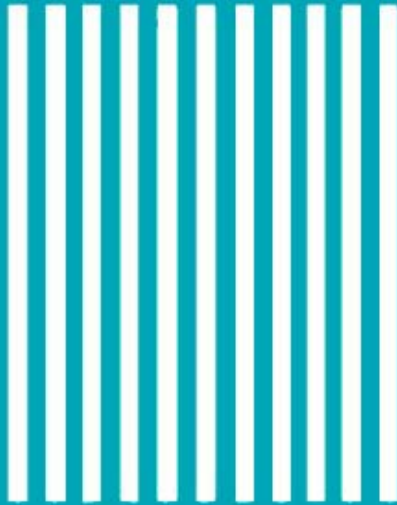


**RAPPORT DE LA HUITIÈME SESSION DU
COMITÉ MIXTE FAO/OMS
D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX
SUR LE CODE DE PRINCIPES
CONCERNANT LE LAIT ET
LES PRODUITS LAITIERS**

Tenue à Rome (Italie)
24 - 29 mai 1965



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ





FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y
LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 3797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

Le Directeur-général de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture et le Directeur-général de l'Organisation Mondiale de la Santé ont l'honneur de vous envoyer ci-joint un exemplaire du Rapport de la Huitième Session du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers qui a eu lieu à Rome du 24 au 29 mai 1965.

Ils se permettent d'attirer votre attention sur la "Récapitulation des Questions appelant une action des Gouvernements" qui se trouve à la Page 17.

ROME/GENEVE, JUIN 1965

RAPPORT DE LA
HUITIEME SESSION DU COMTE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS
GOVERNEMENTAUX
SUR LE
CODE DE PRINCIPES
CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Tenue à
Rome, Italie
24 - 29 mai 1965

Pour
"RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DES
GOUVERNEMENTS"
Voix page 17

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
Récapitulation des questions appelant une action des gouvernements	17
Liste des participants	iii
Etat des acceptations du Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers et normes connexes	1
Norme A.6 - Norme générale pour le fromage s	
a) nouvelle clause concernant le fromage préemballé	2
b) précisions sur le Paragraphe 9 (d) du Rapport de la septième session	3
Norme A.3 - Lait concentré	4
Norme A.5 - Lait en poudre	4
Norme A.7 - Fromages de lactosérum	4
Projet de Norme A.8 - Norme générale pour les fromages émulsifiés (fromages fondus)	4
Imitations de lait et de produits laitiers	6
Additifs alimentaires dans le lait et dans les produits laitiers	6
Prescriptions relatives à l'Hygiène du lait	8
Méthodes d'échantillonnage et d'analyse	9
Normes internationales individuelles pour le fromage :	
a) mise au point de la procédure	10
b) documentation à l'appui de la demande	11
c) examen du rapport de la FIL	11
d) projet de norme internationale individuelle pour : le Cheddar, le Gouda, l'Edam, le Danbo, le Havarti, le Samsøe, le Danablu, l'Emmental et pour le Gruyère	13
Projet de formule de demande pour l'établissement d'une norme internationale individuelle pour les fromages émulsifiés	15
Autres questions	15
Programme des activités futures	16

	<u>Page</u>
Annexe A - Norme A.7 - Fromages de lactosérum	19
Annexe B - Projet de Norme A.8 - Norme générale pour les fromages émulsifiés	20
Annexe C - Procédure pour l'élaboration et la publication de méthodes d'échantillonnage et d'analyse	21
Annexe D - Liste des demandes reçues ou annoncées à la date du 10 juin 1965, en vue du dépôt d'une norme internationale individuelle pour le fromage	22
Annexe E - Projet de Norme internationale individuelle pour le CHEDDAR	23
Annexe F - Projet de Norme internationale individuelle pour le GOUDA	24
Annexe G - Projet de Norme internationale individuelle pour l'EDAM	25
Annexe H - Projet de Norme internationale individuelle pour le DANBO	26
Annexe I - Projet de Norme internationale individuelle pour le HAVARTI	27
Annexe J - Projet de Norme internationale individuelle pour le SAMSOE	28
Annexe K - Projet de Norme internationale individuelle pour le DANABLU	29
Annexe L - Projet de formule de demande pour l'établissement d'une Norme internationale individuelle pour les fromages émulsifiés	30

LISTE DES PARTICIPANTS

DELEGUES

ALLEMAGNE, REPUBLIQUE FEDERALE Dr. Sans Boysen
Ob. Reg. Rat
Düsternbrookerweg 104-103
Kiel

Dr. Karl H. Wegener
Oberregierungsveterinärerrat
Federal Ministry of Health
Deutschherrenstr. 87
Bad Godesberg

Mr. W. Godbersen
Federal Ministry of Food and Agriculture
Bonn

AUSTRALIE Mr. Joseph R. Brown
Senior Dairy Produce Inspector
Department of Primary Industry
c/o Office of the High Commissioner
for Australia
Australia House
The Strand
Londres, W.C.2

AUTRICHE Mr. Eduard Doringner, Dip. Ing. Director
Salzburg Branch
Austrian Dairy Product Board
Federal Ministry of Agriculture
Vienne

BELGIQUE Mr. Jean Louis Servais
Ingénieur en Chef
Directeur au Ministère de l'Agriculture
6a Rue de la Charité
Bruxelles

Mr. Paul Jamotte
Chef de Travaux
Station Laitière de l'Etat
Gembloux

CANADA Mr. Jesse R. Sherk
Chief, Markets and Merchandizing
Dairy Products Division
Department of Agriculture
Ottawa

DANEMARK Mr. P. Kock Henriksen
Director
Federation of Danish Dairy Associations
Aarhus

Mr. H. Mets
Director
Government Control of Dairy Products
Christians Brygge 22
Copenhagen V

Mr. K.P. Andersen
Mejerikontoret
Aarhus

Mr. C. Valent in Hansen
Agricultural Counsellor
Danish Embassy
Viale del Policlinico 129A
Borne

ESPAGNE

Mr. Alejandro Alonso Munez
Jefe Sección 3ª Dirección General de
Ganaderia
Ministerio de Agricultura
Madrid

Dr. Pedro Ballester
Dirección General de Economía de la
Producción Agraria
Ministerio de Agricultura
pº de Atocha 1
Madrid

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Mr. E.E. Meister
Chief, Inspection and Grading Branch
Dairy Division
Consumer and Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C.

Mr. Floyd E. Fenton
Chief, Standardisation Branch
Dairy Division
Consumer and Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C.

Dr. W. Horwitz
Staff Assistant
Office of the Commissioner
Food and Drug Administration
Washington, D.C.

Dr. J. Bryan Stine
Chairman
Research Committee
National Cheese Instituts
500 Peshtigo Court
Chicago, Illinois

FRANCE

Mr. A. Desez
Inspecteur divisionnaire de la Répression
des Fraudes
Ministère de l'Agriculture
42bis Rue de Bourgogne
Paris 7^e

Prof. A.M. Guérault
44, Rue Louis Blanc
Paris 10^e

INDE

Shri Majaraj Krishan
Agricultural Attaché
Embassy of India
Rome

IRAK

Mr. Hassan El-Obaidi
Technical Director
The Dairy Administration
Bagdad

ITALIE

Dr. Guido Marzano
Director of Division
Ministry of Agriculture and Forestry
Direzione Generale Tutela Economica
Prodotti Agricoli
Via XX Settembre
Rome

Dr. Alberto De Ciampis
Direttore di Sezione
Ministero della Sanità
Rome

Dr. Antonio de Minerbi
Associazione Nazionale Industriali
Alimentazione Dolciaria
ANIAD
Via Muzio Clementi 70
Rome

Dr. Riccardo Monacelli
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Rome

Prof. Rodolfo Negri
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Rome

Dr. Romualdo Ottogalli
Asso-casearia
Via Privata Cesare Battisti 2
Milan

Dr. Giacomo Pittoni
Comitato Italiano del Latte
Rome

Miss Anna Maria Rimoaldi
Sperimentatore Superiore
Ministero Agricoltura e Foreste
Via XX Settembre
Rome

Dr. V. Sepe
Ministry of Agriculture and Forestry
Direzione Generale Tutela Economica
Via XX Settembre
Rome

Dr. Anna Maria Spina
Direttore di Divisione
Ministero della Sanità
Rome

Dr. Leonello Urbanelli
Ministero della Sanità
Rome

Dr. F. Zafarana
Italian National FAO Committee
Ministry of Agriculture and Forestry
Via XX Settembre
Rome

LUXEMBOURG

Mr. Marcel Haas
Dipl. Ing.,
Station de Chimie Agricole de l'Etat à
Ettelbruck

NORVEGE

Prof. Rasmus Mork
Vollebekk
Mr. Petter Slagsvold
Director
Norske Meieriers Salgssentral
Bredgt 10
Oslo

NOUVELLE ZELANDE

Mr. James J. Walker
Inspector of Dairy Products
St. Olaf House
Tooley Street
Londres, S.E.I. (Royaume-Uni)

PAKISTAN

Mr. Ahmed Barkat
Agricultural Attaché
Embassy of Pakistan
Rome (Italie)

PARAGUAY

Mr. Anibal Fernandez
Primer Secretario de Embajada
Embajada del Paraguay
Via Archimede 120
Rome (Italie)

PAYS-BAS

Mr. Th. C.J.M. Rijssenbeek
Director of Animal Husbandry
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v.d. Boschstraat 4
La Haye

Mr. G.H. Hibma
Secretary, Centrale Zuivelcommissie
Jan van Nassastraat 85
La Haye

Mr. H.P.W. Radier
Secretary, Dairy Marketing Board
Hoenstraat 5
La Haye

Dr. C. Schiere
Director
Inspection Institute for Milk and Milk
Products
56 I.v. Meerderveert
La Haye

Dr. Gerard F. Wilmink
Director of Public Health
(Food Division)
Ministry of Public Health
Noordeinde 35
La Haye

PEROU

Dr. Andres A. Aramburu
Embajada del Peru
Via Po 22
Rome (Italie)

Mr. Julio Macera
Embajada del Peru
Via Po 22
Rome (Italie)

POLOGNE

Prof. Dr. E. Pijanowski
Agricultural University
Department of Food Agricultural Industries
UL. Rakowiecka 8
Varsovie

ROYAUME-UNI

Dr. Tadeusz Buczma
Director
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Varsovie

Mr. J.H.V. Davies
Assistant Secretary
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
Londres S.W.1

Mr. L.H. GLassberg
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
Londres S.W.1

Dr. A.L. Provan
Adviser
61, Ember Lane
Esher
Surrey

Mr. F.C. White
National Association of Creamery
Proprietors
Grading Service
Amberley House
Norfolk Street, Strand
Londres, W. C.2

SUEDE

Dr. B.W. Ljung
Director
Svenska Meijeriernas Riksförening
Post Box
Stockholm

Dr. Jacob Ekman
Swedish Dairies Ass.
Postfaok
Stockolm 1

SUISSE

Dr. P. Borgeaud
A.F.I.C.O., S.A.
La Tour-de-Peils
Vaud

	<p>Mr. Guido Burkaltar Dip. Ing. Agr. Sohweiz. Käseunion A.G. Monbijoustr. 45 Berne</p> <p>Mr. C. Landolt Director, Roethlisberger and Son Ltd. Schlossstr. 2 Langnau - Emmenthal</p> <p>Mr. Chuvid Ratanachai Chief of Food and Drugs Control Division- Food and Drugs Control Division Ministry of Public Health Bangkok</p> <p>Mr. Panya Vanasatit Acting Chief of Food Section Food and Drugs Control Division Ministry of Public Health Bangkok</p>
THAILANDE	
OBSERVATEURS	
ALLEMAGNE, REPUBLIQUE FEDERALE	<p>Dr. Rolf Frier 207 Grosshansdorf Vossberg 1A</p> <p>Mr. Hubert van de Loc Director Meyerhofstr. 6 Hambourg - Hochkamp</p> <p>Dr. Karl-Heinz Schlegel Habsburger Allee 87 Francfort-sur-le-Main</p>
ASSOCIATION EUROPEENNE DE ZOOTECHE	<p>Dr. K. Kallay Secretary General Corso Trieste 67 Rome (Italie)</p>
ASSOCIATION DES CHIMISTES AGRICOLES OFFICIELS	<p>Dr. William Horwitz Box 540 Benjamin Franklin Station Washington, D.C. 20044 (Etats-Unis d'Amérique)</p>
ASSOCIATION DES LAITERIES SUEDOISES	<p>Mr. Olle Riese Director Apelvågen 19 Stocksund (Suède)</p>
COMMISSION FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS	<p>Prof. O. Högl Coordinator for Europe Taubenstr. 18 Berne (Suisse)</p>

COMMUNAUTE ECONOMIQUE
EUROPEENNE

Dr. Sergio Ventura
Administrateur principal
Direction générale de l'Agriculture
12, Avenue de Brocqueville
Bruxelles 15 (Belgique)

CONSEIL PERMANENT DE LA
CONVENTION INTERNATIONALE DE
STRESA

Dr. Francesca Zafarana
National FAO Committee
c/o Ministry of Agriculture
Via XX Settembre
Rome (Italie)

EEPA

Mr. André Leroy
Président hon. F.E.Z. (EEPA)
62, Rue du Château
St-Leu la Forêt (S. et O.)

FEDERATION INTERNATIONALE DE
LAITERIE

Dr. B.W. Ljung
Director
Svenska Mejeriernas Riksförening
Post Box
Stockholm (Suède)
Prof. H. Mulder
10, Rue Ortélius
Bruxelles 4 (Belgique)
Prof. Dr. Max Schulz
H. Weigmannstr. 3
Kiel (Allemagne, République Fédérale)
Mr. P. Staal
Secretary-General
10, Rue Ortélius
Bruxelles 4 (Belgique)

FEDERATION INTERNATIONALE DES
ASSOCIATIONS DE LA MARGARINE

Mr. E.J. Hijmans
Raamweg 44
La Haye (Pays-Bas)

FEDERATION ITALIENNE POUR LA
PROTECTION DE LA RACE OVINE

Dr. Sergic Gasparri
Viale Trastevere 26
Rome (Italie)

FINLANDE

Dr. Pellervo Saarinen
Director-General
Valio
Helsinki
Mr. Arvo Lahto
Director
Valio
Helsinki
Mr. Allan Håkans
Valio
Helsinki

O.N.A.R.M.O.

Dr. Fabrizio Mei
Salita dei Crescenzi 26
Rome (Italie)

ORGANISATION INTERNATIONALE DE
NORMALISATION

Mr. Roger Maréchal
Secrétaire Général Adjoint
Oln
Rue de Varembé
Genève (Suisse)

Dr. J.G. van Ginkel
Government Dairy Station
(Rijksniveau-station)
Vreewijkstraat 12 B
Leiden (Pays-Bas)

Mr. S. Boelsma
Government Dairy Station
12 B Vreewijkstraat
Leiden (Pays-Bas)

OBSERVATEUR DE L'OMS

Mr. Morris Shiffman
OMS
Palais des Nations
Genève (Suisse)

PERSONNEL DE LA FAO

Dr. K.V.L. Kesteven
Director
Animal Production and Health Division

Dr. H. Pedersen
Chief, Dairy Branch
Animal Production and Health Division

Dr. R. Tentoni
Dairy Specialist, Dairy Branch
Animal Production and Health Division

Mr. J. Renaud
Dairy Branch
Animal Production and Health Division

Dr. D.G. Chapman
Food Standards Technologist
Nutrition Division

Mr. G.O. Kermode
Officer in charge, Food Standards Program

Mr. J. Németh
Assistant Officer, Food Standards Program

BUREAU DU COMITE ET DES SOUS-COMITES

Le bureau du Comité a été ainsi constitué

PRESIDENT: Dr. P. Borgeaud (Suisse)
VICE-PRESIDENTS: Mr. Jesse R. Sherk (Canada)
Prof. E. Pijanowski (Pologne)

Sous-Comité des Additifs Alimentaires

PRESIDENT: Dr. G.F. Wilmink (Pays-Bas)

Sous-Comité des Fromages Emulsifiés

PRESIDENT: Mr. L. Landolt (Suisse)

RAPPORT

de la

HUITIEME SESSION

du

COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENT AUX SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Rome, 24 - 29 mai 1965

1. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers a tenu sa huitième session à Rome, au Siège de la FAO, du 24 au 29 mai 1965. A cette session ont pris part 81 participants, c'est-à-dire les représentants et observateurs de 25 pays et les observateurs de 12 organisations.
2. La huitième session du Comité mixte a été convoquée par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS. Le Comité a élu à l'unanimité le Dr P. Borgeaud (Suisse) Président de la session. M. J.R. Sherk (Canada) et le Professeur E. Pijanowski (Pologne) ont été élus Vice-Présidents.

ETAT DES ACCEPTATIONS DU CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS ET DE SES NORMES CONEXXES

3. Il a été signalé au Comité que 66 pays avaient maintenant accepté le Code de Principes, compte tenu des trois principaux groupes d'acceptations. La Norme No A.5 - Laits en Poudre - a maintenant été acceptée par 55 pays, et le nombre d'acceptations concernant les normes No A.1 à A.4 est compris entre 30 et 45. Jusqu'ici, 18 pays seulement ont accepté la Norme No A.6 - Norme générale pour le Fromage.
4. Au cours des débats sur l'état des acceptations, la délégation de la Thaïlande a déclaré que son Gouvernement allait modifier sa législation sur les denrées alimentaires, et mettre en vigueur des normes concernant le lait concentré, le lait recombinaé et, ultérieurement, le beurre et le fromage, en conformité avec les normes publiées dans le Code de Principes. En ce qui concerne le lait entier concentré, le Gouvernement thaïlandais propose une teneur en matière grasse de 7.8 pour cent, soit davantage que le taux prévu dans la norme du Code. La délégation de la Belgique a informé le Comité que son Gouvernement avait adopté des textes législatifs par lesquels il accepte la norme No A.5, laquelle prescrit une teneur en matière grasse laitière de 26 pour cent dans le lait entier en poudre. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a également indiqué que son Gouvernement pouvait accepter en principe le taux de 26 pour cent pour la teneur en matière grasse laitière dans le lait entier en poudre, mais qu'il n'était pas encore en mesure d'inclure immédiatement la norme No A.5 dans la législation nationale, par suite de difficultés relatives aux dénominations du produit. La délégation de la Pologne a précisé que la norme No A. 5, pour ce qui est de la teneur en matière grasse laitière fixée à 26 pour cent, était maintenant virtuellement acceptée par son Gouvernement, mais que d'autres questions concernant la fixation du prix du produit devaient encore être résolues, avant que la norme puisse être pleinement mise en vigueur en Pologne.

5. Le Comité a examiné de manière approfondie les problèmes concernant l'obtention d'une plus large acceptation du Code par les Etats Membres de la FAO et de l'OMS. Il s'est inquiété en particulier des produits laitiers exportés par des pays qui ont accepté le Code mais qui ne sont pas en mesure, pour diverses raisons, d'exiger l'application des normes du Code dans leur commerce extérieur. La délégation des Pays-Bas a insisté sur la nécessité de trouver un moyen approprié de contrôler l'application du Code de Principes. De l'avis du Comité, après en avoir discuté, il conviendrait, pour résoudre ces difficultés, d'essayer de persuader tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS d'accepter le Code de Principes et ses normes connexes. Le Comité recommande que les deux Organisations prennent les dispositions voulues pour que les membres du Secrétariat, lorsqu'ils se rendent dans les diverses régions du monde, aient la possibilité d'établir dans ce but des contacts personnels avec les autorités compétentes. Le Comité estime qu'il faudrait, à l'occasion de ces rencontres, éclairer les pays qui ne disposent pas d'une industrie laitière nationale développée mais qui importent des quantités importantes de produits laitiers, sur les avantages que présente l'acceptation du Code, et par conséquent sur le fait de pouvoir exiger que ces produits importés soient conformes au Code et à ses normes connexes.
6. Les Etats Membres du Comité se sont engagés à signaler au Secrétariat toutes les infractions au Code de Principes afin que le Secrétariat puisse les porter à la connaissance des parties intéressées et demander que des mesures soient prises pour remédier à la situation. Si des pays ne pouvaient résoudre de telles difficultés au moyen d'accords bilatéraux ou multilatéraux, le Comité d'experts gouvernementaux constituerait alors l'instance appropriée devant laquelle seraient examinés les problèmes rencontrés.

NORME A.6: NORME GENERALE POUR LE FROMAGE

7. Nouvelle clause pour le fromage préemballé:

Après avoir examiné les observations formulées par les Gouvernements, le Comité a étudié en détail les propositions de l'Italie et de l'Australie. Il a été souligné au cours de la discussion que les prescriptions en matière d'étiquetage avaient pour objet, dans le cas du fromage préemballé, de permettre au consommateur ou à l'autorité compétente du pays intéressé de retrouver la personne ou l'organisation responsable du produit. Le Comité s'est référé à l'alinéa 4.5 de la norme générale pour le fromage (A.6) qui dispose que :

"Tout fromage destiné à l'exportation ou son emballage, ainsi que les documents commerciaux qui s'y réfèrent doivent, dans tous les cas, porter le nom du pays de production, ainsi que l'indication du nom du fabricant ou de l'exportateur en langage clair ou en code".

compte tenu de ces dispositions et après examen des diverses propositions des délégués, le Comité estime que la nouvelle clause à ajouter à la norme générale pour le fromage, dans son article 5, doit être rédigée comme suit:

"5. Fromage préemballé *

Lorsqu'un fromage coupé en tranches ou en morceaux et prêt à la consommation, a été emballé hors de la vue du consommateur afin d'être mis en vente, l'emballage du fromage préemballé doit porter les indications supplémentaires suivantes,

sauf dans le cas où le fromage préemballé est destiné à la transformation :

- * "Le préemballage d'un fromage doit être effectué conformément à une bonne pratique commerciale et dans des conditions susceptibles de conserver la qualité du fromage pendant la durée normale de stockage et de mise en vente".

Le nom et l'adresse du préemballeur, ou du fabricant, ou de l'importateur, ou du vendeur du fromage préemballé".

Ces dispositions constitueront l'article 5 de la norme générale pour le fromage et seront publiées comme telles dans la cinquième édition du Code. Le présent article 5 - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - devient donc l'article 6 et reste inchangé. La délégation de l'Italie, maintenant sa position précédente a estimé qu'il devrait être obligatoire de déclarer le nom du préemballeur du fromage préemballé, l'indication du nom de l'importateur ou du vendeur étant facultative.

- 8. De l'avis de la délégation des Etats-Unis, le poids net minimum du fromage préemballé doit être déclaré. Lorsque les Etats-Unis accepteront officiellement l'article sur le fromage préemballé, ils accompagneront leur acceptation d'une note d'information précisant que la déclaration du poids net sera exigée au stade du préemballage.

PRECISIONS SUR LE PARAGRAPHE 9 (d) DU RAPPORT DE LA 7^{ème} SESSION **

- ** La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé la position de son Gouvernement au sujet du texte ci-dessus révisé du paragraphe 9 (d).

- 9. Le Comité décide qu'il est nécessaire de préciser le sens du paragraphe 9 (d) du rapport de sa septième session. Il est convenu que ce paragraphe devrait être modifié comme suit:

"A moins qu'une norme internationale individuelle n'en dispose autrement, l'expression "tout autre indication claire du pays producteur", au paragraphe 4.1 (a) de la norme générale pour le fromage, s'entend, pour ce qui est du fromage vendu sur le marché intérieur, de toute mention claire de l'adresse complète du fabricant, ou du nom bien établi et notoirement connu d'un Etat, région, district ou province du pays intéressé".

NORME A. 3: LAIT CONCENTRE

10. Le Comité a examiné la proposition du Gouvernement des Pays-Bas, tendant à reviser la disposition de la norme A.3 - Lait concentré -en ce qui concerne la teneur minimum en matière grasse et la teneur minimum en extrait sec. La majorité des délégations a appuyé cette proposition, à savoir que le lait concentré doit contenir au moins 7,8 pour cent (au lieu de 7,5 pour cent) de matière grasse (en poids) et au moins 25,9 pour cent (au lieu de 25,0 pour cent) d'extrait sec provenant du lait (en poids). Il est donc demandé aux gouvernements de communiquer leurs observations sur cette proposition.

NORME A.5 : LAIT EN POUVRE

11. Le Comité a étudié le texte de la note jointe à la norme A.5, reproduite dans la quatrième édition du Code (1963). L'exception prévue dans cette note, en ce qui concerne la teneur du produit en matière grasse, devant s'appliquer pendant une période transitoire se terminant le 1er janvier 1965, le Comité recommande de retirer la note en question de la norme No A.5 dans la prochaine édition du Code.
12. Le Comité a également considéré la question posée par le Gouvernement de la Belgique, à savoir si la vente de lait en poudre contenant 0,5 pour cent d'amidon comestible soluble était ou non en opposition avec les principes du Code, lorsque l'addition est mentionnée sur l'étiquette figurant sur l'emballage. A ce sujet, le Secrétariat a été prié de demander au Gouvernement de la Belgique des renseignements plus détaillés sur le libellé de l'étiquette.

NORME A.7 : FROMAGES DE LACTOSERUM

13. Le Comité a examiné la norme révisée pour les fromages de lactosérum, préparée pendant la session par un groupe de travail constitué par des délégués de la République fédérale d'Allemagne, de l'Italie, de la Norvège, de la Suède et des Etats-Unis. Le Comité décide de soumettre le projet de norme aux gouvernements pour acceptation (voir Annexe A).

PROJET DE NORME A.8 : NORME GENERALE POUR LES FROMAGES FONDUS

(Fromages émulsifiés)

14. Le Comité a examiné un projet de norme générale pour les fromages émulsifiés (voir Annexe B), établi par un Sous-comité placé sous la Présidence de M. Landholt (Suisse). Le Comité a également décidé que le projet de norme devrait être considéré comme un projet de norme minimum et que, par là même, il ne saurait constituer une entrave à l'établissement d'exigences plus sévères dans les législations nationales.

Le Comité a accepté, en général, le projet de norme et a recommandé qu'il soit envoyé aux Gouvernements, pour commentaires sur les points suivants:

- a) Dans sa forme révisée, la norme proposée pour les fromages émulsifiés ne comporterait plus de dispositions concernant la mention sur l'étiquette du lait et des produits laitiers (Article 3.1), comme il était précédemment exigé dans l'Annexe C au rapport de la septième session. En ce qui concerne l'Article 4.3 de la norme proposée pour les fromages émulsifiés, l'attention du Comité a été attirée sur le fait qu'aucune limitation de la quantité

d'autres substances chimiques susceptibles d'être contenue dans le produit, n'a été fixée. La délégation des Pays-Bas a estimé que la limite maximum autorisée pour ces substances chimiques devrait être spécifiée dans la norme;

- b) Le Comité accepte la recommandation du Sous-comité, qu'à l'avenir ces produits soient dénommés en français "fromages émulsifiés" au lieu de "fromages fondus". Il a également été admis qu'à l'avenir le texte anglais comporterait, entre parenthèses, après l'intitulé "processed cheese products" la mention "emulsified cheese products". Le Comité a noté, en outre, en ce qui concerne le texte espagnol, que celui-ci comporterait la mention "quesos emulsionados";
- c) Le Comité a donné son accord pour que les dispositions contenues dans les paragraphes 9 (a), (b) et (f) du rapport de la septième session concernant la norme A.6, soient également appliquées aux fromages émulsifiés:
 - "9 (a) Le fait que la teneur en eau n'est pas mentionnée à l'article I, ne préjuge pas de la prise en considération de ce facteur, dans telle ou telle des normes individuelles pour les fromages que le Comité pourrait élaborer ultérieurement ;
 - (b) Afin de couvrir l'utilisation éventuelle de lait reconstitué ou recombinaé dans le fromage, le Comité a décidé de donner le nouveau libellé ci-après à sa Décision No 5, publiée dans la quatrième édition du Code de Principes:
 - "Le Comité a décidé que toutes les normes adoptées dans le cadre du Code s'appliquent aux produits ainsi définis, qu'ils soient fabriqués à partir de lait, de lait reconstitué ou recombinaé";
 - (f) Il est entendu que l'Article 4.2 ne s'applique pas lorsqu'une norme internationale individuelle pour un fromage en dispose autrement et, en particulier, sauf pour ce qui est de la teneur en matière grasse la plus élevée, chaque fois qu'une telle norme fixe plus d'une teneur minimum en matière grasse pour le fromage en question".

IMITATIONS DE PRODUITS LAITIERS

15. Après avoir entendu un exposé de la délégation du Danemark sur la commercialisation, sous la dénomination de "crème glacée", de crème glacée contenant des matières grasses végétales,-en ce qui concerne les imitations de produits laitiers,-le Comité a étudié de manière générale le problème de la prévention de l'emploi de dénominations susceptibles d'induire en erreur, aux dépens du consommateur et des produits laitiers authentiques. Le Comité a examiné la note explicative sur l'Article 6 du Code de Principes qui traite du champ d'application du Code. A son avis, le moyen le plus efficace pour assurer une observation plus étendue du Code de Principes et de ses normes connexes, serait de persuader tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS non seulement d'accepter le Code et ses normes connexes, mais encore de les introduire dans leur législation nationale. Ainsi seraient évitées certaines difficultés rencontrées par des pays qui, ayant accepté le Code, exportent vers des pays n'ayant pas adhéré à celui-ci. Le Comité a considéré que la réserve prévue dans la note explicative sur l'Article 6 représentait une mesure transitoire, mais que la durée de la période intérimaire dépendrait de la mesure dans laquelle les Gouvernements accepteraient le Code de Principes et en observeront les dispositions.
16. Les produits qui donnent actuellement lieu à des difficultés sont le lait écrémé en poudre avec adjonction de matières grasses végétales et la crème glacée contenant des matières grasses végétales. Le Comité déplore que ces deux produits soient vendus dans certains pays sous une dénomination qui peut être de nature à induire en erreur, et estime que la FAO et l'OMS devraient faire tout leur possible pour persuader les pays où ces produits sont mis en vente, d'accepter le Code de Principes. Les Etats Membres du Comité se sont engagés à signaler au Secrétariat toute difficulté rencontrée au sujet de ces deux produits, afin que la FAO et l'OMS puissent prendre les dispositions voulues pour porter ces difficultés à l'attention des Gouvernements intéressés.

ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

17. Un Sous-comité ad hoc placé sous la Présidence du Dr G.F. Wilmink, a été chargé d'étudier préalablement la question de l'utilisation des additifs alimentaires dans le lait et les produits laitiers. Le Comité a été informé des divers comités s'occupant des additifs alimentaires et des fonctions de chacun d'eux. On a souligné que le Comité avait pour rôle de recommander les additifs alimentaires dont l'emploi était technologiquement nécessaire dans le lait et les produits laitiers, ainsi que les concentrations à adopter pour répondre aux exigences technologiques. Il a également été précisé que le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires demande des informations plus détaillées en ce qui concerne :
 - a) la spécification des additifs alimentaires à employer dans le lait et les produits laitiers;
 - b) la justification de leur emploi;
 - c) la dose d'emploi nécessaire et,

- d) par jour et par tête, les chiffres de consommation moyens et supérieurs de lait et de produits laitiers qu'il est raisonnable d'admettre.

Le Comité est d'accord pour que soient examinés, sous l'angle de l'emploi des additifs alimentaires, les produits pour lesquels une norme a été définie dans le Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers. Il est demandé aux Etats Membres de fournir les renseignements ci-dessus pour le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires.

18. Lait

Le Comité est d'avis qu'il n'existe aucune justification technologique à l'emploi d'additifs dans le lait, au sens où ce produit est défini dans l'Article 1 du Code de Principes. Il note cependant que l'emploi d'antioxydants dans le lait est autorisé, dans des circonstances particulières, par un pays.

19. Beurre

Le Comité propose de supprimer le titre actuel du paragraphe 3 de la norme pour le beurre dans le Code de Principes, intitulé "Additions autorisées", et d'introduire deux nouvelles rubriques : (a) ingrédients autorisés et (b) additifs autorisés. D'autre part, il estime que l'expression "Des substances non dangereuses pouvant être nécessaires pour la fabrication, telles que, par exemple" devrait être remplacée, aussi bien dans cette norme que dans les autres, par des listes spécifiques d'additifs. A son avis, le chlorure de sodium doit être considéré comme un ingrédient dans le cas du beurre, et les levains lactiques comme des adjuvants de fabrication indispensables plutôt que comme des additifs alimentaires. En outre, les substances à inclure parmi les "matières colorantes végétales" doivent exclusivement être le rocou et le carotène. Les délégués de deux pays ont indiqué que le carbonate de sodium et le phosphate disodique sont employés en petites quantités, dans la fabrication du beurre, dans certains pays. Le Comité propose d'inviter les gouvernements à déclarer s'il convient d'inclure ces substances dans la norme pour le beurre.

Après examen de la question relative à l'utilisation d'antioxydants dans le beurre à usages industriels, le Comité affirme à nouveau que l'emploi de ces substances ne doit pas être autorisé dans la norme pour le beurre.

20. Graisse de beurre (déshydratée)

Le Comité estime que l'emploi d'antioxydants ou d'autres additifs alimentaires ne doit pas être autorisé dans cette norme. Il note cependant que l'emploi d'antioxydants dans ce type de produit, peut être indiqué dans certains pays.

21. Lait concentré, lait écrémé concentré

Le Comité propose que l'expression "Des substances non dangereuses pouvant être nécessaires pour la fabrication, telles que, par exemple" soit supprimée dans la norme. Il recommande d'autre part d'y inclure les additifs ci-après:

Phosphate disodique	Comme stabilisants, seuls ou combinés, en quantités n'excédant pas 0,2 pour cent du produit fini (exprimés en produits anhydres)
Citrate trisodique	
Chlorure de calcium	
Bicarbonate de sodium)	

Quelques délégués ont émis des réserves quant à l'opportunité d'indiquer nommément les stabilisants et ont manifesté une préférence pour l'emploi d'un terme plus général tel que "ortho et polyphosphates". Le Comité a noté que le oarragheen et ses sels étaient autorisés dans un pays à la concentration de 0,015 pour cent et que des polyphosphates étaient utilisés dans certains pays. Il propose que l'emploi d'antioxydants ne soit pas autorisé dans la norme.

22. Lait concentré sucré, lait écrémé concentré sucré

Le Comité propose de prévoir dans cette norme l'emploi, aux mêmes concentration, des additifs autorisés dans le lait concentré.

23. Lait en poudre

Ici encore, le Comité propose la suppression de l'expression "Des substances non dangereuses pouvant être nécessaires pour la fabrication". Il propose également de prévoir dans cette norme l'emploi des additifs autorisés dans le lait concentré, sous réserve que leur concentration (qu'ils soient employés seuls ou en mélange) n'excède pas 0,5 pour cent.

Le Comité ne voit aucune justification technologique à l'emploi d'antioxydants dans les laits en poudre destinés au commerce normal.

Le Comité note que des laits en poudre destinés à des usages spéciaux contiennent des substances telles que la lécithine et des antioxydants. Il note également que le nom de ces additifs figure dans la dénomination inscrite sur l'étiquette des produits en question.

24. Recommandation à l'attention des Gouvernements

Le Comité recommande que les paragraphes 17 à 23 soient soumis aux gouvernements pour commentaires.

PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'HYGIENE DU LAIT

25. Le Comité a examiné le rapport provisoire préparé par le Groupe FAO/OMS d'experts de la qualité du lait, qui lui avait été soumis comme document de travail.

Il a reconnu qu'un rapport final ne pourra être établi que lorsque le Groupe d'experts aura pu étudier un certain nombre de sujets connexes, ce qui ne lui a pas été possible jusqu'ici.

26. Le Comité approuve le programme de travail proposé par le Groupe d'experts et notamment que des groupes de travail ad hoc s'occupent, dans le cadre du Groupe d'experts, de certaines questions urgentes. Il estime toutefois nécessaire que le Groupe d'experts se réunisse en sessions plénières, pour étudier et mettre au point les recommandations formulées par chaque groupe de travail, avant de les soumettre aux Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS et, ultérieurement, au Comité.

27. Le Comité estime que le Groupe d'experts, bien qu'il travaille conformément à ses directives, devrait également considérer le problème des prescriptions relatives à l'hygiène du lait aux différents stades de développement, lesquels pourraient exiger des solutions risquant de ne pas cadrer dans l'immédiat avec les prescriptions les plus souhaitables en matière d'hygiène.

28. Le Comité félicite les membres du Groupe d'experts des travaux effectués et des progrès satisfaisants réalisés dans le domaine complexe des prescriptions relatives à l'hygiène du lait. Il reconnaît toutefois que les résultats du programme dépendent essentiellement de l'ampleur des fonds, et des moyens dont on pourra disposer pour organiser le nombre voulu de réunions. A cet égard, le Comité désire insister pour que le Groupe d'experts s'acquitte de ses tâches aussi rapidement que possible, ainsi qu'il l'avait recommandé à sa septième session (paragraphe 37 du rapport pertinent). Il souhaite également prier les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS, de tenir compte de l'importance de ces travaux pour les pays en voie de développement et de mettre en conséquence à sa disposition tous les moyens et fonds nécessaires.

METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

29. Le Comité a étudié le déroulement général des travaux concernant les méthodes d'échantillonnage et d'analyse et a appris que la FIL, l'ISO et l'AOAC avaient rencontré certaines difficultés en matière de procédure, en ce qui concerne les arrangements de travail décrits dans le rapport de la sixième session. Les Représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC se sont réunis au cours de la session du Comité, ce dernier ayant chargé le Dr Lloyd Provan (délégation du Royaume-Uni) de remplir les fonctions de coordonnateur pendant les discussions.

Le Comité a été saisi d'une déclaration commune des trois Organisations, proposant de modifier légèrement la procédure déjà approuvée par les Gouvernements. Après examen des propositions formulées, le Comité estime qu'elles doivent être appliquées immédiatement, dans la forme finalement approuvée par le Comité, sans qu'il soit besoin de les soumettre à l'approbation des Gouvernements (voir Annexe C).

NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR, LE FROMAGE

30. Mise au point de la procédure

Le Comité a étudié la question de savoir si l'article 6.4 du Code de Principes (champ d'application) pouvait s'appliquer aussi bien aux normes internationales individuelles pour les fromages qu'aux normes générales concernant des produits. Quelques délégations se sont déclarées en faveur de l'établissement de normes minima, d'autres estimant que l'article 6.4 ne s'appliquerait pas aux normes internationales individuelles pour les fromages. Le Comité est arrivé à la conclusion que l'établissement de normes minima constitue la procédure la plus appropriée. Naturellement ces normes n'empêcheraient pas l'adoption et l'utilisation des prescriptions ou de normes plus rigoureuses dans les législations nationales. Le Comité souligne que des normes minima relativement strictes et précises doivent être établies pour permettre l'emploi juste et effectif des dénominations variétales.

31. Le Comité a étudié de manière approfondie la position des pays reconnus comme pays d'origine des variétés et la question des "Appellations d'origine". Les délégations de la France, de l'Espagne et de l'Italie ont fortement défendu le droit du pays d'origine d'une variété à disposer d'un privilège d'emploi de l'appellation du fromage en question. Après avoir examiné la procédure arrêtée lors de la septième session pour l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages, ainsi que les dispositions pertinentes de la

norme générale pour le fromage, le Comité convient que tout pays pour lequel une variété de fromage présente de l'importance peut demander l'établissement d'une norme internationale individuelle. Préalablement à la soumission de sa demande, un tel pays devrait consulter le pays d'origine de la variété et essayer de parvenir avec lui à un accord sur une norme commune. Dans toute la mesure du possible, le pays d'origine d'une variété de fromage devrait prendre l'initiative de proposer une norme internationale individuelle et devrait essayer de réaliser un accord au sujet de cette norme avec d'autres pays intéressés.

32. Pour faciliter l'étude des demandes d'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages et, en particulier, les travaux à entreprendre en la matière par la FIL, il a été convenu que le Secrétariat informerait tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS, dès que possible après réception d'une demande tendant à l'établissement d'une norme internationale individuelle, et qu'en même temps il fixerait une période d'une durée raisonnable, pendant laquelle les gouvernements pourront faire connaître au Secrétariat s'ils s'intéressent au fromage devant faire l'objet de la norme. Le Secrétariat transmettra les renseignements reçus ainsi que la demande d'établissement à la FIL pour examen, puis la FIL communiquera son rapport au Comité en temps voulu *•

* Note du Secrétariat

La liste complète des demandes reçues ou annoncées, au 10 juin 1965, figure à l'Annexe D. Il est demandé aux Gouvernements de faire connaître au Secrétariat, avant le 15 janvier 1966, l'intérêt qu'ils portent à chacun des fromages concernés.

33. Le Comité a ensuite examiné le cas de l'élaboration d'une norme internationale individuelle qui se révèle inacceptable pour le pays d'origine. Il estime que, si le pays d'origine est un important producteur, le Comité ne sera probablement pas en mesure de souscrire à l'établissement d'une norme internationale individuelle pour la variété en cause. Le Comité considère que des difficultés de cette nature pourraient être évitées si la procédure décrite au paragraphe 31 est suivie. Le Comité conclut que les questions spéciales concernant l'origine et les caractéristiques traditionnelles des variétés de fromage, pourront être examinées de manière approfondie lorsqu'il étudiera les normes internationales individuelles proposées.

DOCUMENTATION A L'APPUI DE LA DEMANDE

34. Le Comité affirme à nouveau que toute demande d'établissement d'une norme internationale individuelle doit s'accompagner d'une documentation à l'appui complète. Ceci était déjà stipulé dans l'Annexe D du rapport de la septième session. Les renseignements concernant le commerce de la variété en question doivent également comporter des données sur la production intérieure, les exportations et les importations de ce fromage. Il est également d'avis que la détermination de l'importance de la variété ne doit pas seulement dépendre du tonnage qui est fabriqué et commercialisé. On a souligné que les spécialités fromagères entrent bien souvent pour une part quantitativement faible dans le commerce international, tout en présentant un grand intérêt, du fait de leur qualité et de leur valeur élevées.

Quelques délégations ont attiré l'attention du Comité sur la différence dans l'importance des informations fournies dans les demandes d'application, en ce qui concerne la méthode de fabrication des différents fromages. Il a été

recommandé que des informations aussi complètes et précises que possibles soient fournies dans les modèles de demande.

35. Le Comité a réexaminé la question de savoir si une variété de fromage devait présenter de l'importance sur le plan national et international, pour pouvoir faire l'objet d'une norme internationale individuelle. La majorité des délégations a estimé que des variétés ne présentant qu'une importance nationale devaient aussi être prises en considération. Le Comité recommande cependant d'accorder la priorité aux variétés qui revêtent de l'importance dans le commerce international. Il décide que la détermination de l'ordre de priorité pourrait être laissée à la discrétion du Secrétariat, sous réserves des modifications ou des revisions proposées par le Comité.

EXAMEN DU RAPPORT FIL

36. Le Comité a étudié le rapport présenté par la FIL au sujet des normes internationales individuelles pour les fromages. A la demande de la FIL, il a précisé un certain nombre de questions relatives aux normes internationales individuelles et à la procédure applicable lors de leur élaboration :
- i) Les caractéristiques des fromages, mentionnées dans les normes internationales individuelles, sont celles des fromages tels qu'ils sont offerts aux consommateurs, lors de la vente;
 - ii) Il n'est pas actuellement nécessaire de mettre au point une procédure officielle pour la revision des normes internationales individuelles. Cette question pourra être examinée lors d'une session ultérieure du Comité, après que de telles normes auront été élaborées;
 - iii) Seules seront prises en considération les demandes d'établissement de normes internationales individuelles se rapportant aux fromages désignés par leurs dénominations variétales;
 - iv) La FIL s'occupera des demandes concernant des fromages présentant des dénominations différentes, mais des caractéristiques identiques ou très voisines. Lorsque de telles normes, s'il y a lieu, seront publiées par la FIL, le Comité devra les examiner pour définir s'il est susceptible d'y avoir ou non confusion entre les différentes désignations et les différentes normes;
 - v) Il ne serait pas souhaitable d'essayer de dégager une règle générale au sujet des fromages portant une même dénomination, mais fabriqués avec certaines caractéristiques différentes. La question serait à examiner par le Comité lorsqu'il aura à considérer ces fromages et les normes proposées à leur sujet.
 - vi) Les additifs facultatifs, et ceux dont l'emploi est obligatoire, devraient être indiqués séparément dans la norme, mais le Comité décidera du mode le plus approprié de présentation en ce qui concerne chaque norme individuelle;
 - vii) Certaines demandes de normes internationales individuelles pour le fromage présentent des divergences en ce qui concerne certaines caractéristiques, par exemple sur le fait de savoir si une variété de fromage est du type dur ou demi-dur. La FIL ne peut, pour le moment, que s'en tenir aux spécifications indiquées par le pays déposant;

viii) L'Article 2.1.3 de l'Annexe D au rapport de la septième session - Procédure pour l'établissement de Normes internationales individuelles pour le fromage - constitue une règle applicable à toutes les normes. Le Comité a admis que, dans certains cas particuliers, il pourrait y avoir lieu de faire une exception à ce principe. Une telle exception serait examinée par le Comité, à la demande du pays intéressé.

* Cet article doit être lu comme suit :

"La méthode de fabrication doit être indiquée dans la norme, ou toute autre méthode permettant d'obtenir un fromage possédant les mêmes propriétés physiques, chimiques et organoleptiques que le fromage produit suivant la méthode indiquée dans la norme".

PROJET DE NORME INTERNATIONALE
INDIVIDUELLE POUR LE CHEDDAR

37. Après examen des propositions formulées par un Groupe de travail composé de pays intéressés par une norme internationale individuelle pour le Cheddar, le Comité recommande de soumettre le projet de norme aux gouvernements pour observations (voir Annexe E).

PROJET DE NORME INTERNATIONALE
INDIVIDUELLE POUR LE GOUDA

38. Le Comité a examiné le projet de norme internationale individuelle pour le Gouda présentée par le Gouvernement des Pays-Bas, après révision conformément aux recommandations de la FIL. Des opinions divergentes ont été exprimées, au sein du Comité, en ce qui concerne la teneur en matière grasse du Gouda. Le pays d'origine de la variété, les Pays-Bas, a fait valoir avec force son opinion suivant laquelle le Gouda devait avoir une teneur minimum en matière grasse de 48 pour cent, exprimée par rapport à l'extrait sec. Les délégations de la Belgique et de la France ont appuyé ce point de vue. Ces trois pays ont précisé qu'une telle teneur était traditionnelle pour le fromage et que la plus grande partie de la production totale de Gouda présentait généralement cette teneur. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la Norvège et de la Suède ont pensé inversement que la teneur appropriée en matière grasse serait de 45 pour cent. Au cours de l'échange de vues qui s'ensuivit, la délégation des Etats-Unis a informé le Comité, que son pays était prêt à envisager la possibilité d'accroître de 46 pour cent (taux actuel) à 48 pour cent, la teneur en matière grasse du Gouda fabriqué aux Etats-Unis.

En conclusion, le Comité estime que l'arrangement le plus satisfaisant pour mener à bien l'examen de la norme proposée pour le Gouda consiste à soumettre, pour observations aux gouvernements, la norme proposée avec une teneur minimum en matière grasse de 48 pour cent, mais en accompagnant ce texte d'une note en exergue à la norme, stipulant que pendant une période transitoire de trois ans, le Gouda pourrait présenter une teneur en matière grasse dans l'extrait sec inférieure à 48 pour cent mais supérieure à 45 pour cent.

39. La délégation de la Belgique a demandé que la norme contienne une disposition prévoyant la confection de meules de 2,2 kg ainsi que de blocs de forme rectangulaire. La délégation des Pays-Bas a déclaré que le poids proposé par la délégation de la Belgique ne pourrait satisfaire aux prescriptions actuelles du projet de norme, à ce sujet, car il serait compris entre le poids du Gouda et celui du Baby Gouda. Le Comité note que la question sera débattue entre les Pays-Bas et la Belgique. Il décide de soumettre le projet de norme pour le Gouda aux Gouvernements, pour observations (voir Annexe F).

PROJET DE NORME INTERNATIONALE
INDIVIDUELLE POUR L'EDAM

40. Le Comité a étudié le projet de norme internationale individuelle pour l'Edam, révisé suivant les propositions de la FIL et proposé par les Pays-Bas. Le Comité décide de soumettre ce projet de norme aux Gouvernements pour observations (voir Annexe G).

PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES
INDIVIDUELLES POUR LE DANBO,
LE HAVARTI ET LE SAMSOE

41. Au cours de la discussion de ces normes, plusieurs délégations ont demandé si la pratique consistant à fabriquer ces fromages sous la même dénomination mais avec une teneur variable en matière grasse, était compatible avec une norme internationale individuelle. La délégation du Danemark a attiré l'attention du Comité sur le paragraphe 9 (f) du rapport de la septième session du Comité qui, à son avis, permet de prévoir plus d'une teneur minimum en matière grasse dans une norme internationale individuelle.

En outre, la délégation du Danemark a attiré l'attention du Comité sur le fait que la législation danoise exigeait la déclaration de la teneur minimum en matière grasse sur tous les fromages, ainsi que l'apposition d'une marque gouvernementale spéciale assurant la protection du consommateur. Malgré cette précision et en dépit de la discussion détaillée de cette question, quelques doutes ont été émis sur la question de savoir si une norme internationale individuelle pouvait ou non, prévoir différents teneurs en matière grasse pour une même variété. Cela étant, le Comité décide que les normes relatives aux trois variétés seront soumises aux Gouvernements pour observations *. Il réexaminera la question lors de sa prochaine session en tenant compte des commentaires des Gouvernements. En ce qui concerne le Samsøe, la délégation des Etats-Unis a informé le Comité que la législation de son pays prévoyait une prescription plus rigoureuse pour la teneur maximum en eau, à savoir 41 pour cent.

*
Annexe H pour le Danbo
Annexe I pour le Havarti
Annexe J pour le Samsøe

La délégation du Danemark a précisé que le Danemark n'était pas le seul pays à fabriquer des variétés de fromage sous le même nom mais avec différents teneurs en matière grasse. La Norvège, la Suède, la Finlande, l'Autriche et la République fédérale d'Allemagne ont également adopté cette pratique pendant un certain nombre d'années. Le délégué du Danemark a signalé en outre, que la FIL n'avait aucun commentaire à formuler quant à l'existence de différents teneurs en matière grasse, dans les normes internationales individuelles pour les fromages.

PROJET DE NORME INTERNATIONALE
INDIVIDUELLE POUR LE DANABLU

42. La délégation du Danemark a signalé au Comité que la norme avait été révisée compte tenu des suggestions de la FIL et que celle-ci avait reconnu la dénomination Danablu, comme s'appliquant à une variété clairement définie de fromage bleu, ayant le Danemark pour pays d'origine. Le Comité a également été informé du fait que la plus grande partie du fromage bleu entrant dans le commerce international était constitué par du Danablu. En réponse à des questions posées par d'autres délégations au sujet de l'emploi de l'appellation Danablu, la délégation du Danemark a précisé que d'autres pays seraient libres d'utiliser cette dénomination et d'autres dénominations danoises, sous réserve que les variétés visées soient conformes aux normes internationales individuelles et que leurs désignations soient assorties d'un adjectif qualitatif indiquant le pays producteur. En dépit de ces explications, quelques délégués

ont persisté à penser que ce fromage devrait être connu uniquement sous le nom de fromage bleu. Au sujet de ce fromage, les mêmes questions relatives à la variabilité de la teneur en matière grasse, ont été soulevées, comme dans le cas des normes proposées pour le Samsøe, le Danbo et le Havarti. Le Comité a décidé de soumettre le projet de norme internationale individuelle pour le Danablu aux gouvernements pour observations (voir Annexe K).

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR L'EMMENTAL

43. Le Comité a été informé qu'un groupe de travail des pays s'intéressant à l'Emmental s'était réuni pendant la Session et que la Suisse soumettrait sous peu un projet révisé de norme internationale individuelle pour l'Emmental.

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE GRUYERE

44. Il a été fait savoir au Comité que le projet de norme internationale individuelle pour le Gruyère devait être examiné plus avant par la FIL. La délégation de la France a signalé au Comité que son Gouvernement soumettrait une demande concernant cette variété.

PROJET DE FORMULE DE DEMANDE POUR D'ETABLISSEMENT D'UNE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LES FROMAGES EMULSIFIES

45. Le Comité, à l'unanimité, décide que le projet de formule de demande d'établissement d'une norme internationale individuelle pour le fromage émulsifié, précédemment publié en annexe E du rapport de la septième session, serait révisé afin d'être mis en harmonie avec le projet revu de norme générale pour les fromages émulsifiés (voir paragraphe 14 et annexe B). Il a également été décidé d'envoyer aux gouvernements pour commentaires, le nouveau projet de formule de demande (voir annexe L).

AUTRES QUESTIONS

46. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait savoir que son Gouvernement ne pouvait accepter la décision du Comité qui figure au paragraphe 9 (b) * du rapport de la septième session. Le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne ne saurait consentir à ce que des produits laitiers, faisant l'objet de normes, soient distribués sur son territoire, s'ils sont entièrement fabriqués à partir de lait reconstitué ou de lait recombinaison.

* Ce paragraphe constitue la nouvelle rédaction de la Décision No 5, publiée dans la quatrième édition du Code. Il est rédigé comme suit :

"Le Comité a décidé que toutes les normes adoptées dans le cadre du Code s'appliquent aux produits ainsi définis, qu'ils soient fabriqués à partir de lait, de lait reconstitué ou recombinaison".

PROGRAMME DES ACTIVITES FUTURES

47. Le Comité a examiné son futur programme de travail et convenu de ce qui suit:
- a) Les demandes d'établissement de normes internationales individuelles pour le fromage et la norme générale pour les fromages émulsifiés, constituent la tâche la plus importante dont le Comité doit s'occuper}

- b) Des normes internationales individuelles pour les fromages émulsifiés ne peuvent être prises en considération, tant que la norme internationale individuelle n'a pas été adoptée pour la sorte de fromage qui caractérise le produit émulsifié en question.
48. Plusieurs délégations ont estimé qu'il était urgent d'établir une norme pour la crème glacée. La FIL a fait savoir qu'elle étudiait actuellement une telle norme et qu'elle soumettrait prochainement ses propositions à ce sujet.
49. D'autres délégations ont recommandé que soit pris en considération l'établissement de normes pour le lait stérilisé, pour les laits enrichis en vitamine, pour les laits aromatisés, pour les laits fermentés et pour la crème, y compris la crème en poudre. La FIL a fait savoir qu'elle avait entrepris un travail au sujet des normes concernant le lait stérilisé, les laits fermentés et la crème.

RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DES
GOUVERNEMENTS

	<u>Page</u>
<u>Soumis aux Gouvernements pour acceptation</u>	
Paragraphe 13 : Norme A.7 - Fromages de lactosérum, Annexe A,	4
<u>Nécessitant des informations de la part des Gouvernements</u>	
Paragraphe 17 : Additifs alimentaires dans le lait et les produits laitiers - chiffres de consommation journalière de lait et de produits laitiers.	6
Annexe D : : Liste des demandes reçues ou annoncées à la date du 10 juin 1965, en vue du dépôt d'une norme internationale individuelle pour le fromage.	22
<u>Soumis aux Gouvernements pour commentaires</u>	
Paragraphe 10 : Norme A.3 - Lait concentré. Nouveau projet de Norme concernant la teneur en matière grasse et en extrait sec	4
Paragraphe 14 : Projet de Norme A.8 — Norme générale pour les fromages émulsifiés (Annexe B).	4
Paragraphes 17 - 23 : Additifs alimentaires dans le lait et dans les produits laitiers.	6
Paragraphe 37 : Projet de Norme internationale individuelle pour le CHEDDAR (Annexe E).	13
Paragraphes 38 - 39 : Projet de Norme internationale individuelle pour le GOUDA (Annexe F).	13
Paragraphe 40 : Projet de Norme internationale individuelle pour l'EDAM (Annexe G).	13
Paragraphe 41 : Projet de Norme internationale individuelle pour le DANBO (Annexe H). Projet de Norme internationale individuelle pour le HAVARTI (Annexe I). Projet de Norme internationale individuelle pour le SAMSOE (Annexe J).	14
Paragraphe 42 : Projet de Norme internationale individuelle pour le DANABLU (Annexe K).	14
Paragraphe 45 : Projet de formule de demande pour l'établissement d'une Norme internationale individuelle pour les fromages émulsifiés (Annexe L).	15

IMPORTANT

Les Gouvernements sont priés de bien vouloir faire parvenir leurs commentaires au Secrétariat avant le 15 janvier 1966. Les commentaires reçus après cette date limite ne pourront être pris en considération pour leur distribution aux Gouvernements.

Les Gouvernements sont priés d'informer le Secrétariat du nombre d'exemplaires du Code et du Rapport qu'ils désirent recevoir, en tenant compte des besoins des organisations nationales intéressées, car il pourrait être difficile pour le Secrétariat de faire face à de nouvelles demandes formulées après la distribution officielle des documents.

Prière d'adresser toute correspondance à ce sujet au Secrétariat "pour le Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers".

NORME No A.7 - FROMAGES DE LACTOSERUM *

(Adoptée par le Comité et resoumise aux
Gouvernements pour acceptation – voir
Paragraphe 13 du présent rapport)

* Cette norme ne s'applique pas aux fromages de lactosérum fabriqués à partir de sérum de brebis.

1.1 Définition

Les fromages de lactosérum sont les produits obtenus par la concentration du lactosérum et par la mise en forme du sérum concentré, avec ou sans addition de lait et de matière grasse provenant de lait.

1.2 Dénominations et normes

- 1.2.1 La norme de composition pour les fromages de lactosérum est le pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec.
- 1.2.2 La teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec pour "le fromage de lactosérum, crème" est de 33 pour cent.
- 1.2.3 La teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec pour "le fromage de lactosérum" est de 10 pour cent.
- 1.2.4 Le fromage de lactosérum contenant moins de 10 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec, doit être dénommé "fromage de lactosérum écrémé".

3 Marquage et étiquetage

- 1.3.1 Les fromages de lactosérum ou leurs emballages doivent porter la désignation appropriée prévue aux articles 1.2.2, 1.2.3 et 1.2.4, le nom du pays producteur et la teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec.
- 1.3.2 L'indication du pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec et la désignation appropriée doivent figurer en mots et en chiffres nets et lisibles.
- 1.3.3 Tous les fromages de lactosérum destinés à l'exportation ou leurs emballages, de même que les documents commerciaux qui s'y réfèrent doivent, en plus du nom du pays producteur, porter le nom et l'adresse du fabricant, ou de l'exportateur, ou de l'importateur.

PROJET BE NORME No A.8 - NORME GENERALE
POUR LES FROMAGES EMULSIFIES

(resoumis aux Gouvernements pour commentaires
- voir Paragraphe 14 du présent rapport)

1. Définition

Les fromages émulsifiés sont des produits laitiers obtenus par la mouture, le mélange, la fonte et l'émulsification, à l'aide de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou de plusieurs sortes de fromages, conformes à la "Norme générale pour le fromage".

2. Agents émulsifiants

- 2.1 4 pour cent au maximum, dont pas plus de 3 pour cent de mono-ou de polyphosphates.
- 2.2 Les sels de sodium, de sodium-aluminium, de potassium et de calcium des acides mono- et polyphosphoriques.
- 2.3 Les sels de sodium, de potassium et de calcium des acides citrique et lactique.
- 2.4 Ces pourcentages s'entendent, en poids d'agent émulsifiant anhydre par rapport au poids du produit fini.

3. Ingrédients facultatifs*

* A moins que des exigences plus strictes soient prescrites en matière d'additifs pour les fromages émulsifiés par des normes individuelles.

- 3.1 Lait et produits laitiers.
- 3.2 Sel (chlorure de sodium).
- 3.3
 - 3.3.1 Substances alimentaires naturelles aromatisantes, telles que : épices, fruits, légumes, viandes maigres, etc.
 - 3.3.2 Agents édulcorants nutritifs.
 - 3.3.3 L'extrait sec ainsi ajouté, en vertu des dispositions des paragraphes 3.3.1 et 3.3.2, ne doit, en aucun cas, dépasser 1/6 du poids de l'extrait sec total du produit fini.

4. Additifs alimentaires*

* Cette liste doit être considérée comme provisoire et fera l'objet ultérieurement, de recommandations de la part du Comité FAO/OMS du Codex sur les additifs alimentaires.

- 4.1 Stabilisants : gomme de caroube, gomme de karaya, gomme arabique, gomme adragante, gomme-guar, gomme d'avoine, gélatine, carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose), carraghénates, algine (alginate de sodium), ester propylène glycolique de l'acide alginique (dérivé alginique), gélose, acide pectinique et ses sels de sodium et de calcium. La quantité totale de ces stabilisants ne doit pas excéder 0,8 pour cent en poids du produit fini.

- 4.2 Colorants.
 - 4.3 Autres produits chimiques : bicarbonate de sodium, carbonate de calcium, chlorure de calcium, acide acétique, vinaigre, acide phosphorique, acide lactique, acide citrique.
 - 4.4 Produits antifongiques et antibiotiques :
 - 4.4.1 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, à la concentration maximum de 2000 p.p.m. dans le produit fini.
 - 4.4.2 Acide propionique et ses sels de sodium et de calcium à la concentration maximum de 3000 p.p.m. dans le produit fini.
 - 4.4.3 Nisine, à la concentration maximum de 100 p.p.m. dans le produit fini.
 - 4.5 Substances aromatisantes naturelles et artificielles.
5. Teneur en matière grasse laitière
- La teneur minimum en matière grasse laitière dans l'extrait sec total du produit fini doit être conforme à la désignation prévue sous 7.2 et 7.3.
6. Extrait sec
- L'extrait sec total du produit fini ne doit pas être inférieur à 33 pour cent.
7. Dénominations
- 7.1 Les dénominations des fromages émulsifiés, telles que "fromages fondus", "denrées à base de fromage fondu", "fromages pour tartines" ou des désignations équivalentes prescrites par les législations ou usages nationaux, doivent être employées exclusivement pour désigner les produits définis au paragraphe 1 ci-dessus.
 - 7.2 Les fromages émulsifiés portant une dénomination de fromage doivent présenter une teneur minimum en matière grasse laitière égale à celle qui est prescrite pour le fromage dont la dénomination est utilisée.
 - 7.3 Lorsque l'expression "tout gras", ou son équivalent, est utilisée, le produit doit contenir un minimum de 45 pour cent de matière grasse laitière dans l'extrait sec total.
 - 7.3.1 L'expression "tout gras", ou son équivalent, ne peut être utilisée que si elle est d'un emploi traditionnel pour le type de fromage dont le produit porte le nom.
8. Marquage et étiquetage
- Les emballages originaux de fromages émulsifiés doivent porter, en caractères parfaitement lisibles, les déclarations suivantes :
- 8.1 La dénomination du produit conformément au paragraphe 7.
 - 8.2 Sauf si l'alinéa 8.3 est applicable, la teneur minimum en matière grasse laitière dans l'extrait sec total, si elle est inférieure à 45 pour cent, doit être indiquée de la manière suivante:
 - 8.2.1 La déclaration doit être exprimée en multiples de 5 pour cent, en indiquant le multiple immédiatement inférieur au pourcentage

effectif, sauf dans le cas d'un produit décrit sous 7.2; dans ce cas, la teneur minimum en matière grasse laitière déclarée peut être celle du type de fromage dont la dénomination est reprise.

- 8.3 Sauf si une norme internationale individuelle de composition en dispose autrement, il n'est pas obligatoire d'indiquer la teneur minimum en matière grasse laitière lorsque le produit est conforme à une norme internationale de composition adoptée dans le cadre du Code de Principes, fixant la teneur minimum en matière grasse laitière et la teneur minimum en extrait sec.

Jusqu'à ce qu'une telle norme internationale ait été adoptée pour le produit en question, il ne sera pas obligatoire d'indiquer la teneur minimum en matière grasse laitière lorsque le produit est conforme à la législation nationale qui définit sa composition et s'il est vendu sur le marché intérieur.

- 8.4 Le nom des denrées alimentaires naturelles, énumérées à l'alinéa 3.3.1, doit figurer dans la dénomination du produit.
- 8.5 La désignation appropriée des agents édulcorants nutritifs (3.3.3) et de tous les additifs alimentaires énumérés au paragraphe 4 ci-dessus.
- 8.6 Le poids net, excepté sur les portions individuelles non prévues pour être vendues séparément.
- 8.7 Le nom et l'adresse du fabricant, ou de l'importateur ou du vendeur, sauf sur les portions individuelles non prévues pour être vendues séparément, auquel cas cette indication peut être remplacée par une marque commerciale ou tout autre libellé permettant d'identifier le fabricant, l'importateur ou le vendeur.
- 8.8 Le nom du pays producteur (uniquement pour l'exportation).

PROCEDURE POUR L'ELABORATION ET LA
PUBLICATION DE METHODES D'ECHANTILLONNAGE
ET D'ANALYSE

(voir Paragraphe 29 du présent rapport)

- a) Le Comité énonce ses exigences au sujet des méthodes de prise d'échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires pour l'application du Code et des normes de composition qu'il a adoptées ou qui sont en cours d'étude.
- b) Le Comité invite la FIL à convenir en principe d'une méthode, conjointement avec l'ISO et l'AOAC, et à préparer un projet de norme.
- c) La FIL soumet ensuite ce projet de norme au Secrétariat.
- d) Le Secrétariat communique le texte à tous les Etats-Membres de la FAO et de l'OMS pour commentaires et pour discussion lors de la session suivante du Comité.
- e) Le Secrétariat transmet à la FIL, à l'ISO et à l'AOAC les commentaires du Comité d'Experts.
- f) La FIL, l'ISO et l'AOAC préparent et publient le texte définitif de la méthode et en transmettent une copie au Secrétariat.
- g) Le Secrétariat soumet pour acceptation, le texte définitif à tous les Etats-Membres de la FAO et de l'OMS.

LISTE

à la date du 10 juin 1965, des demandes
reçues (.) ou annoncées (..) en vue du
dépôt d'une norme internationale individuelle
pour le fromage *

(voir paragraphes 30 à 36 du présent rapport)

* Les gouvernements sont priés de faire connaître au Secrétariat, avant le 15 janvier 1966, l'intérêt qu'ils portent à ces fromages.

Variété de fromage	Origine de la demande	Pays ayant déjà fait part de leur intérêt
1. Adelost	Suède (.)	---
2. Alpin	---	Canada
3. Asiago	Italie (..)	Canada
4. Bel Paese		Canada
5. Blue Stilton	Royaume-Uni (.)	Australie Canada
6. Bra	---	Canada
7. Brick	---	Canada
8. Brie	France (..)	Canada
9. Caciocavallo	Italie (..)	Canada
10. Camembert	France (..)	Canada
11. Cheddar	Royaume-Uni (.) Etats-Unis (.) d'Amérique	Australie Canada
12. Cheedam	Australie (..)	—
13. Cheshire	Royaume-Uni (.) Norvège (.)	---
14. Colby	---	Australie
15. Cottage	Etats-Unis (.) d'Amérique	Australie
16. Creamed Cottage	Etats-Unis (.) d'Amérique	—
17. Cream and Neufchatel	Etats-Unis (.) d'Amérique	Australie Canada
18. Danablu	Danemark (.)	Australie Canada
19. Danbo	Danemark (.)	Canada
20. Edam	Pays-Bas (.) Norvège (.) Finlande (.)	Australie Belgique Canada
21. Ekte Geitost	Norvège (.)	
22. Elbo	Danemark (.)	Canada
23. Emmental	Suisse (.)	Australie

		Etats-Unis d'Amérique	(.)	Canada France
		Finlande	(.)	
24.	Esrom	Danemark	(.)	Canada
25.	Feta	---		Australie
		---		Canada
26.	Fiore Sardo	Italie	(..)	---
27.	Fontal	Italie	(..)	---
28.	Fontina	Italie	(..)	---
29.	Fynbo	Danemark	(.)	Canada
30.	Gammelost	Norvège	(.)	---
31.	Gorgonzola	Etats-Unis d'An.	(.)	Australie
		Italie	(..)	Canada
32.	Gouda	Pays-Bas	(.)	Australie
		Norvège	(.)	Belgique
				Canada
33.	Grana Padano	Italie	(..)	Australie
				Canada
34.	Grevé	Suède	(.)	---
35.	Gruyère	Suisse	(.)	Australie
		France	(..)	Canada
36.	Gudbrandsdalsost	Norvège	(.)	---
37.	Havarti	Danemark	(.)	Canada
38.	Herrgardsost	Suède	(.)	---
39.	Hushallsost	Suède	(.)	---
40.	Italico	Italie	(..)	---
41.	Jarlsberg	Norvège	(.)	---
42.	Kaggost	Suède	(.)	---
43.	Leyden	---		Canada
44.	Limburger	Etats-Unis d'Amérique	(.)	Canada
45.	Liten Sveitser	Norvège	(.)	---
46.	Maribo	Danemark	(.)	Canada
47.	Mimolette	France	(..)	---
48.	Montasio	Italie	(..)	Australie
				Canada
49.	Mozzarella (Provatura)	Italie	(..)	Canada
50.	Mycella	Danemark	(.)	Australie
				Canada
51.	Nordbo	Norvège	(.)	---
52.	Normanna	Norvège	(.)	---
53.	Nøkkel	Norvège	(.)	Canada
54.	Parmigiano Reggiano	Etats-Unis d'Amérique	(.)	Australie
		Italie	(..)	Canada
55.	Prästost	Suède	(.)	---

56.	Pecorino Romano	Italie	(..)	Australie Canada
57.	Pecorino Siciliano (Canestrato)	Italie	(..)	Australie
58.	Port-Salut	---		Canada
59.	Pressato	Italie	(..)	---
60.	Provolone	Etats-Unis d'Amérique	(.)	Australie Canada
		Italie	(..)	
61.	Ragusano	Italie	(..)	Australie
62.	Ricotta Romana	Italie	(..)	---
63.	Roquefort	—		Australie Canada
64.	Ryfylke	Norvège	(.)	---
65.	Saint-Paulin	France	(..)	---
66.	Samsoe	Danemark	(.)	Canada
67.	Stracchino (Crescenza)	Italie	(..)	Canada
68.	Svecia	Suède	(.)	---
69.	Taleggio	Italie	(..)	---
70.	Tilsit	Norvège Pologne	(.)	Canada
71.	Tybo	Danemark	(.)	Canada
72.	Västerbottenost	Suède	(.)	

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE
POUR LE CHEDDAR

(soumis aux Gouvernements pour commentaires
- voir Paragraphe 37 du présent rapport)

1. Désignation du fromage
- 1.1 Nom du fromage: CHEDDAR.
2. Pays déposant
- 2.1 Nom du pays: Royaume-Uni (pays d'origine)
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé s lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées :
 - 3.2.1 Levain (une culture de bactéries inoffensives productrices d'acide lactique, dans du lait, dans du lait écrémé ou partiellement écrémé).
 - 3.2.2 Agent coagulant : présure ou autre enzyme appropriée.
 - 3.2.3 Sel.
 - 3.2.4 Substance colorante inoffensive : par exemple, Anatto.
 - 3.2.5 Chlorure de calcium.
 - 3.2.6 Acide sorbique ou ses sels de potassium ou de sodium, au maximum 3000 p.p.m. exprimées en acide sorbique.
 - 3.2.7 On peut ajouter pendant la fabrication une préparation inoffensive d'enzymes d'origine animale ou végétale, susceptible de favoriser pendant l'affinage le développement de l'arôme du fromage de Cheddar, dans une quantité telle que le poids d'extrait sec de la préparation en question ne dépasse pas 0,1 pour cent du poids de lait employé.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: fromage dur pressé.
 - 4.2 Forme : cylindre ou bloc (en forme du cube)
 - 4.3 Dimensions et poids : variables
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance et apparence : dure, lisse, peut être recouverte de cire ou enveloppé d'une toile.
 - 4.4.2 Couleur : allant de paille pâle à paille foncée jusqu'à orange.
 - Des blocs sans croûte peuvent être présentés sous pellicule souple, étanche à l'air.

- 4.5 Pâte et texture : ferme, lisse et cireuse.
 - 4.5.1 Couleur : uniforme, allant de paille pâle à paille foncée jusqu'à orange.
- 4.6 Trous : ne doit pas présenter de trous dus à la formation de gaz, peu ou pas d'ouverture mécanique.
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 48 pour cent
- 4.8 Teneur maximum en eau : 39 ou 40 pour cent *

* Le chiffre fixant la teneur maximum en eau n'a pas encore été approuvée par les Gouvernements intéressés. Des commentaires sur ce point sont particulièrement souhaitables de façon à permettre, lors de la prochaine Session, de fixer si la teneur en eau est de 39 ou de 40 %

- 4.9 Autres caractéristiques essentielles : Normalement consommé soit tendre après trois mois, ou soit après affinage de 12 mois ou plus. L'arôme typique de la variété de cette sorte de fromage variant en intensité de doux à piquant, est propre à la fermentation due aux bactéries productrices d'acide lactique.

5. Méthode de fabrication

- 5.1 Mode de coagulation : présure.
- 5.2 Traitement thermique s le lait pour la fabrication peut être cru, chauffé ou pasteurisé à 161°F. (71,7°C.) pendant 15 secondes.

Le caillé est ensuite coupé et chauffé à 100 - 106°F. (37,5 à 40°C.) suivant la saison.

- 5.3 Procédé de fermentation : on ajoute au lait 1,0 pour cent à 2,5 pour cent de levains lactiques, pour donner à la maturation avant adjonction de la présure, une durée pouvant aller jusqu'à 2 heures.

- 5.4 Procédé de maturation : après chauffage, le caillé est brassé jusqu'à ce qu'un léger développement de l'acidité soit atteint, ordinairement 0,18 pour cent ou 0,19 pour cent exprimée en acide lactique.

Le sérum est évacué et le processus de "cheddarisation" - qui peut être conduit dans un récipient séparé - se poursuit. Durant cette phase de la fabrication, le caillé est coupé en blocs, qui sont retournés et progressivement empilés. Pendant ce travail, le caillé est gardé au chaud et le sérum drainé, ce qui, joint au développement de l'acidité, a pour résultat de donner un caillé qui devient plus compact, lisse et élastique. Lorsqu'une acidité assez importante, qui peut atteindre 0,90 pour cent exprimée en acide lactique, est obtenue, le caillé est moulu.

On ajoute au caillé environ 2,0 pour cent à 2,5 pour cent de sel, de façon à obtenir 1,5 pour cent à 1,8 pour cent dans le fromage.

Le caillé est ensuite mélangé et mis en moules. Les fromages sont ensuite stockés puis classés. Suivant la température de la cave et l'importance de l'affinage désiré, cet affinage peut durer de 3 à 12 mois.

PROJET PB NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE
POUR LE GOUDA

(soumis aux Gouvernements pour commentaires
- voir Paragraphes 38-39 du présent rapport)

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage : GOUDA.
2. Pays déposant
 - 2.1 Nom du pays : Pays-Bas (pays d'origine).
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé : lait de vache.
 - 3.2 Additions autorisées : présure, levain de ferments lactiques, eau, chlorure de sodium, salpêtre, chlorure de calcium, anatto et carotène.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: demi-dur.
 - 4.2 Forme:
 - 4.2.1 La forme est cylindrique, avec cependant des côtés convexes, à faces supérieure et inférieure légèrement incurvées. Le rapport hauteur/diamètre varie de 1/4 à 1/3.
 - 4.2.2 Le Gouda destiné au préemballage peut avoir la forme d'un bloc rectangulaire plat.
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions:
 - a) Cylindrique à côtés convexes (comme sous 4.2.1):
fixées par la forme (4.2.1) et les poids (4.3.2) prescrits.
 - b) Bloc plat (forme sous 4.2.2):
non définies.
 - 4.3.2 Poids:
 - a) Cylindrique à côtés convexes (comme sous 4.2.1):
pesant de 3,5 à 30 kgs.
 - b) Bloc plat (comme sous 4.2.2):
pas inférieur à 12 kgs.
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance : dure.
 - 4.4.2 Aspect : sèche ou recouverte soit de cire ou d'une suspension de plastique, soit d'un film d'huile végétale.
 - 4.4.3 Couleur : jaunâtre.

- 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture: ferme, facile à couper.
 - 4.5.2 Couleur: paille.
 - 4.6 Trous:
 - 4.6.1 Répartition : de peu à beaucoup, régulièrement ou irrégulièrement répartis dans tout l'intérieur du fromage.
 - 4.6.2 Forme: plus ou moins ronds.
 - 4.6.3 Grandeur: variant d'une tête d'épingle à un pois.
 - 4.6.4 Aspect: non défini.
 - 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 48,0 pour cent.
 - 4.8 Teneur maximum en eau : 43,0 pour cent.
 - 4.9 Le Gouda n'est pas consommé normalement avant l'âge de 5 semaines.
5. Méthode de fabrication
- 5.1 Mode de coagulation : coagulé par la présure.
 - 5.2 Traitement thermique : le caillé est chauffé, avec ou sans l'aide d'eau chaude.
 - 5.3 Procédé de fermentation : principalement acidification lactique.
 - 5.4 Procédé de maturation : maturation lors du stockage à une température de 10° à 20°C. de préférence .
 - 5.5 Autres caractéristiques essentielles: salés en saumure après fabrication.
6. Méthode pour le prélèvement d'échantillons
- Pour échantillonner le Gouda, en vue de déterminer sa teneur en matière grasse et son taux d'humidité, il faut prélever un secteur.
7. Préparation de l'échantillon
- Avant de procéder à l'analyse, on doit prendre soin de n'enlever que la couche superficielle moisie et cornée.

NOTA

Gouda bébé

De petits fromages répondant aux critères établis pour le Gouda - sauf ceux prévus sous 4.2. 4.3. 4.8 et 4.9 - peuvent être désignés par "Gouda bébé" (Baby Gouda), à condition -u'ils satisfassent aux exigences suivantes :

- 4.2 Forme:
La forme est cylindrique, cependant à côtés convexes, les faces plates supérieure et inférieure étant légèrement incurvées. Le rapport hauteur/diamètre est d'environ 1/2.

4.3 Dimensions et poids :

4.3.1 Dimensions : fixées par la forme (4.2) et les poids (4.3) prescrits.

4.3.2 Poids : de 180 à 1100 grimes *).

* La législation néerlandaise distingue, par surcroît, les catégories suivantes :

de 180 à 260 grammes.

de 300 à 380 grammes.

de 420 à 600 grammes, et

de 880 à 1100 grammes.

4.8 Teneur maximum en eau: 45,0 pour cent.

4.9 Le "Gouda bébé" (Baby Gouda) n'est pas consommé normalement avant l'âge de 3 semaines.

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE
POUR L'EDAM

(soumis aux Gouvernements pour commentaires
- voir paragraphe 40 du présent rapport)

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage : EDAM.
2. Pays déposant
 - 2.1 Nom du pays : Pays-Bas (pays d'origine).
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé : lait de vache.
 - 3.2 Additions autorisées : présure, levain de ferments lactiques, chlorure de sodium, salpêtre, eau, chlorure de calcium, anatto et carotène •
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type : demi-dur.
 - 4.2 Forme s la forme est sphérique, légèrement aplatie aux parties supérieure et inférieure,
 - 4.3 Dimensions et poids :
 - 4.3.1 Dimensions : Fonction de la forme (4.2) et des poids (4.3.2) prescrits.
 - 4.3.2 Poids : 1,7 à 2,5 kgs.
 - 4.4 Croûte :
 - 4.4.1 Consistance : dure.
 - 4.4.2 Aspect: sèche, revêtue souvent de paraffine, de cire, de plastique ou d'un film d'huile végétale) ces revêtements sont jaunes ou rouges.
 - 4.4.3 Couleur : jaunâtre.
 - 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture: ferme, facile à couper.
 - 4.5.2 Couleur: jaunâtre.
 - 4.6 Trous:
 - 4.6.1 Répartition : peu de trous, régulièrement ou irrégulièrement répartis dans tout l'intérieur du fromage.
 - 4.6.2 Forme : plus ou moins ronds.
 - 4.6.3 Grandeur : variant d'un grain de riz à un pois.
 - 4.6.4 Aspect : non défini.
 - 4.7. Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 40 pour cent,

- 4.8 Teneur maximum en eau : 46,0 pour cent.
- 4.9 Le fromage d'Edam n'est pas consommé normalement avant l'âge de 5 semaines.
5. Procédé de fabrication
- 5.1 Mode de coagulation s coagulation par la présure.
- 5.2 Traitement thermique : le caillé est chauffé avec ou sans addition d'eau chaude.
- 5.3 Procédé de fermentation : principalement acidification lactique.
- 5.4 Procédé de maturation : maturation lors du stockage à une température de 10 à 20°C. de préférence.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles : salés en saumure après fabrication.
6. Méthode pour le prélèvement d'échantillons
- Pour échantillonner l'Adam, en vue de déterminer sa teneur en matière grasse et son taux d'humidité, il faut prélever un secteur.
7. Préparation de l'échantillon
- Avant de procéder à l'analyse, on doit prendre soin de n'enlever que la couche superficielle moisie et cornée.

Nota

Edam bébé

De petits fromages répondant aux critères établis pour l'Edam - sauf ceux prévus sous 4.3.2. 4.8 et 4.9 - peuvent être désignés par "Edam bébé" (Baby Edam), à condition qu'ils satisfassent aux exigences suivantes:

- 4.3.2 Poids : de 840 à 1100 grammes.
- 4.8 Teneur maximum en eau : 47,0 pour cent.
- 4.9 L'"Edam bébé" (Baby Edam) n'est pas consommé avant l'âge de 3 semaines.

Edam en forme de pains

Des fromages en forme de pains, répondant aux critères établis pour l'Edam - sauf ceux prévus sous 4.2 et 4.3.2 - peuvent être désignés par "Edam en forme de pains" (Loaf Edam), à condition qu'ils satisfassent aux exigences suivantes :

- 4.2 Forme : en forme de pains, la longueur du côté le plus long est supérieure à deux fois celle du côté le plus court.
- 4.3.2 Poids: 2,0 à 5,0 kgs.

Edam bébé en forme de pains

Des fromages en forme de pains, répondant aux critères établis pour l'Edam - sauf ceux prévus sous 4.2, 4.3.2, 4.8 et 4.9 - peuvent être désignés par "Edam bébé en forme de pains" (Baby Loaf Edam), à condition qu'ils satisfassent aux exigences suivantes :

- 4.2 Forme : en forme de pains; la longueur du côté le plus long est supérieure à deux fois celle du côté le plus court.
- 4.3.2 Poids : 400 à 1100 grammes.
- 4.8 Teneur maximum en eau : 47,0 pour cent.
- 4.9 L'"Edam bébé en forme de pains" (Baby Loaf Edam) n'est pas prêt à la consommation avant l'âge de 3 semaines.

projet de INTERNATIONALE INDIVIDUALE
POUR LE DANBO

(soumis aux Gouvernements pour commentaires
- voir Paragraphe 41 du présent rapport)

1. Désignation du Fromage
 - 1.1 Nom du fromage : DANBO
2. Pays déposant
 - 2.1 Nom du pays : Danemark (Pays d'origine)
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé : lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées «
 - a) Presure, levain de ferments lactiques, eau, chlorure de sodium, salpêtre, chlorure de calcium, anatto et carotène.
 - b) On peut ajouter des graines de cumin.
3. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type : demi-dur.
 - 4.2 Forme: carré plat.
 - 4.3 Dimensions et poids :
 - 4.3.1 Dimensions : le fromage Danbo d'un poids de 6 kgs environ a un côté de l'ordre de 25 cm. Des Danbos de poids différents, auraient des dimensions respectant les mêmes proportions.
 - 4.3.2 Poids: de 1 kg à 14 kgs.
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: dure.
 - 4.4.2 Aspect : sèche, avec ou sans enrobage de cire ou de plastique.
 - 4.4.3 Couleur: jaunâtre.
 - 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture i ferme, facile à couper.
 - 4.5.2 Couleur : jaunâtre.
 - 4.6 Trous :
 - 4.6.1 Répartition i de peu à abondants, également répartis.
 - 4.6.2 Forme: ronds.
 - 4.6.3 Grandeur : de celle d'un pois.
 - 4.6.4 Aspect: lisses.
 - 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 45 pour cent.

- 4.8 Teneur maximum en eau : 46 pour cent.
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles : le fromage Danbo n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait au moins 6 semaines.
5. Méthodes de fabrication
- 5.1 Mode de coagulation : par la présure, avec addition d'un levain de ferments lactiques.
- 5.2 Traitement thermique : légèrement chauffé après tranchage.
- 5.3 Procédé de fermentation: principalement acidification lactique, et légèrement prépressé.
- 5.4 Procédé de maturation: humide, avec un léger développement grasseux, à une température de préférence comprise entre 10 et 20°C.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles : normalement salé en saumure.
6. Technique pour le prélèvement d'échantillons
- Les prélèvements d'échantillons de Danbo, en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphes 4.2.3 et 4.2.5.
- Nota: Le nom Danbo, lorsqu'il est associé à l'un des préfixes indiqués ci-dessous, peut également être employé pour désigner des fromages satisfaisant aux exigences ci-dessus, modifiées en ce qui concerne chaque préfixe, comme il est dit ci-après.
- A. Préfixe : Mini
- 4.3.2 Poids : de 250 grs à 1 kg.
- 4.8 Teneur maximum en eau : 48 pour cent.
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles : "Mini-Danbo" n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait au moins 3 semaines.
6. Technique pour le prélèvement d'échantillons : Les prélèvements d'échantillons de "Mini-Danbo", en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphe 4.3 (première partie).
- B. Préfixe:30+
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 30 pour cent. 4.8 Teneur maximum en eau s 54 pour cent.
- C. Préfixe: 20+
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait se s 20 pour cent.
- 4.8 Teneur maximum en eau : 57 pour cent.

Le nom Danbo associé aux préfixes 30+ et 20+, ne peut être employé qu'uniquement pour désigner des fromages fabriqués et commercialisés dans des pays où il est traditionnel et conforme à la législation, d'utiliser la même désignation pour des fromages présentés sous plusieurs teneurs minima en matière grasse, même si une seule d'entre elles est égale ou supérieure à 45 pour cent.

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE
POUR LE HAVARTI

(soumis aux Gouvernements pour commentaires
- voir Paragraphe 41 du présent rapport)

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage : HAVARTI.
2. Pays déposant
 - 2.1 Nom du pays : Danemark (Pays d'origine).
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé : lait de vache :
 - 3.2 Additions autorisées :
 - a) Présure, levain de ferments lactiques, eau, chlorure de sodium, salpêtre, chlorure de calcium, anatto et carotène.
 - b) On peut ajouter des graines de cumin.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: demi-dur.
 - 4.2 Forme : a) cylindrique plat, b) rectangulaire (pain) et c) carré plat.
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions s
 - a) cylindrique plat : diamètre 25 cm environ.
 - b) pain rectangulaire : en ce qui concerne le fromage Havarti de 5 kgs :
 - longueur: 30 cm environ.
 - hauteur: 12 cm environ.
 - largeur: 12 cm environ.

(des fromages de poids différents auraient des dimensions respectant les mêmes proportions).

 - c) carré plat : dimensions variées.
 - 4.3.2 Poids:
 - a) cylindrique plat: 5 kgs approximativement.
 - b) Pain rectangulaire : de 250 gr. à 5 kgs.
 - c) carré plat: de 250 gr. à 14 kgs.
- 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: demi-molle.
 - 4.4.2 Aspect : légèrement grasseuse.

4.4.3 Couleur : de jaune-rougeâtre à brun clair.

(Nota : le Havarti en forme de carré plat est également fabriqué sans croûte).

4.5 Pâte:

4.5.1 Texture : facile à couper.

4.5.2 Couleur : jaune clair.

4.6 Trous:

4.6.1 Répartition : abondants.

4.6.2 Forme : irréguliers.

4.6.3 Grandeur : de la taille d'un gros grain de riz.

4.6.4 Aspect : non lisses.

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans la matière sèche : 45 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau : 50 pour cent.

4.9 Autres caractéristiques essentielles:

4.9.1 Le Havarti, s'il pèse plus de 1 kg. n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait au moins 6 semaines. Cette période est de 4 semaines pour les fromages pesant de 250 gr. à 1 kg.

4.9.2 Le Havarti, à croûte, est généralement enveloppé d'une feuille d'aluminium.

5. Méthodes de fabrication

5.1 Mode de coagulation: par la présure, avec addition d'un levain de ferments lactiques.

5.2 Traitement thermique: légèrement chauffé après tranchage.

5.3 Procédé de fermentation : principalement acidification lactique, mis en moule à la poche et légèrement pressé.

5.4 Procédé de maturation : humide, avec un léger développement grasseux à une température de préférence comprise entre 10 et 20°C.

5.5 Autres caractéristiques essentielles :

5.5.1 Salé (en saumure et/ou à sec).

6. Technique pour le prélèvement d'échantillons

Les prélèvements d'échantillons, de Havarti de plus de 1 kg., en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphes 4.2.3 et 4.2.5. Les prélèvements d'échantillons, de Havarti pesant moins de 1 kg., sont faits conformément au paragraphe 4.3 (première partie).

Nota: Le nom Havarti, lorsqu'il est associé à l'un des préfixes indiqués ci-dessous, peut également être employé pour désigner des fromages satisfaisant aux exigences

ci-dessus, modifiées en ce qui concerne chaque préfixe, comme il est dit ci-après.

A. Préfixe : 60+

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 60 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau : 42 pour cent.

B. Préfixe : 30+

4.3.2 Poids:

a) cylindrique plat : 5 kgs. approximativement.

b) pain rectangulaire : de 1 à 5 kgs.

c) carré plat : de 1 à 14 kgs.

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 30 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau : 54 pour cent.

Le nom Havarti, associé au préfixe 30+, ne peut être employé qu'uniquement pour désigner des fromages fabriqués et commercialisés dans des pays où il est traditionnel et conforme à la législation, d'utiliser la même désignation pour des fromages présentés sous plusieurs teneurs minima en matière grasse, même si une seule d'entre elles est égale ou supérieure à 45 pour cent.

PROJET DE INTERIATIONALE INDIVIDUELLE
POUR LE SAMSOE

(soumis aux Gouvernements pour commentaires
- voir Paragraphe 41 du présent rapport)

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage : SAMSOE (en Danois SAMSØ).
2. Paya déposant
 - 2.1 Nom du pays : Danemark (Paya d'origine).
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé : lait de vache.
 - 3.2 Additions autorisées:
 - a) présure, levain de ferments lactiques, eau, chlorure de sodium, salpêtre, chlorure de calcium, anatto et carotène.
 - b) on peut ajouter des graines de cumin.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type : dur.
 - 4.2 Forme :
 - 4.2.1 cylindrique plat.
 - 4.2.2 carré plat.
 - 4.2.3 rectangulaire (réservé au préemballage).
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions:
 - a) cylindrique plat : diamètre 44 cm. environ.
 - b) carré plat: 38 cm. de côté environ.
 - c) rectangulaire: dimensions variées.
 - 4.3.2 Poids:
 - a) cylindrique plat : 14 kgs. approximativement.
 - b) carré plat : 14 kgs. approximativement,
 - c) rectangulaire : poids variés.
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance : dure.
 - 4.4.2 Aspect: sèche, avec ou sans enrobage de cire ou de plastique.
 - 4.4.3 Couleur : jaune.
 - 4.5 Pâte :
 - 4.5.1 Texture: ferme, facile à couper.

4.5.2 Couleur : jaunâtre. 4.6 Troux :

4.6.1 Répartition : de peu à abondants, également répartis.

4.6.2 Forme: ronds.

4.6.3 Grandeur : variant de celle d'un pois à celle d'une cerise.

4.6.4 Aspect: lisses.

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 45 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau : 44 pour cent.

4.9 Autres caractéristiques essentielles : le Samsøe n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs, avant qu'il ait au moins 6 semaines.

5. Méthode de fabrication

5.1 Mode de coagulation: par la présure, avec addition d'un levain de ferments lactiques.

5.2 Traitement thermique : légèrement chauffé après tranchage.

5.3 Procédé de fermentation : principalement acidification lactique et légèrement prépressé.

5.4 Procédé de maturation: de humide à sec, à une température comprise entre 10 et 20°C.

5.5 Autres caractéristiques essentielles :

5.5.1 Salé (normalement en saumure).

6. Technique de prélèvement d'échantillons

Les prélèvements d'échantillons de Samsøe, en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphes 4.2.3 et 4.2.5.

Nota: Le nom de Samsøe, lorsqu'il est associé à l'un des préfixes indiqués ci-dessous, peut aussi être employé pour désigner des fromages satisfaisant aux exigences ci-dessus, modifiées en ce qui concerne chaque préfixe, comme il est dit ci-après.

A. Préfixe : Mini

4.2 Forme : cylindrique plat.

4.3.1 Dimensions : diamètre 9 cm. environ.

4.3.2 Poids : 250 gr. environ.

4.8 Teneur maximum en eau : 48 pour cent.

4.9 Autres caractéristiques essentielles : "Mini-Samsøe" n'est normalement ni exporté ni vendu avant qu'il ait au moins 3 semaines.

6. Technique de prélèvement d'échantillons : Les prélèvements d'échantillons de "Mini-Samsøe", en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la

Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphe 4.3 (première partie).

B. Préfixe : 30+

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec J 30 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau : 52 pour cent.

Le nom Samsøe, associé au préfixe 30+, ne peut être employé qu'uniquement pour désigner des fromages fabriqués et commercialisés dans des pays où il est traditionnel et conforme à la législation, d'utiliser une même désignation pour des fromages présentés sous plusieurs teneurs minima en matière grasse, même si une seule d'entre elles est égale ou supérieure à 45 pour cent.

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE
POUR LE DANABLU

(soumis aux Gouvernements pour commentaires
- voir Paragraphe 42 du présent rapport)

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage : DANABLU.
2. Pays déposant
 - 2.1 Nom du pays : Danemark (Pays d'origine).
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé : lait de vache.
 - 3.2 Additions autorisées : culture de moisissures bleues, présure, levain de ferments lactiques, eau, chlorure de sodium, salpêtre et chlorure de sodium.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt, à la consommation
 - 4.1 Type: semi-mou à mou.
 - 4.2 Forme:
 - 4.2.1 cylindrique plat.
 - 4.2.2 carré plat.
 - 4.2.3 rectangulaire plat.
 - 4.3 Dimensions et poids :
 - 4.3.1 Dimensions:
 - a) cylindrique plat: diamètre 20 cm. environ.
 - b) carré plat: longueur et largeur 21 cm. environ.
 - c) rectangulaire plat: longueur 30 cm.; largeur 12 cm. environ.
 - 4.3.2 Poids:
 - a) cylindrique plat : de 2,75 kgs. à 3,25 kgs.
 - b) carré plat : 4 kgs. environ.
 - c) rectangulaire plat : 4 kgs. environ.
 - 4.4 Croûte :
 - 4.4.1 Consistance : le Danablu n'a pas réellement de croûte, mais une surface semi-tendre.
 - 4.4.2 Aspect : de grasseuse à sèche.
 - 4.4.3 Couleur : blanchâtre.
 - 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture : facile à couper et à tartiner.

4.5.2 Couleur : blanche avec des veines de moisissures bleues-vertes.

4.6 Trous:

4.6.1 Répartition: rares.

4.6.2 Forme: trous et fissures de forme irrégulière.

4.6.3 Grandeur: variables.

4.6.4 Aspect: moisis.

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 50 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau : 47 pour cent.

4.9 Autres caractéristiques essentielles s le Danablu n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait au moins 6 semaines.

5. Méthode de fabrication

5.1 Mode de coagulation : par la présure, avec addition d'un levain de ferments lactiques,

5.2 Traitement thermique : n'est pas chauffé ou l'est légèrement après tranchage.

5.3 Procédé de fermentation: mis en sacs ou en moules, à la poche.

5.4 Procédé de maturation : percé avec des aiguilles pour faciliter la croissance des moisissures; stocké à l'humidité à une température allant de 2 à 12° C.; quelques moisissures en surface

5.5 Autres caractéristiques essentielles:

5.5.1 Salé à sec.

6. Technique de prélèvement d'échantillons

Les prélèvements d'échantillons de Danablu, en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphes 4.2.3 et 4.2.5.

Nota: Le nom Danablu, lorsqu'il est associé au préfixe indiqué ci-dessous, peut également être employé pour désigner des fromages satisfaisant aux exigences ci-dessus, modifiées dans le cas du préfixe, comme il est dit ci-après.

préfixe :60+

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 60 pour- cent.

PROJET DE FORMULE DE DEMANDE POUR
L'ETABLISSEMENT D'UNE NORME INTERNATIONALE
INDIVIDUELLE POUR LES FROMAGES EMULSIFIES

(soumis aux Gouvernements pour commentaires
- voir paragraphe 45 du présent rapport)

- A. Désignation du fromage émulsifié.
- B. Pays déposant,
- C. Norme.
 - 1. Variété (s) de fromage (s) utilisée (s) pour la fabrication :
 - 2. Agents émulsifiants.
 - 3. Ingrédients facultatifs.
 - 3.1 Lait et produits laitiers.
 - 3.2 Sel (chlorure de sodium).
 - 3.3
 - 3.3.1 Substances alimentaires naturelles aromatisantes.
 - 3.3.2 Agents édulcorants nutritifs.
 - 4. Additifs alimentaires.
 - 4.1 Stabilisants.
 - 4.2 Colorants.
 - 4.3 Autres produits chimiques.
 - 4.4 Produits antifongiques et antibiotiques.
 - 4.5 Substances aromatisantes naturelles et artificielles.
 - 5. Teneur en matière grasse.
 - 6. Teneur en extrait sec.
 - 7. Autres caractéristiques essentielles.

Les rapports suivants des réunions précédentes dans cette même série ont été publiés:

Première session, Rome, Italie, 8-12 septembre 1958 (Rapport de réunion
N° 1958/15)

Deuxième session, Rome, Italie, 13-17 avril 1959 (Rapport de réunion
N° 1959/AN-2)

Troisième session, Rome, Italie, 22-26 février 1960 (Rapport de réunion
N° AN-1960/2)

Quatrième session, Rome, Italie, 6-10 mars 1961 (Rapport de réunion
N° AN-1961/3)

Cinquième session, Rome, Italie, 2-6 avril 1962 (Rapport de réunion
N° AN-1962/3)

Sixième session, Rome, Italie, 17-21 juin 1963 (Rapport de réunion
N° AN-1963/5)

Septième session, Rome, Italie, 4-8 mai 1964 (Rapport de réunion
N° AN-1964/4)

Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers et normes connexes:

Première édition, 1960

Deuxième édition, 1961

Troisième édition, 1962

Quatrième édition, 1963

Ce rapport est publié par le Bureau du
programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires

FAO, Rome, 1965

Réf. N° AN 1965/3 juin 1965