

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES EN SAUMURE

CXS 208-1999

Adoptée en 1999. Amendée en 2001, 2010, 2018.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fromages en saumure destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la Section 2 de la présente norme. Sous réserve des dispositions de la présente norme de groupe, les normes Codex applicables aux différentes variétés de fromage peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la présente norme.

2. DESCRIPTION

Les fromages en saumure sont des fromages affinés, de consistance ferme à molle, conformes aux dispositions de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978). La pâte présente une coloration blanche à jaunâtre et une texture compacte se prêtant au découpage, et elle est pratiquement exempte de perforations mécaniques. Les fromages n'ont pas véritablement de croûte et ils ont été affinés et conservés en saumure jusqu'au moment de leur vente, ou de leur préemballage pour la vente au consommateur. Certains fromages en saumure contiennent des fines herbes et des épices qui font partie de leur identité.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes sans danger;
- Enzymes appropriées et inoffensives;
- Chlorure de sodium;
- Eau potable;
- Fines herbes et épices lorsqu'ils font partie de l'identité du fromage en saumure.

3.3 Composition

	Pâte molle	Pâte ferme
Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec, %	40	40
Teneur en extrait sec, %	40	52

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs de l'acidité		
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 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 et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «fromage en saumure». Toutefois, le terme «fromage en saumure» peut être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage en saumure réservée par une norme du Codex sur les fromages en saumure 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.

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

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

En outre, on peut utiliser les expressions ci-après:

Extra gras ou double crème	(si la teneur en MGES est égale ou plus de 60 %);
Tout gras ou au lait entier ou crème	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 45 % et inférieure à 60 %);
Mi-gras ou demi-écrémé	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 25 % et inférieure à 45 %);
Partiellement écrémé	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 10 % et inférieure à 25 %);
Maigre ou écrémé	(si la teneur en MGES est inférieure à 10 %).

7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

8.1 Échantillonnage

Exigences spéciales pour le fromage en saumure: un morceau représentatif du fromage est placé pendant 5 à 10 minutes sur un morceau de tissu ou sur une feuille de papier absorbant. Une tranche de 2 à 3 cm est ensuite découpée et envoyée au laboratoire dans une boîte isotherme étanche pour analyse.