



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 à l'étape 6 : Projet de norme générale pour le fromage fondu**

DATE LIMITE: 30 septembre 2015

OBSERVATIONS: Destinataires :

Point de contact du Codex pour le
Ministère de la Nouvelle-Zélande
pour le secteur primaire
Wellington
Nouvelle-Zélande
Courriel : CodexNZ@mpi.govt.nz

Avec copie au:

Secrétariat
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Courriel : codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

1. À sa trente-huitième session (CAC38), la Commission, tenant compte de la recommandation formulée par le Comité exécutif à sa soixante-dixième session (CCEXEC70)¹ et reconnaissant les progrès accomplis, est convenue d'adopter l'avant-projet de norme sur le fromage fondu à l'étape 5, tout en prenant note des réserves exprimées par l'Égypte et par l'Union européenne.
2. La Commission a demandé à la Nouvelle-Zélande de convoquer un groupe de travail physique et d'envisager d'accueillir une réunion du CCMMP pour examiner les questions en suspens, telles qu'indiquées dans la lettre circulaire CL 2015/15-MMP distribuée en mai 2015. La Commission a confirmé la date fixée pour l'achèvement des travaux, c'est à dire, en 2016), comme indiqué dans le document de projet présenté à la Commission à sa trente-septième session (CAC37).²

DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Les membres et observateurs du Codex sont invités à présenter des observations à l'étape 6, comme indiqué ci-dessus, sur le projet de Norme générale pour le fromage fondu (voir annexe I).
4. Les commentaires doivent être présentés à travers les Points de contact nationaux du Codex ou des organisations internationales reconnues ayant le statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius. Les commentaires doivent être soumis en conformité avec les orientations générales pour la présentation d'observations (annexe II) et présentés sous format Word pour faciliter leur analyse et leur compilation.
5. Les membres et les observateurs qui ont soumis des observations techniques à l'étape 5 sont priés de soumettre de nouveau leurs commentaires en réponse à cette CL .

¹ [REP15/EXEC](#) par. 19

² [REP15/CAC](#) pars 83-84 et Annex IV

PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE FONDU
(à l'étape 6)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique au fromage fondu, y compris le fromage fondu portant un nom de variété, destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

La présente norme ne s'applique pas aux produits de nature analogue et portant par exemple le nom de préparation à base de fromage fondu, pâte à tartiner à base de fromage fondu et aliment à base de fromage fondu.

2. DESCRIPTION

Les fromages fondus¹ sont des produits laitiers obtenus

- (i) à partir de fromage selon la description de la norme CODEX STAN 283-1978, avec ou sans ajout d'autres matières premières et d'ingrédients autorisés,
- (ii) par fonte et émulsification du mélange,
- (iii) sous l'action de la chaleur et par utilisation de sels émulsifiants (ou de fonte) dans un mélange homogène² pour produire une émulsion homogène, lisse et stable de type huile-dans-eau.

Les fromages fondus portant un ou des noms de variété sont des fromages fondus, tel que définis précédemment, caractérisés par l'utilisation en cours de fabrication d'une ou de plusieurs variétés de fromage figurant dans la dénomination du produit.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières Premières

- a. Fromage* ;
- b. Produits laitiers riches en matière grasse (par exemple, beurre*, huile de beurre*, ghee*, crème*, crème en poudre*);
- c. Lait et produits laitiers autres que ceux mentionnés ci-dessus (par exemple, lait concentré, babeurre, lait en poudre*, protéines de lait, poudres de lactosérum*, lactose*).

* Pour de plus amples détails, voir les normes Codex pertinentes.

L'utilisation faite de ces matières premières doit être en conformité avec la section 3.3.

3.2 Ingrédients autorisés

- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédané du sel;
- Eau;
- Auxiliaires technologiques sans danger et adéquats;
- Vinaigre;
- Jus de citron;
- Cultures de bactéries et d'enzymes inoffensives;
- Éléments nutritifs lorsqu'ils sont autorisés conformément aux *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 9-1987).

3.3 Composition

Le fromage devrait être le plus important ingrédient parmi les matières premières décrites en section 3.1 et exprimées en matière sèche.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour

¹ Des modifications dans les techniques de transformation et la composition entraînent des textures différentes allant de tartinable, semi-solide à tranchable.

² Il est reconnu que les sels émulsifiants ne fonctionnent pas directement comme émulsifiants.

les catégories de produits spécifiées. Au sein de chaque catégorie, et lorsqu'ils sont autorisés conformément au tableau, seuls les additifs individuels recensés peuvent être utilisés et uniquement dans les limites indiquées. La liste d'additifs sera élaborée.

Catégorie fonctionnelle	Fromage fondu	Fromage fondu avec $\leq 25\%$ de matière sèche et $< 30\%$ de matière grasse dans l'extrait sec
Colorants	X	X
Sels émulsifiants	X	X
Régulateurs de l'acidité	X	X
Agents de conservation	X	X
Émulsifiants	X	X
Stabilisants	X ¹	X ¹
Épaississants	X	X
Antiagglomérants	X ²	-

⁽¹⁾ L'emploi doit être conforme à la définition de produit laitier (2.2 de la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999)).

⁽²⁾ Pour les traitements de surface des produits en tranche ou râpés, uniquement

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 (CODEX STAN 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 (CODEX STAN 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 (CAC/RCP 1-1969), 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 être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) et de 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

7.1.1 Le nom du produit doit être «Fromage fondu».

Par ailleurs, des qualificatifs appropriés décrivant la teneur en matières grasses peuvent être utilisés conformément aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997).

7.1.2 Les fromages fondus portant un nom de variété(s) seront désignés par Fromage fondu de _____, en insérant dans l'espace le nom de la ou des variétés, selon qu'il convient dans le pays de vente.

7.1.3 L'utilisation d'allégations nutritionnelles telles que à faible teneur en matière grasse dans la dénomination doit être conforme aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997).

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.

7.3 Déclaration de la teneur en fromage

Si le consommateur peut être induit en erreur par son omission, le pourcentage de fromage entrant dans la formulation (m/m) doit être déclaré.

7.4 Déclaration de la teneur en protéines du lait

Si le consommateur peut être induit en erreur par son omission, 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, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.5 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* (CODEX STAN 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 des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le récipient et, en l'absence d'un tel récipient, sur les fromages fondus eux-mêmes. 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'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (À ELABORER)

8.1 Méthodes d'analyse

8.2 Méthodes d'échantillonnage

Annexe II**ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉSENTATION D'OBSERVATIONS**

Afin de faciliter la compilation et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de présenter leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section et/ou au paragraphe du document auquel l'observation se rapporte.

Lorsqu'ils proposent des changements de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de joindre une justification à leur proposition d'amendement. De nouveaux passages devraient être présentés en caractères **soulignés/gras** et les passages supprimés en caractères ~~barrés~~.

Afin de faciliter le travail des Secrétariats chargés de compiler les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser un formatage de caractères en couleur ou en grisé, car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car ce formatage est susceptible d'être perdu au moment où les observations sont rassemblées dans un document consolidé par copier/coller.

Afin de réduire le travail de traduction et pour faire des économies de papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire des documents entiers, mais seulement les passages dont ils proposent l'amendement.