

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

ALINORM 06/29/11

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-neuvième session

Genève, Suisse, 3-7 juillet 2006

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

Queenstown, Nouvelle-Zélande, 27 mars – 1er avril 2006

Note: *Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2006/8-MMP*

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 2006/8-MMP
Avril 2006

- 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 septième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (ALINORM 06/29/11)**

Le rapport de la septième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session (Genève, Suisse, 3-7 juillet 2006).

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA VINGT-NEUVIEME SESSION

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés a l'étape 8

1. *Projet d'amendement à la Section 2 "Description" de la Norme générale pour le fromage* (ALINORM 06/29/11 par. 25 et Annexe II);
2. *Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale* (ALINORM 06/29/11, par. 39 et Annexe III);
3. *Projet de norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (ALINORM 06/29/11 par. 39 et Annexe IV);
4. *Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale* (ALINORM 06/29/11 par. 39 et Annexe V);
5. *Projet de norme révisée pour le Cheddar (C-1)* (ALINORM 06/29/11 par. 64 et Annexe VI);
6. *Projet de norme révisée pour le Danbo (C-3)* (ALINORM 06/29/11 par. 64 et Annexe VII);
7. *Projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum* (ALINORM 06/29/11 par. 71 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 au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, quinzième édition) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie +39 06 57054593; de préférence par courrier électronique codex@fao.org), **avant le 31 mai 2006.**

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5/8

1. *Avant-projet de norme révisée pour l'Édam (C-4)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe IX);
2. *Avant-projet de norme révisée pour le Gouda (C-5)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe X);
3. *Avant-projet de norme révisée pour le Havarti (C-6)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XI);
4. *Avant-projet de norme révisée pour le Samsø (C-4)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XII);
5. *Avant-projet de norme révisée pour l'Emmental (C-9)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XIII);
6. *Avant-projet de norme révisée pour le Tilsiter (C-11)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XIV);
7. *Avant-projet de norme révisée pour le Saint-Paulin (C-13)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XV);
8. *Avant-projet de norme révisée pour le Provolone (C-15)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XVI);
9. *Avant-projet de norme révisée pour le Cottage Cheese (C-16)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XVII);
10. *Avant-projet de norme révisée pour le Coulommiers (C-18)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XVIII);
11. *Avant-projet de norme révisée pour le fromage à la crème (C-31)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XIX);
12. *Avant-projet de norme révisée pour le Camembert (C-33)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XX);
13. *Avant-projet de norme révisée pour le Brie (C-34)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XXI);
14. *Avant-projet de norme pour la Mozzarella (C-4)* (ALINORM 06/29/11 par. 85 et Annexe XXII);
15. *Avant-projet de norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (ALINORM 06/29/11 par. 106 et Annexe XXIII).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations sur les textes susmentionnés doivent s'adresser, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, quinzième édition) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie +39 06 57054593; de préférence par courrier électronique codex@fao.org), **avant le 31 mai 2006.**

Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5

1. *Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (ALINORM 06/29/11 par. 143 et Annexe XXIV);

Les gouvernements et organisations internationales intéressées souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations sur le texte susmentionné doivent s'adresser, conformément aux procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, quinzième édition) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie +39 06 57054593; de préférence par courrier électronique codex@fao.org), **avant le 31 mai 2006.**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers (ALINORM 06/29/11 par. 167)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur le document susmentionné et à les adresser à: Mme Audrey Taulalo, Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, P.O. Box 2835 Wellington, Nouvelle-Zélande Télécopie +64 4 463 2583 - Courriel: audrey.taulalo@nzfsa.govt.nz avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie +39 06 57054593; *de préférence* par courrier électronique codex@fao.org) **avant le 30 septembre 2007.**

TABLE DES MATIERES

RESUME ET CONCLUSIONS	page vii
LISTE DES SIGLES	page x
RAPPORT DE LA SEPTIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS	page 1
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	page 25
	Paragraphe(s)
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour).....	3 - 6
QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES ET GROUPES SPECIAUX du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	7 - 21
EXAMEN DES PROJETS DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)	
Projet d'amendement à la Section 2 "Description" de la Norme générale Codex pour le fromage (Point 3a de l'ordre du jour)	22 - 25
Projets de normes pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale; un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre; un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (Points 3 b-d de l'ordre du jour)	26 - 39
Projets de normes révisées pour le Cheddar (C-1) et le Danbo (C-3) (Points 3 e-f de l'ordre du jour)	40 - 64
Projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum (Point 3g de l'ordre du jour) ..	65 - 71
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour)	
Avant-projets de normes révisées pour l'Édam (C-4); le Gouda (C-5); le Havarti (C-6); le Samso (C-7); l'Emmental (C-9); le Tilsiter (C-11); le Saint-Paulin (C-13); le Provolone (C-15); le Cottage Cheese (C-16); le Coulommiers (C-18); le fromage à la crème (C-31); le Camembert (C-33); le Brie (C-34); et Avant-projet de norme pour la mozzarella (Points 4 a-n de l'ordre du jour)	72 - 85
Avant-projet de modèle pour les dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté (Point 4o de l'ordre du jour)	86 - 97
Avant-projet de norme pour les matières grasses laitières à tartiner (Point 4p de l'ordre du jour)	98 - 106
Avant-projet de norme pour le fromage fondu (Point 4q de l'ordre du jour)	107 - 120
Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers (Point 4r de l'ordre du jour)	121 - 145
LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SPECIFIQUES POUR LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTES (Point 5 de l'ordre du jour)	146 - 150
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DESIGNATION DES PRODUITS LAITIERS NON NORMALISES (Point 6 de l'ordre du jour)	151 - 155
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'AMENDEMENT DE LA LISTE D'ADDITIFS FIGURANT DANS LA NORME CODEX POUR LES CREMES ET LES CREMES PREPAREES (Point 7 de l'ordre du jour)	156 - 159

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers
(Point 8a de l'ordre du jour)

160 - 173

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

174

LISTE DES ANNEXES

Annexe I :	Liste des participants.....	page 28
Annexe II :	Projet d'amendement de la Norme générale Codex pour le fromage	page 41
Annexe III :	Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	page 42
Annexe IV :	Projet de norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	page 45
Annexe V :	Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	page 49
Annexe VI :	Projet de norme révisée pour le Cheddar (C-1)	page 52
Annexe VII :	Projet de norme révisée pour le Danbo (C-3)	page 57
Annexe VIII :	Projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum	page 62
Annexe IX :	Avant-projet de norme révisée pour l'Édam (C-4)	page 66
Annexe X :	Avant-projet de norme révisée pour le Gouda (C-5)	page 71
Annexe XI :	Avant-projet de norme révisée pour le Havarti (C-6)	page 76
Annexe XII:	Avant-projet de norme révisée pour le Samsø (C-7)	page 81
Annexe XIII :	Avant-projet de norme révisée pour l'Emmental (C-9)	page 86
Annexe XIV :	Avant-projet de norme révisée pour le Tilsiter (C-11)	page 91
Annexe XV :	Avant-projet de norme révisée pour le Saint-Paulin (C-13)	page 96
Annexe XVI :	Avant-projet de norme révisée pour le Provolone (C-15)	page 101
Annexe XVII :	Avant-projet de norme révisée pour le Cottage Cheese (C-16)	page 106
Annexe XVIII :	Avant-projet de norme révisée pour le Coulommiers (C-18)	page 111
Annexe XIX :	Avant-projet de norme révisée pour le fromage à la crème (C-31) ...	page 115
Annexe XX:	Avant-projet de norme révisée pour le Camembert (C-33)	page 121
Annexe XXI :	Avant-projet de norme révisée pour le Brie (C-34)	page 125
Annexe XXII :	Avant-projet de norme pour la Mozzarella	page 129
Annexe XXIII :	Avant-projet de norme révisée pour les matières grasses laitières à tartiner ..	page 134
Annexe XXIV:	Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers	page 140
Annexe XXV:	Liste des additifs alimentaires pour la Norme Codex pour les laits fermentés	page 146
Annexe XXVI :	Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers .	page 149
Annexe XXVII :	Projet de document en vue de nouveaux travaux sur l'amendement de la liste des additifs alimentaires figurant dans la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées	page 167
Annexe XXVIII :	Proposition de calendrier pour l'achèvement des activités	page 169

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa septième 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 pour adoption à sa vingt-neuvième session:

Le Comité a recommandé l'adoption à l'étape 8 des projets de normes suivants:

- Amendement à la Section 2 "Description" de la Norme générale Codex pour le fromage (par. 25 et Annexe II);
- Projets de normes pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale; un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre et un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (par. 39 et Annexes III - V);
- Projets de normes révisées pour le Cheddar (C-1) et le Danbo (C-3) (par. 64 et Annexes VI-VII);
- Projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum (par. 71 et Annexes VIII).

Le Comité a recommandé les projets de normes ci-après pour adoption à l'étape 5/8:

- Avant-projets de normes révisées pour l'Édam (C-4); le Gouda (C-5); le Havarti (C-6); le Samsø (C-7); l'Emmental (C-9); le Tilsiter (C-11); le Saint-Paulin (C-13); le Provolone (C-15); le Cottage Cheese (C-16); le Coulommiers (C-18); le fromage à la crème (C-31); le Camembert (C-33); le Brie (C-34); avant-projet de norme pour la mozzarella (par. 84 et annexes IX-XXII);
- Avant-projet de norme pour les matières grasses laitières à tartiner (par. 105 et Annexe XXIII);

Le Comité a recommandé le texte suivant pour adoption à l'étape 5:

- Avant-projet de modèle de certificat pour les exportations pour le lait et les produits laitiers (par. 142 et Annexe XXIV).

Questions soumises à la Commission pour examen:

Le Comité:

- a demandé à la Commission d'amender la Norme pour les poudres de lactosérum (CODEX STAN A-15-1995, Rév. 1-2003) pour y inclure la disposition relative au peroxyde de benzoyle (par. 21);
- a demandé à la Commission d'amender la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN A-6-1978, Rév.1-1999) et les autres textes pertinents lorsqu'il y a lieu pour se référer au *Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) et de supprimer les dispositions figurant à la Section 6.2 car elles sont déjà comprises dans le nouveau Code (par. 36-37);
- est convenu de transmettre un document de projet sur l'amendement de la liste d'additifs alimentaires figurant dans la *Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées* (CODEX STAN A-9-1976, Rév.1-2003) pour approbation en tant que nouvelle activité dans le cadre de la procédure accélérée (par. 159 et Annexe XXVII).

Questions intéressant la Commission:

Le Comité:

- a réaffirmé qu'il estimait nécessaire d'appliquer de manière cohérente le facteur de conversion utilisé pour le calcul des protéines du lait dans tout le Codex et a continué à appuyer le facteur de conversion de l'azote de 6,38 qui est scientifiquement justifié. Étant donné que le CCNFSDU envisage d'appliquer un facteur différent dans l'élaboration d'une norme pour les préparations pour nourrissons, le Comité a recommandé à la Commission de reconnaître qu'il existe un problème de cohérence, et de poser la question ci-après au CCMAS: quel facteur convient-il d'appliquer, dans les méthodes actuelles d'analyse, pour convertir la teneur en azote en teneur en protéines durant l'analyse des protéines du lait ? (par. 17-18);

- est convenu que les travaux sur les boissons à base de lait fermenté seront inclus dans la *Norme Codex pour les laits fermentés*, étant entendu que leur portée serait limitée à l'élaboration de dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté sans rouvrir les débats sur les dispositions figurant déjà dans la Norme. Il a été en outre décidé de renvoyer à l'étape 2 l'Avant-projet d'amendement, sous son nouveau nom, à la *Norme Codex pour les laits fermentés* concernant les boissons composées à base de lait fermenté en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la prochaine session (par. 89 et 96);
- est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu à l'étape 2 en vue de son remaniement par un groupe de travail traditionnel dirigé par la Nouvelle-Zélande pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la prochaine session (par. 119);
- a décidé de constituer un groupe de travail traditionnel dirigé par la Communauté européenne, qui se réunira juste avant sa prochaine session, pour examiner le projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers à la lumière des observations soumises à l'étape 6 (par. 143);
- est convenu que les Etats-Unis réviseraient les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme Codex pour les laits fermentés liées aux laits fermentés aromatisés pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 149);
- a décidé d'interrompre l'examen de la question ayant trait à la désignation des produits laitiers non normalisés (par. 154);
- 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 et de demander au groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de préparer une liste des méthodes à insérer dans les normes en cours d'élaboration par le Comité et d'examiner les méthodes actuelles d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers et de formuler des recommandations concernant la mise à jour des listes (par. 167);
- s'est inquiété de ce que l'absence de plans d'échantillonnage appropriés pour le lait et les produits laitiers puisse donner lieu à diverses interprétations qui créeraient des difficultés pour assurer la protection des consommateurs et des pratiques commerciales loyales; il a donc décidé de créer un groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande qui préparerait un document de travail sur les plans d'échantillonnage pour les produits laitiers en présence d'une importante erreur de mesure pour examen à sa prochaine session (par. 173).

Questions intéressant d'autres comités et groupes spéciaux du Codex:

Comité exécutif

Le Comité:

- a décidé de transmettre un tableau rassemblant toutes les informations concernant le calendrier pour l'achèvement des activités en cours à la cinquante-huitième session du Comité exécutif (par. 16 et Annexe XXVIII).

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

Le Comité:

- a exprimé son inquiétude quant aux conséquences de l'établissement d'une définition des acides gras trans pour ses travaux et a demandé au CCFL d'en tenir compte (par. 20);
- a transmis au CCFL les sections sur l'étiquetage des projets de norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale; un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre et un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (par. 39 et Annexes III-V);
- a transmis au CCFL pour approbation les sections sur l'étiquetage des projets et avant-projets de normes pour les fromages individuels ainsi que l'explication concernant la mention obligatoire du pays d'origine sur l'étiquette (par. 57-60, 64, 85 et Annexes VI-VII, IX-XXII);

- a transmis au CCFL pour approbation la section sur l'étiquetage de l'avant-projet de norme pour les matières grasses laitières à tartiner (par. 106 et Annexe XXIII).

Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC)

Le Comité:

- a demandé au CCFAC de réviser les noms de catégories Codex et le système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) pour inscrire le chlorure de potassium (SIN 508), le chlorure de calcium (SIN 509), les citrates de calcium (SIN 333), l'alginate de propylène glycol (SIN 405) et le citrate biacide de sodium (SIN 331i) dans la classe fonctionnelle des « stabilisants » et le lactate de sodium (SIN 325) dans la classe fonctionnelle des « régulateurs de l'acidité » (par. 34);
- a transmis au CCFAC pour approbation les sections sur les additifs des projets de normes pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale, un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre et un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale et a demandé au CCFAC des conseils quant à la façon d'insérer les dispositions sur les additifs alimentaires dans la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (NGAA) (par. 39 et Annexes III-V);
- a demandé au CCFAC d'inscrire l'oléorésine de paprika (SIN 160c) sur sa liste prioritaire pour examen par le JECFA et de déterminer s'il existe des informations et des données qui permettraient au JECFA d'évaluer l'emploi de l'oléorésine de paprika en tant que colorant dans les aliments (par. 45);
- a transmis au CCFAC pour approbation les sections sur les additifs des projets et avant-projets de normes pour les fromages individuels (par. 64, 85 et Annexes VI-VII, IX-XXII);
- a transmis au CCFAC pour approbation la section sur les additifs de l'avant-projet de norme pour les matières grasses laitières à tartiner (par. 106 et Annexe XXIII);
- a transmis au CCFAC pour approbation les listes des dispositions relatives aux additifs alimentaires pouvant être utilisés dans les laits fermentés nature et dans les laits fermentés ayant subi un traitement thermique de la Norme Codex pour les laits fermentés (par. 148 et Annexe XXV).

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Le Comité:

- a transmis au CCMAS la liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les normes en cours d'élaboration et la liste mise à jour des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers (par. 168 et Annexe XXVI).

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)

Le Comité:

- est convenu de demander au CCFICS son avis sur la compatibilité de l'avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers avec les *Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* (CAC/GL 38-2001, Rév.1-2005) (par. 144 et Annexe XXIV).

LISTE DES SIGLES UTILISES DANS LE PRESENT RAPPORT

ALOP	Degré de protection approprié
AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
BPF	Bonnes pratiques 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
CCNSFDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CE	Communauté européenne
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
DJA	Dose journalière admissible
EDA	Association laitière européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FDM	Matière grasse sur extrait sec
FIL	Fédération internationale de laiterie
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
NGAA	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires
NGEDAP	Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
NGUTL	Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie
OIE	Office international des épizooties
OMS	Organisation mondiale de la santé
SIN	Système international de numérotation

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a tenu sa septième session à Queenstown (Nouvelle-Zélande), du 27 mars au 1^{er} avril 2006, à l'aimable invitation du Gouvernement néo-zélandais. La session a été présidée par M. Steve Hathaway, directeur du Groupe scientifique de l'Autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments. Étaient présents les délégués de 59 États et d'une organisation membres et 4 organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Steve Hathaway a ouvert la session et souhaité la bienvenue aux participants au nom du Gouvernement néo-zélandais.

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 a noté que le point 5 devrait faire référence à la *Norme Codex pour les laits fermentés*, et non pas aux produits à base de lait fermenté, et est convenu d'examiner le point 3g avant les points 3e et 3f.

4. Pour accélérer le processus, il a proposé et décidé de constituer des groupes de travail spéciaux sur les additifs alimentaires² et les matières grasses laitières à tartiner³.

5. Le Comité est convenu que le groupe de travail spécial sur les additifs alimentaires élaborerait des recommandations concernant les dispositions pertinentes relatives aux points 3b à 3d (mélanges), 3e et 3f et 4a à 4n (normes C) et 5 (laits fermentés); adopterait une approche horizontale et axerait ses travaux sur l'identification des classes fonctionnelles d'additifs alimentaires technologiquement nécessaires; et formulerait des recommandations qui, dans la mesure du possible, feraient référence à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA).

6. La délégation de la Communauté européenne a présenté le document CRD 1 sur le partage des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, au titre du paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

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

7. Le Comité a pris note des questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius à ses vingt-septième et vingt-huitième session, par le Comité exécutif à sa cinquante-septième session et d'autres comités du Codex concernant les avant-projets de normes adoptés à l'étape 5 et avancés à l'étape 6 par la Commission à sa vingt-septième session; de la réponse de la Commission concernant la proposition d'une nouvelle norme pour le parmesan; des clarifications apportées quant à la prise de décisions dans des délais précis; de la demande formulée par le Comité exécutif à sa cinquante-septième session qui souhaite être tenu informé du calendrier proposé en vue de l'achèvement de tous les points approuvés avant 2004 au titre de nouvelles activités; de l'état d'avancement des approbations et des précisions demandées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS); ainsi que de la question du facteur de conversion de l'azote actuellement proposé par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU).

¹ CX/MMP 06/7/1

² États-Unis d'Amérique (présidence), Australie (rapporteur), Allemagne, Canada, Communauté européenne, France, Japon, Malaisie, Mexique, Népal, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Suisse, Thaïlande et FIL.

³ Communauté européenne (présidence), Australie, Brésil, Canada, Espagne, États-Unis d'Amérique, France, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Royaume-Uni et Thaïlande.

⁴ CX/MMP 06/7/2; CRD 10 (Observations de l'Inde et de la FIL).

8. Le Comité a en particulier exposé ses vues et/ou pris des décisions sur les questions suivantes :

Nouvelle norme pour le parmesan

9. Compte tenu de la réponse de la Commission aux questions transmises par le Comité à sa sixième session, cette question n'a pas été examinée. Toutefois, les délégations des États-Unis d'Amérique et de la Communauté européenne ont fait les déclarations suivantes :

10. La délégation des États-Unis d'Amérique a informé le Comité que, compte tenu de l'avis formulé par les services juridiques de la FAO et de l'OMS sur la question de la mention du pays d'origine et des AOC en réponse à la demande formulée par ce Comité à sa sixième session, compte tenu en outre de la conclusion du président de la vingt-huitième session de la Commission selon lequel il convient de ne pas miner l'autonomie et l'intégrité du mandat de la Commission en prolongeant ce débat, mais bien de faciliter les travaux en cours au sein de ce Comité, les États-Unis invitent le Comité à se ranger aux avis formulés par les services juridiques de la FAO et de l'OMS et à les adopter comme siennes.

11. Ces avis juridiques indiquent que «... les Statuts de la Commission du Codex Alimentarius, les dispositions relatives à l'élaboration des normes du Codex et des textes apparentés et les critères Codex régissant l'établissement des priorités des travaux... ne contiennent aucune disposition selon laquelle, dans les décisions relatives à l'élaboration d'une norme en vertu des textes susvisés, la Commission et ses organes subsidiaires seraient tenus d'appliquer une quelconque législation nationale ou texte apparenté concernant la protection des indications géographiques adoptés par ses Membres » ; ils ajoutent par ailleurs que : « En conséquence, le fait que le Parmigian-Reggiano soit une appellation d'origine contrôlée ne saurait empêcher la majorité des Membres de la Commission du Codex Alimentarius de décider d'élaborer une norme Codex pour le parmesan et ce, dans la mesure où les critères relatifs à l'acceptation de nouveaux travaux ont été satisfaits et qu'il n'existe aucune disposition selon laquelle des éléments de protection de la propriété intellectuelle – par exemple des marques déposées, des marques de certification, des indications géographiques ou des AOC – devraient être considérés comme des critères par le Codex lorsqu'il statue sur l'acceptation de nouveaux travaux ou l'adoption de normes. »

12. Les États-Unis d'Amérique ont en outre recommandé que le Comité reconnaisse et accepte expressément les conclusions sommaires du président de la Commission concernant les travaux de ce Comité.

13. La délégation de la Communauté européenne (CE) a rappelé que, durant la vingt-huitième session de la Commission, elle avait exprimé des réserves quant à l'avis formulé par les services juridiques de la FAO et de l'OMS du fait que celui-ci était incomplet (ALINORM 05/28/41, paragraphe 172). Le point de vue des services juridiques de la FAO et de l'OMS n'ayant pas été adopté par la Commission, la CE estime qu'il ne peut être interprété comme étant l'opinion formulée par la Commission elle-même. Il ne s'agit que de l'un des éléments du débat intervenu au sein de la Commission, et il ne doit pas être pris isolément. À l'issue de ce débat, il a été décidé de laisser la question en suspens, essentiellement en raison des divergences d'opinions entre les membres à ce sujet (ALINORM 05/28/41, par. 174).

14. Par ailleurs, la CE estime que l'avis formulé par les services juridiques se borne à énoncer un « point de vue strictement juridique », une perspective quelque peu limitée étant donné qu'il convient de tenir compte d'autres éléments, notamment des droits de propriété de tiers. En outre, cet avis est assorti, au paragraphe 20, de la mention suivante : « sous réserve de la satisfaction de tous les critères pertinents et des dispositions relatives à l'élaboration des normes, y compris l'existence d'un document sur lequel la Commission fonderait sa décision ». D'un point de vue juridique autant que politique, la CE considère que l'avis exprimé par les services juridiques ne doit pas porter atteinte aux droits de propriété tels que les marques déposées, les brevets ou les indications géographiques.

15. Il a été pris bonne note des déclarations des États-Unis et de la Communauté européenne mais le Comité n'est parvenu à aucune conclusion.

Calendrier proposé en vue de l'achèvement de toutes les activités approuvées avant 2004 au titre des nouveaux travaux

16. Le Comité est convenu de discuter d'un calendrier en vue de l'achèvement des travaux entrepris au titre de tous les points pertinents, et de transmettre à la cinquante-huitième session du Comité exécutif un tableau regroupant ces informations (voir Annexe XXVIII).

Facteur de conversion de l'azote

17. Le Comité a déjà fixé un facteur de conversion de l'azote de 6,38 dans toutes les normes pour les produits laitiers adoptées par la Commission concernant la teneur en protéines et cette valeur est justifiée dans la littérature scientifique. Le Comité a réaffirmé qu'il estimait nécessaire d'appliquer de manière cohérente le facteur de conversion utilisé pour le calcul des protéines du lait dans tout le Codex et a continué à appuyer un facteur de conversion de 6,38 qui est scientifiquement justifié.

18. Étant donné que le CCNFSDU envisage d'appliquer un facteur différent dans l'élaboration d'une norme pour les préparations pour nourrissons, le Comité a recommandé à la Commission de reconnaître qu'il existe un problème de cohérence et de poser la question ci-après au CCMAS : quel facteur convient-il d'appliquer, dans les méthodes actuelles d'analyse, pour convertir la teneur en azote en teneur en protéines durant l'analyse des protéines du lait ?

Autres questions**Définition des acides gras trans**

19. La délégation suisse a attiré l'attention du Comité sur la définition des acides gras trans dont l'intégration dans les textes du Codex sera discutée à la trente-quatrième session du CCFL (1^{er} - 5 mai 2006). L'observateur de l'Association laitière européenne (EDA) a indiqué que cette définition ne tenait pas compte des différences physiologiques entre les divers acides gras trans. De nouvelles études scientifiques sont en cours à ce sujet, notamment sur les acides gras trans naturellement présents dans le lait. L'EDA est d'avis que le CCFL devrait reporter l'inclusion de cette définition dans l'attente des résultats de ces études.

20. Le Comité a exprimé son inquiétude quant aux conséquences de l'établissement d'une définition des acides gras trans pour ses travaux, et a demandé au CCFL d'en tenir compte.

Peroxyde de benzoyle

21. Le Comité a noté que, suite à l'évaluation positive du JEFCA quant à l'innocuité du peroxyde de benzoyle, à sa trente-septième session, le CCFAC a transmis à la vingt-huitième session de la Commission la disposition relative au peroxyde de benzoyle en vue de son intégration dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, dans la catégorie 01.8.2 (poudre de lactosérum et produits à base de poudre de lactosérum, fromages de lactosérum non compris), pour une LM de 100 mg/kg. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a invité la Commission à sa vingt-neuvième session à modifier la Norme pour les poudres de lactosérum (CODEX STAN A-15-1995, Rév. 1 – 2003) afin d'y inclure les dispositions relatives au peroxyde de benzoyle.

EXAMEN DES PROJETS DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)**PROJET D'AMENDEMENT A LA SECTION 2 « DESCRIPTION » DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LE FROMAGE (Point 3a de l'ordre du jour)⁵**

22. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé, à sa sixième session, de maintenir le projet d'amendement à la Section 2 « Description » de la *Norme générale Codex pour le fromage* à l'étape 7 et 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 session⁶.

23. Le Comité a noté : que l'établissement d'une teneur minimale en protéines du fromage a été longuement discuté sans aboutir à une valeur numérique ; qu'une telle valeur numérique n'était pas spécifiée dans les autres normes pour les fromages; et que, puisqu'il était possible de fabriquer du fromage à très faible teneur en protéines, la définition d'une valeur numérique risquerait d'exclure certains types de fromages faisant déjà l'objet d'échanges internationaux.

24. Le Comité a donc appuyé l'approche proposée, à savoir que la teneur en protéines du fromage ne devrait pas être quantitativement limitée, mais devrait être nettement plus élevée que celle du mélange des matières premières énumérées à la section 2.1 (a) « Description » de la *Norme générale Codex pour le fromage*, dont les fromages sont faits.

État d'avancement du projet d'amendement de la Section 2 (Description) de la Norme générale Codex pour le fromage

25. Le Comité est convenu de soumettre le projet d'amendement à la vingt-neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe II).

PROJETS DE NORMES POUR UN MELANGE DE LAIT CONCENTRE ECREME ET DE GRAISSE VEGETALE ; POUR UN MELANGE DE LAIT ECREME ET DE GRAISSE VEGETALE EN POUDRE ET POUR UN MELANGE DE LAIT CONCENTRE ECREME SUCRE ET DE GRAISSE VEGETALE (Points 3b-d de l'ordre du jour)⁷

26. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-septième session, la Commission avait adopté ces textes à l'étape 5 et qu'elle les avait avancés à l'étape 6⁸; qu'à sa trente-troisième session, le CCFL avait approuvé les dispositions sur l'étiquetage telles que proposées dans les trois avant-projets de norme, et avait demandé au Comité de déterminer s'il convenait de clarifier ou de modifier le second paragraphe de la section 7.2 « Déclaration de la teneur totale en matière grasse », étant entendu que toute modification serait renvoyée au CCFL pour adoption⁹; et qu'à sa trente-septième session, le CCFAC avait approuvé certaines des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les trois avant-projets de norme et en avait renvoyé d'autres pour examen au Comité¹⁰.

⁵ ALINORM 04/27/11, Annexe II ; CL 2005/14-MMP, Partie B ; CX/MMP 06/7/3 (Observations soumises par l'Argentine, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Uruguay et le Venezuela en réponse à CL 2004/15-MMP) ; CRD 2 (Observations des Philippines) ; CRD 11 (Observations de la Communauté européenne).

⁶ ALINORM 04/27/11, par. 22

⁷ ALINORM 04/27/11, Annexes III, IV, V ; CL 2004/28-MMP ; CX/MMP 07/7/4 (Observations soumises à l'étape 6 par: Argentine, Australie, Canada, Communauté européenne, États-Unis d'Amérique, France et Venezuela); CX/MMP 06/7/4 Add.1 (Observations soumises à l'étape 6 par la Communauté européenne et l'Inde); CRD 2 (Observations présentées par Cuba, l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines et la FIL); CRD 14 révisé (Recommandations du Groupe de travail *ad hoc* sur les additifs alimentaires).

⁸ ALINORM 04/27/11, par. 75 et 76 et Annexe IV.

⁹ ALINORM 05/28/11, par. 14 à 19.

¹⁰ ALINORM 05/28/11, par. 44 et Annexe V.

Observations d'ordre général

27. Le Comité a examiné les questions dont il avait été saisi par le CCFL à sa trente-troisième session; il est convenu de modifier le paragraphe figurant dans les trois avant-projets de norme, conformément à une proposition de la délégation canadienne qui avait été adoptée à sa sixième session, mais pas intégrée au rapport de cette session. Cette proposition visait à préciser ce qui suit : « 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 ». La délégation malaisienne a formulé des réserves quant à cette décision, car elle est d'avis qu'il serait préférable de faire référence au « nom commun de la graisse végétale ou de l'huile végétale ».

28. Outre quelques modifications rédactionnelles mineures, le Comité est convenu d'apporter les changements suivants aux trois avant-projets de norme :

Section 1 - Champ d'application

29. Le Comité est convenu d'élargir le champ d'application de la Norme aux produits destinés à un traitement ultérieur afin de ne pas restreindre l'utilisation technologique des produits et pour plus de cohérence avec le champ d'application d'autres normes.

Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

30. Le Comité a éliminé les produits à base de matière grasse laitière de la liste des matières premières (section 3.1), conscient que le champ d'application de la norme ne couvre que les mélanges de lait écrémé concentré et de graisse végétale, et que l'ajout de matière grasse laitière n'est pas autorisé dans les produits visés par cette norme.

31. Notant qu'à sa trente-septième session le CCFAC n'avait pas approuvé l'utilisation de chlorure de potassium du fait que les succédanés du sel ne constituent pas une catégorie fonctionnelle d'additifs, le Comité a ajouté le chlorure de potassium à la liste des ingrédients autorisés (Section 3.2) comme succédané du sel.

32. À la section 3.4 – Composition, le nom de la catégorie « Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale » a été modifié comme suit : « Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale », par souci de clarté et de cohérence avec le champ d'application de la norme. Le même amendement a été apporté à la section 7.1 – Nom du produit pour plus de cohérence. Les deux autres normes ont été modifiées en conséquence.

33. À la section 3.4 de l'avant-projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale, le Comité est convenu de fixer la teneur minimale en matière grasse à 8 % pour la catégorie « Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale » et de supprimer les crochets entourant ce chiffre.

Section 4 – Additifs alimentaires

34. Le Comité a décidé d'ajouter les listes des additifs alimentaires recommandés par le Groupe de travail *ad hoc* sur les additifs alimentaires (voir par. 5) telles qu'elles figurent dans le document CRD 14. Il est convenu que les citrates de potassium SIN 332 devraient y figurer en tant qu'additifs alimentaires individuels (à savoir SIN 332i-ii).

35. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* visant à demander au CCFAC de réviser la *Norme du Codex sur les noms de catégorie et le système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) (Système SIN) pour inclure le chlorure de potassium (SIN 508) et le chlorure de calcium (SIN 509), les citrates de calcium (Sin 333), l'alginate de propylène glycol (SIN 405) et le citrate biacide de sodium (SIN 331i) dans la classe fonctionnelle des « stabilisants » et le lactate de sodium (SIN 325) dans la classe fonctionnelle des régulateurs de l'acidité.

Section 6 - Hygiène

36. Compte tenu de l'adoption du *Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) par la Commission à sa vingt-septième session, le Comité a décidé de réviser cette section pour y inclure une référence spécifique au Code et de supprimer les dispositions figurant à la section 6.2 qui sont déjà comprises dans le nouveau Code.

37. Du fait de cette décision, le Comité est convenu de modifier en conséquence tous les autres textes relatifs aux produits laitiers et de demander à la Commission de modifier la Norme générale Codex pour le fromage (Codex Stan A-6-1978, Rév. 1-1999) et, lorsqu'il y a lieu, les autres textes pertinents.

Section 7 - Étiquetage

38. La délégation malaisienne a proposé de réinsérer les mentions relatives aux autres noms de produits à la section 7.1 « Nom du produit » afin d'éviter toute méprise quant aux produits déjà commercialisés et la confusion qu'elle pourrait susciter chez les autorités de réglementation et les consommateurs étant donné que ces noms sont utilisés depuis longtemps dans certains pays membres (par exemple « filled milk » – Ndt : lait réengraissé). Le Comité a rappelé le débat engagé à sa sixième session où il avait été décidé de supprimer ces exemples, et n'a donc pas retenu leur réinsertion. La délégation malaisienne a formulé des réserves quant à cette décision.

État d'avancement du projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale; pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre et pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale

39. Le Comité est convenu de soumettre les projets de normes à la vingt-neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir Annexes III, IV et V). Il a décidé de transmettre les sections révisées sur les additifs et l'étiquetage aux Comités compétents pour approbation. Il a également décidé de demander au CCFAC des conseils quant à la façon d'insérer les dispositions sur les additifs alimentaires dans la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (NGAA).

PROJETS DE NORMES REVISEES POUR LE CHEDDAR (C-1) ET LE DANBO (C-3) (Points 3 e-f de l'ordre du jour)¹¹

40. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-septième session, la Commission a adopté ces deux textes à l'étape 5 et les a avancés à l'étape 6¹²; à sa trente-troisième session, le CCFL a demandé au Comité de réexaminer la section 7.2, et en particulier notamment de clarifier les dispositions relatives à la mention obligatoire du pays d'origine sur l'étiquette – et a approuvé toutes les autres dispositions relatives à l'étiquetage dans les deux normes¹³; à sa trente-septième session, le CCFAC a approuvé certaines des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les deux projets de normes et en a renvoyé d'autres au Comité pour nouvel examen et clarification.¹⁴

Observations concernant toutes les normes pour les fromages individuels

41. Un consensus s'est globalement dégagé au sein du Comité pour que les normes pour les fromages individuels soient finalisées si possible dans le même temps, mais conformément à l'examen effectué par le Comité exécutif à sa cinquante-cinquième session; toutefois, cette décision ne saurait en aucun cas retarder la mise au point définitive d'une quelconque norme au cas où il serait impossible de parvenir à un consensus au sujet de certaines d'entre elles.

42. S'agissant des additifs alimentaires (section 4), le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail *ad hoc* sur les additifs alimentaires (voir par. 5) telles que proposées dans le document CRD 15.

¹¹ ALINORM 04/27/11, Annexes VI et VII; CL 2004/28-MMP; CX/MMP 07/7/4 (Observations soumises à l'étape 6 par: Argentine, Australie, Canada, Communauté européenne, États-Unis d'Amérique, France et Venezuela); CX/MMP 06/7/4 Add.1 (Observations soumises à l'étape 6 par la Communauté européenne et l'Inde); CRD 2 (Observations de Cuba, de l'Inde, de l'Indonésie, de la Malaisie, des Philippines et de la FIL); CRD 3 (Observations de la FIL); CRD 10 (Observations de la FIL), CRD 11 (Observations de la Communauté européenne), CRD 15 (Recommandations du groupe de travail *ad hoc* sur les additifs alimentaires)

¹² ALINORM 04/27/11, par. 75 et 76 et Annexe IV.

¹³ ALINORM 05/28/11, par. 20 et 21.

¹⁴ ALINORM 05/28/11, par. 44 et 45 et Annexe V.

43. La délégation de la Communauté européenne, appuyée par plusieurs autres délégations, a avancé plusieurs propositions visant à amender les listes d'additifs alimentaires proposés par le groupe de travail *ad hoc*:

- pour les fromages non affinés (*ajouter les amendements de la CE*):
SIN 235 : teneur maximale en pimarinine de 1 mg/dm² ; SIN 280-283 : BPF uniquement pour le traitement en surface ; SIN 350-352, SIN 577-578, SIN 338 et SIN 331i, 332i et 333i : non autorisés dans la mozzarella.
Stabilisants - SIN 338, 339, 340, 341, 342, 343 et 450-452 : 2 000 mg/kg seul ou en combinaison, exprimés sous la forme P₂ O₅ dans le cottage cheese et le fromage à la crème, mais pas autorisés dans la mozzarella ; SIN 413, 417 et 466 : non autorisés dans la mozzarella.
Émulsifiants - SIN 405 : non autorisé.
Colorants - Aucun colorant autorisé dans les fromages non affinés non aromatisés, notamment SIN 140, 141i et 141ii.
Antiagglomérants : SIN 551-560 : non autorisés dans la mozzarella.
- Pour les fromages affinés :
Colorants - SIN 171 non autorisé.
Conservateurs - SIN 200-203 : uniquement autorisés dans les fromages en tranches préemballés ; SIN 235 : uniquement autorisé à la teneur de 1 mg/dm².
Antiagglomérants - SIN 551-559 : uniquement autorisés pour les fromages en tranches ou râpés.

44. Le Comité a décidé de remplacer la liste actuelle d'additifs alimentaires par celles proposées par le groupe de travail *ad hoc*. Le Comité est convenu de supprimer l'oléorésine de paprika de la liste des additifs alimentaires figurant dans les normes pour les fromages individuels, et de réexaminer son insertion une fois qu'elle aura été évaluée par le JECFA en tant que colorant. La délégation autrichienne, qui s'exprimait au nom des 15 États membres de la Communauté européenne présents à la session, a appuyé le point de vue de la délégation de la Communauté européenne et, dans le but de faire progresser les travaux sur ce texte, a formulé des réserves générales quant à la décision prise par le Comité concernant la section sur les additifs. Cette opinion a également été soutenue par la délégation suisse.

45. Le Comité a demandé au CCFAC d'inscrire l'oléorésine de paprika (SIN 160c) sur sa liste prioritaire pour examen par le JECFA et de déterminer s'il existe des informations et des données qui permettraient au JECFA d'évaluer l'emploi de l'oléorésine de paprika en tant que colorant dans les aliments.

Projet de norme révisée pour le Cheddar (C-1)

46. Le Comité a examiné le document section par section et, outre quelques modifications rédactionnelles mineures et divers amendements aux versions française et espagnole, est convenu d'y apporter les modifications suivantes.

Section 2 « Description »

47. Le Comité a décidé de modifier la première note de bas de page afin de préciser que la croûte dans le « fromage sans croûte » n'avait pas été enlevée avant la mise en vente. Suite à un long débat sur la nécessité d'utiliser des enzymes d'amélioration de l'affinage et de laisser la place aux percées technologiques futures, il a été décidé de maintenir la mention « y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage » et de supprimer les crochets au second paragraphe. Le Comité est convenu que cet amendement s'appliquait à toutes les normes individuelles pour les variétés de fromages affinés. Les délégations suisse et allemande ont formulé des réserves quant à cette décision. La délégation française s'est associée car elle estime que l'utilisation d'enzymes d'amélioration de l'affinage devrait être examinée au cas par cas pour les différentes normes.

48. La dernière phrase a été modifiée pour préciser que le Cheddar destiné à un traitement ultérieur ne devait pas nécessairement présenter le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux. Le Comité a décidé que ces changements s'appliqueront de manière horizontale, lorsqu'il y a lieu, à toutes les autres normes pour les fromages individuels.

Section 3.2 « Ingrédients autorisés »

49. Le Comité a noté que le chlorure de potassium avait été supprimé de la liste des additifs alimentaires du fait qu'il n'existait pas de classe fonctionnelle pour les succédanés du sel. Il a donc décidé d'inclure le chlorure de potassium à la section 3.2 – Ingrédients autorisés en tant que succédané du sel, avec le chlorure de sodium.

50. Il a été proposé d'ajouter le chlorure de calcium à la liste en tant qu'adjuvant de fabrication. Conscient que l'emploi d'adjuvants de fabrication pour la préparation des fromages ne se limite pas au calcium, le Comité est convenu d'ajouter les « adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés » à la liste des ingrédients autorisés.

51. Le Comité a décidé que ces modifications s'appliqueront horizontalement à toutes les autres normes pour les fromages individuels.

Section 3.3 « Composition »

52. Le Comité a supprimé les crochets et fixé à 48 % — 60 % le niveau de référence pour la matière grasse laitière dans l'extrait sec.

Section 4 « Additifs alimentaires »

53. Le Comité est convenu de modifier la phrase d'introduction pour préciser que seules les classes d'additifs considérées comme technologiquement justifiées figurant dans le tableau de cette section pouvaient être utilisées. Conformément à sa décision d'ajouter les succédanés du sel aux ingrédients autorisés (voir par. 31), il a supprimé les succédanés du sel de ce tableau. Il a décidé que ces modifications s'appliqueront horizontalement à toutes les autres normes pour les fromages individuels.

Section 6 « Hygiène »

54. Le Comité a révisé la section en conformité avec sa précédente décision (voir par. 36 et 37).

Section 7.1 « Nom du produit »

55. À la fin du troisième paragraphe, le Comité est convenu de modifier le texte concernant l'expression de la teneur en matière grasse en y ajoutant la mention suivante : « *selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail* » pour plus de souplesse et pour l'application horizontale de cette modification à toutes les normes pour les fromages individuels. Il a décidé de supprimer les crochets de la troisième note de bas de page, conformément à sa décision concernant le niveau de référence pour le constituant laitier (voir par. 52).

Section 7.2 « Pays d'origine »

56. S'agissant de la demande formulée par le CCFL à sa trente-troisième session de revoir la section 7.2. « Pays d'origine » et de préciser les dispositions sur la mention obligatoire du pays d'origine sur l'étiquette, certains pays ont estimé que les dispositions n'étaient pas justifiables pour des raisons de sécurité sanitaire des aliments, qu'elles augmenteraient les coûts de conformité, et n'apporteraient pas d'avantages aux consommateurs ; ils ont donc proposé de supprimer ces dispositions. Le Comité est néanmoins convenu de conserver le libellé actuel de cette section dans toutes les normes pour les fromages individuels et de transmettre l'explication suivante au CCFL.

57. Dans les normes Codex élaborées au début des années 60, avant l'adoption de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées¹⁵ (NGEDP), l'expression « pays d'origine » renvoyait au pays d'où provenait le nom du produit. Selon cette même approche, le « pays de fabrication » (à savoir le pays d'origine tel que décrit par la NGEDP) devait être mentionné lorsqu'un fromage d'une certaine variété était fabriqué dans un pays autre que celui d'où provenait son nom. Le maintien de cette pratique serait aujourd'hui contraire aux dispositions de la NGEDP, selon laquelle l'expression « pays d'origine » désigne le pays dans lequel le produit a été fabriqué.

58. Par ailleurs, les normes individuelles en cours de révision se rapportent à des variétés de fromages fabriquées dans le monde entier sous les noms génériques indiqués dans les normes auxquelles ils se rapportent respectivement (suite à l'évaluation entreprise par le CCMMP à sa troisième session concernant leur importance pour le commerce). La section 4.5.1 de la NGEDP ne permettra pas de résoudre les différends si le litige porte sur le caractère générique de ces fromages. En conséquence, le CCMMP a proposé d'imposer la mention du pays d'origine sur l'étiquette, indépendamment de l'origine géographique des différentes variétés de fromages.

59. Cette décision vise les objectifs suivants :

- veiller à ce qu'à compter d'aujourd'hui, l'expression « pays d'origine » (à savoir le pays de fabrication) soit interprétée conformément à la section 4.5 de la NGEDP;
- veiller à ce qu'à compter d'aujourd'hui, les mêmes dispositions d'étiquetage s'appliquent à tous les fabricants dans le monde, en abandonnant la démarche antérieure qui établissait une distinction entre les pays d'où le nom était originaire et tous les autres pays ; et,
- veiller à fournir le maximum d'informations étant donné que l'omission de la mention du pays d'origine pourrait prêter à confusion ou induire les consommateurs en erreur, en particulier dans le cas de ces normes spécifiques du Codex.

60. Par souci de conformité avec la Section 8.1.2 de la NGEDP, il suffit que la mention du pays d'origine (c'est-à-dire le pays où le produit est fabriqué) figure sur l'étiquette, et pas nécessairement à côté du nom de l'aliment. Par exemple, un fromage pourrait être décrit comme « fabriqué en (nom du pays) » ou simplement par la mention du nom du fabricant, à condition que cette mention comprenne aussi la mention du pays d'origine (c'est-à-dire le nom du pays où le produit est fabriqué).

61. La délégation néo-zélandaise a exprimé l'avis que cette disposition ne devrait pas faire l'objet d'une application horizontale à l'ensemble des normes pour les fromages individuels, mais être examinée au cas par cas. Les délégations néo-zélandaise et australienne ont formulé des réserves quant à la décision d'imposer la mention du pays d'origine sur l'étiquette.

Section 7.3 « Déclaration de la teneur en matière grasse laitière »

62. Le Comité a décidé de modifier cette section par souci de conformité avec le libellé d'autres normes adoptées pour le lait et les produits laitiers et d'appliquer cette modification horizontalement à toutes les normes pour les fromages individuels.

¹⁵ CODEX STAN 1-1985 (Rév.1 – 1991)

Projet de norme révisée pour le Danbo (C-3)

63. Le Comité a examiné cette norme section par section et n'y a inséré que les modifications horizontales précédemment arrêtées.

État d'avancement des projets de normes révisées pour le Cheddar (C-1) et le Danbo (C-3)

64. Le Comité est convenu d'avancer les deux projets de normes à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa vingt-neuvième session (voir Annexes VI et VII). Il a également décidé de transmettre les sections sur les additifs et l'étiquetage aux Comités compétents pour approbation.

PROJET DE NORME REVISEE POUR LES FROMAGES DE LACTOSERUM (Point 3g de l'ordre du jour)¹⁶

65. Le Comité a noté que le texte avait été adopté à l'étape 5 et avancé à l'étape 6 par la Commission à sa vingt-septième session¹⁷ et que le CCFL (trente-troisième session) et le CCFAC (trente-septième session) avaient respectivement approuvé les dispositions d'étiquetage et toutes les dispositions sur les additifs alimentaires proposés par le Comité¹⁸.

66. Le Comité a examiné le document section par section et, outre quelques amendements mineurs d'ordre rédactionnel, est convenu d'apporter les modifications suivantes.

Section 2 « Description »

67. À la section 2.1, le Comité est convenu de supprimer les crochets de la phrase concernant le rapport protéine de lactosérum/caséine dans les produits obtenus par coagulation du lactosérum et de modifier cette phrase de sorte à préciser que ce rapport devrait être « nettement supérieur à celui du lait », pour reconnaître que les produits visés par la norme sont caractérisés par un enrichissement en protéines de lactosérum. Il a par ailleurs été noté que la formulation de cette phrase était fidèle à la *Norme générale Codex pour le fromage* (Codex STAN A-6-1978, Rév.1-1999, amendée en 2003). La délégation japonaise a accepté cette proposition étant entendu que le processus de concentration du lactosérum fait appel à des techniques membranaires, comme à la section 2 de cette norme.

Section 3 « Facteurs essentiels de composition et de qualité »

68. Le Comité a inséré dans la section 3.2 « Ingrédients autorisés » un nouveau paragraphe pour indiquer que le sucre (dans la limite des BPF) n'était un ingrédient autorisé que dans les produits obtenus par la concentration du lactosérum par thermisation.

69. Il est également convenu d'inclure une nouvelle section 3.3 « Substances nutritives autorisées », afin de permettre l'utilisation de substances minérales et d'autres éléments nutritifs dans ces produits. Le libellé de la nouvelle section a été harmonisé avec celui du Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (voir point 3b de l'ordre du jour).

¹⁶ ALINORM 04/27/11, Annexe XXII ; CL 2004/28-MMP ; CX/MMP 07/7/4 (Observations soumises à l'étape 6 par : Argentine, Australie, Canada, Communauté européenne, États-Unis d'Amérique, France et Venezuela) ; CX/MMP 06/7/4 Add.1 (Observations soumises à l'étape 6 par la Communauté européenne et l'Inde) ; CRD 2 (Observations de la FIL) ; CRD 11 (Observations de la Communauté européenne).

¹⁷ ALINORM 04/27/41, par. 75-76 et Annexe IV.

¹⁸ ALINORM 05/28/22, par. 22 ; ALINORM 05/28/11, par. 44-45 et Annexe V.

Section 6 « Hygiène »

70. Le Comité a révisé cette section conformément à sa décision antérieure (voir par. 36 et 37).

État d'avancement du projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum

71. Le Comité est convenu de soumettre le projet de norme révisée à la Commission à sa vingt-neuvième session pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe VIII).

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

AVANT-PROJETS DE NORMES RÉVISÉES POUR L'ÉDAM (C-4), LE GOUDA (C-5), LE HAVARTI (C-6), LE SAMSO (C-7), L'EMMENTAL (C-9), LE TILSITER (C-11), LE SAINT-PAULIN (C-13), LE PROVOLONE (C-15), LE COTTAGE CHEESE (C-16), LE COULOMMIERS (C-18), LE FROMAGE A LA CREME (C-31), LE CAMEMBERT (C-33), LE BRIE (C-34); AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MOZZARELLA (Point 4a-n de l'ordre du jour)¹⁹;

72. Le Comité a rappelé qu'à sa sixième session, la discussion concernant la norme pour l'Édam avait été interrompue faute de temps et que tous les avant-projets de norme révisée pour les fromages individuels avaient été maintenus à l'étape 4 pour examen ultérieur durant la présente session²⁰.

73. Le Comité a en outre rappelé que les modifications horizontales convenues lors de la sixième session s'appliquaient également aux normes pour les fromages individuels figurant sous ce point de l'ordre du jour²¹, à savoir :

- (i) la suppression du préambule ;
- (ii) la clarification apportée à la dernière phrase par l'ajout d'une référence à la fabrication, en plus de la vente ; la modification de la note de bas de page qui renvoie désormais à l'Annexe de la Norme générale Codex pour le fromage, et le remplacement du mot « degree » par « extent » dans la version anglaise de la section 2. Description ;
- (iii) la suppression de la deuxième phrase de l'Annexe.

74. Outre les changements ci-dessus et les modifications horizontales convenues à cette session (voir les points 3e et 3f de l'ordre du jour), l'insertion des listes d'additifs alimentaires proposés par le groupe de travail *ad hoc* sur les additifs alimentaires (voir le par. 5) et certaines modifications rédactionnelles mineures, le Comité a décidé les changements suivants :

Projet de norme révisée pour le Gouda (C-5)**Section 3.3 « Composition »**

75. Pour préciser l'utilisation du terme gouda « baby », il a été convenu de spécifier un poids inférieur à 2,5 kg.

Projet de norme révisée pour l'Emmental (C-9)

76. La délégation suisse a formulé des réserves au sujet de l'élaboration de cette norme car celle-ci ne considère pas l'appellation « Emmental » comme un nom générique.

¹⁹ ALINORM 04/27/11, Annexes VIII à XXI.

²⁰ ALINORM 04/27/11, par. 79.

²¹ ALINORM 04/27/11, par. 58, 60, 61 et 73

77. Tout en prenant note des réserves exprimées par la délégation suisse, la délégation des États-Unis d'Amérique appuyée par les délégations de l'Australie, du Canada, de la Malaisie et de la Nouvelle-Zélande a fait valoir que l'appellation « Emmental » était de leur point de vue un nom générique et qu'elle a été considérée telle pendant assez longtemps. Ces délégations se sont par ailleurs déclarées préoccupées par le fait que la question des appellations d'origine contrôlée (AOC) et des indications géographiques continue d'être soulevée dans les travaux du Comité concernant les normes pour des fromages dont le nom est universellement considéré comme générique. L'observateur de l'Association laitière européenne (EDA) a déclaré que le nom « Emmental » sans autre qualificatif doit être considéré comme générique.

Section 2 « Description »

78. Après une longue discussion sur le poids minimum autorisé, et compte tenu que plusieurs pays produisent de l'Emmental d'un poids inférieur au minimum (moins de 9 kg), le Comité a décidé de modifier cette section pour préciser que les pays peuvent autoriser d'autres poids pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, sensorielles et biochimiques similaires. La délégation française a exprimé des réserves quant à la décision d'inclure des enzymes d'amélioration de l'affinage dans la Norme pour l'Emmental car elle estime que leur emploi ne doit pas être autorisé dans ce produit.

Projet de norme révisée pour le Saint-Paulin (C-13)

79. Dans la section 2 « Description », le Comité a décidé de modifier la note de bas de page pour indiquer qu'une pellicule d'affinage pourrait être utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte.

Projet de norme révisée pour le Provolone (C-15)

Section 2 « Description »

80. Il a été convenu de modifier les températures d'affinage de 12°C – 20°C à 10°C – 20°C afin d'éviter de recourir inutilement aux additifs. En outre, le dernier paragraphe de cette section a été modifié pour indiquer que le caillé devrait présenter une valeur pH permettant le pétrissage et l'étirage. Le Comité est convenu également d'appliquer cette modification à la norme pour la Mozzarella.

Projet de norme révisée pour le Cottage Cheese (C-16)

Section 7.1 « Nom du produit »

81. La dernière phrase du premier paragraphe a été modifiée pour préciser que le nom du produit ne devait pas risquer d'induire en erreur le consommateur du pays de vente au détail. Il a été décidé d'appliquer également cette modification à la norme pour le fromage à la crème.

82. Il a été convenu de supprimer l'expression « *cottage cheese à caillé sec* » du premier paragraphe de cette section, et de modifier le dernier paragraphe pour indiquer que l'expression « *caillé sec* » ou « *à la crème* » se rapportait au style ou à la nature du produit, ce qui permet d'utiliser des qualificatifs qui permettraient une plus grande souplesse dans la description des produits.

Projet de norme révisée pour le Coulommiers (C-18)

83. Il a été décidé d'ajouter *Penicillium candidum*, une autre moisissure permettant la formation d'une croûte et la maturation, à la section 3.5 « Procédure d'affinage essentielle », et d'appliquer cette modification aux autres fromages à moisissures blanches comme le Brie et le Camembert.

Projet de norme révisée pour le fromage à la crème (C-16)

84. Il a été convenu d'utiliser dans les versions française et espagnole l'expression « *cream cheese* » en plus des expressions « *crème au fromage* » et « *queso de nata* » et « *queso crema* ». Il a été décidé de modifier en conséquence le titre et la section 7.1 « Nom du produit » de la norme.

État d'avancement des Avant-projets de normes révisées pour l'Édam (C-4), le Havarti (C-6), le Samsø (C-7), l'Emmental (C-9), le Tilsiter (C-11), le Saint-Paulin (C-13), le Provolone (C-15), le Cottage Cheese (C-16), le Coulommiers (C-18), le fromage à la crème (C-31), le Camembert (C-33) et le Brie (C-34); et de l'Avant-projet de norme pour la Mozzarella

85. Le Comité est convenu d'avancer les avant-projets de norme pour les fromages individuels à l'étape 5/8 pour adoption par la Commission à sa vingt-neuvième session (voir les Annexes IX – XXII) et de soumettre les projets de sections sur les additifs et l'étiquetage aux Comités compétents pour approbation.

AVANT-PROJET DE MODELE POUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX BOISSONS A BASE DE LAIT FERMENTE (Point 4o de l'ordre du jour)²²

86. Le Comité a rappelé qu'à sa sixième session il avait décidé de diffuser des dispositions types pour les boissons à base de lait fermenté pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa prochaine session, et de constituer un groupe de travail, dirigé par l'Indonésie, afin d'examiner les différentes options concernant la nouvelle activité relative aux boissons à base de lait fermenté et de préparer une proposition pour examen à sa prochaine session²³.

87. La délégation indonésienne a présenté le rapport du groupe de travail (CX/MMP 07/6/6) qui contient les recommandations suivantes :

- une catégorie pour les boissons à base de lait fermenté doit être ajoutée à la *Norme du Codex pour les laits fermentés* ;
- une nouvelle sous-catégorie (sous-section 2.4) devrait être créée dans la Norme pour les laits fermentés afin de prendre en compte les boissons à base de lait fermenté ;
- l'adjonction de dispositions concernant les boissons à base de lait fermenté dans la Norme pour les laits fermentés ne doit en aucun cas entraîner une réouverture des débats sur les questions déjà convenues. Les seules modifications devant être apportées à la Norme pour les laits fermentés sont celles portant sur la catégorie des boissons à base de lait fermenté ;
- les dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté qui feront l'objet de discussions au sein du Comité ne seront insérées dans la Norme pour les laits fermentés qu'une fois finalisées par le Comité ;
- les travaux du Comité sur les boissons à base de lait fermenté doivent être désignés de la manière suivante : Dispositions pour les boissons à base de lait fermenté : Norme pour les laits fermentés.

88. Les délégations ont majoritairement appuyé la recommandation du groupe de travail en vue de l'élaboration de dispositions pour les boissons à base de lait fermenté devant être incluses dans la *Norme du Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003). Certaines délégations n'ont pas soutenu cette recommandation du fait que l'adjonction de dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté dans la Norme aura pour effet d'induire les consommateurs en erreur quant à la nature de ces produits et pourrait donner lieu à d'importantes modifications de la Norme. D'autres délégations ont exprimé l'avis que la décision relative à l'inclusion dans la Norme de dispositions concernant les boissons à base de lait fermenté ou l'élaboration d'une norme distincte devrait seulement être prise une fois que les dispositions concernant ces produits auront été finalisées par le Comité.

²² ALINORM 04/27/11, Annexe XXIV; CL 2004/15-MMP, Partie B; CX/MMP 06/7/5 (Observations à l'étape 3 de : Argentine, Australie, Brésil, Iran, Japon, Mexique et Paraguay); CX/MMP 06/7/5, Add.1 (Observations à l'étape 3 du Kenya et de la Thaïlande); CX/MMP 06/7/6 (Document de travail sur la nouvelle activité relative aux boissons à base de lait fermenté) ; CRD 4 (Observations de Cuba, de l'Inde, de l'Indonésie, du Mexique et des Philippines); CRD 11 (Observations de la Communauté européenne).

²³ ALINORM 04/27/11, par. 146.

89. Compte tenu de l'opinion majoritaire, le Comité est convenu de poursuivre ces travaux selon les modalités proposées par le groupe de travail, étant entendu que leur portée serait limitée à l'élaboration de dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté en vue de leur inclusion dans la *Norme Codex pour les laits fermentés* et n'entraînerait pas la réouverture du débat sur les dispositions figurant d'ores et déjà dans la Norme.

90. Durant l'examen des différentes sections de l'Avant-projet de modèle de dispositions pour les boissons à base de lait fermenté, le Comité a formulé les observations suivantes :

Titre

91. Le Comité est convenu de modifier le titre comme suit : Avant-projet d'amendement à la Norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté.

Section 2 « Description »

92. Le Comité a examiné la question du pourcentage minimum d'ingrédients laitiers. Certaines délégations ont exprimé l'avis que la teneur en ingrédients laitiers proposée de 40 % aurait pour effet d'inclure les consommateurs en erreur. Il a été rappelé qu'à sa vingt-sixième session la Commission avait donné pour mandat au Comité d'envisager de nouveaux travaux sur les boissons à base de lait fermenté²⁴. Il a été noté également que les produits contenant 50 % d'ingrédients laitiers ou davantage étaient déjà visés par la *Norme Codex pour les laits fermentés*.

93. Le Comité a signalé que l'on trouvait sur le marché des boissons à base de lait fermenté qui n'étaient pas visés par la norme. Afin de mieux cerner les différents types de produits à examiner, le Comité a demandé à la Fédération internationale de laiterie (FIL) de procéder à une étude des boissons à base de lait fermenté disponibles sur le marché et qui ne sont pas visés par la *Norme Codex pour les laits fermentés*.

94. Il a été signalé qu'il convenait de réviser les dispositions (par exemple celles concernant les matières premières et les ingrédients autorisés) quant à leur teneur, leur libellé et leur présentation, et de les présenter de manière à les distinguer clairement des dispositions actuelles de la Norme.

Section 7.1 « Nom du produit »

95. Plusieurs délégations ont estimé que cette section devrait être entièrement révisée. Il a été signalé que des noms différents étaient utilisés pour décrire ces produits, y compris des noms inventés/fantaisie, et qu'il serait préférable de ne pas associer le mot « lait » à ces différents noms afin de ne pas induire les consommateurs en erreur.

État d'avancement de l'avant-projet de modèle pour les dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté

96. Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 2 l'avant-projet d'amendement, sous son nouveau nom, à la *Norme Codex pour les laits fermentés* concernant les boissons composées à base de lait fermenté, en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie²⁵. Il a par ailleurs décidé que le groupe de travail devra s'appuyer sur les discussions ci-dessus et les informations fournies par la FIL (voir par. 93). Le document révisé sera diffusé pour observations à l'étape 3 et pour examen à la prochaine session du Comité. Il a été décidé que le groupe de travail électronique ne travaillerait qu'en anglais et qu'il présenterait le document bien avant la prochaine session afin de permettre sa diffusion et la présentation d'observations à l'étape 3.

97. Le Comité a indiqué que ces travaux devraient être achevés d'ici 2010 (à savoir d'ici sa neuvième session).

²⁴ ALINORM 03/41, paragraphe 98.

²⁵ Avec l'aide des pays suivants : Allemagne, Argentine, Autriche, Belgique, Brésil, États-Unis d'Amérique, France, Inde, Italie, Japon, Kenya, Lituanie, Malaisie, Mexique, Népal, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Philippines, Thaïlande, Viet Nam, ainsi que celle de la FIL.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER (Point 4p de l'ordre du jour)²⁶

98. Le Comité a rappelé qu'à sa sixième session, il avait renvoyé l'Avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de travail dirigé par la Communauté européenne sur la base des discussions et des observations écrites soumises à cette session, pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session²⁷.

99. La délégation de la Communauté européenne, qui a présidé le groupe de travail spécial sur les pâtes à tartiner à base de produits laitiers (voir par. 5), a présenté la norme révisée pour les matières grasses laitières à tartiner (CRD 13). Il a été noté que ce travail faisait suite à une proposition figurant dans le document CRD 12 qui tenait compte des observations écrites soumises.

100. Le Comité a examiné le projet de norme révisée section par section et, outre quelques amendements de pure forme, est convenu d'apporter les modifications suivantes.

Titre de la norme

101. Le Comité a accepté la proposition du groupe de travail de remplacer le titre de la norme par « *Norme pour les matières grasses laitières à tartiner* ».

Section 4 « Additifs alimentaires »

102. Au vu des craintes exprimées au sujet de la liste des additifs alimentaires figurant à la Section 4, le Comité est convenu de demander au groupe de travail spécial sur les additifs alimentaires (voir par. 5) d'élaborer des recommandations sur les matières grasses laitières à tartiner.

103. Le Comité a adopté la liste d'additifs alimentaires proposée par le groupe de travail dans le document CRD 16. Il y a toutefois ajouté le citrate trisodique (SIN 331iii) dans la limite des BPF.

Section 7.1 « Nom du produit »

104. Le Comité est convenu de supprimer « pâte à tartiner à base de produits laitiers » à la Section 7.1.1 pour que le nom du produit soit « matière grasse laitière à tartiner », par souci de cohérence avec le titre et le champ d'application de la norme.

Section 8 « Méthodes d'analyse »

105. Le Comité a supprimé la méthode mentionnée dans cette section car elle figure déjà dans la liste des méthodes devant être abordées au point 8a de l'ordre du jour.

État d'avancement de l'avant-projet de norme pour les matières grasses laitières à tartiner

106. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme pour les matières grasses laitières à tartiner (ainsi renommé) à l'étape 5/8 pour adoption par la Commission à sa vingt-neuvième session (Voir Annexe XXIII) et de soumettre à l'approbation des comités concernés les sections proposées sur les additifs alimentaires et l'étiquetage.

²⁶ CX/MMP 06/7/7 ; CX/MMP 06/7/1 Add. 1 (Observations soumises à l'étape 3 par : Argentine, Australie, Canada, Nouvelle-Zélande et Venezuela) ; CX/MMP 06/7/7, Add. 2 (Observations soumises à l'étape 3 par: Colombie, États-Unis d'Amérique, Inde, Kenya, Thaïlande et par la FIL) ; CRD 5 (Observations de l'Inde, de la Malaisie et de la Nouvelle-Zélande), CRD 11 (Observations de la Communauté européenne), CRD 12 (Avant-projet de norme révisée pour les matières grasses laitières à tartiner préparé par le groupe de travail spécial sur les pâtes à tartiner à base de produits laitiers) ; CRD 13 (Avant-projet de norme révisée pour les matières grasses laitières à tartiner préparé par le groupe de travail spécial sur les pâtes à tartiner à base de produits laitiers) ; CRD 16 (Recommandations sur les additifs alimentaires pour les matières grasses laitières à tartiner, préparées par le groupe de travail spécial sur les additifs alimentaires).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU (Point 4q de l'ordre du jour)²⁸

107. Le Comité a rappelé qu'à sa sixième session, il avait renvoyé l'avant-projet de norme à l'étape 2 en vue de sa révision sur la base de la discussion et des observations écrites, pour diffusion, observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session²⁹.

108. Le représentant de la FIL a présenté le document et souligné l'efficacité du groupe de travail qui avait su parvenir à de réels compromis sur une question très litigieuse. Le groupe de travail a reconnu qu'à l'heure actuelle, le fromage fondu ne suscite pas de difficultés dans les échanges internationaux, en dépit des insuffisances que présentent les normes existantes A-8 (a), A-8 (b) et A-8 (c) et de leur application très disparate dans les législations nationales. Il s'est concentré sur l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu en général, destinée à remplacer les normes existantes A-8 (a) et A-8 (b).

109. Les documents ont principalement pour objet de:

- i) faire la distinction entre le fromage fondu et les préparations à base de fromage fondu;
- ii) continuer d'élaborer la norme sur un plan général afin de ne pas exclure les très nombreux produits qui portent actuellement le nom de fromage fondu;
- iii) élaborer une approche plus moderne des fromages fondus portant un nom de variété.

110. Le Comité a signalé qu'en raison de la nature complexe de ces produits, l'avant-projet de norme comporte des dispositions différentes de celles des autres normes pour les produits laitiers, et que des recommandations relatives aux teneurs en extrait sec et les dispositions concernant les additifs ont été fournies par la FIL (voir document CX/MMP 06/7/8, Add.2).

111. De nombreuses délégations se sont déclarées en faveur de l'élaboration de ce document, tout en reconnaissant qu'il convenait de l'améliorer, et ont fait valoir que la grande quantité de produits faisant l'objet d'échanges internationaux et les problèmes qui pourraient surgir dans le commerce international en raison des différences dans les législations nationales justifiaient la poursuite de ces travaux au sein du Comité.

112. D'autres délégations ont jugé préférable d'abandonner ces travaux étant donné qu'à l'heure actuelle les produits concernés ne posent pas de difficultés dans le commerce international ; elles ont également évoqué les risques liés à une absence de définition de la teneur minimale en fromage, ainsi que la difficulté d'identifier clairement les produits visés par la norme.

113. Étant donné que la majorité des délégations étaient favorables à la poursuite de l'élaboration de ce document, le Comité a examiné le document section par section afin de recueillir des observations en vue de son amélioration. Outre les commentaires écrits, les observations suivantes ont été formulées :

²⁸ CX/MMP 06/7/8; CX/MMP 06/7/8, Add.1 (Observations soumises à l'étape 3 par l'Argentine, l'Australie, le Japon, la Nouvelle-Zélande et le Venezuela); CX/MMP 06/7/8, Add.2 (Observations de la FIL); CX/MMP 06/7/8, Add.3 (Observations à l'étape 3 du Canada, des Etats-Unis d'Amérique, de la France, de l'Inde et de la Thaïlande); CRD 5 (Observations soumises par l'Inde et la Nouvelle-Zélande); CRD 11 (Observations de la Communauté européenne).

²⁹ ALINORM 04/27/11, par. 90.

Facteurs essentiels de composition

114. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à l'approche consistant à faire le lien entre les différentes composantes du fromage fondu, plutôt que d'exprimer un pourcentage et/ou une teneur minimale, car cette approche faciliterait la normalisation de ces différents types de produits. Certaines ont fait valoir qu'il faudrait remanier cette section pour plus de clarté, et réexaminer les teneurs minimales en extrait sec; que les dispositions concernant le qualificatif « tartinables » devraient être précisées, et que le libellé de cette section devrait être cohérent et ne pas répéter des notions relatives à l'étiquetage des produits, par exemple section 7.1 Nom du produit.

115. Certaines délégations ont exprimé l'avis que le fromage devrait constituer la catégorie d'ingrédients la plus importante, avec une teneur d'au moins 50 % ; que l'autorisation d'une faible teneur en fromage dans ces produits pourrait être incompatible avec l'utilisation du terme « fromage » tel que défini dans la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* ; que dans les variétés désignées de fromage fondu, le pourcentage de fromage dont le nom est utilisé doit encore être examiné; que la teneur en fromage devait être calculée non seulement sur la base des produits, mais aussi sur celle de l'extrait sec ; et que la fixation d'une valeur maximale de matière grasse laitière dans l'extrait sec (par exemple 75 %) pourrait avoir pour effet d'exclure certains fromages fondus d'ores et déjà disponibles sur le marché.

116. L'inclusion de la gélatine et des amidons dans les ingrédients autorisés a été examinée, et il a été signalé qu'elle dépendrait de l'issue de la discussion sur les justifications technologiques de l'utilisation des agents stabilisants et des épaississants dans les produits.

Additifs alimentaires

117. Plusieurs délégations ont estimé que cette section devrait être améliorée et examinée de manière plus approfondie du point de vue de l'utilisation des classes fonctionnelles d'additifs dans les différents types de fromages fondus. Il a en outre été noté qu'il convenait de tenir compte des apports provenant des matières premières pour l'élaboration de la liste des additifs.

Étiquetage

118. Il a été observé qu'il faudrait rendre cette section plus claire afin de ne pas induire les consommateurs en erreur quant à la nature de ces produits; qu'elle devrait être conforme aux dispositions de la section 3 et traiter exclusivement de l'étiquetage et non des facteurs essentiels de qualité (par exemple la texture des fromages fondus tartinables) ; qu'il convenait de poursuivre l'examen des dispositions relatives à la désignation et à la texture des fromages fondus tartinables ; que les dispositions de plusieurs alinéas (par exemple 7.1.3 et 7.1.5) devraient permettre de mieux distinguer les différents produits auxquelles elles se rapportent ; et qu'il convenait d'examiner la déclaration figurant sur l'étiquette concernant les ingrédients non laitiers et les additifs d'origine animale utilisés dans les produits.

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

119. Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme à l'étape 2 en vue de son remaniement par un groupe de travail traditionnel dirigé par la Nouvelle-Zélande³⁰ sur la base de la discussion ci-dessus et des commentaires écrits soumis à la présente session, puis pour diffusion, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la prochaine session. Il a été convenu que ce groupe de travail se réunirait en mars 2007 à Bruxelles et qu'il travaillerait en anglais seulement.

120. Le Comité a indiqué que ces travaux devraient être achevés d'ici 2010, soit avant sa neuvième session.

³⁰ Avec l'aide des pays suivants : Allemagne, Argentine, Australie, Autriche, Brésil, Canada, États-Unis d'Amérique, France, Inde, Irlande, Italie, Japon, Nouvelle-Zélande, Suède, Thaïlande, ainsi que celle de la FIL.

AVANT-PROJET DE MODELE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (POINT 4r de l'ordre du jour)³¹

121. Le Comité a rappelé qu'à sa sixième session, il avait renvoyé le projet de modèle de certificat d'exportation à l'étape 2 aux fins de remaniement par un groupe de travail dirigé par la Suisse, sur la base des débats et des observations écrites soumises à cette session³².

122. Le Comité s'est déclaré globalement favorable au document préparé par le groupe de travail qui a permis d'améliorer sensiblement les versions précédentes.

123. Le Comité a examiné le document section par cette section et, outre quelques amendements de pure forme, a procédé aux modifications suivantes.

Introduction

124. Le Comité a ajouté à la fin de la dernière phrase du paragraphe 1 « il convient de s'y référer lors de l'élaboration de certificats officiels ou officiellement reconnus pour le lait et les produits laitiers », afin de s'aligner sur le modèle de certificat d'exportation pour le poisson et les produits de la pêche.

125. Le libellé du second paragraphe a été modifié afin de préciser que le certificat ne porte pas sur les questions de santé animale et végétale à moins que celles-ci ne se rapportent directement à la sécurité sanitaire des aliments, et d'indiquer que plusieurs autres informations peuvent figurer sur un certificat unique. Une phrase a été ajoutée pour préciser que lorsqu'une attestation relative à la santé animale est nécessaire, il convient de faire référence au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.

Objectifs

126. Le libellé du paragraphe 5 a été modifié pour refléter plus précisément le mandat du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et maintenir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Champ d'application

127. Au paragraphe 9, le Comité est convenu d'étendre le champ d'application aux produits laitiers composés, par souci de complétude.

Définitions

128. Les définitions des termes « inspection » et « exigences spécifiées » ont été alignées sur celles des *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995).

Utilisation de modèles de certificats d'exportation pour le lait et les produits laitiers

129. Cette section a été modifiée afin de décrire plus précisément la présentation du modèle de certificat et son utilisation. Le Comité a notamment décidé d'ajouter au paragraphe 13 deux phrases indiquant que le modèle de certificat comprend une série de champs et que pour assurer la validité du certificat, tous les champs doivent être remplis. Un nouveau paragraphe a été ajouté renvoyant aux *Directives du Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* concernant la présentation et la méthode de transmission des certificats.

130. Le Comité a discuté des modalités de délivrance des « certificats de remplacement » et des « addenda », et a modifié le texte pour préciser que ces certificats devaient être signés par un agent autorisé, mais pas nécessairement par la même personne.

³¹ CX/MMP 06/7/9; CX/MMP 06/7/9, Add.1 (Observations soumises à l'étape 3 par l'Argentine, l'Australie, l'Inde, la Nouvelle-Zélande, la Thaïlande, ainsi que par la FIL et l'OIE); CRD 5 (Observations de l'Inde, de la Malaisie et de la Nouvelle-Zélande); CRD 11 (Observations de la Communauté européenne).

³² ALINORM 04/27/11, par. 108.

I. Éléments permettant d'identifier le lait et les produits laitiers

131. Le Comité s'est penché sur la nécessité de conserver la mention « Nature du produit » ; certaines délégations ont fait valoir que le nom du produit associé au titre du certificat suffisait à lui seul à identifier la denrée; reconnaissant toutefois que cette information pourrait s'avérer utile dans certains cas pour identifier les caractéristiques du produit, le Comité a supprimé les crochets et conservé le texte. Il a également été précisé que la nature des produits devait être décrite conformément aux sections 2.1 (lait), 2.2 (produit laitier) et 2.3 (produit laitier composé) de la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie.

132. La description du « Nom du produit » a été modifiée pour bien préciser que les informations fournies dans cette section devaient être identiques à celles figurant sur l'étiquette et permettre d'identifier la denrée alimentaire. Le Comité a également décidé d'ajouter la phrase suivante concernant les certificats visant les échantillons d'aliments: « Lorsqu'un certificat doit être délivré pour des échantillons commerciaux, l'envoi d'échantillons de denrées alimentaires destinées à être évaluées par le pays importateur peut être décrit par une expression telle que « échantillons commerciaux ». Une mention claire doit être portée sur le certificat ou l'emballage indiquant que l'échantillon n'est pas destiné à la vente et qu'il est sans valeur commerciale. »

133. Le Comité a engagé un long débat sur la nécessité de fournir des renseignements concernant la date de fabrication, la date de durabilité minimale ou la date de péremption. Il a été signalé que les agents n'étaient pas en mesure de certifier la durabilité minimale d'un produit, et que cette information est fournie par les producteurs. Il a par ailleurs été indiqué que les informations relatives à la durabilité minimale étaient très importantes pour certains pays importateurs qui sont souvent amenés à prendre des décisions sur l'entrée des produits sur leur territoire, en particulier des produits laitiers, en se fondant sur les informations figurant dans les certificats. Conscient que cette question devait être réexaminée, le Comité a décidé de mettre entre crochets la définition des termes identification du (des) lot(s)/code date, ainsi que la section correspondante de l'Appendice, pour nouvel examen à sa prochaine session.

II. Origine du lait et des produits laitiers

134. Dans la description des « moyens de transport », la deuxième phrase a été remplacée par des dispositions relatives à l'entrée des conteneurs d'expédition et aux numéros de plomb, compte tenu du fait qu'un volume important de produits laitiers est acheminé par conteneurs.

135. La description de l'exportateur ou de l'expéditeur [Licence d'exportation N°] a été intégralement supprimée, car la rubrique est suffisamment explicite.

III. Attestation

136. Le Comité a modifié la description de « l'attestation relative à la santé publique » précisant que les produits doivent provenir d'un établissement en règle avec l'autorité compétente dans le pays. Il a éliminé le qualificatif « compétent » associé à la mention du système HACCP, qui n'avait pas lieu d'être, et a assoupli les dispositions relatives au système HACCP en ajoutant les mots « s'il y a lieu ».

137. Le Comité a modifié la dernière phrase de manière à ce que le produit puisse être conforme aux dispositions du pays exportateur en matière d'hygiène, à celles du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, ou aux deux. Conscient qu'il fallait rouvrir le débat sur l'acceptation des produits laitiers sur la seule base du respect des dispositions du pays exportateur ou du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, le Comité a placé entre crochets toute la section et la rubrique correspondante dans l'Appendice afin de réexaminer la question à sa prochaine session.

Annexe (Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers)

138. Le Comité a supprimé les crochets autour de l'expression « Nature du produit » conformément à sa précédente décision (voir par. 131).

139. La rubrique « Identification du(des) lot(s) » demeure un champ à part entière. Le Comité a remplacé l'expression « Code date » par « Date de fabrication » et, conformément à sa décision (voir par. 133), a ajouté un nouveau champ intitulé « Date de durabilité minimale », qui s'appliquera en tant que de besoin en fonction des mentions figurant sur l'étiquette. Les deux champs ont été mis entre crochets pour nouvel examen à la prochaine session.

140. Le Comité a noté que les renseignements relatifs à l'établissement de fabrication, au numéro d'identité ou d'agrément du fabricant étaient souvent insuffisants pour permettre l'identification simple et rapide des producteurs. Il a donc décidé qu'il convenait d'obtenir des informations sur le nom et l'adresse du fabricant, et a modifié ce champ en conséquence. La délégation néerlandaise a formulé des réserves quant à cette décision.

141. Le Comité a par ailleurs noté que le numéro de la licence d'exportation était souvent insuffisant pour permettre une identification rapide et contacter l'exportateur ou l'expéditeur. Il a donc ajouté un nouveau champ intitulé « Numéro de la licence d'exportation, le cas échéant ».

142. Dans la première case du champ « Attestation », le Comité a décidé d'éliminer « Du point de production des matières premières au point d'exportation » et de placer entre crochet tout le champ conformément à sa décision précédente (voir par. 137).

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

143. Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de modèle de certificat à la vingt-neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe XXIV). Il a décidé d'axer les débats de sa prochaine session sur les sections entre crochets. Afin de faciliter cette discussion, le Comité est convenu de constituer un groupe de travail traditionnel dirigé par la Communauté européenne qui examinera le document à la lumière des observations présentées. Il a été décidé que ce groupe de travail se réunirait juste avant la prochaine session du Comité, et qu'il ne travaillerait qu'en anglais.

144. Le Comité est convenu de demander au Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) son avis sur la compatibilité du texte avec les *Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* (CAC/GL 38-2001, Rév.1-2005).

145. Le Comité a signalé que ces travaux devraient être achevés d'ici 2008, soit avant sa huitième session.

LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES POUR LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS (Point 5 de l'ordre du jour)³³

146. Le Comité a rappelé qu'à sa sixième session, il avait décidé de diffuser pour observations la liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la Norme Codex pour les laits fermentés, et qu'un groupe de travail animé par les États-Unis avait été chargé de réviser la liste sur la base des commentaires reçus, pour distribution, observations et examen à la prochaine session du Comité³⁴.

147. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail *ad hoc* sur les additifs alimentaires (voir par. 5) figurant dans le document CRD 15, et il a décidé :

- i) d'approuver la liste des additifs alimentaires pouvant être utilisés dans les laits fermentés nature, et d'insérer ces informations dans la *Norme Codex pour les laits fermentés* (voir Annexe XXV, Partie 1) ;

³³ CX/MMP 06/7/10; CL 2004/15-MMP, Partie B; CX/MMP 06/7/10, Add.1 (Commentaires présentés par l'Argentine, l'Australie, le Japon, la Lituanie, la Nouvelle-Zélande et la FIL); CX/MMP 06/7/8, Add.2 (Observations de la Colombie, de la Communauté européenne, des États-Unis d'Amérique, du Kenya, de l'Inde et de la Thaïlande); CRD 6 (Observations du Kenya et de l'Inde); CRD 11 (Observations de la Communauté européenne); CRD 14 (Recommandations du groupe de travail *ad hoc* sur les additifs alimentaires).

³⁴ ALINORM 04/27/11, par. 111 et 112.

- ii) d'approuver la liste des additifs alimentaires pouvant être utilisés dans les laits fermentés (nature) ayant subi un traitement thermique, et d'insérer ces informations dans la *Norme du Codex pour les laits fermentés* (voir Annexe XXV, Partie 2).

148. Le Comité est convenu de transmettre les deux textes ci-dessus au CCFAC pour approbation.

149. S'agissant des dispositions relatives aux additifs alimentaires utilisés dans les laits fermentés aromatisés, le Comité est convenu que les États-Unis d'Amérique réviseraient celles figurant dans le document CX/MMP 06/7/10 sur la base des observations écrites, pour diffusion, observations et examen par la prochaine session du Comité. Il a par ailleurs décidé que la liste révisée des additifs alimentaires devrait énumérer expressément chacun des additifs figurant dans une classe fonctionnelle (par exemple, stabilisants, épaississants); qu'elle devrait être conforme aux dispositions relatives aux additifs alimentaires pouvant être utilisés dans les laits fermentés nature; et qu'elle devrait identifier clairement les additifs alimentaires déjà approuvés et figurant au Tableau 3 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (NGAA).

150. Le Comité a précisé que le document préparé par les États-Unis d'Amérique devrait être présenté suffisamment tôt pour permettre sa diffusion bien avant la prochaine session pour observations.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DÉSIGNATION DES PRODUITS LAITIERS NON NORMALISÉS (Point 6 de l'ordre du jour)³⁵

151. Le Comité a rappelé qu'à sa sixième session, il avait décidé de charger un groupe de travail dirigé par la France de préparer un document de travail sur la désignation des produits laitiers non normalisés qui serait examiné lors de la présente session puis transmis au CCFL³⁶.

152. La délégation française a présenté le document CX/MMP 06/7/11, et rappelé que le groupe de travail avait pour mandat d'examiner la question de la désignation des produits laitiers non normalisés, ce qui limitait son travail aux seuls produits laitiers.

153. Elle a indiqué qu'un questionnaire avait été diffusé afin d'identifier des exemples de description de produits laitiers non normalisés, notamment avec référence au nom de produits laitiers visés par les normes du Codex, afin de mieux comprendre les critères qui les distinguaient des produits laitiers normalisés.

154. Elle a ajouté qu'il serait difficile d'élaborer des règles harmonisées plus spécifiques que les règles générales d'étiquetage et que la *Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie*. Compte tenu de ces difficultés, il a été proposé de mettre un terme à ces travaux.

155. Le Comité a entériné la proposition du groupe de travail d'interrompre ces travaux.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'AMENDEMENT DE LA LISTE D'ADDITIFS FIGURANT DANS LA NORME CODEX POUR LES CREMES ET LES CREMES PREPAREES (Point 7 de l'ordre du jour)³⁷

156. Il a été rappelé qu'à la sixième session du Comité, la FIL avait été invitée à préparer une proposition de projet de nouvelle activité en vue de l'amendement de la liste figurant dans la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées, pour examen à la présente session³⁸.

³⁵ CX/MMP 06/7/11; CX/MMP 06/7/11 Add.1 (Observations de l'Inde, du Kenya et de la Thaïlande); CRD 7 (Observations de la Colombie, du Kenya et de l'Inde); CRD 11 (Observations de la Communauté européenne).

³⁶ ALINORM 04/27/11, par. 132.

³⁷ CX/MMP 06/7/12; CX/MMP 06/7/12 Add.1 (Observations de l'Inde et de la Thaïlande); CRD 8 (Observations du Kenya); CRD 11 (Observations de la Communauté européenne).

³⁸ ALINORM 04/27/11, par. 149.

157. L'observateur de la FIL a présenté le document CX/MMP 06/7/12 et a expliqué que, du fait de la révision de la liste d'additifs figurant à la section 4 de la norme, il a été proposé d'amender la liste actuelle.

158. Le Comité a entériné cette proposition et examiné le projet de document annexé à CX/MMP 06/7/12. Il a décidé que la révision porterait sur l'ensemble des listes d'additifs alimentaires.

159. Le Comité a décidé de transmettre le projet de document (voir Annexe XXVII) à la vingt-neuvième session de la Commission pour approbation en tant que nouvelle activité dans le cadre de la procédure accélérée. Dans l'attente de son approbation, une liste révisée sera diffusée pour observations à l'étape 3 et examinée par le Comité à sa huitième session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (Point 8a de l'ordre du jour)³⁹

160. Le Comité a rappelé qu'il était convenu à sa sixième session de demander par lettre circulaire des informations sur les nouvelles méthodes d'analyse et d'échantillonnage devant figurer dans les normes pour le lait et les produits laitiers. Il avait par ailleurs décidé de demander au groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage : i) de préparer une liste de méthodes devant figurer dans les normes en cours d'élaboration par le Comité en se fondant sur les informations reçues ; ii) d'examiner les méthodes actuelles d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers et de formuler des recommandations concernant la mise à jour de la liste des méthodes ; et iii) de 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.⁴⁰

161. Avant de présenter le rapport, le représentant de la FIL, qui s'exprimait également au nom de l'ISO, a informé le Comité de la fin de la collaboration tripartite, entre la FIL, l'ISO et AOAC International, sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. AOAC International n'était malheureusement plus en mesure de contribuer activement à ces travaux ; le rapport sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a donc été préparé par la FIL en collaboration avec l'ISO.

Méthodes devant figurer dans les normes en cours d'élaboration par le Comité

162. À la demande formulée lors de la sixième session du Comité, la FIL et l'ISO ont préparé une liste de méthodes (CX/MMP 06/7/13 Partie II) devant figurer dans les normes en cours d'élaboration par le Comité.

163. Le représentant de la FIL a informé le Comité que des modifications avaient été apportées au tableau et qu'une version révisée avait été présentée dans le document CRD 9. Il a également attiré l'attention du Comité sur le fait que la portée de la méthode recommandée ne précisait pas toujours le produit concerné. La FIL et l'ISO étaient toutefois d'avis que ces méthodes étaient appropriées car elles avaient été approuvées pour des types de produits très semblables, comme l'indique la colonne « Statut ».

164. Concernant la recommandation formulée lors de la vingt-septième session du CCMAS (CX/MMP 06/7/2, par. 15), le Comité a décidé, conformément à la recommandation de la FIL, de confirmer au CCMAS l'applicabilité des normes FIL 4A:2004 et ISO 5534:2004 pour l'extrait sec dans les fromages individuels.

³⁹ CX/MMP 06/7/13 (Rapport du groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les produits laitiers) ; CL 2005/12-MMP, Partie B ; CX/MMP 06/7/13, Add. 1 (Observations soumises par la Colombie et la Thaïlande) ; CRD 9 (Observations soumises par la FIL).

⁴⁰ ALINORM 04/27/11, par. 134 à 136.

Examen des méthodes actuelles d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers

165. Répondant à la demande formulée lors de la sixième session du Comité, le groupe de travail FIL/ISO avait révisé les dispositions relatives aux méthodes actuelles d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers préconisées par ces deux organisations et répertoriées dans le document Codex *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234). La FIL et l'ISO ont informé le Comité qu'elles avaient décidé de publier conjointement, à compter de 2001, des méthodes standard d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers. Il s'ensuit qu'une seule norme conjointe, portant un numéro de méthode FIL et un numéro de méthode ISO, est publiée pour chaque disposition. La FIL et l'ISO ont par ailleurs entamé un vaste programme de révision de leurs méthodes d'analyse et d'échantillonnage, qui a entraîné le besoin de modifier de nombreuses méthodes applicables aux produits laitiers dans la norme CODEX STAN 234.

166. Les modifications proposées sont indiquées dans le tableau du document CX/MMP/06/7/13 Partie I. Pour les raisons susmentionnées, le groupe de travail FIL/ISO n'est plus en mesure d'émettre un avis sur les méthodes de l'AOAC et ne les a donc pas incluses dans son rapport. Le Comité a noté qu'une erreur dans cette liste concernant l'extrait sec dans le fromage de lactosérum (la méthode devant être de Type I et non pas de type IV) avait été corrigée.

167. Le Comité 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. Il est également convenu de demander au groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage :

- i) de préparer une liste de méthodes à insérer dans les normes en cours d'élaboration par le Comité ;
- ii) d'examiner les méthodes actuelles d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers et de formuler des recommandations concernant la mise à jour des listes.

État d'avancement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers

168. Le Comité est convenu de soumettre à l'approbation du CCMAS la liste de méthodes devant figurer dans les normes en cours d'élaboration par le Comité (voir Annexe XXVI, Partie 1) et la liste révisée des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers (voir Annexe XXVI, Partie 2).

Plans d'échantillonnage des produits laitiers fondés sur les Directives générales sur l'échantillonnage

169. À la demande de la sixième session du CCMMP, le groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a examiné les questions relatives à l'application de plans d'échantillonnage fondés sur les *Directives générales Codex sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004). Les conclusions de cet examen sont présentées dans le document CX/MMP 06/7/13 Partie III.

170. La FIL et l'ISO ont à cet égard conclu que ces Directives générales sur l'échantillonnage ne peuvent pas être immédiatement appliquées à l'évaluation de la conformité des produits laitiers pour un certain nombre de raisons, à savoir :

- i. en premier lieu, la présence d'importantes erreurs de mesure lors de l'évaluation de nombreuses dispositions relatives aux produits laitiers ;
- ii. l'absence de définition de la rigueur nécessaire dans les plans d'échantillonnage ;
- iii. l'application à des produits en vrac de plans d'échantillonnage visant des lots d'articles distincts.

171. La FIL et l'ISO ont ensuite étudié d'autres options en matière de plans d'échantillonnage (Annexe du document CX/MMP 06/7/13, Partie III) mais ont jugé qu'elles présentaient toutes des faiblesses affectant la validité ou la rigueur des plans d'échantillonnage.

172. Le groupe de travail FIL/ISO a donc conclu qu'il ne pouvait émettre de recommandations spécifiques concernant les plans d'échantillonnage des produits laitiers fondés sur les *Directives générales Codex sur l'échantillonnage*.

173. Le Comité s'est inquiété de ce que l'absence de plans d'échantillonnage appropriés puisse donner lieu à diverses interprétations qui créeraient des difficultés pour assurer la protection des consommateurs et des pratiques commerciales loyales. Il a donc décidé de créer un groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande⁴¹, chargé de préparer un document de travail sur les plans d'échantillonnage pour les produits laitiers en présence d'une importante erreur de mesure pour examen à sa prochaine session. Il a par ailleurs été décidé que ce groupe de travail électronique travaillerait exclusivement en anglais.

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

174. Le Comité a été informé que sa huitième session devrait se tenir en Nouvelle-Zélande, dans environ deux ans, sous réserve de confirmation après accord entre les Secrétariats du Codex et de la Nouvelle-Zélande.

⁴¹ Avec l'assistance de l'Afrique du Sud, de l'Australie, des États-Unis d'Amérique, de la France, de l'Irlande, du Royaume-Uni et de la FIL.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 06/29/11)
Projet d'amendement de la Norme générale Codex pour le fromage	8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 25 et Annexe II
Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 39 et Annexe III
Projet de norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 39 et Annexe IV
Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 39 et Annexe V
Projet de norme révisée pour le Cheddar (C-1)	8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 64 et Annexe VI
Projet de norme révisée pour le Danbo (C-3)	8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 64 et Annexe VII
Projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum	8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 71 et Annexe VIII
Avant-projet de norme révisée pour l'Édam (C-4)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe IX
Avant-projet de norme révisée pour le Gouda (C-5)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe X
Avant-projet de norme révisée pour le Havarti (C-6)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XI
Avant-projet de norme révisée pour le Samsø (C-7)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XII
Avant-projet de norme révisée pour l'Emmental (C-9)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XIII
Avant-projet de norme révisée pour le Tilsiter (C-11)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XIV

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 06/29/11)
Avant-projet de norme révisée pour le Saint-Paulin (C-13)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XV
Avant-projet de norme révisée pour le Provolone (C-15)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par.85 et Annexe XVI
Avant-projet de norme révisée pour le Cottage Cheese (C-16)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XVII
Avant-projet de norme révisée pour le Coulommiers (C-18)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XVIII
Avant-projet de norme révisée pour le fromage à la crème (ou “Cream Cheese”)(C-31)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XIX
Avant-projet de norme révisée pour le Camembert (C-33)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XX
Avant-projet de norme révisée pour le Brie (C-34)	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XXI
Avant-projet de norme pour la Mozzarella	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 85 et Annexe XXII
Avant-projet de norme révisée pour les matières grasses laitières à tartiner	5/8	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 106 et Annexe XXIII
Avant-projet de modèle de certificat d’exportation pour le lait et les produits laitiers	5	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius Huitième CCMMP	Par. 143 et Annexe XXIV
Avant-projet d’amendement à la Norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté	2/3	Groupe de travail électronique Huitième CCMMP	Par. 96
Avant-projet de norme pour le fromage fondu	2/3	Groupe de travail traditionnel Huitième CCMMP	Par. 119
Amendement de la Liste d’additifs figurant dans la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées	1/2/3	Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius	Par. 159 et Annexe XXVII

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 06/29/11)
Liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la Norme Codex pour les laits fermentés (laits fermentés aromatisés)	-	États-Unis d'Amérique Neuvième CCMMP	Par. 149
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage devant figurer dans les normes pour le lait et les produits laitiers	-	Comments IDF/ISO Neuvième CCMMP	Par. 167
Document de travail sur les plans d'échantillonnage pour les produits laitiers en présente d'une importante erreur de mesure	-	Groupe de travail électronique Neuvième CCMMP	Par. 173
Document de travail sur la question de la désignation des produits laitiers non normalisés	Interrompu		

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

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**

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 4342 2781
Fax: +5411 4342 2781
Email: gpons@senasa.gov.ar

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

Slava ZEMAN
Manager - Processed Foods Policy Section
Australian 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

Rose HOCKHAM
Assistant Manager – Codex Australia
Australian Government Department of Agriculture,
Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 5060
Fax: +61 2 6272 3103
Email: rose.hockham@daff.gov.au

Jim GRUBER
Principal Food Technologist
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 2226
Fax: +61 2 6272 3103
Email: jim.gruber@foodstandards.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**

Erhard HÖBAUS
Head of Division “Nutrition and Quality Assurance”
Federal Ministry of Agriculture, Forestry,
Environment and Water Management
A-1012 Vienna
Stubenring 12
AUSTRIA
Tel: +431 71100 2855
Fax: +431 71100 2901
Email: erhard.hoebaus@lebensministerium.at

Karl SCHOBER
Federal Ministry of Agriculture, Forestry,
Environment and Water Management
A-1012 Vienna
Stubenring 12
AUSTRIA
Tel: +431 71100 2844
Fax: +431 71100 2972
Email: karl.schober@lebensministerium.at

Maria SAFER
Director
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien MA
38
Henneberggasse 3, A-1030 Vienna
AUSTRIA
Tel: +431 7951497951
Fax: +431 795149997955
Email: saf@m38.magwien.gv.at

Kari TOLLIKKO
The General Secretariat of the Council of the European
Union
Rue de la Loi 175
BE 1048
Brussels
BELGIUM
Tel: +0032 2 285 7841
Fax: +0032 2 285 6198
Email: kari.tollikko@consilium.eu.int

BELGIUM
BELGIQUE
BÉLGICA

Bart DEGEEST
IDF National Committee Belgium
Yakult Belgium
International Gaan 55
No. 70
Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 524 2092
Email: Gdegeest@yakult.be

BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL

Paulo Humberto ARAUJO
Ministry of Agriculture
Esplanada dos Ministerios, Ministerio da Agricultura,
bloco "D", Anexo "A" – 4 andar – sala 438
CEP 70043-900
BRAZIL
Tel: +61 3218 2192
Fax: +61 3218 2672
Email: paulohumberto@agricultura.gov.br

Milene Cristine CE
Ministry of Agriculture
CA v. Loureiro da Silva, 515 – Sala 706 – Porto Alegre
/ RS
CEP 90.010-420
BRAZIL
Tel: +51 3284 9600
Fax: +51 3284 9594
Email: milene@agricultura.gov.br

CANADA
CANADÁ

Gail DANIELS
Chief Dairy Program
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9
CANADA
Tel: +613 221 7000
Fax: +613 228 6119
Email: gdaniels@inspection.gc.ca

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

Réjean BOUCHARD
Assistant Director, Policy and Dairy Production Dairy
Farmers of Canada
75 Albert Street, Suite 1101
Ottawa, Ontario
K1P 5E7
CANADA
Tel: +613 2369997
Fax: +613 236 0905
Email: rejeanb@dfc-plc.ca

Bradley WILSON
Technical Advisor
Dairy Processors Association of Canada
6869 Metropolitan Blvd East
St-Leonard, Quebec
HIP 1X8
CANADA
Tel: +514 328 3366 x 2530
Fax: +514 328 3370
Email: bradley.wilson@saputo.com

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 956001
Email: ais@fvst.dk

Søholt HANSEN
Consultant
Danish Dairy Board
Frederiks Allezz
8000 Aarhus
DENMARK
Tel: +45 87312000
Fax: +45 87312001
Email: sha@meseri.dk

ESTONIA
ESTONIE

Annika LEIS
Chief Specialist
Food & Veterinary Department, Estonian Ministry of
Agriculture
LAI 39/41
15056 TALLINN
ESTONIA
Tel: +372 6256231
Fax: +372 6256210
Email: annika.leis@agri.ee

EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMUNIDAD EUROPEA

Jerome LEPEINTRE
Administrator
European Commission
F101 2/62
B-1049 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 299 37 01
Fax: +32 2 299 85 66
Email: jerome.lepeintre@cec.eu.int

Cristina Rueda CATRY
European Commission
Agriculture Directorate-General (AGRI)
B-1049
Brussels
BELGIUM
Tel: ++32 – 2 – 299 58 93
Email: cristina.rueda-catry@cec.eu.int

José PAIXAO
European Commission
Agriculture Directorate-General (AGRI)
B-1049
Brussels
BELGIUM
Tel: ++32 – 2 – 296 14 63
Email: jose.paixao@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 Cedex 13
FRANCE
Tel: +33 1 44 97 28 40
Fax: +33 1 44 97 30 48
Email: karine.simbelie@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

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

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

Huguette MEYER-CARON
Food Safety Director
Fromageries Bel
16 Boulevard Malesherbes
75998 Paris
FRANCE
Tel: +33 01 40 07 73 82
Fax: +33 01 40 07 72 98
Email: hmeyeraron@groupe-bel.com

Jean-Claude GILLIS
ATLA
42 rue de Chateaudun
75314 Paris Cedex 09
FRANCE
Tel: +33 (0)1 49707268
Fax: +33 (0)1 42806365
Email: trs@atla.asso.fr

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: 423@bmelv.bund.de
lucia.herrmann@bmelv.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

Thomas KUTZEMEIER
Managing Director of the German Dairy Association
(IDF Germany)
Meckenheimer Allee 137
D-53115 Bonn
GERMANY
Tel: +49 228 982 430
Fax: +49 228 982 430
Email: th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de

GREECE
GRÉCE
GRECIA

Kontolaimos VASILEIOS
Legal Advisor to The Greek Ministry of Rural
Development and Food, 29 Acharnon St,
10439, Athens
GREECE
Tel: +30 210 8254823
Fax: +30 210 8254621
Email: cohalka@otenet.gr

HUNGARY
HUNGRIA
HANGRIE

Beata KISS
Director, Expert of the Hungarian Codex Alimentarius
Hungaricus of Dairy Products' Working Committee,
1656 Budapest
PO Box 115
HUNGARY
Tel: +0036/-14322885
Fax: +0036/1-2618294
Email: beata.kiss@danone.com

INDIA
INDE

Smt 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

Sunil BAKSHI
Senior Manager
National Dairy Development Board
Anand 388001
Gujarat
INDIA
Tel: +91 2692 226255
Fax: +91 2692 260157
Email: sbakshi@nddb.coop

INDONESIA
INDONÉSIE

Imam HARYONO
Ministry of Industry
Directorate General of Agro and Chemical Industry
Jl. Gatot subroto Kav. 52-53, 17th Floor
Jakarta 12950
INDONESIA
Tel: +62 21 5252236, +62 21 5255509 Ext 2623
Email: imam_haryono_dr@yahoo.com
imam-haryono@dprin.go.id

Emmy YULIANTIEN
Departemen Perindustrian R.I.
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53, Lantai 17,
Jakarta 12950
INDONESIA
Tel: +62 21 5252236
Email: emmyyuli@yahoo.com

Mr MULYANTO
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono Rm 3, Ps Minggu
Ragundu
Jakarta
INDONESIA
Tel: +62 21 872 4667
Fax: +62 21 872 4667
Email: mulyantara@yahoo.com

Ongki WIRATNO
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono Rm 3, Ps Minggu
Ragundu
Jakarta
INDONESIA
Tel: +62 21 78839619
Fax: +62 21 78839619
Email: ongkiw@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

Marlina Surachmi TAHRIR
Minister 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: kbriwell@ihug.co.nz

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

John DOODY
Senior Inspector
Department of Agriculture and Food,
3C Agriculture House
Kildare Street, Dublin 2
IRELAND
Tel: +353 1 607 2605
Email: john.doody@agriculture.gov.ie

ITALY
ITALIE
ITALIA

Sergio VENTURA
Professor (Food Law) University Piacenza (IT)
Ministry of Agriculture
Avenue Du Vieux Moutier, 18
BE – RHODE – SAINT-GENESE
BELGIUM
Tel: +32 2 3805003
Fax: +32 2 3804914

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 307 748
Email: staff@parmigiano-reggiano.it

Brunella LO TURCO
Secretary General Italian Codex Committee
Ministry of Agriculture
Via XX Settembre 20
00187 Rome
ITALY
Tel: +39 06 488 0273
Fax: +39 06 488 0273
Email: Qtc6@politicheagricole.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Masahiko HAYASHI
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

Masahiro MIYAZAKO
Deputy Director
Food Safety and Consumer Policy Division, Ministry
of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel: +81 3 5512 2291
Fax: +81 3 3597 0329

Hiroyuki UCHIMI
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

Kozue USHIJIMA
Policy Planning and Communication Division,
Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food
Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare
JAPAN

Shinichi TOTSUKA
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
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
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel: +81 3 3403-2111
Fax: +81 3 3478-0059

Yoichi ISHIDA
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel: +81 3 3403-2111
Fax: +81 3 3478-0059

Soichiro IDE
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel: +81 3 3403-2111
Fax: +81 3 3478-0059

KENYA

Moses GICHIA
Assistant Director of Veterinary Services
Department of Veterinary Services
Private Bag 00625
Kangemi, Nairobi,
KENYA
Tel: +254 733 557134
Fax: +25420 63 1273
Email: medwrin@yahoo.com

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

Chunsum KIM
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 1834
Fax: +82 31 467 1989
Email: kimcss@nvrqs.go.kr

KUWAIT KOWEIT

Eisa AL-KANDARY
Deputy of Director General for Services Affairs
Kuwait Municipality
P.O. Box 10
KUWAIT
13001
Tel: +00965 789 5050

LITHUANIA LITHUANIE

Angele LIUBECKIENE
Head of Quality Division
Ministry of Agriculture of Lithuania
GEDIMINO AV 19
VILNIUS
LT-01103 LITHUANIA
Tel: +370 5 2391132
Email: angelel@zum.it

MALAYSIA MALAISIE MALASIA

Vincent NG
Director Production
Department of Veterinary Services, Malaysia
Ministry of Agriculture, Wisma Tani, Block Podium
4G1, Precint 4, Federal Government Administrative
Centre, 62630 Putrajaya
MALAYSIA
Tel: +603 8870 2208
Fax: +603 8888 5631
Email: vincent@iph.gov.my,
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 9432
Fax: +603 8920 1918
Email: fauziah@mpob.gov.my

MEXICO MEXIQUE MÉXICO

Carlos Ramón Berzunza SÁNCHEZ
Secretaria de Economía
Director de Normalización Internacional
Dirección General de Normas
MEXICO
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
MEXICO
Tel: +52 55 5000 1405
Fax: +52 55 5601 0903
Email: amoji@starmeda.com

NAMIBIA
NAMIBIE

Gerald BENADE
Chief: Public Hygiene
Ministry of Health and Social Services
Private Bag 13198
Windhoek
NAMIBIA
Tel: +061 2032755
Fax: +061 234083 / 227607
Email: atibinyane@mhss.gov.na

NEPAL
NÉPAL

Amriteswori RAJBHANDARY
Officiating Director General
Department of Food Tech and Quality Control
PO Box 21265
Babar Mahai Kathmandu.
NEPAL
Tel: +977 1 4262430
Fax: +977 1 4262337
Email: dftqc@mail.com.np,
amritarajbhandary@hotmail.com.np

Arun SHRESTHA
Executive Director
National Dairy Development Board
Harihar Bhawan, Pulchowk, Lalitpur
G.P.O. Box 5901
Kathmandu
NEPAL
Tel: +977 1 5544747 / 5525400
Fax: +977 1 5532096
Email: nddbnepal@mail.com

A.L. YADAV
General Manager
Dairy Development Corporation (An undertaking of
HMG, Nepal)
Post Box 838
Lainchour Kathmandu.
NEPAL
Tel: +977 1 4414841, +977 1 4413696
Fax: +977 1 4417215
Email: dairydev@mos.com.np

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 3644322
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
Min LNV
PO Box 755
2700 AT Zoetermeer
NETHERLANDS
Tel: +31 79 368 15 16
Fax: +31 79 368 19 51
Email: r.h.oost@pz.agro.nl

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
Senior Programme Manager (Export Standards &
Systems - Dairy)
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

Carol BARNAO
Director (Export Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2562
Fax: +64 4 463 2501
Email: carol.barnao@nzfsa.govt.nz

Imogen CLARIDGE
Advisor (Technical Standards & Systems)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2681
Fax: +64 4 463 2643
Email: imogen.claridge@nzfsa.govt.nz

Caroline FRASER
Senior Advisor (Technical Standards & Systems)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2752
Fax: +64 4 463 2643
Email: caroline.fraser@nzfsa.govt.nz

Raj RAJESEKAR
Programme Manager (Codex)
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

Jenny REID
Assistant Director (Joint Food Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2582
Fax: +64 4 463 2583
Email: jenny.reid@nzfsa.govt.nz

John VAN DEN BEUKEN
Programme Manager (Composition)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2581
Fax: +64 4 463 2583
Email: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Mary WESTERN
Assistant Director (Export Standards and Systems)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2547
Fax: +64 4 463 2501
Email: mary.western@nzfsa.govt.nz

Keith JOHNSTON
Principal Research Technologist
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 11029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 6 650 4640
Fax: +64 6 3561476
Email: keith.johnston@fonterra.com

Roger HALL
Regulatory Manager (Ingredients)
Fonterra Co-operative Group Limited
PO Box 11 029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 6 350 4688
Fax: +64 6 356 1476
Email: roger.hall@fonterra.com

Jeremy HILL
Director Regulatory Affairs, Research & Technical
Operations
Fonterra Co-operative Group Limited
PO Box 11 029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 6 350 4612
Fax: +64 6 350 4676
Email: jeremy.hill@fonterra.com

NICARAGUA NICARAGUA

Gustavo Xavier ROSALES PARRALES
Licenciado en Tecnologia de Alimentos
Ministerio de Salud / Direccion de Regulacion de
Alimentos
107
NICARAGUA
Tel: + 289 4717 x 115, 217
Email: javierosal@yahoo.com, alimento@minsa.gob.ni

PHILIPPINES FILIPINAS

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

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

David MALAN
Department of Agriculture South Africa Private Bag
X258
Pretoria
SOUTH AFRICA
Tel: +27 12 319 6049
Fax: +27 12 319 6055
Email: davidm@nda.agric.za

Naresh NAIDOO
Chief Agricultural Food and Quarantine Technician
National Dept of Agriculture – Agricultural Product
Inspection Services
Private Bag X07, Point
Durban, 4069,
SOUTH AFRICA
Tel: +27 031 3372755
Fax: +27 031 3682408
Email: nareshn@nda.agric.za

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Teresa CALVO SANZ
Jefe de Area de Coordinacion Social de la
Subdirección General de Plantificación Alimentaria
Dirección General de Alimentación del Ministerio de
Agricultura, Pesca y Alimentación
ESPAÑA (SPAIN)
Tel: +34 91 347 8463
Fax: + 34 91 347 5728
Email: tcalvosa@mapya.es

Ana CHARLE CRESPO
Técnico de la Red de Alerta Sanitaria Subdirección
General de Vacuno y Ovino, Dirección General de
Ganadería,
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
ESPAÑA (SPAIN)
C/Alfonso X11 62.. 28071 MADRID
Tel: +34 91 347 6980
Fax: +34 91 347 68 88
Email: acharlec@mapya.es

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: codex@slv.se

Kerstin JANSSON
Deputy Director
Ministry of Agriculture
Food and Consumer Affairs
SE-10333 Stockholm
SWEDEN
Tel: +46 8 4051168
Fax: +46 8 206496
Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Christina BLUMER
Scientific Adviser
Swiss Federal Office of Public Health
Schwarzenburgstrasse 165
CH – 3003 Bern
SWITZERLAND
Tel: +41 31 322 9567
Fax: +41 31 322 9574
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

TANZANIA
TANZANIE

Claude John Shara MOSHA
Chief Standards Officer, Tanzania Bureau of Standards
PO Box 9524
Dar Es Salaam,
TANZANIA
Tel: +255 741 324495
Fax: +255 22 2450959
Email: cjmosha@yahoo.co.uk

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

Parichut TITAWATTANAKUL
Food Specialist
Food Control Division, Food and Drug Administration,
Ministry of Public Health, Tiwanon Road, Nonthaburi,
11000
THAILAND
Tel: +66 2 590 7214
Fax: +66 2 591 8460
Email: parichut@fda.moph.go.th

Mahachai LIRATHPONG
Regulatory Affairs Manager
Federation of Thai Industries
60, New Rachadapisek Rd, Klong Tory, Bangkok
10110
THAILAND
Tel: +66 2 345 1000
Fax: +66 2 345 1295
Email: mahachai.lirathpong@th.com

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

Nantana POSANACHAR
Veterinary Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards (ACFS)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadammern Nok Avenue
Bangkok 10400
THAILAND
Tel: +66 2 281 6569
Email: nantana@acfs.go.th

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Paul NUNN
Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Room 115, Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH
UNITED KINGDOM
Tel: +44 207 276 8160
Fax: +44 20 727 68193
Email: paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Duane R. SPOMER
Food Defense Advisor
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue. SW
Room 2750-South Building
Washington, DC 20090
UNITED STATES
Tel: +202 720 1861
Fax: +202 205 5772
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

Syed A. ALI
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: +202 750 5261
Fax: +202 720 3157
Email: syed.ali@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: +301 436 1284
Fax: +301 436 2972
Email: dkeefe@fda.hhs.gov

Robert BYRNE
Senior 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

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

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

Robert L. GARFIELD
Vice President
Regulatory and Technical Affairs
National Yogurth Association
2000 Corporate Ridge, Suite 1000
McLean, Virginia 22102-7805
UNITED STATES
Tel: +703 8210770
Fax: +703 8211350
Email: rgarfield@affi.com

Sherry MARCOUILLER
Chief Counsel, Food Law
Kraft Foods, Global Inc.
Law and Compliance Department
NF 581 Three Lakes Drive
Northfield, IL 60093-2753
UNITED STATES
Tel: +847 6464206
Fax: +847 6464431
Email: smarcouiller@kraft.com

URUGUAY

Jorge CASTRO
Gerente de Proyectos Generales
Laboratoris Tecologico del Uruguay
Avda. Italia 6201
Montendeo
URUGUAY
Tel: +59826013724 int 276
Fax: +59826013732 int 342
Email: jcastro@latu.org.uy

VIETNAM

VIET NAM

Thanh LAM XUAN
Hanoi University of Technology
Institute of Biological and Food Technology
Dai Co Viet Road, Hanoi
VIETNAM
Tel: +84 4 868 0118
Fax: +84 4 869 2515
Email: lamthanh555@yahoo.com

OBSERVER ORGANISATIONS

World Organisation for Animal Health (OIE)

Stuart MACDIARMID
Secretary General, Member of the OIE Terrestrial
Animal Health Standards Commission
12 rue de Prony
75017 Paris
FRANCE
Tel: +64 4 474 4128
Fax: +64 4 474 4240
Email: stuart.macdiarmid@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

European Dairy Association (EDA)

Jean-Claude GILLIS
European Dairy Association
14, rue Montoyer
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 549 50 40
Fax: +32 2 549 50 49
Email: trs@atla.asso.fr

International Dairy Federation (IDF)

Thomas BALMER
Executive 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

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

Claus HEGGUM
Chief Consultant
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

Jaap EVERS
FIL – IDF New Zealand
c/o 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

Christian ROBERT
Director General 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: crobert@fil-idf.org

Joerg SEIFERT
Technical Director
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

Verna CAROLISSEN
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 5705
Fax: +39 06 5705
Email: verna.carolissen@fao.org

NEW ZEALAND SECRETARIAT

Dianne SCHUMACHER
Senior Programme Manager (Technical Standards – Dairy)
New Zealand 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

Audrey TAULALO
Executive Assistant (Science)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2580
Fax: +64 4 463 2530
Email: audrey.taulalo@nzfsa.govt.nz

Melissa QUARRIE
Policy Analyst (Codex)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 3414
Fax: +64 4 463 2580
Email: melissa.quarrie@nzfsa.govt.nz

Mariana VAN NIEKERK
Executive Assistant (Policy & Joint Food Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2673
Fax: +64 4 463 2500
Email: mariana.vanniekerk@nzfsa.govt.nz

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

(Codex STAN A-6-1978, Rév.1-1999, amendée en 2003)

(à l'étape 8 de la procédure)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 Le projet d'amendement proposé est signalé par des caractères **gras**.

ANNEXE III

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

(À l'étape 8 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 ou à un traitement ultérieur, 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 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et laits en poudre¹, autres extraits secs du lait et graisses/huiles¹ végétales comestibles.

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 AUTORISÉS

- Eau potable
- Chlorure de sodium et/ou chlorure de potassium

3.3 SUBSTANCES NUTRITIVES AUTORISÉES

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 en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

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

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 écrémé et de graisse végétale***Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale**

Teneur minimale en matière grasse > 1 % et < 7,5 % m/m

Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait² 19 % m/mTeneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait² 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 de l'additif	Concentration maximale
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331i	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331iii	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332i	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332ii	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrate de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
170i	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339i	Orthophosphate monosodique	10000 mg/kg total combiné exprimé en P ₂ O ₅
339ii	Orthophosphate disodique	
339iii	Orthophosphate trisodique	
340i	Orthophosphate monopotassique	
340ii	Orthophosphate dipotassique	
340iii	Orthophosphate tripotassique	
341i	Orthophosphate monocalcique	
341ii	Orthophosphate dicalcique	
341iii	Orthophosphate tricalcique	
450i	Diphosphate disodique	
450ii	Diphosphate trisodique	
450iii	Diphosphate tétrasodique	
450v	Diphosphate tétrapotassique	
450vi	Diphosphate dicalcique	
450vii	Diphosphate biacide de calcium	
451i	Triphosphate pentasodique	
451ii	Triphosphate pentasodique	
452i	Polyphosphate de sodium	
452ii	Polyphosphate de potassium	
452iii	Polyphosphate de sodium-calcium	
452iv	Polyphosphate de calcium	
452v	Polyphosphate d'ammonium	
500i	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500ii	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500iii	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501i	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501ii	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Épaississants		
407	Carragenane	Limitée 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

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), du Code d'usages en matières d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent 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. 1-1991), 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 à faible teneur en matière grasse concentré 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 portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions 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 portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions 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.

ANNEXE IV

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

(À l'étape 8 de la procédure)

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 ou à un traitement ultérieur, 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 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et laits en poudre¹, autres extraits secs du lait et graisses/huiles¹ végétales comestibles.

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 AUTORISÉES

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 en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, 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 à faible teneur en matière grasse 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 de l'additif	Concentration maximale
Stabilisants		
331i	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331iii	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332i	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332ii	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
339i	Orthophosphate monosodique	10 g/kg seul ou en combinaison, exprimée en P ₂ O ₅
339ii	Orthophosphate disodique	
339iii	Orthophosphate trisodique	
340i	Orthophosphate monopotassique	
340ii	Orthophosphate dipotassique	
340iii	Orthophosphate tripotassique	
341i	Orthophosphate monocalcique	
341ii	Orthophosphate dicalcique	
450i	Diphosphate disodique	
450ii	Diphosphate trisodique	
450iii	Diphosphate tétrasodique	
450v	Diphosphate tétrapotassique	
450vi	Diphosphate dicalcique	
450vii	Diphosphate biacide de calcium	
451i	Triphosphate pentasodique	
451ii	Triphosphate pentasodique	
452i	Polyphosphate de sodium	
452ii	Polyphosphate de potassium	
452iii	Polyphosphate de sodium-calcium	
452iv	Polyphosphate de calcium	
452v	Polyphosphate d'ammonium	
500i	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500ii	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500iii	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501i	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501ii	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- and diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
170i	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504i	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
530	Oxyde de magnésium	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	Limitée par les BPF

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
552	Silicate de calcium	Limitée par les BPF
553i	Silicate de magnésium	Limitée par les BPF
553iii	Talc	Limitée par les BPF
554	Aluminosilicate de sodium	Limitée par les BPF
556	Aluminosilicate de calcium	Limitée par les BPF
559	Silicate d'aluminium	Limitée par les BPF
341iii	Orthophosphate tricalcique	10 g/kg seul ou en combinaison, exprimée en P ₂ O ₅
343iii	Orthophosphate trimagnésien	
Antioxygènes		
300	Acide ascorbique	0,5 g/kg en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	80 mg/kg, seul ou en combinaison
305	Stéarate d'ascorbyle	
320	BHA	100 mg/kg seul ou en combinaison, exprimée sur la base de graisse ou d'huile
321	BHT	
319	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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent 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), 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 à faible teneur en matière grasse 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 portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions 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 portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions 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. 1-1991), 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 V

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

(À l'étape 8 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 ou à un traitement ultérieur, 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 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et laits en poudre¹, autre extrait sec du lait et matières grasses/huiles¹ végétales comestibles.

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 (Également aux fins de cristallisation)

3.2 INGREDIENTS AUTORISÉS

- Eau potable
- Sucre
- Chlorure de sodium (et/ou chlorure de potassium)

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 AUTORISÉES

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 en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, 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	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 écrémé sucré et de graisse végétale***Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré 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 de l'additif	Concentration maximale
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrate de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Orthophosphate monosodique	10 000 mg/kg total combiné, exprimée en P ₂ O ₅
339(ii)	Orthophosphate disodique	
339(iii)	Orthophosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341(i)	Orthophosphate monocalcique	
341(ii)	Orthophosphate dicalcique	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentasodique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Épaississants		
407	Carragenane	Limitée 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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent 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. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le produit devra être désigné :

- mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale ; ou
- mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré 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 portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions 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 portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions 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. 1-1991), 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

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

(à l'étape 8 de la procédure)

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, laquelle peut être enrobée.

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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants énumérés à la section 4.

¹ Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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 à la Norme générale Codex pour le fromage (Codex Stan A-6-1978, Rév. 1-1999).

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 :	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</u> <u>l'extrait sec (m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche</u> <u>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 dépassant 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 dont l'utilisation est justifiée selon 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants:	-	-
Antiagglomérants:	-	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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
101(i)	Riboflavine	300 mg/kg
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg seul ou en combinaison
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de surface uniquement*
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10 000 mg/kg seul ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553(i), (iii)	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

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

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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 23 – 1997, Rév. 2-2004) 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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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.

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.

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

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 HABITUELS DE FABRICATION DU 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, il devient ainsi 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.

ANNEXE VII

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE DANBO (C-3)
(à l'étape 8 de la procédure)

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. 1-1999). 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. Il n'est pas nécessaire que le Danbo destiné à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants énumérés à la section 4.

1 Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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).

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 dépassant 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 dont l'utilisation est justifiée selon 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
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants:	-	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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
101i	Riboflavine	300 mg/kg
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
160a(i), e, f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/ dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg seul ou en combinaison
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de surface uniquement*
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460i	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10 000 mg/kg seul ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553(i), (ii)	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à 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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 23 – 1997, Rév. 2-2004)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.

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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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.

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.

7.5 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 VIII

**PROJET DE NORME RÉVISÉE
POUR LES FROMAGES DE LACTOSÉRUM**
(à l'étape 8 de la procédure)

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 nettement 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 MATIÈRES PREMIÈRES

- (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 AUTORISÉS

Exclusivement utilisables pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum:

- chlorure de sodium
- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives.

Utilisables exclusivement pour les produits obtenus par concentration du lactosérum par thermisation :

- sucre (dans la limite des BPF).

3.3 SUBSTANCES NUTRITIVES AUTORISEES

Lorsque les Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987) le permettent, les teneurs maximales et minimales en minéraux et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale en fonction des besoins de chaque pays, y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

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 exprimée 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 de l'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 exprimée 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 exprimée 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

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), du Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent 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 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 portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions 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.

¹ La teneur en extrait sec du fromage de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir Volume 13 du *Codex Alimentarius*.

ANNEXE IX

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR L'ÉDAM (C-4)
(à l'étape 5/8 de la procédure)

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. 1-1999). 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 fabriqué et 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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;

1 Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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).

- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les Antiagglomérants 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 Antiagglomérants 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 dépassant 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 dont l’utilisation est justifiée selon 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 de l’acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/ dm2 Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg seul ou en combinaison
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de surface uniquement*
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553(i), (iii)	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à 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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 23 – 1997, Rév. 2-2004) 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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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.

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 ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

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 HABITUELS 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.

1. CARACTERISTIQUES D'APPARENCE

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

2. METHODE DE FABRICATION

Méthode de salage : en saumure.

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

(à l'étape 5/8 de la procédure)

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. 1-1999). 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 fabriqué et 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 à un traitement ultérieur et que le Gouda de poids léger (< 2,5 kg) possèdent le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;

1 Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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).

- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents Antiagglomérants 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 Antiagglomérants 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 table 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 % et le poids est inférieur à 2,5 kg 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 dépassant 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 dont l'utilisation est justifiée selon 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg seul ou en combinaison
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement*
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553(i), (iii)	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à 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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, Rév. 2-2004)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.

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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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.

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.

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

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'emballeur 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'emballeur 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 HABITUELS DE FABRICATION DU GOUDA

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

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

ANNEXE XI

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE HAVARTI (C-6)
(à l'étape 5/8 de la procédure)

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. 1-1999). 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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;

1 Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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).

- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants 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 :	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 dépassant 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 dont l'utilisation est justifiée selon 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/ dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg seul ou en combinaison
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de surface uniquement*
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460i	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553(i) (iii)	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à 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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, Rév. 2-2004) 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.

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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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.

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 ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

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 XII

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE SAMSØ (C-7)
(à l'étape 5/8 de la procédure)

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. 1-1999). 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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;

1 Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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).

Samsø

- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants 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 :	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 dépassant 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 dont l'utilisation est justifiée selon 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Pimaricine (natamycine)	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*
252	Nitrate de potassium	50 mg/kg seul ou en combinaison
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de surface uniquement*
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553(i), (iii)	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à 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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 23 – 1997, Rév. 2-2004)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.

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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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.

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 ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

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.

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR L'EMMENTAL (C-9)

(à l'étape 4 de la procédure)

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. 1-1999). 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 d'autres poids pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires. 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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;

1 Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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).

- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants 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 ²	Minimum 150 mg/100g		
Teneur en calcium ²	Minimum 800 mg/100g		

Les modifications en matière de composition dépassant 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

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 ³ température de coagulation .

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon 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 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) la gestion du caillé et le développement du pH permettront d'obtenir la texture caractéristique.

³ 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg seul ou en combinaison
252	Nitrate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460i	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553(i), (iii)	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*)Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à 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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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, Rév. 2-2004) ⁴.

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 ⁵ 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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

⁴ En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse dans l'extrait sec constitue la référence.

⁵ Par exemple, le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

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 DESTINÉS 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 HABITUELS DE FABRICATION DE L'EMMENTAL

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

1. CARACTERISTIQUES D'APPARENCE

Dimensions habituelles :

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

2. METHODE DE FABRICATION

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

ANNEXE XIV

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE TILSITER (C-11)
(à l'étape 5/8 de la procédure)

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. 1-1999). 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 fabriqué et 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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;

1 Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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).

- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants 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 % :	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 dépassant 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 dont l'utilisation est justifiée selon 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	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 .

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/ dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg seul ou en combinaison
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de surface uniquement*
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553(i), (iii)	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*)Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à 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

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), au Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, Rév. 2-2004)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.

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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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.

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 ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

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 XV

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

(à l'étape 5/8 de la procédure)

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 fabriqué et 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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;

1 Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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).

- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants 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 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.

Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) : Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :

Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 60 % : 44 %
Égale ou supérieure à 60 % : 54 %

Les modifications en matière de composition dépassant 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 dont l'utilisation est justifiée selon 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
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale	
Colorants			
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison	
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg	
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine	
Agents de conservation			
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF	
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*	
201	Sorbate de sodium		
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		
234	Nisine		
235	Pimaricine (natamycine)	12,5 mg/kg	
251	Nitrate de sodium	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*	
252	Nitrate de potassium		
280	Acide propionique	50 mg/kg seul ou en combinaison	
281	Propionate de sodium		
282	Propionate de potassium		
Régulateurs de l'acidité			
170(i)	Carbonate de calcium		Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF	
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF	
Antiagglomérants			
460	Cellulose	Limitée par les BPF	
460(i)	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF	
551	Silice amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice amorphe	
552	Silicate de calcium		
553(i) (iii)	Silicates de magnésium		
554	Aluminosilicate de sodium		
556	Aluminosilicate de calcium		
559	Silicate d'aluminium		

(*)Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à 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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) 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.

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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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.

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

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

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

0

ANNEXE

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES HABITUELS DE FABRICATION DU SAINT-PAULIN

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

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.

3. QUALIFICATIFS

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 XVI

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE PROVOLONE (C-15)
(à l'étape 5/8 de la procédure)

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 fabriqué et 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 un mois minimum à une température comprise entre 10 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 à un traitement ultérieur et le Provolone de poids léger (< 2 kg) possèdent le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

Le Provolone est fabriqué selon le procédé « pasta filata », qui consiste à chauffer le caillé présentant une valeur pH appropriée et à le pétrir et l'étirer 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 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 ;
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;

1 Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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).

- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants 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 :	45 %	Sans restriction	45 % 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 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 dépassant 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 dont l'utilisation est justifiée selon 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
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg sur la base de bixine/norbixine
171	Bioxyde de titane	Limitée par les BPF
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement*
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement*
239	Hexaméthylène-tétramine	25 mg/kg exprimé en formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg seul ou en combinaison
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de surface uniquement*
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 g/kg seul ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553(i) (iii)	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*)Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à 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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) 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.

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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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.

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

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

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 HABITUELS DE FABRICATION DU PROVOLONE

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

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 XVII

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE COTTAGE CHEESE (C-16)

(à l'étape 5/8 de la procédure)

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 sans¹ croûte, conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 1-1999) 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 ajoutées 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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés.

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 :	0 %	Sans restriction	4 -5 %
Matière sèche :	18 %	Limitée par le HPD	

Les modifications en matière de composition dépassant 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 formée (un fromage « sans croûte »).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon 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 ²	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	-	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	X	-
Régulateurs de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	X ¹	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	-
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	-

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.

² La masse du fromage comprend le mélange crémeux

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.

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
350(i)	Malate acide de sodium	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
Acides		
260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	Limitée par les BPF
296	Acide malique	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	2 000 mg/kg en tant que P ₂ O ₅
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
574	Acide gluconique	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i),(ii); 343(ii),(iii); 450(i),(iii), (v),(vi); 451(i),(ii); 452(i),(ii), (iv),(v);	Phosphates	3 000 mg/kg, seul ou en combinaison, exprimé en tant que P ₂ O ₅
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène glycol	5 000 mg/kg, seul ou en combinaison
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane et sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg (et furcellarane)	Limitée par les BPF
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme adragante	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme Karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	Limitée par les BPF
Stabilisants (Amidons modifiés)		
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxyde	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de monoamidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon estérifiée avec du trimetaphosphate de sodium; estérifiée avec de l'oxychlorure de phosphore	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphate	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétyle	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon estérifiée avec de l'anhydride acétique	Limitée par les BPF

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
1421	Acétate d'amidon estérifié avec de l'[2019]acétate de vinyle	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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 Cottage Cheese 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. Le nom peut être traduit dans d'autres langues pour ne pas induire en erreur le consommateur du 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. 1-1999).

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, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail) faisant partie du nom ou figurant dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs appropriés comprennent des allégations nutritionnelles conformes aux Directives pour l'utilisation d'allégations nutritionnelles (CAC/GL 23 – 1997, Rév. 1-2004)². Des termes appropriés décrivant la nature ou le style du produit, tels que « caillé sec » ou « à la crème », peuvent par ailleurs accompagner son nom.

² Aux fins d'allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse de 4 % 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 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 détail, 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.

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

ANNEXE XVIII

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE COULOMMIERS (C-18)

(à l'étape 5/8 de la procédure)

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. 1-1999), 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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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, y compris : *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, et les levures ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants 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 dépassant 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 candidum* et/ou le *Penicillium camembertii* et le *Penicillium caseicolum*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	-	-
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	-

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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg Sur la base de bixine/norbixine
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-Lactone	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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) 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.

¹ En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse dans l'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 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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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'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 HABITUELS DE FABRICATION DU COULOMMIERS

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 | Procédure de fermentation : | développement d'acides dérivés microbiologiquement. |
| 1.2 | Type de coagulation : | La coagulation de la protéine du lait s'obtient généralement par l'action combinée de l'acidification microbienne et de protéases (par ex. présure) à une température de coagulation appropriée. |

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

ANNEXE XIX

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE FROMAGE A LA CRÈME (OU « CREAM CHEESE ») (C-31)

(à l'étape 5/8 de la procédure)

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 forte 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. 1-1999). 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 et chlorure de potassium en tant que succédané de sel ;
- Eau potable ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- 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 formée (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 dont l'utilisation est justifiée selon 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	X ²	-
Épaississants :	X ²	-
Émulsifiants :	X	-
Antioxydants :	X	-
Conservateurs :	X ²	-
Agents moussants :	X ³	-
Antiagglomérants :	-	-

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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170i	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
261i	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262i	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
350(i)	Malate acide de sodium	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
Acides		
260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	Limitée par les BPF
296	Acide malique	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	2 000 mg/kg en tant que P ₂ O ₅
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
574	Acide gluconique	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
334, 335(i), 335(ii), 336(i), (ii), 337	Tartrates	1 500 mg/kg seul ou en combinaison

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i),(ii); 343(ii),(iii); 450(i),(iii), (v),(vi); 451(i),(ii); 452(i),(ii), (iv),(v);	Phosphates	10 000 mg/kg, seul ou en combinaison, exprimé en P ₂ O ₅
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène glycol	5000 mg/kg, seul ou en combinaison
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane et sels de Na, K, NH ₄ , Ca et Mg (et furcellarane)	Limitée par les BPF
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme adragante	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme Karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme Tara	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	Limitée par les BPF
Stabilisants (Amidons modifiés)		
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxyde	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de monoamidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphate	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique	Limitée par les BPF
1421	Acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	Limitée par les BPF
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
470	Sels d'acides gras (ayant pour base Al, Ca, Na, Mg, K et Nh ₄)	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472e	Esters glyceroliques de l'acide diacétyltartrique et	Limitée par les BPF

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
	d'acides gras	
Antioxydants		
300	Acide ascorbique	Limitée par les BPF
301	Ascorbate de sodium	Limitée par les BPF
302	Ascorbate de calcium	Limitée par les BPF
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg seul ou en combinaison
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Mélange concentré de tocophérols	200 mg/kg
307	alpha-Tocophérol	seul ou en combinaison
Colorants		
160ai,e,f	Carotènes	35 mg/kg
160aii	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg Sur la base de bixine/norbixine
171	Bioxyde de titane	BPF
Agents moussants		
290	Anhydride carbonique	BPF
941	Nitrogène	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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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 » ou « cream cheese » 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. Le nom peut être traduit dans d'autres langues pour ne pas induire en erreur le consommateur du pays de vente au détail.

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. 1-1999).

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 la forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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 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. 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 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, 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. 1-1999) 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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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 dans l'extrait sec constitue la référence.

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

ANNEXE XX

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE CAMEMBERT (C-33)

(à l'étape 5/8 de la procédure)

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. 1-1999), 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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;

- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants 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 dépassant 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 candidum* et/ou le *Penicillium camembertii* et le *Penicillium caseicolum*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	-
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	-

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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg Sur la base de bixine/norbixine
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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.

1 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse dans l'extrait sec constitue la référence.

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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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'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 HABITUELS DE FABRICATION DU CAMEMBERT

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 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.
- 1.2 Type de coagulation : La coagulation de la protéine du lait s'obtient généralement par l'action combinée de l'acidification microbienne et de protéases (par ex. présure) à une température de coagulation appropriée.

² Par exemple, le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE BRIE (C-34)
(à l'étape 5/8 de la procédure)

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. 1-1999), 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 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 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 à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

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, y compris *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, et les levures ;
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées améliorant le processus d'affinage ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants 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 dépassant 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 candidum* et/ou le *Penicillium camembertii* et le *Penicillium caseicolum*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon 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 de l'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	-	-
Agents moussants :	-	-
Antiagglomérants :	-	-

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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i),e,f	Carotènes	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(ii)	Carotènes, extraits naturels	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg Sur la base de bixine/norbixine
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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).

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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) 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.

1 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse dans l'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 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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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 HABITUELS DE FABRICATION DU BRIE

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 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.
- 1.2 Type de coagulation : La coagulation de la protéine du lait s'obtient généralement par l'action combinée de l'acidification microbienne et de protéases (par ex. présure) à une température de coagulation appropriée.

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

ANNEXE XXII

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MOZZARELLA

(à l'étape 5/8 de la procédure)

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 et à le pétrir et l'étirer 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 et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- 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. 1-1999), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants 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 antiagglomérants énumérés à la section 4.

¹ Le fromage a été conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (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 dépassant 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 dont l'utilisation est justifiée selon 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 (basse teneur en humidité)		Mozzarella (haute 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 de l'acidité :	X	-	X	-
Stabilisants :	X	-	X	-
Épaississants :	X	-	X	-
Émulsifiants:	-	-	-	-
Antioxydants:	-	-	-	-
Conservateurs :	X	X	X	
Agents moussants :	-	-	-	-
Antiagglomérants:	-	X ³	-	

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

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seul ou en combinaison 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 (natamycine)	2 mg/dm ² et non présente à une profondeur de 5 mm
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170i	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
261i	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261ii	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262i	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
350i	Malate acide de sodium	Limitée par les BPF
350ii	Malate de sodium	Limitée par les BPF
351i	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351ii	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352ii	Malate de calcium	Limitée par les BPF
500i	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500ii	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500iii	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501i	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501ii	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504i	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504ii	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
Acides		
260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	Limitée par les BPF
296	Acide malique	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	2 000 mg/kg en tant que P ₂ O ₅
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
574	Acide gluconique	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331i	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332i	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii; 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v;	Phosphates	10 000 mg/kg seul ou en combinaison exprimé en tant que P ₂ O ₅
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane et sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg (et furcellarane)	Limitée par les BPF
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme adragante	Limitée par les BPF

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme Karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	Limitée par les BPF
Colorants		
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141i,ii	Complexe chlorophylle cuivre	5 mg/kg
171	Bioxyde de titane	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
460i	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10 000 mg/kg seul ou en combinaison exprimé en tant que silice amorphe
552	Silicate de calcium	
553i	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes 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. 1-1999).

La désignation de la Mozzarella 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 dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), 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. 1-1999) 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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent 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'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.

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 HABITUELS DE FABRICATION DE LA MOZZARELLA

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

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.

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

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

ANNEXE XXIII

**AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE
POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER
(à l'étape 5/8 de la procédure)**

1. OBJECTIF

La présente norme s'applique aux matières grasses laitières à tartiner se présentant sous la forme de pâtes à tartiner destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur conformément à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Les matières grasses laitières à tartiner sont des produits laitiers relativement riches en matière grasse se présentant sous la forme d'une émulsion tartinable principalement du type eau dans la matière grasse laitière, gardant une consistance solide à une température de 20°C.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

- Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

Les matières premières, y compris la matière grasse laitière, peuvent avoir été soumises à un traitement approprié (par exemple, modifications physiques y compris le fractionnement) avant leur utilisation.

3.2 INGREDIENTS AUTORISÉS

Les substances suivantes peuvent être ajoutées :

- Arômes et aromatisants ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- Lorsque les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments¹ 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 en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives ;
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Sucres (toute matière édulcorante glucidique) ;
- Inuline et malto-dextrines (dans la limite des BPF) ;
- Ferments lactiques obtenus à partir d'acide lactique inoffensif et/ou bactéries aromatisantes ;
- Eau ;
- Gélatine et amidons (dans la limite des BPF) : Ces substances peuvent être utilisées comme épaississants, à condition que leur adjonction se limite aux quantités fonctionnellement nécessaires, conformément aux BPF, qui tiennent compte de toute utilisation des épaississants énumérés à la section 4.

3.3. COMPOSITION

La teneur en matière grasse laitière sera supérieure ou égale à 10 % et inférieure à 80 % (m/m) et représentera au moins 2/3 de la matière sèche.

Les modifications de composition des matières grasses laitières à tartiner sont limitées par les prescriptions de la section 4.3.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie.

¹ CAC/GL 09-1987

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles d'additifs dont l'utilisation est technologiquement justifiée selon 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 dans les matières grasses laitières à tartiner:	
	<70% teneur en matière grasse laitière*	≥ 70% teneur en matière grasse laitière
Acides	X	X
Régulateurs d'acidité	X	X
Antiagglomérants	-	-
Antimoussants	X	X
Antioxydants	X	X
Agents blanchissants	-	-
Agents de charge	-	-
Agents de carbonatation	-	-
Colorants	X	X
Agents de rétention de la couleur	-	-
Émulsifiants	X	-
Affermissants	-	-
Exaltateurs d'arôme	X	-
Agents moussants	-	-
Gélifiants	-	-
Humectants	-	-
Agents de conservation	X	X
Agents propulseurs	X	X
Agents de levuration	-	-
Séquestrants	-	-
Stabilisants	X	-
Épaississants	X	-

*L'application des BPF à l'utilisation des émulsifiants, stabilisants, épaississants et exaltateurs d'arôme comprend la prise en compte du fait que la quantité requise pour obtenir la fonction technologique dans le produit baisse à mesure que la teneur en matière grasse augmente, jusqu'à devenir négligeable autour de 70%.

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(i)	Beta-carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (extraits naturels)	Limitée par les BPF
160b	Extraits de rocou	20 mg/kg (calculée en bixine ou norbixine totale)
160e	apo-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide beta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
Émulsifiants		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	10 000 mg/kg seul ou en combinaison (Matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement)
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- and diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472(a)	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
472(b)	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472(c)	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472(e)	Esters glyceroliques de l'acide diacetyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg, Matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.
474	Saccharoglycérides	10 000 mg/kg, Matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.
475	Esters polyglyceroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié	4 000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10 000 mg/kg seul ou en combinaison
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	
491	Monostéarate de sorbitane	10 000 mg/kg, seul ou en combinaison
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	2 000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse < 59% et 1 000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse ≥ 59%
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
Stabilisants/épaississants		
340 (i), (ii) (iii)	Phosphates de potassium	2 000 mg/kg seul ou en combinaison avec d'autres phosphates, exprimée en P ₂ O ₅
341 (i),(ii),(iii)	Orthophosphates de calcium	
450 (i)	Diphosphate disodique	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène glycol	3 000 mg/kg
407	Carragenane et sels de Na, K, NH ₄ , Ca et Mg (et furcellarane)	Limitée par les BPF
407a	Algue eucheuma transformée	Limitée par les BPF
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme adragante	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
422	Glycérol	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
460 (i)	Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF
460 (ii)	Cellulose	Limitée par les BPF
461	Méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	Limitée par les BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	Limitée par les BPF
500 (i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500 (iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
1400	Dextrine (amidon torréfié)	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de monoamidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphate	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétyle	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétyle	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy – propylique	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
329	Lactate de magnésium	Limitée par les BPF
331(i)	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
331(ii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
334	Acide tartarique	5000 mg/kg seul ou en combinaison
335 (i)	Tartrate monosodique	
335 (ii)	Tartrate disodique	
336 (i),(ii)	Tartrate potassique	
337	Tartrate de potassium-sodium	
339 (i),(ii),(iii)	Phosphates de sodium	2000 mg/kg seul ou en combinaison avec d'autres phosphates, exprimée en P2O5
338	Acide orthophosphorique	
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limitée par les BPF
Antioxydants		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Mélange concentré de tocophérols	500 mg/kg
307	alpha-tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg.
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	200 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
	Seul ou en combinaison : Hydroxyanisol butyle (BHA, SIN	

No. SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
	320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.	
Agents antimoussants		
900 a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg dans les matières grasses laitières destinées à la friture uniquement
Exaltateurs d'arôme		
627	5'-guanylate disodique	Limitée par les BPF
628	5'-guanylate dipotassique	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

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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent 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 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 ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1. Le nom du produit est « matière grasse laitière à tartiner ». D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente au détail.

7.1.2. Les matières grasses laitières à tartiner à teneur réduite en matières grasses peuvent être étiquetées « à teneur réduite en matières grasses » conformément aux Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé².

7.1.3. Les désignations et autres termes qualificatifs devraient être traduits de manière à ne pas induire le consommateur en erreur, sans nécessairement utiliser une traduction littérale, et devraient être acceptables dans le pays de vente au détail.

7.1.4. Les matières grasses laitières à tartiner peuvent être étiquetées pour indiquer si elles contiennent ou non du sel conformément à la réglementation nationale.

7.1.5 Les matières grasses laitières à tartiner qui ont été édulcorées devront être étiquetées de sorte à l'indiquer.

² CAC-GL 23-1997

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES

La teneur en matières grasses laitières doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail, soit (i) exprimée en pourcentage de la masse, soit (ii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS QUI NE SONT PAS DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements requis dans la section 7 de la présente norme et dans les sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale relative à l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991) et, le cas échéant, les instructions en matière de stockage, doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement; toutefois le nom de la denrée alimentaire, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent figurer sur le récipient. L'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'un lien soit clairement établi entre celle-ci et les documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

ANNEXE XXIV

**AVANT-PROJET DE MODÈLE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES
PRODUITS LAITIERS**

(à l'étape 5 de la procédure)

INTRODUCTION

1. La certification est une méthode que les agences réglementaires de pays importateurs et exportateurs peuvent utiliser pour compléter la surveillance de leurs systèmes d'inspection pour le lait et les produits laitiers. Le présent Modèle de Certificat reconnaît que les autorités du pays importateur peuvent exiger, avant d'autoriser l'entrée des expéditions, que les importateurs présentent des certificats délivrés par les autorités du pays exportateur ou avec l'autorisation de ceux-ci. Le nombre et les types de certificats devront être limités afin de faciliter le commerce international. L'utilisation de modèles (Codex) de certificats internationaux tels que le présent projet de Modèle Codex de Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers est susceptible de contribuer aux efforts d'harmonisation et il convient de s'y référer lors de l'élaboration de certificats officiels ou officiellement reconnus pour le lait et les produits laitiers.
2. Ce modèle de certificat ne porte pas sur les questions de santé animale ou végétale à moins que celles-ci ne se rapportent directement à la qualité ou à la sécurité sanitaire des denrées. Il est cependant reconnu que, dans la pratique, des informations relatives à d'autres questions peuvent être reportées sur un certificat unique. Lorsqu'une attestation relative à la santé animale est nécessaire, il convient de faire référence au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.
3. Le Modèle de Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers n'impose pas l'utilisation d'une telle certification. Des alternatives à l'utilisation de certificats officiels et officiellement agréés devront être envisagées à chaque occasion, et particulièrement quand il est considéré que le système d'inspection et les exigences d'un pays exportateur sont équivalents à ceux du pays importateur.
4. Le Modèle de Certificat d'exportation n'amenuise en aucune mesure le rôle de facilitation du commerce de certificats de type commercial ou autre, y compris de certificats délivrés par des tiers et non délivrés par ou sous la tutelle des autorités du pays exportateur.

OBJECTIFS

5. Le certificat devra contenir des informations essentielles relatives à la protection de la santé des consommateurs et au maintien de pratiques loyales dans le commerce alimentaire.
6. Le certificat devra décrire clairement le produit laitier et l'expédition auxquels il fait référence de manière unique. Le certificat devra contenir une référence claire à toute exigence en matière d'hygiène à laquelle le produit laitier certifié doit se conformer. Cette déclaration est délivrée sur base du système d'inspection de l'autorité compétente.
7. Le niveau d'information requis devra être adapté aux fins du pays importateur et ne devra pas imposer de charges superflues au pays exportateur ou à l'exportateur, ni exiger la divulgation d'informations commerciales de nature confidentielle, sauf si la santé publique l'exige.
8. La mise en place d'accords bilatéraux ou multilatéraux, tels que des accords d'équivalence, peut constituer la base d'une dispense d'obligation de délivrance de certificats.

CHAMP D'APPLICATION

9. Le Modèle de Certificat d'exportation comprend des certificats officiels et des certificats officiellement agréés. Il s'applique au lait, aux produits laitiers et aux produits laitiers composés tels que définis dans la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) présentés pour le commerce international qui sont conformes aux exigences en matière de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments. Le Modèle de Certificat d'exportation ne traite pas de questions de santé animale.

10. Dans la mesure où les considérations administratives et économiques le permettent, les certificats peuvent être délivrés en format électronique à condition d'être conformes aux principes pour la certification électronique¹.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES CONCERNANT L'ÉTABLISSEMENT ET LA DÉLIVRANCE DE CERTIFICATS

11. L'établissement et la délivrance de certificats pour le lait et les produits laitiers devront être effectués conformément aux principes et aux sections appropriées des textes suivants du Codex:

- Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance de certificats (CAC/GL 38-2001, Rév. 1-2005) ;
- Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995);
- Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997);
- Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 34-1999);
- Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (CAC/RCP 20-1979 (Rév. 1-1985))

12. Le choix de la langue appropriée/des langues appropriées des certificats devra être adapté aux fins du pays importateur, à sa compréhension par l'agent de certification ainsi que minimiser tout fardeau inutile pour le pays exportateur.

DÉFINITIONS

Certificats¹: Documents papier ou électroniques qui décrivent et attestent les attributs des expéditions alimentaires faisant l'objet d'échanges internationaux.

Certification¹: Procédure par laquelle les organismes de certification officiels ou les organismes officiellement agréés donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis.

Organismes de certification¹: Organismes de certification officiels et organismes de certification officiellement agréés par l'autorité compétente.

Agents de certification¹: Employés des organismes de certification habilités à remplir et à délivrer des certificats.

Inspection²: on entend par inspection l'examen des aliments ou des systèmes de contrôle portant sur les aliments, les matières premières, la transformation et la distribution - y compris essais en cours de fabrication et sur les produits finis – de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées.

Certificats officiels¹: Certificats délivrés par un organisme de certification officiel d'un pays exportateur en conformité avec les exigences spécifiées d'un pays importateur ou exportateur.

Systèmes d'inspection officiels et systèmes de certification officiels²: Systèmes gérés par une agence gouvernementale de tutelle autorisée à remplir une fonction réglementaire, une fonction de contrôle ou les deux.

¹ Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance de certificats (CAC/GL 38-2001, Rév. 1-2005).

² Principes du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995).

Systèmes d'inspection officiellement agréés et systèmes de certification officiellement agréés²: Systèmes formellement agréés ou reconnus par une agence gouvernementale de tutelle.

Certificats officiellement agréés¹: Certificats délivrés par un organisme de certification officiellement agréé d'un pays exportateur en conformité avec les conditions relatives à cet agrément et avec les exigences spécifiées d'un pays importateur ou exportateur.

Exigences spécifiées²: on entend par exigences les critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires portant sur la santé publique, la protection du consommateur et la loyauté des échanges.

UTILISATION DE MODELES DE CERTIFICATS D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

13. Le modèle de certificat comprend une série de champs. Chaque champ du Modèle de Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers devra être rempli ou bien marqué de manière à prévenir toute modification du certificat. Pour assurer la validité de l'attestation, tous les champs doivent être remplis.

14. La présentation et la méthode de transmission du certificat doivent être déterminées conformément aux Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats.

Original du certificat: L'original du certificat devra être identifiable en tant que tel par le marquage «ORIGINAL» ou si une copie est nécessaire, cette copie du certificat devra clairement porter le marquage «COPIE». Lorsque, pour un motif valable (tel que la perte ou la détérioration du certificat en transit), l'agent de certification délivre un certificat de remplacement, celui-ci devra clairement porter le marquage «REMPLACEMENT» avant d'être délivré.

Numérotation des pages: Dans les cas où un certificat comprend plus d'une feuille de papier, ses pages devront être numérotées.

Cachet et signature: Devront être appliqués afin de minimiser le risque de fraude.

Numéro de certificat (No): Numéro unique pour chaque certificat et agréé par l'autorité compétente du pays exportateur. S'il y a un addendum, il doit être clairement identifié comme tel et doit porter le même numéro d'identification que le certificat auquel il s'attache et la signature de l'agent de certification ayant signé le certificat sanitaire.

Autorité compétente : Aux fins du Modèle de Certificat d'exportation du lait et des produits laitiers, l'autorité compétente est l'organisation officielle de tutelle pour l'exécution de diverses fonctions. Ses responsabilités peuvent comprendre la gestion de systèmes officiels d'inspection et de certification au niveau régional ou local.

I. ELEMENTS PERMETTANT D' IDENTIFIER LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Nature du produit: Définition du produit selon la section 2.1, 2.2, 2.3 de la Norme Générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (p.ex. produits laitiers composés) (CODEX STAN 206-1999).

Nom du produit: L'information figurant à cette rubrique doit être identique à celle présentée sur l'étiquette, à savoir le nom de la denrée et son nom commercial, le cas échéant, et elle doit être suffisante pour permettre l'identification de la denrée. Lorsqu'un certificat doit être délivré pour des échantillons commerciaux, l'envoi d'échantillons de denrées alimentaires destinées à être évaluées par le pays importateur peut être décrit par une expression telle que « échantillons commerciaux ». Une mention claire doit être portée sur le certificat ou l'emballage indiquant que l'échantillon n'est pas destiné à la vente et qu'il est sans valeur commerciale.

Nombre d'unités: Le nombre d'emballages, de cartons, boîtes, sacs, tonneaux, palettes, etc.

[Code d'identification du lot/de la date: Le système d'identification du lot développé par un transformateur pour rendre compte de leur production de lait et de produits laitiers et ainsi faciliter la traçabilité/le traçage du produit en cas de recherches et de rappels concernant la santé publique.]

No. d'agrément/d'identification d'établissement de production ou d'usine: Numéro que l'autorité compétente attribue à l'établissement de production ou l'usine qui fabrique un produit laitier. Dans le cas où une expédition comprend des produits provenant de plusieurs établissements de production ou de plusieurs usines, il conviendra de mentionner le numéro d'agrément de chaque établissement et/ou de chaque usine.

II. ORIGINE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

Pays d'expédition: Aux fins du Modèle de Certificat d'exportation du lait et des produits laitiers, le pays d'expédition désigne le nom du pays de l'autorité compétente ayant juridiction pour vérifier et certifier la conformité des attestations.

Moyens de transport: Décrit le mode de transport du produit, y compris, le cas échéant, l'identification du conteneur d'expédition et le numéro de plomb.

Exigences particulières de transport ou de manutention: Renvoyer, le cas échéant, aux informations nécessaires à la manutention adéquate du produit pour en prévenir la détérioration. Ces informations comprennent éventuellement des températures d'entreposage spécifiées par le producteur.

IV. ATTESTATION

[Attestation relative à la santé publique: Déclaration qui confirme que le produit ou des lots de produit proviennent d'un établissement étant essentiellement en règle avec l'autorité compétente dans ce pays, que les produits ont été transformés ou autrement manipulés selon les principes du système HACCP, lorsqu'il y a lieu, et que les produits alimentaires sont conformes aux exigences d'hygiène du pays exportateur et/ou aux exigences d'hygiène du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers.]

Logotype/ en-tête de l'autorité délivrant le certificat _____ No. de Certificat _____

MODELE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Autorité compétente responsable de la certification _____

I. Données pour identifier le lait et les produits laitiers

[Nature de la denrée alimentaire _____

Nom du (des) produit(s) _____

Nombre d'unités _____ Poids par unité _____

Poids net _____

Identification du (des) lot(s) _____

Date de fabrication _____

Date de durabilité minimale, en tant que de besoin en fonction des mentions figurant sur l'étiquette _____

No. d'agrément ou d'identité d'établissement de production ou d'usine _____

Nom et adresse du fabricant _____

II. Origine du lait et des produits laitiers

Pays d'expédition : _____

Moyens de transport _____

Exigences particulières de transport ou de manutention (s'il y a lieu) _____

Exportateur ou Expéditeur [N° de la licence d'exportation, le cas échéant] _____

Nom et adresse _____

N° de licence d'exportation si nécessaire _____

III. Destination du lait et des produits laitiers

Pays de destination _____

Importateur / Destinataire Nom et adresse _____

IV. Attestation

L'agent de certification soussigné certifie par la présente que:

1. Les produits décrits ci-dessus proviennent d'un (ou d') établissement(s) agréé(s) qui a/ont été approuvé(s) ou qui a/ont été autrement reconnu(s) comme étant en règle avec l'autorité compétente dans le pays exportateur et que

2. Le(s) produit(s) (cocher la case correspondante)

les produits ont été préparés, emballés, entreposés et transportés selon les bonnes pratiques d'hygiène et dans le cadre d'un système efficace de contrôle de sécurité sanitaire des aliments, mis en œuvre selon les principes du système HACCP s'il y a lieu, d'une manière cohérente, et conformément aux exigences qui figurent dans le Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers.

Le(s) produit(s) ci-dessus a/ont été produit(s) en conformité avec les prescriptions en matière de santé publique de/du : (indiquer le pays)

Date et lieu de délivrance du certificat

L'agent de certification (cachet et signature)

ANNEXE XXV

LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES

(NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTES – CODEX STAN 243-2003)

PARTIE 1 - LAITS FERMENTÉS (NATURE)

Laits fermentés nature		
SIN #	Nom de l'additif	LM
Stabilisants et épaississants		
331iii	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartrates	Limitée par les BPF
339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii; 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v	Phosphates, seuls ou en combinaison, exprimé sous la forme P ₂ O ₅	2 200 mg/kg
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-Glycol	Limitée par les BPF
406	Agar-Agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
407a	Algue Euchema traitée	Limitée par les BPF
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme de guar	Limitée par les BPF
415	Gomme de xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme de karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme de tara	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
425	Farine de Konjac	Limitée par les BPF
440	Pectines (amidopectines et autres)	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique	Limitée par les BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidon traité aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de mono-amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropyle	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	Limitée par les BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Limitée par les BPF

PARTIE 2 - LAITS FERMENTES (NATURE) AYANT SUBI UN TRAITEMENT THERMIQUE

Laits fermentés (nature) ayant subi un traitement thermique		
SIN #	Nom de l'additif	LM
Régulateurs de l'acidité		
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide acétique (L-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
331i	Dihydrogéo-citrate de sodium	Limitée par les BPF
331iii	Citrate de trisodium	Limitée par les BPF
332i	Dihydrogéo-citrate de potassium	Limitée par les BPF
332ii	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
355	Acide adipique	1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique
356	Adipate de sodium	
357	Adipate de potassium	
359	Adipate d'ammoniaque	
500i	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500ii	Hydrogénocarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501i	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
504i	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504ii	Bicarbonate de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide hydrochlorique	Limitée par les BPF
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limitée par les BPF
527	Hydroxide d'ammoniaque	Limitée par les BPF
528	Hydroxide de magnésium	Limitée par les BPF
529	Chaux anhydre	Limitée par les BPF
574	Acide gluconique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Gaz d'emballage		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF
Stabilisants et épaississants		
170i	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
338;339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii; 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v;	Phosphates	2 200 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimé sous la forme P ₂ O ₅
400	Acide alginique	Limitée par les BPF Seul ou en combinaison.
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
407a	Algue Euchema traitée	Limitée par les BPF

Liste des additifs alimentaires (Norme Codex pour les laits fermentés)

Laits fermentés (nature) ayant subi un traitement thermique		
SIN #	Nom de l'additif	LM
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme de guar	Limitée par les BPF
413	Gomme de tragacathe	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique	Limitée par les BPF
415	Gomme de xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme de karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme de tara	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
425	Farine de Konjac	Limitée par les BPF
440	Pectines (amidopectines et autres)	Limitée par les BPF
461	Méthylcellulose	Limitée par les BPF
463	Hydroxypropylcellulose	Limitée par les BPF
464	Hydroxypropylméthylcellulose	Limitée par les BPF
465	Méthyléthylcellulose	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique	Limitée par les BPF
470	Sels d'acides myristiques, palmitiques et stéariques (Ca, K, Na)	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides	Limitée par les BPF
472a	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol	Limitée par les BPF
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	Limitée par les BPF
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	Limitée par les BPF
1200	Polydextrose	Limitée par les BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidon traité aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de mono-amidons	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropyle	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	Limitée par les BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Limitée par les BPF

ANNEXE XXVI

MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS

Partie A - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les normes en cours d'élaboration

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
Mélange de lait écrémé concentré et de matière grasse végétale. (à l'étape 8)	Matière grasse totale	$\geq 7,5\%$ m/m	FIL 13C:1987 ISO 1737:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	E 22 CCMAS (matière grasse laitière dans le lait concentré)
	Matière sèche non grasse du lait* (Matière sèche non grasse du lait)	$\geq 17,5\%$ m/m	FIL 21B:1987 ISO 6731:1989 FIL 13C:1987 ISO 1737:1999	Calcul à partir des teneurs totales de matière sèche et de matière grasse Gravimétrie (Röse-Gottlieb)		I	E 22 CCMAS (lait concentré)
	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait*	$\geq 34\%$ m/m dans la matière sèche non grasse du lait	FIL 20- partie 1 ou 2:2001 ISO 8963-partie 1 ou 2:2001	Titrimétrie (Kjeldahl)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	E 23 CCMAS (lait concentré)
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait écrémé concentré et de matière grasse végétale (faisant partie de la norme ci-dessus)	Matière grasse totale	$\leq 7,5\%$ m/m $\geq 1\%$ m/m	FIL 13C:1987 ISO 1737: 1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	E 22 CCMAS (matière grasse laitière dans le lait concentré)

* La matière sèche totale du lait et la matière sèche non grasse du lait contiennent de l'eau provenant de la cristallisation du lactose

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
	MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE DU LAIT *	>= 19% m/m	FIL 21B:1987 ISO 6731:1989 FIL 13C:1987 ISO 1737:1999	Calcul à partir des teneurs totales de matière sèche et de matière grasse		I	E 22 CCMAS (lait concentré)
	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait*	>= 34% m/m dans la matière sèche non grasse du lait	FIL 20-1 ou 2:2001 ISO 8963-1 ou 2:2001	Titrimétrie, (Kjeldahl)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	E 23 CCMAS (lait concentré)
Mélange de lait écrémé et de matière grasse végétale en poudre (à l'étape 8)	Matière grasse totale	>=26% m/m	FIL 9C:1987 ISO 1736:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	
	Eau **	<= 5% m/m	FIL 26:2004 ISO 5537:2004	Gravimétrie, dessiccation à 87 °C	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique. Il a été constaté que les résultats obtenus par cette méthode pour les poudres de lait entier et de lait écrémé ne sont pas nettement différents de ceux obtenus avec la Norme FIL 26A:1993	I	
	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait*	>= 34% m/m dans la matière sèche non grasse du lait	FIL 20- partie 1 ou partie 2:2001 ISO 8961-partie 1 ou partie 2:2001	Titrimétrie (Kjeldahl)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	

** La teneur en eau qui ne comprend pas l'eau cristallisée liée au lactose (en fait, il convient de lire teneur en eau)

* La matière sèche totale du lait et la matière sèche non grasse du lait contiennent de l'eau provenant de la cristallisation du lactose

** La teneur en eau qui ne comprend pas l'eau cristallisée liée au lactose (en fait, il convient de lire teneur en eau)

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait écrémé en poudre et de matière grasse végétale en poudre (faisant partie de la norme ci-dessus)	Matière grasse totale	<=26% m/m >= 1,5% m/m	FIL 9C:1987 ISO 1736:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	
	Eau**	<= 5% m/m	FIL 26:2004 ISO 5537:2004	Gravimétrie, dessiccation à 87 °C	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique. Il a été constaté que les résultats obtenus par cette méthode pour les poudres de lait entier et de lait écrémé ne sont pas nettement différents de ceux obtenus avec la Norme FIL 26A:1993	I	
	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait*	>= 34% m/m dans la matière sèche non grasse du lait	FIL 20- partie 1 ou partie 2:2001 Norme ISO 8961- partie 1 ou 2:2001	Titrimétrie (Kjeldahl)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de matière grasse végétale. (à l'étape 8)	Matière grasse totale	>=[7-8%] m/m	FIL 13C:1987 ISO 1737:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	E 22 CCMAS (matière grasse laitière dans le lait concentré sucré)

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
	Matière sèche non grasse du lait* (Matière sèche non grasse du lait)	$\geq 20\%$ m/m	FIL 15B:1991 ISO 6734:1989 FIL 13C:1987 ISO 1737:1999	Calcul à partir des teneurs totales de matière sèche et de matière grasse Gravimétrie (Röse-Gottlieb)		I	E 23 CCMAS (matière solide dans le lait concentré sucré) E 22 CCMAS (matière grasse laitière dans le lait concentré sucré)
	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait*	$\geq 34\%$ m/m dans la matière sèche non grasse du lait	FIL 20-partie 1 ou partie 2:2001 ISO 8963-partie 1 ou partie 2:2001	Titrimétrie (Kjeldahl)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	E 23 CCMAS (lait concentré sucré)
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait écrémé concentré sucré et de matière grasse végétale. (faisant partie de la norme ci-dessus)	Matière grasse totale $\leq 8\%$ m/m $\geq 1\%$ m/m	$\leq 8\%$ m/m $\geq 1\%$ m/m	FIL 13C:1987 ISO 1737: 1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	E 22 CCMAS (matière grasse laitière dans le lait concentré sucré)
	MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE DU LAIT * $\geq 20\%$ m/m	$\geq 20\%$ m/m	FIL 15B:1991 ISO 6734:1989 FIL 13:1987 ISO 1737:1999	Calcul à partir des teneurs totales de matière sèche et de matière grasse		I	E 23 CCMAS (matière solide dans le lait concentré sucré) E 22 CCMAS (matière grasse laitière dans le lait concentré sucré)

*La matière sèche totale du lait et et la matière sèche non grasse du lait contiennent de l'eau provenant de la cristallisation du lactose

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait*	>= 34% m/m dans la matière sèche non grasse du lait	FIL 20- partie 1 ou partie 2:2001 ISO 8963-partie 1 ou 2:2001	Titrimétrie (Kjeldahl)	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	E 23 CCMAS (lait concentré sucré)
Cheddar (C-1) (s'applique, avec les adaptations nécessaires, aux Danbo (C-3), Edam (C-4), Gouda (C-5), Havarti (C-6), Samsø (C-7), Emmental (C-9), Tilsiter (C-11), St Paulin (C-13), Provolone (C-15), Coulommiers (C-18), (Cheddar et Danbo à l'étape 8, tous les autres, à l'étape 5/8)	Matière grasse laitière dans l'extrait sec (MGES)	>= 22% m/m Valeur de référence [48-60%] m/m La valeur ci-dessus ne s'applique qu'au Cheddar. Des exigences différentes, et plus complexes dans certains cas, s'appliquent pour les autres fromages cités.	FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzinski-Ratzlaff)	La méthode FIL 5:2004 ISO 1735:2004 mesure la matière grasse et lorsque l'extrait sec est mesuré en utilisant la méthode FIL 4:2004 ISO 5534:2004, on calcule la MGES en utilisant les valeurs obtenues par la mesure ci-dessus.	I	E 22 CCMAS
	Extrait sec selon la MGES	MGES 22-30% m/m >=49% MGES 30-40% m/m >=53% MGES 40-48% m/m >=57% MGES 48-60% m/m >=61% MGES >60% m/m >=66%	FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C		I	E 27 CCMAS

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
Emmental (C-9) uniquement (fromage prêt à la vente) (à l'étape 8)	Acide propionique ≥150mg/100g				Il n'existe pas de méthode de mesure FIL/ISO pour la mesure de l'acide propionique dans le fromage		
Emmental (C-9) (à l'étape 8)	Calcium ≥800mg/100g		FIL 154: 1992 ISO 8070:1987	Spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On estime néanmoins qu'elle doit aussi fonctionner pour le fromage que l'on procède par séchage de cendres ou par digestion acide. (Note : L'expérience avec la méthode de séchage des cendres indique qu'il peut quelquefois y avoir une certaine perte de minéraux). La norme FIL 154 est une veille norme provisoire et elle sera retirée au moment de la publication de la Norme FIL 119/ISO 8070. En 2004, la méthode FIL 119/ISO 8070 a été soumise à une étude de validation inter laboratoires pour l'élargissement du champ d'application au Ca et au Mg et à «d'autres produits laitiers », y compris le fromage. La précision des données était satisfaisante.	III	
Cottage cheese (C-16) (à l'étape 5/8)	Matière grasse laitière	≥0% m/m Niveau de référence 4-5% m/m	FIL 5:2004 ISO 1735:2004 FIL 124-3:2005 ISO 8262-3:2005	Gravimétrie (Schmid-Bondzinski-Ratzlaff) Gravimétrie (Weibull-	Utiliser la méthode FIL 5 2004 / ISO 1735:2004 , sauf dans les cas où la teneur en lactose est >5% des matières sèches non grasses et où il convient d'utiliser la méthode FIL 124-3:2005 /	I	

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
				Berntrop)	ISO 8262-3:2005. La portée des méthodes ne couvre pas ce type de produit. On considère néanmoins, que les méthodes s'appliquent.		
	Extrait sec non gras	>=18% m/m	FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	La méthode FIL 4:2004 ISO 5534:2004 mesure l'extrait sec lorsqu'elle est utilisée avec la norme FIL 5:2004 ISO 5534:2004 (or IDF 124-3:2005 / ISO 8262-3:2005 selon le cas) l'extrait sec non gras peut être obtenu par calcul.	I	E 23 CCMAS
Coulommiers (C-18) (à l'étape 5/8)	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	40% Niveau de 40% à 50 % =>40% mais < 50% Niveau de référence 42% => 50% mais < 60% Niveau de référence 46% =>60% Niveau de référence 52%	FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	La méthode FIL 5:2004 ISO 1735:2004 mesure la matière grasse et lorsque l'extrait sec est mesuré en utilisant la méthode FIL 4:2004 ISO 5534:2004, on calcule la MGES en utilisant les valeurs obtenues par la mesure ci-dessus.	I	E 27 CCMAS
	Extrait sec	40 % Niveau de référence de 40% à 50 %	FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102°C		I	E 23 CCMAS
Fromage à la crème (C-31) (à l'étape 5/8)	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	25% Niveau de référence 60-70%	FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	La méthode FIL 5:2004 ISO 1735:2004 mesure la matière grasse et lorsque l'extrait sec est mesuré en utilisant la méthode FIL 4:2004 ISO 5534:2004, on calcule la MGES en utilisant les valeurs obtenues par la mesure ci-dessus.	I	E 22 CCMAS

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
	Teneur en eau du produit dégraissé	67% Valeur de référence non spécifiée	FIL 4:2004 ISO 5534:2004 et FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Calcul à partir de la teneur de matière grasse et de la teneur en eau	La portée des méthodes ne couvre pas ce type de produit. On considère néanmoins, que les méthodes s'appliquent.	I	E 22 CCMAS E 23 CCMAS
	Extrait sec	22% limité par l'absence d'une valeur de référence pour la teneur en eau du produit dégraissé	FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	La portée des méthodes ne couvre pas ce type de produit. On considère néanmoins, que les méthodes s'appliquent.	I	E 27 CCMAS
Camembert (C-33) (à l'étape 5/8)	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	Teneur minimale 30% Niveau de référence 45%-55%	FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)		I	E 23 CCMAS
	Extrait sec	=>30% mais < 40% niveau de référence 38% =>30% mais 45% niveau de référence 41% =>45 mais 55% niveau de référence 43% => 55% Niveau de référence 48%	FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102°C		I	E 27 CCMAS
Brie (C-34) (à l'étape 5/8)	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	Teneur minimale 40% Niveau de référence 45%-55%	FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)		I	E 23 CCMAS

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
	Extrait sec	<p>=>40% mais < 45% niveau de référence 42%</p> <p>=>45% mais 55% niveau de référence 43%</p> <p>=>55 mais 60% niveau de référence 48%</p> <p>=> 60% Niveau de référence 51%</p>	FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102°C		I	E 27 CCMAS
Mozzarella (à l'étape 5/8)	Matière grasse laitière dans l'extrait – avec forte teneur en eau	20% minimum Niveau de référence 40%-50%	FIL 5:2004 ISO 1735:2004		La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	
	Matière grasse laitière dans l'extrait sec – avec faible teneur en eau	18% minimum Niveau de référence 40%-50%	FIL 5:2004 ISO 1735:2004		La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	
	Extrait sec	<p>=>18% mais <30% niveau de référence avec faible teneur en eau 34%</p> <p>=>20% mais <30% niveau de référence avec forte teneur en eau 24%</p> <p>=>30% mais <40% niveau de référence avec faible teneur en eau 39% niveau de référence avec forte</p>	FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102°C		I	E 27 CCMAS

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
		<p>teneur en eau 26%</p> <p>=>40% mais <50% niveau de référence avec faible teneur en eau 42% niveau de référence avec forte teneur en eau 29%</p> <p>=> 45% mais <50% niveau de référence avec faible teneur en eau 45% niveau de référence avec forte teneur en eau 31%</p> <p>=>50% mais <60% niveau de référence avec faible teneur en eau 47% niveau de référence avec forte teneur en eau 34%</p> <p>=>60% mais <85% niveau de référence avec faible teneur en eau 53% niveau de référence avec forte teneur en eau 38%</p>					
Provolone (C-15) Mozzarella	Texture fibreuse composée de longue fibres de protéine parallèles les unes aux autres	procédé "pasta filata"			Il n'existe pas de méthode FIL/ISO		

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
Fromages de lactosérum (à l'étape 8)	Matière grasse totale		FIL 59A:1986 ISO 1854:1999	Gravimétrie (Röse Gottlieb)		I	E 22 CCMAS
Fromages de lactosérum par concentration (faisant partie de la norme ci-dessus)	Matière grasse totale		FIL 59A:1986 ISO 1854:1999	Gravimétrie (Röse Gottlieb)		I	
Fromages de lactosérum par coagulation (faisant partie de la norme ci-dessus)	Matière grasse totale		FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)		I	
Fromages de lactosérum par concentration (faisant partie de la norme ci-dessus)	Extrait sec (total matières sèches)		FIL 58:2004 ISO 2920:2004	Gravimétrie, dessiccation à 88 °C		I	E 23 CCMAS
Fromages de lactosérum par coagulation (faisant partie de la norme ci-dessus)	Extrait sec (total matières sèches)		FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	La portée de la méthode ne couvre pas ce type de produits. On considère néanmoins, que la méthode s'applique.	I	
	Le rapport caséine/protéine doit dépasser celui du lait				Il n'existe pas de méthode FIL/ISO		
Fromage de lactosérum (faisant partie de la norme ci-dessus)	Teneur en matière grasse du produit sec	Minimum 10% et < 33%	FIL 59A:1986 ISO 1854:1999 et FIL 58:2004 ISO 2920:2004	Calcul à partir de la teneur de matière grasse et de la teneur en extrait sec	S'applique uniquement au fromage de lactosérum produit par concentration	I	
Fromage de lactosérum à la crème (faisant partie de la norme ci-dessus)	Teneur en matière grasse du produit sec	Minimum 33%	FIL 59A: 1986 ISO 1854: 1999 et	Calcul à partir de la teneur de matière grasse et de la teneur en extrait sec	S'applique uniquement au fromage de lactosérum produit par concentration	I	

Produit	Disposition	Exigence	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
			FIL 58:2004 ISO 2920:2004				
Fromage de lactosérum écrémé (faisant partie de la norme ci-dessus)	Teneur en matière grasse du produit sec	Inférieure à 10%	FIL 59A:1986 ISO 1854:1999 et FIL 58:2004 ISO 2920:2004	Calcul à partir de la teneur de matière grasse et de la teneur en extrait sec	S'applique uniquement au fromage de lactosérum produit par concentration	I	
Matières grasses laitières à tartiner (à l'étape 5/8)	Matière grasse laitière (beurre trois-quarts gras) (beurre demi-gras)	< 80 % (m/m) > = 10% (m/m) < = 62% (m/m) > = 60% (m/m) < = 41% (m/m) > = 39% (m/m)	FIL 194:2003 ISO 17189:2003	Gravimétrie Détermination directe de la teneur en matière grasse par extraction par solvant		I	
	Matière grasse végétale		FIL 54:1970 ISO 3594 (confirmée 1996) FIL 32:1965 ISO 3595:1976 (confirmée 1996)	Chromatographie en phase gazeuse Test à l'acétate de phytostérol	Ces méthodes sont susceptibles d'être remplacées par la méthode de référence FIL 202 ISO 17678 « Matière grasse laitière - Détection des corps gras étrangers par chromatographie (de partage) gaz-liquide des triglycérides » devant être publiée par la FIL/ISO en 2007.	II III	

Partie B - Liste révisée de méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers

Lait et Produits Laitiers				
Produits Laitiers	Fer	Norme FIL 103A:1986 Norme ISO 6732:1985 (confirmée 1995)	Photométrie (bathophénanthroline)	IV
Produits Laitiers	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Produits Laitiers	Échantillonnage	Norme FIL 113A:1990 Norme ISO 5538:1987 (confirmée 1992) FIL 113 / ISO 5538:2004	Inspection par attributs	-
Produits Laitiers	Échantillonnage	Norme FIL 136A:1992 Norme ISO 8197:1988 (confirmée 1993)	Inspection par mesures	-
Produits laitiers (pour les produits non complètement solubles dans l'ammoniac)	Matière grasse laitière	Norme FIL 126A:1988 ISO 8262 3:1987 FIL 124-3 / ISO 8262-3:2005	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	I
Beurre	Matière sèche non grasse du lait	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 FIL 80-2 / ISO 3727-2:2002	Gravimétrie	I
Beurre	Matière grasse laitière	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 FIL 80-3 / ISO 3727-3:2003	Gravimétrie	I
Beurre	Sel	Norme FIL 12B: 1988 ISO 1738:1997 FIL 12 / ISO 1738:2004	Titrimétrie (Mohr: détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	II
Beurre	Sel	Norme FIL 179:1997 FIL 179 / ISO 15648:2004	Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	III
Beurre	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Beurre	Matière grasse végétale	Norme FIL 54:1970 Norme ISO 3594:1976 (confirmée 1996)	Chromatographie en phase gazeuse	II

Beurre	Matière grasse végétale	Norme FIL 32:1965 Norme ISO 3595:1976 (confirmée 1996)	Test à l'acétate de phytostérol	III
Beurre	Eau	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 FIL 80 / ISO 3727:2001	Gravimétrie	I
Fromage	Acide citrique	Norme FIL 34C:1992 FIL RM 34 / ISO TS 34:2005	Méthode enzymatique	II
Fromage	Acide citrique	ISO 2963:1997	Photométrie	III
Fromage	Matière grasse laitière	Norme FIL 5B: 1986 ISO 1735:1987 FIL 5 / ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Fromage	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Fromage (et croûtes de fromage)	Natamycine	Norme FIL 140A:1992 Norme ISO 9223:1991 (confirmée 1996)	Spectrophotométrie d'absorption moléculaire et CLHP après extraction	II
Fromages en saumure	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 FIL 5 / ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Fromages en saumure	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Crème	Matière grasse laitière	Norme FIL 16C:1987 ISO 2450:1985	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Crème	Matière sèche	Norme FIL 21B:1987 ISO 6731:1989	Gravimétrie (dessiccation à 102°C)	I
Produits à base de caséine comestible	Acides libres	Norme FIL 91:1979 (confirmée 1986) Norme ISO 5547:1978 (confirmée 1993)	Titrimétrie (extrait aqueux)	IV
Produits à base de caséine comestible	Cendres (y compris P ₂ O ₅)	Norme FIL 90:1979 (confirmée 1986) ISO 5545:1978	Four à 825°C	IV

Produits à base de caséine comestible	Cuivre	Norme FIL 76A:1980 Norme ISO 5738:1980 (confirmée 1995) FIL 76 / ISO 5738:2004	Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	III
Produits à base de caséine comestible	Lactose	Norme FIL 106:1982 Norme ISO 5548:1980 (confirmée 1996) FIL 106 / ISO 5548:2004	Photométrie (phénol et H ₂ SO ₄)	IV
Produits à base de caséine comestible	Plomb	Norme FIL 133A:1992	Spectrophotométrie (diphényl-1,5 thiocarbazone)	III
Produits à base de caséine comestible	Matière grasse laitière	Norme FIL 127A:1988 ISO 5543:1986 (confirmée 1996)	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Produits à base de caséine comestible	Teneur en eau	Norme FIL 78C:1990 ISO 5550:1978 FIL 78 / ISO 5550:2005	Gravimétrie (dessiccation à 102°C)	I
Produits à base de caséine comestible	pH	Norme FIL 115A:1989 Norme ISO 5546:1979 (confirmée 1996)	Electrométrie	IV
Produits à base de caséine comestible	Protéines (N total x 6,38 dans l'extrait sec)	Norme FIL 92:1979 (confirmée 1986) ISO 5549:1978 (confirmée 1993)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	IV
Produits à base de caséine comestible	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Produits à base de caséine comestible	Sédiment (particules brûlées)	Norme FIL 107A:1995 ISO 5739:1983 FIL 107 / ISO 5739:2002	Comparaison visuelle avec disques standard, après filtration	IV
Laits concentrés non sucrés	Matière grasse laitière	Norme FIL 13C: 1987 ISO 1737:1985	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Laits concentrés non sucrés	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Laits concentrés non sucrés	Matière sèche	Norme FIL 21B:1987 ISO 6731:1989	Gravimétrie (dessiccation à 102°C)	I

Laits en poudre et crèmes en poudre	Matière grasse laitière	Norme FIL 9C: 1987 ISO 1736:1985	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Laits en poudre et crèmes en poudre	Protéines (dans la matière sèche non grasse du lait)	Norme FIL 20B:1993 FIL 20-1 / ISO 8968-1:2001	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Laits en poudre et crèmes en poudre	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Laits en poudre et crèmes en poudre	Particules brûlées	Norme FIL 107A:1995 ISO 5739:1983 FIL 107 / ISO 5739:2002	Comparaison visuelle avec disques standard, après filtration	IV
Laits en poudre et crèmes en poudre	Solubilité	Norme FIL 129A:1988 ISO 8156:1987 FIL 129 / ISO 8156:2005	Centrifugation	I
Laits en poudre et crèmes en poudre	Acidité titrable	Norme FIL 86:1981 ISO 6091:1980	Titrimétrie, titrage à pH 8,4	I
Laits en poudre et crèmes en poudre	Eau	Norme FIL 26A:1993 FIL 26 / ISO 5537:2004¹	Gravimétrie (dessiccation à 102°C)	IV
Produits à base de matière grasse laitière	Antioxydants (phénoliques)	Norme FIL 165:1993	Chromatographie liquide en gradient de phase inversée	II
Produits à base de matière grasse laitière	Acides gras libres (exprimés en acide oléique)	Norme FIL 6B:1989 Norme ISO 1740:1991 (confirmée 1996) FIL 6 / ISO 1740:2004	Titrimétrie	I
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse laitière	Norme FIL 24:1964	Gravimétrie (calcul de la matière sèche non grasse et de la teneur en eau)	IV
Produits à base de matière grasse laitière	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse végétale (stérols)	Norme FIL 54:1979 Norme ISO 3594:1976 (confirmée 1996)	Chromatographie en phase gazeuse	II

¹ La méthode de substitution n'a été validée que pour les laits en poudre et pas pour les crèmes en poudre

Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse végétale	Norme FIL 32:1965 Norme ISO 3595:1976 (confirmée 1996)	Test à l'acétate de phytostérol	III
Produits à base de matière grasse laitière	Eau	Norme FIL 23A:1988 FIL 23 / ISO 5536:2002	Titrimétrie (Karl Fischer)	II
Préparations à base de fromage fondu	Acide citrique	Norme FIL 34C:1992 FIL RM 34 / ISO TS 2963:2005	Méthode enzymatique	II
Préparations à base de fromage fondu	Acide citrique	ISO 2963:1997	Photométrie	III
Préparations à base de fromage fondu	Matière grasse laitière	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 FIL 5 / ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Préparations à base de fromage fondu	Phosphate ajouté (exprimé sous forme de phosphore)	Norme FIL 51B:1991	Calcul	IV
Préparations à base de fromage fondu	Phosphore	Norme FIL 33C: 1987 Norme ISO 2962:1984 (confirmée 1994)	Spectrophotométrie (molybdate - acide ascorbique)	II
Préparations à base de fromage fondu	Sel	Norme FIL 88A:1979 Norme ISO 5943:1988 (confirmée 1996) FIL 88 / ISO 5943:2004	Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	II
Lait concentré sucré	Matière grasse laitière	Norme FIL 13C: 1987 ISO 1737:1985	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Laits concentrés sucrés	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Fromage de lactosérum	Extrait sec	Norme FIL 58:1970 (confirmée 1993) Norme ISO 2920:1974 (confirmée 1996) FIL 58 / ISO 2920:2004	Gravimétrie (dessiccation à 88±2°C)	I
Fromage de lactosérum	Matière grasse laitière (dans l'extrait sec)	Norme FIL 59A:1986 ISO 1854:1987	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Fromage de lactosérum	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-

Poudres de lactosérum	Cendres	Norme FIL 90:1979 (confirmée 1986) ISO 5545:1978	Four à 825°C	IV
Poudres de lactosérum	Cuivre	Norme FIL 76A:1980 Norme ISO 5738:1980 (confirmée 1995) FIL 76 / ISO 5738:2004	Photométrie (diéthylthiocarbamate)	III
Poudres de lactosérum	Matière grasse laitière	Norme FIL 9C:1987 ISO 1736:1985	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Poudres de lactosérum	Eau "libre", teneur en	Norme FIL 58:1970 (confirmée 1993) Norme ISO 2920:1974 (confirmée 1996) FIL 58 / ISO 2920:2004	Gravimétrie (dessiccation à 88±2°C)	IV
Poudres de lactosérum	Protéines (N total x 6,38)	Norme FIL 92:1979 (confirmée 1986) Norme ISO 5549:1978 (confirmée 1978)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	IV
Poudres de lactosérum	Échantillonnage	Norme FIL 113A:1990 Norme ISO 5538:1987 (confirmée 1992) FIL 113 / ISO 5538:2004	Inspection par attributs	-
Poudres de lactosérum	Échantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 FIL 50 / ISO 707:2005	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	-
Yogourt et produits à base de yogourt	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>	Norme FIL 117A:1988 FIL 117 / ISO 7889:2003	Dénombrement des colonies à 37°C	
Yogourt et produits à base de yogourt	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>	Norme FIL 146:1991 FIL 146 / ISO 9232:2003	Test d'identification	
Yogourt et produits à base de yogourt	Matière sèche totale	Norme FIL 151:1991 FIL 151 / ISO 13580:2005	Gravimétrie (dessiccation à 102°C)	I

ANNEXE XXVII**Projet de document en vue de nouveaux travaux sur l'amendement de la liste des additifs alimentaires figurant dans la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées****(Codex STAN A-9-1976, Rév. 1-2003)****Introduction**

À sa sixième session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a décidé que la FIL préparerait une proposition de projet pour une nouvelle activité concernant l'amendement de la liste des additifs figurant dans la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées, conformément à la demande de la 53^e Session du Comité exécutif¹, pour examen à sa prochaine Session².

Objet et champ d'application de la norme proposée³

Le nouveau travail a pour objet de réviser et d'actualiser la liste des additifs figurant à la section 4 de la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (Codex Stan A-9-1976, Rév.1-2003).

Son champ d'application est limité à la liste des additifs figurant à ladite section.

Pertinence et actualité

La Norme pour les crèmes et les crèmes préparées a été révisée lors de la cinquième session du CCMMP (2002). La liste des additifs adoptée était celle figurant à l'Annexe VI du document ALINORM 01/11, qui avait été approuvée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente-troisième session. À sa cinquième session, le CCMMP disposait d'une liste révisée d'additifs présentée dans le document CX/MMP 02/3 mais a décidé de ne pas l'inclure dans la norme pour des raisons de procédure⁴.

La révision proposée de la liste des additifs vise essentiellement à intégrer la liste présentée dans le document CX/MMP 02/3 plus un autre additif (demandé par le Japon) qui est justifié du point de vue technologique.

Principales questions à traiter

Réviser la liste des additifs figurant à la section 4 de la Norme pour les crèmes et les crèmes préparées de sorte à :

1. Inclure les additifs justifiés du point de vue technologique.
2. Fixer les concentrations maximales pour certains additifs, conformément à la politique qui consiste à définir des concentrations maximales pour les additifs assortis d'une DJA.

Évaluation par rapport aux Critères régissant l'établissement des priorités de travail

La proposition répond aux critères suivants :

- a. Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses.
- b. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler.
- c. Aptitude du produit à la normalisation.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex.

La proposition répond aux critères suivants :

- a. Promotion d'un cadre réglementaire cohérent.
- b. Promotion de la plus vaste application possible des normes Codex.

¹ ALINORM 04/27/3, par. 20.

² ALINORM 04/27/11, par. 149

³ Dans le présent document, on entend par « norme » toute recommandation de la Commission devant être soumise à l'approbation des gouvernements.

⁴ ALINORM 03/11, par. 25 – 29.

À cet égard, le projet d'amendement reconnaîtrait les additifs qui sont justifiés du point de vue technologique pour ces produits et serait cohérent avec la politique sur les teneurs maximales et la terminologie des additifs alimentaires.

Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex.

La proposition fait référence à la *Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (CODEX STAN A-9-1976, Rév.1-2003)* et à la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév.5-2004)*.

Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts.

Aucun.

Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées.

La Fédération internationale de laiterie a déjà fourni sa contribution⁵.

Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission ; le délai d'élaboration ne devrait pas normalement dépasser cinq ans.

Le calendrier proposé est le suivant : travail entamé par le CCMMP en 2006, terminé en 2008 et adopté par la Commission en 2008.

La décision d'entreprendre un nouveau travail ou de réviser une norme est prise par la Commission sur la base d'un examen critique effectué par le Comité exécutif.

⁵ CRD 3, Sixième Session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

PROPOSITION DE CALENDRIER POUR L'ACHÈVEMENT DES ACTIVITÉS

TITRE DE L'ACTIVITE	ÉTAPE	ANNÉE D'ACHÈVEMENT	SESSION
Projet d'amendement à la section 2 « Description » de la Norme générale Codex pour le fromage	8	2006	29 ^e CAC
Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	8	2006	29 ^e CAC
Projet de norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	8	2006	29 ^e CAC
Projet de norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	8	2006	29 ^e CAC
Projet de norme révisée pour le Cheddar (C-1)	8	2006	29 ^e CAC
Projet de norme révisée pour le Danbo (C-3)	8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum	8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour l'Édam (C-4)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Gouda (C-5)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Havarti (C-6)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Samsø (C-7)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour l'Emmental (C-9)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Tilsiter (C-11)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Saint-Paulin (C-13)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Provolone (C-15)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Cottage Cheese (C-16)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Coulommiers (C-18)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le fromage à la crème (C-31)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Camembert (C-33)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme révisée pour le Brie (C-34)	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme pour la Mozzarella	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de norme pour les matières grasses laitières à tartiner	5/8	2006	29 ^e CAC
Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers	5	2008	8 ^e CCMMP
Avant-projet de norme pour le fromage fondu	2	2010	9 ^e CCMMP
Avant-projet de modèle pour les dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté	2	2010	9 ^e CCMMP