

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CL 2016/6-MMP
Avril 2016

DESTINATAIRES : Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

EXPÉDITEUR : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

OBJET : **Demande d'observations : Rapport sur le projet de norme générale pour le fromage fondu**

ÉCHÉANCE : **13 mai 2016**

OBSERVATIONS	Destinataire : Secrétariat Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie Courriel : codex@fao.org	Avec copie au : Codex Contact Point for New Zealand Ministry for Primary Industries Wellington New Zealand Courriel : CodexNZ@mpi.govt.nz
---------------------	--	--

GÉNÉRALITÉS

1. Le groupe de travail physique (GTP) sur le fromage fondu qui s'est réuni en décembre 2015 a élaboré un projet de norme ainsi qu'un rapport qui ont été diffusés pour observations à l'étape 6 avec la lettre circulaire CL 2015/34-MMP.

2. Les observations reçues en réponse à cette lettre circulaire ont été analysées par le secrétariat néo-zélandais du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) et son rapport ainsi que ses recommandations sont annexés à la présente en Annexe 1. Il est prévu que ce rapport ainsi que les observations reçues en réponse à la présente CL soient débattus pendant la 39^e session de la Commission.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Par la présente, invitation est faite à transmettre des observations sur les conclusions et recommandations reprises dans le rapport en annexe (Annexe I).

4. Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations sont invités à le faire par écrit **de préférence par courriel** à l'adresse ci-dessus avant le **13 mai 2016**.

PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE FONDU ANALYSE DES RÉPONSES À LA CL 2015/34-MMP (OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6)

Le présent rapport analyse les observations reçues à l'étape 6 au sujet du projet de norme générale pour le fromage fondu et formule des recommandations découlant de cette analyse. La CL 2015/34-MMP invitait à présenter des observations et 21 états membres, une organisation membre et une organisation observatrice y ont répondu¹. Les observations reçues en anglais, français et en espagnol sont disponibles sous ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCMMP/ccmmp11/Comments_in_reply_to_CL2016-34-MMP_CompilationF.pdf.

Le rapport comprend une analyse des observations générales (comprises dans certaines réponses) ainsi qu'une analyse des observations spécifiques au sujet de chaque section de la norme. Les analyses se concentrent sur les points les plus significatifs sans faire référence à chacune des observations formulées.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Plusieurs réponses comprenaient des observations générales. Les pays ont signalé qu'ils maintenaient leur soutien pour l'élaboration d'une norme internationale pour le fromage fondu afin de protéger l'authenticité du produit et éviter la tromperie des consommateurs. Alors qu'une satisfaction générale s'exprime au sujet des progrès réalisés pendant la réunion du groupe de travail physique (GTP), des préoccupations sont exprimées au sujet des nombreuses différences qui restent. Les avis restent partagés sur la question clé de la teneur en fromage. Les préoccupations exprimées évoquent que la norme telle qu'elle est rédigée actuellement pourrait mener à des entraves techniques au commerce et à l'exclusion de produits qui font actuellement l'objet d'un commerce sur le marché international sous le nom de fromage fondu.

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

1. CHAMP D'APPLICATION

L'Union européenne et ses états membres (UEÉM) se sont abstenus d'exprimer une position sur le champ d'application en attendant l'examen de la section 3 Facteurs essentiels de composition et de qualité et un autre pays (la Suisse) a suggéré que le champ d'application pourrait requérir un réexamen étant donné sa position selon laquelle les produits selon 3.1.2 pourraient être mieux désignés de 'préparations à base de fromage fondu'.

Un pays (l'Argentine) s'est préoccupé de ce qu'il ne faudrait pas renvoyer aux produits hors champ d'application comme étant 'de nature similaire' et a proposé un changement du libellé.

Il découle de ces observations qu'il n'y a pas de consensus sur le champ d'application tel qu'il est rédigé et qu'il faut noter les liens forts avec la section 3.1.

2. DESCRIPTION

Un certain nombre d'observations ont été reçues au sujet de cette section, proposant certains amendements et demandant quelques éclaircissements.

L'UEÉM ont suggéré qu'une discussion technique plus approfondie est nécessaire sur la *description* et ont demandé un éclaircissement sur la possibilité de produire du fromage fondu sans employer des sels émulsifiants. (Noter également d'autres observations de la FIL sur les sels émulsifiants en section 4).

La FIL a également suggéré une note de bas de page pour veiller à ce que du fromage fondu étiqueté comme étant tartinable soit de fait fonctionnellement tartinable.

Une amélioration de la traduction espagnole a proposé d'employer 'hilado' comme alternative pour 'filante' ; un pays (le Canada) a proposé un ajout à la définition des fromages fondus portant un nom de variété pour indiquer qu'il est fait référence à la variété de fromage nommée dans le nom du produit.

Avec quelques amendements et un plus ample débat sur les éléments proposés, la 'description' pourrait être conclue.

¹ Argentine, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Égypte, Union européenne, Inde, Iran, Japon, Kenya, Mexique, Nouvelle-Zélande, Paraguay, Pérou, Philippines, Suisse, Uruguay, États-Unis d'Amérique, FIL.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Deux pays ont demandé un éclaircissement sur la question de savoir comment deux types de matière première, le 'enzyme-modified cheese' et le 'rework' (fromage fondu renvoyé pour re transformation) devraient être classés. Cette question n'a pas été examinée précédemment et pourrait être examinée au cours d'une discussion technique plus avancée.

Un pays (la Colombie) a proposé de supprimer la catégorisation des matières premières en suivant la même approche que les normes existantes pour les produits laitiers. Ces catégories sont toutefois évoquées plus avant dans la norme et sont appuyées par d'autres pays.

Sections 3.1.1 – 3.1.4

Ainsi que cela figure dans le rapport du GTp, le projet de norme propose la mise en place de trois catégories de fromage fondu en fonction de leur teneur en fromage, ainsi qu'une quatrième catégorie pour les fromages fondus portant un nom de variété. Les sections suivantes résument les observations reçues.

L'UEÉM ont estimé qu'une discussion plus technique est nécessaire sur toute la section 3, en particulier sur la question de la teneur minimale en fromage.

Un pays (l'Égypte) a proposé de supprimer les sections 3.1.1 à 3.1.4, car la teneur en fromage peut créer des entraves commerciales et il est difficile de la mesurer. Il a proposé de catégoriser le fromage fondu en fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, comme dans des normes existantes.

3.1.1 Fromage fondu avec une teneur minimale en fromage de 75 pour cent

Deux pays estimaient que l'exigence d'une teneur en fromage de 75 pour cent devrait être expressément comprise dans le texte de la section ; un pays estimait que la teneur en fromage devrait être exprimée comme une proportion autant des matières premières que des ingrédients ; et deux pays suggéraient que le passage de la fin (pour standardiser la teneur en matière grasse du produit fini) devrait être supprimé car la standardisation n'est pas la seule finalité de produits du lait riches en matière grasse.

Un pays (la Colombie) estimait que d'autres produits du lait que le fromage et les produits riches en matière grasse devraient être autorisés.

3.1.2 Fromage fondu avec une teneur minimale en fromage de 51 pour cent

Un pays (la Suisse) proposait que cette section soit supprimée ou que le produit devrait être désigné par un autre nom, par exemple des préparations à base de fromage fondu.

Un pays (la Colombie) a proposé que la teneur en fromage devrait être spécifiée à partir de 'tout le fromage' et non pas à partir de la matière sèche et que la teneur en fromage devrait être exprimée en tant que proportion des matières premières et ingrédients.

3.1.3 Fromage fondu désigné par le qualificatif 'tartinable'

L'UEÉM estimaient qu'il fallait de plus amples discussions pour déterminer la teneur minimale en fromage appropriée et tenant dûment compte des exigences technologiques pour la production de ce type de fromage fondu.

Deux pays (la Colombie et la Suisse) ont proposé de simplifier et de préciser cette section en faisant uniquement référence à une teneur minimale en fromage de 30 pour cent. Un pays (l'Argentine) a proposé une refonte du texte pour prévoir un produit à forte teneur en fromage. Un pays (la Colombie) a proposé que la teneur en fromage devrait être spécifiée à partir de 'tout le fromage' et non pas à partir de la matière sèche et que la teneur en fromage devrait être exprimée en tant que proportion des matières premières et ingrédients.

La FIL a fourni des informations selon lesquelles plus de 300 000 tonnes de produits tartinables contenant entre 25 pour cent et 30 pour cent de fromage sont échangés à l'échelle internationale, et elle a abordé la question si la teneur en fromage devait être 25 pour cent ou 30 pour cent de toutes les matières premières exprimées en extrait sec ou si ces produits devraient être considérés comme des pâtes à tartiner à base de fromage fondu.

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

Plusieurs pays ont noté que cette section devrait être rédigée de manière à ce que les fromage(s) fondu(s) portant un ou plusieurs noms de variété soient en conformité avec 3.1.1, 3.1.2 ou 3.1.3.

Un pays (la Colombie) a proposé que la teneur en fromage devrait être spécifiée à partir de 'tout le fromage' et non pas à partir de la matière sèche.

Un pays (les Philippines) estimait que la teneur minimale de fromage portant un nom de variété devrait être de 30 pour cent plutôt que de 51 pour cent.

Ces observations sont le reflet de divergences de vues sur la structure de la section et sur la teneur minimale en fromage par rapport à la dénomination des produits.

En s'appuyant sur ces observations, il apparaît clairement qu'il n'y a pas de consensus sur les sections telles qu'elles sont rédigées avec une catégorisation par teneur en fromage. Il y a en particulier des préoccupations au sujet du produit décrit en section 3.1.3 par rapport à la teneur minimale en fromage et aux implications pour le commerce existant, et à la question de savoir si cette catégorie de produit devrait être décrite comme du fromage fondu.

3.2 Ingrédients autorisés

Un pays (la Colombie) a proposé que la référence au chlorure de potassium soit remplacée par une référence aux succédanés du sel, ainsi que c'est le cas dans la catégorie alimentaire 12.1.2 succédanés du sel de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire des assaisonnements avec une teneur réduite en sodium destinés à l'emploi dans des aliments pour remplacer le sel.)

Un autre pays (les États-Unis d'Amérique) proposait d'élargir l'éventail des succédanés du sel pour y inclure du sel de mer ainsi que d'autres sels de magnésium ou de calcium.

Un pays (l'Iran) a noté que si le chlorure de potassium était autorisé, une méthode d'essai devrait être incluse dans la norme.

Deux pays ont suggéré que la note de bas de page devrait inclure une référence aux GL 66, *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants*.

Même si les conclusions du GTp faisaient état d'un large consensus sur les ingrédients, les observations signalent la nécessité d'envisager un élargissement de l'éventail des succédanés du sel autorisés.

3.3 Composition

Ce tableau sur les spécifications de composition a été inséré par le GTp en suivant des dispositions similaires au sein de cette section dans d'autres normes pour des produits laitiers.

L'UEÉM estimaient qu'il fallait de plus amples discussions techniques, notamment sur le caractère approprié de l'insertion d'un lien vers la *Norme générale sur l'utilisation des termes de laiterie* comme dans les autres normes pour les produits laitiers.

Un pays (la Colombie) a proposé de supprimer cette section pour éviter toute ambiguïté, étant donné que les sections 3.1 et 3.2 spécifient la composition de manière adéquate. Un pays (l'Argentine) a proposé que la première ligne devrait spécifier 'supérieur ou égal à **60 pour cent**' pour être représentative des produits sur le marché. Certains pays ont suggéré des améliorations rédactionnelles.

Il ressort des observations qu'il n'y a pas de consensus sur le tableau tel qu'il est actuellement rédigé.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Catégories fonctionnelles autorisées dans les catégories de fromage fondu

Il y avait un éventail d'opinions sur l'utilisation de stabilisants et d'épaississants dans le fromage fondu (51 pour cent) et le fromage fondu (75 pour cent). L'UEÉM ont indiqué qu'ils présenteraient des observations sur les catégories fonctionnelles autorisées une fois qu'il y aurait un accord sur les catégories de fromage fondu.

Un pays estimait que l'utilisation de stabilisants devrait être limitée au fromage fondu avec une texture filante. D'autres pays estimaient que leur utilisation devrait être étendue pour comprendre le fromage fondu UHT (traité par upérisation à haute température) et le fromage fondu (51 pour cent) à partir de fromage à la crème (ou cream cheese). Finalement, d'autres pays estimaient que les stabilisants devraient être autorisés pour tous les types de fromage fondu.

Le GTp avait mis l'utilisation d'épaississants entre crochets pour le fromage fondu (51 pour cent). Les avis restent partagés : certains pays proposaient que les épaississants soient autorisés alors que d'autres estimaient qu'ils ne devraient pas être autorisés. Certains pays proposaient que les épaississants soient autorisés dans toutes les catégories de fromage fondu. Certains pays proposaient une limite maximale de 3% pour tous les stabilisants et épaississants utilisés, ce qui permettrait de supprimer la note (1).

Il ressort des observations que les divergences de vues persistent sur cette section. Les observations reprennent également des préoccupations déjà évoquées sur la justification technologique de l'utilisation d'épaississants et de stabilisants pour produire du fromage fondu.

Liste d'additifs

La liste des additifs alimentaires spécifique n'a pas été débattue pendant le GTp mais elle a été incluse dans le projet pour qu'il soit complet. Cette liste devra être renvoyée au Comité sur les additifs alimentaires pour examen à l'étape appropriée. Un certain nombre de pays a présenté des observations au sujet de cette section.

Certains pays acceptaient la liste d'additifs spécifiques alors que d'autres proposaient quelques amendements. L'UEEM estimaient que la liste devrait être mise entre crochets. Un pays (la Colombie) a proposé que la norme fasse référence à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) au lieu d'y inclure une liste spécifique ; d'autres pays ont estimé que la norme devrait être cohérente avec la NGAA.

La FIL a noté que les sels émulsifiants à base de citrate peuvent être formés à partir d'acide citrique (provenant du jus de citron en tant qu'ingrédient) et des ions de sodium (provenant du carbonate de sodium qui pourrait être proposé comme un synergiste de sel émulsifiant).

5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Un pays (le Brésil) a demandé s'il était nécessaire de décrire les dispositions sur les auxiliaires technologiques. Dans sa mouture actuelle, le projet suit le précédent d'autres normes pour des produits laitiers et ne recense pas d'auxiliaires technologiques spécifiques.

6. CONTAMINANTS

Un pays (la Colombie) a suggéré de remplacer 'doivent être conformes aux' par 'ne doivent pas dépasser'. Cet éclaircissement était utile.

7. HYGIÈNE

Aucune observation n'a été reçue.

8. ÉTIQUETAGE

Un pays (le Canada) a noté que la norme est susceptible de donner une impression trompeuse découlant de l'emploi de la même dénomination pour des produits différents avec des teneurs en fromage différentes et a estimé qu'il s'agissait d'une situation unique au sein du Codex. Cette observation suggérait également que les dispositions sur la déclaration de la teneur en fromage pourraient créer encore plus de confusion pour les consommateurs puisque les produits avec une forte teneur en fromage pourraient ne pas la déclarer. Le libellé de la norme repose sur l'hypothèse que le consommateur comprendra que le fromage fondu sans déclaration de la teneur en fromage a une forte teneur en fromage ; mais l'interprétation du Canada suscite de nouvelles questions sur cette démarche.

L'UEEM ont indiqué qu'ils pourraient présenter des observations sur la section 8 après un accord sur les sections précédentes.

8.1 Nom du produit

L'ensemble d'observations repris ci-dessous a été reçu sur cette section :

- Un pays (l'Argentine) a suggéré des améliorations du libellé espagnol.
- Un pays a proposé une refonte de la disposition sur l'étiquetage du fromage fondu portant un nom de variété par souci de cohérence avec la section 2 et pour permettre sa dénomination en tant que 'fromage fondu'.
- La FIL a suggéré des ajouts de texte -
 - Pour préciser la dénomination de fromages fondus tartinables afin d'y refléter les trois éléments déclencheurs pour l'étiquetage obligatoire de fromages fondus tartinables (sections 3.1.3, 3.3 et 4), qui étaient nécessaires selon le GTp, et
 - Pour permettre la dénomination de fromage fondu portant un nom de variété lorsque la teneur en fromage est relativement faible ou que la variété nommée est présente en quantités plus faibles.

- Un pays (la Colombie) a proposé que le fromage fondu devrait être dénommé avec ses caractéristiques de fermeté et sa teneur en matière grasse selon les dispositions de la *Norme générale pour le fromage*.
- Plusieurs pays ont suggéré que le dernier paragraphe soit supprimé ou rendu facultatif.

8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

Aucune observation n'a été reçue.

8.3 Déclaration de la teneur en fromage

Plusieurs pays ont proposé que cette section soit incorporée dans la section 8.1 – Nom du produit, ou qu'elle soit revue pour exiger que la déclaration de la teneur en fromage soit placée de manière proéminente. Un certain nombre de pays a également proposé que la déclaration soit exigée pour tous les types de fromage fondu (c'est-à-dire également ceux qui sont visés par la section 3.1.1), mais un pays (le Paraguay) a proposé que la déclaration soit facultative pour les produits visés par la section 3.1.1. Un pays (la Colombie) a proposé que les paragraphes renvoient aux dispositions pour la déclaration quantitative des ingrédients de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Un pays (l'Iran) a suggéré que d'autres ingrédients laitiers significatifs devraient également être déclarés.

Ces suggestions ont des implications significatives pour la déclaration de la teneur en fromage par rapport aux diverses catégories de fromage fondu reprises dans la section 3.1.

8.4 Déclaration de la teneur en protéines du lait

Un pays a déclaré ne pas voir la nécessité de déclarer la teneur en protéines.

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Aucune observation n'a été reçue.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Les listes des méthodes d'analyse et d'échantillonnage n'ont pas été discutées par le GTp mais elles ont été incluses dans le projet pour qu'il soit complet. Ces listes devront être renvoyées au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour examen à l'étape appropriée.

L'UEÉM estimaient que les listes devraient être mises entre crochets. D'autres pays ont présenté des suggestions de méthodes spécifiques d'analyse et d'échantillonnage.

CONCLUSIONS

Ainsi que l'indique CX/CAC 14/37/10-Add.1², l'élaboration d'une norme internationale pour le fromage fondu dépend énormément de la capacité à parvenir à un consensus à l'échelle internationale sur les questions centrales de la description et de la composition du produit ainsi que de l'utilisation de stabilisants et épaississants.

Même si le GTp de décembre 2015 a apparemment permis de bien progresser, les réponses reçues suite à la CL 2015/34-MMP font clairement ressortir les divergences qui persistent entre les membres sur les questions du champ d'application de la composition du produit (notamment la teneur en fromage), l'emploi de stabilisants et d'épaississants ainsi que sur l'étiquetage. Il ressort clairement des observations soumises qu'il n'y a pas de consensus sur des questions centrales de l'avant-projet. Alors que certains membres pourraient appuyer le projet de norme générale pour le fromage fondu avec des amendements mineurs, d'autres ont fait part de préoccupation de substance sur des sections clés. Les membres opposés au projet actuel signalent que le champ d'application du projet de norme et les dispositions relatives à la composition qui y sont liées auraient pour effet concret d'exclure une vaste gamme de produits de fromage fondu actuellement échangés dans le commerce international. Ces pays ont clairement indiqué qu'ils ne peuvent pas appuyer la progression de la norme sans des modifications significatives du champ d'application et des dispositions relatives à la composition.

Il n'y a pas non plus de consensus clair sur l'emploi de stabilisants et d'épaississants car les avis des membres vont de ceux qui seraient favorables à leur emploi pour tous les types de fromage fondu à ceux qui voudraient restreindre leur emploi aux fromages fondus qui requièrent des caractéristiques fonctionnelles spécifiques.

² [CX/CAC 14/37/10-Add.1](#). Questions soumises à la Commission par les comités du Codex ; Questions découlant de la trente-sixième session de la Commission : Fromage fondu : Rapport du Groupe de travail électronique

Les membres ont également noté que les sections sur les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse devront faire l'objet d'un examen de détail au sein du CCMMP avant que la norme ne puisse progresser dans la procédure par étapes. Ces sections devront également être avalisées par les comités horizontaux pertinents.

Au moment où la CCA a approuvé ces nouveaux travaux au cours de sa 37^e session, elle a pris cette décision pour un document de projet qui prévoyait la conclusion des travaux pour juin 2016 (Annexe 3 de CX/CAC 14/37/10-Add.1). Ces nouveaux travaux étaient liés à un champ d'application redéfini et l'élaboration d'une norme générale pour le fromage fondu proche de la *Norme générale pour le fromage*. Il s'agissait de répondre au manque de consensus, en particulier par rapport au champ d'application et à la composition du produit (teneur en fromage). Il est toutefois déjà ressorti clairement des observations des membres et des délibérations du groupe de travail qu'une norme internationale qui n'inclut pas de dispositions relatives à la teneur en fromage a peu d'intérêt pour les membres.

Indépendamment des efforts entrepris au cours de ce dernier exercice d'avancement de travaux sur une norme internationale pour le fromage fondu reposant sur une redéfinition et un champ d'application plus restreint, les réponses reçues à la CL 2015/34-MMP font ressortir qu'un consensus reste hors d'atteinte sur les questions centrales et renforce les préoccupations notées précédemment au sujet de l'aptitude à la normalisation du 'fromage fondu'. Le fromage fondu est un produit complexe ; les produits commercialisés ont des compositions très différentes ; et même si certains pays s'attendent à ce qu'une norme internationale facilite le commerce, d'autres s'attendent à ce qu'elle contribue à des restrictions indésirables.

RECOMMANDATIONS

Il est recommandé que la CCA :

- **Prenne note** de l'analyse et des conclusions reprises dans le présent rapport ;
- **Prenne note** de ce que les observations soumises en réponse à la CL 2015/34-MMP illustrent les divergences persistantes entre les membres sur les questions relatives au champ d'application, à la composition du produit, aux additifs alimentaires (stabilisants et épaississants) et aux dispositions relatives à l'étiquetage.
- **Prenne note** de ce que ces divergences sont les mêmes que celles qui ont déjà empêché précédemment la progression de la norme ; et
- **Réfléchisse** aux étapes suivantes par rapport à ces travaux en tenant compte de l'analyse et des conclusions reprises dans le présent rapport ainsi que des réponses à la présente lettre circulaire (CL 2016/6-MMP).