

CODEX ALIMENTARIUS

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 POUR LE FROMAGE À LA CRÈME (OU «CREAM CHEESE»)

CXS 275-1973

**Précédemment CODEX STAN C-31-1973. Adoptée en 1973. Révisée en 2007.
Amendée en 2008, 2010, 2016, 2018.**

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 sans¹ croûte, conformément à la *Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais* (CXS 221-2001) et à la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978). Le fromage a une couleur allant du blanc cassé au jaune pâle et une texture allant de tartinable et 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 COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et/ou produits dérivés du lait.

3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de départ de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et 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 toute utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4;
- Vinaigre.

3.3 Composition

Constituant laitier	Teneur minimale (m/m)	Teneur maximale (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 et 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 pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 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	Traitement de la surface/croûte
Colorants:	X ^(a)	–
Agents de blanchiment:	–	–
Régulateurs de l'acidité:	X	–
Stabilisants:	X ^(b)	–
Épaississants:	X ^(b)	–
Émulsifiants:	X	–
Antioxydants:	X	–
Conservateurs:	X ^(b)	–
Agents moussants:	X ^(c)	–
Antiagglomérants:	–	–

- a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2.
 b) Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement pour les produits traités thermiquement 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.
 c) 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.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Conservateurs		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
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
260	Acide acétique	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 sodium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF
296	Acide malique, DL-	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
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
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	Acide tartrique L(+)-	1 500 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide tartrique
335(ii)	Tartrate disodique	
337	Tartrate de potassium-sodium	
338	Acide orthophosphorique	880 mg/kg en tant que phosphore
350(i)	Malate acide de sodium	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium, D, L-	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
507	Acide chlorhydrique	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
Stabilisants		
339(i)	Orthophosphate monosodique	4 400 mg/kg seul ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
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	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	
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
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	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
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
1400	Dextrines, 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 oxyde	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
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 acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	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(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium	Limitée par les BPF
470(ii)	Sels d'acides oléique avec calcium, potassium et sodium	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
Antioxydants		
300	Acide ascorbique, L-	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 en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
307b	Mélange concentré de tocophérols	200 mg/kg seul ou en combinaison
307c	alpha-Tocophérol dl-	

Colorants		
160a(i)	Béta-carotène, synthétique	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(iii)	Béta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Béta-apo-8'-caroténal	
160f	Acide béta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160a(ii)	Béta-carotène, légume	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou – base de norbixine	25 mg/kg
171	Bioxyde de titane	Limitée par les BPF
Agent moussant		
290	Anhydride carbonique	Limitée par les BPF
941	Azote	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 le CAC.

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 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 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 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 pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), 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 de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).

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 pour cent 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 à 40 pour cent 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 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 dans les deux cas 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 fromage.

Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) ou une allégation nutritionnelle conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997)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) doit être 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 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 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 récipients non destinés à la vente au détail

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* (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent être indiquées 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 figurer 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

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.

² En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimale de 60 pour cent 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.