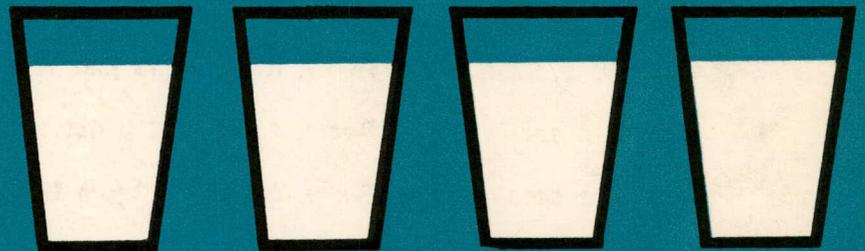
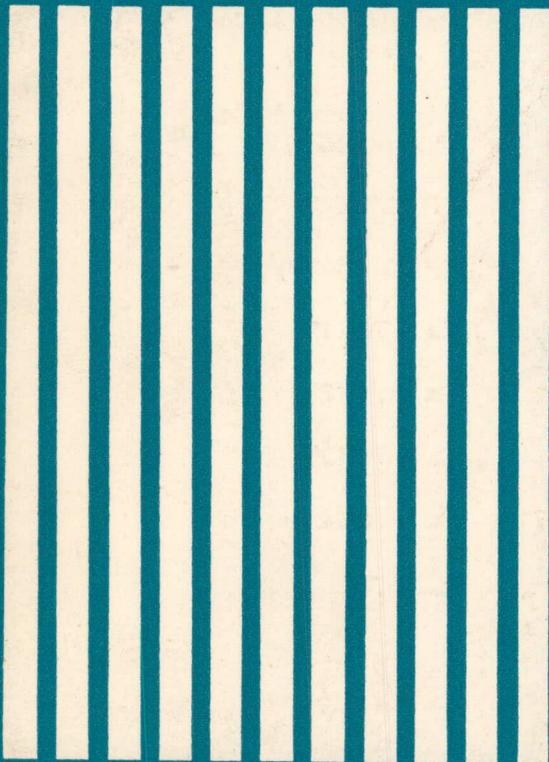


Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

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

Rapport de la quinzième session

Tenue à Rome, Italie, 25-30 septembre 1972



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Rome



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)
Huitième session	Rome, Italie, 24-29 mai 1965	(Rapport de réunion N° AN-1965/3)
Neuvième session	Rome, Italie, 20-25 juin 1966	(SP-10/105-9°)
Dixième session	Rome, Italie, 25-31 août 1967	(SP-10/105-10°)
Onzième session	Rome, Italie, 10-15 juin 1968	(Cx 5/70-11°)
Douzième session	Rome, Italie, 7-12 juillet 1969	(Cx 5/70-12°)
Treizième session	Rome, Italie, 15-20 juin 1970	(Cx 5/70-13°)
Quatorzième session	Rome, Italie, 6-11 septembre 1971	(Cx 5/70-14°)

CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS:

Première édition	1960
Deuxième édition	1961
Troisième édition	1962
Quatrième édition	1963
Cinquième édition	1966
Sixième édition	1968

Publié par le Secrétariat du
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome

Réf. N° Cx 5/70, 15^e session, octobre 1972

RAPPORT
de la
QUINZIEME SESSION
du
COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE
CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS
LACTIERS

Tenue au Siège de la FAO

Rome, Italie

25-30 septembre 1972

TABLE DES MATIERES

	<u>PAGE</u>
Résumé des questions appelant une action de la part des gouvernements	iv
Introduction	1
Election du Bureau	1
Adoption de l'ordre du jour	1
Acceptation du Code de principes et de ses normes connexes	2
Examen d'une proposition tendant à modifier les facteurs essentiels de composition et de qualité dans la norme n° A-2 pour i) la graisse de beurre et ii) la graisse de beurre anhydre et la matière grasse laitière anhydre	4
Examen d'une proposition tendant à modifier les facteurs de composition et de qualité et à autoriser certains additifs dans la norme n° A-3 pour le lait concentré	5
Projet de norme pour le yogourt à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes internationales pour les produits laitiers	6
Révision des normes pour les produits laitiers	11
Normes générales A-8(a), A-8(b) et A-8(c)	11
Reconstitution et recombinaison	12
Projet de norme A-9 pour la crème	14
Projet de norme pour la caséine et les caséinates alimentaires	16
Méthodes d'analyse normalisées	16
Normes internationales individuelles pour les fromages	17
Esrom	17
Fromages persillés	17
Romadur	19
Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse et Friese	19
Cream Cheese, Rahmfrischkäse	19
Camembert	20
Brie	21
Nouvelle version de la norme A-6 pour le fromage	22
Renseignements sur le résultat des consultations entre les délégations de l'Italie et des Etats-Unis concernant le problème des incidences de certains accords internationaux sur l'élaboration de normes internationales individuelles pour des fromages	24
Appellations d'origine	25
Autres questions	25

TABLE DES MATIERES
(suite)

	<u>PAGE</u>
<u>ANNEXE I</u>	
Liste des participants	26
<u>ANNEXE II</u>	
Collaboration FIL/ISO/AOAC dans le domaine des méthodes d'échantillonnage et d'analyse	33
<u>ANNEXE III</u>	
Rapport du Groupe de rédaction sur la reconstitution et la recombinaison du lait et des produits laitiers	36
<u>ANNEXE IV</u>	
Rapport du Groupe de rédaction sur la classification des fromages	38
<u>ANNEXE V</u>	
Projet de norme pour le yogourt (yaourt)	41
<u>ANNEXE VI</u>	
Projet de norme pour la crème destinée à la consommation directe	45
<u>ANNEXE VII</u>	
Normes internationales individuelles pour les fromages	48
VII-A Esrom	49
VII-B Romadur	52
VII-C Amsterdam	55
VII-D Leidse (fromage de Leyde)	58
VII-E Friese (fromage de la Frise)	61
<u>ANNEXE VIII</u>	
Normes internationales individuelles pour divers fromages:	
VIII-A Cream Cheese, Rahmfrischkäse	64
VIII-B Fromages persillés	67
<u>ANNEXE IX</u>	
Projets de normes internationales individuelles pour divers fromages:	
IX-A Camembert	70
IX-B Brie	73
<u>ANNEXE X</u>	
Projet de norme pour: la matière grasse laitière anhydre, l'huile de beurre anhydre ou matière grasse butyrique anhydre, l'huile de beurre ou matière grasse butyrique	76
<u>ANNEXE XI</u>	
Norme générale pour le fromage	79

RESUME DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DE LA PART DES GOUVERNEMENTS

1. Les gouvernements sont invités à communiquer leurs observations pour le 15 mai 1972 au plus tard. Toutes les communications devraient, si possible, être envoyées en double exemplaire et adressées au Secrétaire technique du Comité sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, Division de la production et de la santé animales, FAO, Rome.
2. Les gouvernements peuvent formuler des observations au sujet de toute question qu'ils désireraient soulever.

Le Comité est convenu de demander des observations sur les questions spécifiques ci-après:

-
- | | |
|--|---|
| - Norme générale A-8(a) pour le fromage fondu ou le fromage fondu | - Les gouvernements devraient continuer à notifier leurs acceptations. (Voir aussi paragraphes 57-62 du présent rapport et Annexes IV-A à IV-C du rapport de la 13 ^{ème} session). |
| - Norme générale A-8(b) pour le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine" | |
| - Norme générale A-8(c) pour les préparations à base de fromage fondu | |
- à l'étape 7 de la procédure du Comité pour l'élaboration des normes intéressant le lait et les produits laitiers
- S'ils envisagent d'accepter les normes de composition A-1, A-3 à A-5, A-7 et A-10, les gouvernements devraient tenir compte de la Décision n° 5 (voir paragraphes 67 et 70 du présent rapport et Annexe III)
- | | |
|---|---|
| - Normes de composition A-1, A-3 à A-5 et A-7, nouvelles versions soumises à l'étape 7 de la procédure précitée | - a) Les gouvernements devraient continuer à notifier leurs acceptations. (Voir Annexes VI-A à VI-E du rapport de la 14 ^{ème} session). |
| | - b) Dans le cas de la norme A-3 pour le lait concentré, les gouvernements qui ont déjà accepté la norme sont priés d'indiquer si l'adjonction de carragénine est autorisée dans leur pays et, dans la négative, de préciser s'il s'agit là d'une spécification plus rigoureuse associée à leur acceptation de la norme. (Voir paragraphe 22 du présent rapport). |
| - Norme de composition A-10 pour la crème en poudre, à l'étape 7 de la procédure précitée | - Les gouvernements devraient continuer à notifier leurs acceptations. (Voir Annexe VI-F au rapport de la 14 ^{ème} session). |

- Norme de composition A-2 pour i) la graisse butyrique et ii) la graisse butyrique anhydre et la matière grasse laitière anhydre, à l'étape 6 de la procédure précitée
- Norme de composition A-11 pour le yogourt (yaourt), à l'étape 5 de la procédure précitée
- Norme de composition A-9 pour la crème, à l'étape 3 de la procédure précitée
- Norme générale A-6 pour le fromage, nouvelle version à l'étape 3 de la procédure précitée
- Normes internationales individuelles pour les fromages
- Esrom, Romadur, Amsterdam, Leidse, Friese, à l'étape 6 de la procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages
- Fromages persillés, Cream Cheese à l'étape 6 de la procédure précitée
- Camembert, Brie, à l'étape 4 de la procédure précitée
- Additifs alimentaires dans les fromages
- Les gouvernements devraient faire connaître leur avis sur la proposition de modifier les facteurs essentiels de composition et de qualité de manière à les harmoniser avec ceux qu'a proposés soit la FIL, soit la Nouvelle-Zélande. (Voir paragraphes 16-20 du présent rapport et Annexe X).
- Les gouvernements sont priés de formuler des observations. Ils sont invités en particulier à faire connaître leur avis sur la justification technologique des additifs alimentaires indiqués et leurs doses maximales d'emploi. (Voir paragraphes 24-52 du présent rapport et Annexe IV).
- Les gouvernements sont priés de formuler des observations. (Voir paragraphes 72-90 du présent rapport, l'Annexe VI et le document MDS 72/11).
- Les gouvernements sont priés de faire connaître leur avis, en particulier sur le point de savoir s'il convient d'élaborer une norme spéciale pour les fromages "non normalisés" ou si le tableau de classification et la liste d'additifs peuvent être incorporés dans la norme A-6. Les gouvernements sont invités en outre à formuler des observations sur la déclaration de la teneur minimale en matière grasse et de la teneur maximale en eau du fromage proprement dit. (Voir paragraphes 139-148 du présent rapport et Annexe XI).
- Soumises aux gouvernements pour acceptation. (Voir paragraphes 103 et 115-118 du présent rapport et Annexes VII-A à VII-E).
- Les gouvernements sont invités à formuler des observations. (Voir paragraphes 104-114 et 109-124 du présent rapport et Annexes VIII-A à VIII-B).
- Les gouvernements sont invités à formuler des observations. (Voir paragraphes 125-136 du présent rapport et Annexes IX-A et IX-B).
- Les gouvernements qui ne l'ont pas encore fait sont priés de fournir des renseignements sur les quantités de chlorure de calcium, de nitrates et de phosphates présentes dans le produit fini. (Voir paragraphe 86 du rapport de la 14ème session).

- Méthodes normalisées d'analyse:

Phosphore dans le fromage B-12
Acide citrique dans le fromage B-13
Teneur en saccharose du lait
concentré sucré B-14

Matière grasse dans le fromage de
lactosérum B-10

Matière grasse dans la crème B-15

- Soumises aux gouvernements pour acceptation.

- Soumises aux gouvernements pour observations.
(Voir paragraphes 97-98 du présent rapport
et Annexe II. Les normes sont reproduites
dans MDS 72/13(b)).

RAPPORT

de la
QUINZIEME SESSION
du

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

Rome, 25-30 septembre 1972

INTRODUCTION

1. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers a tenu sa quinzième session du 25 au 30 septembre 1972 au Siège de la FAO, à Rome. Ont assisté à la session 111 participants, y compris les représentants et observateurs de 32 pays et les observateurs de 5 organisations (la liste des participants est reproduite à l'Annexe I).

2. La quinzième session du Comité mixte a été convoquée par les directeurs généraux de la FAO et de l'OMS. M. M. Ganzin, Directeur de la Division des politiques alimentaires et de la nutrition, a ouvert la session et passé brièvement en revue le programme de travail du Comité, fait le point des progrès réalisés par le Programme international de coordination du développement laitier et par la Commission du Codex Alimentarius, et évoqué les changements de structure récemment intervenus, à la suite desquels la Sous-Division des normes alimentaires avait été intégrée dans la Division des politiques alimentaires et de la nutrition.

3. Les travaux du Comité ont été dirigés par son Président, M. H.W. Kay (République fédérale d'Allemagne) et ses deux Vice-Présidents, MM. J.R. Sherk (Canada) et E. Ackermann (Suisse). MM. F. Winkelmann et W.L. de Haas (FAO) ont exercé les fonctions de co-secrétaires.

Election du Bureau

4. Le Comité a élu à l'unanimité M. J.R. Sherk (Canada), Président du Comité, son mandat commençant à la fin de la quinzième session et devant s'achever à la fin de la seizième session. Il a également élu à l'unanimité M. E. Ackermann (Suisse) et Mr. F.S. Anderson (Royaume-Uni) premier et deuxième Vice-Présidents respectivement, leur mandat devant durer de la fin de la quinzième session à la fin de la seizième session. Le Comité exprime toute sa gratitude au Président sortant du Comité et aux deux Vice-Présidents.

Adoption de l'ordre du jour

5. Après un débat, l'ordre du jour provisoire a été adopté et un léger remaniement a été apporté dans l'ordre des points à examiner. En raison du grand nombre d'observations reçues des gouvernements, le Comité souscrit à la proposition du Président d'établir deux groupes de travail chargés, l'un des différentes questions relatives aux définitions de la reconstitution et de la recombinaison, et l'autre, de préparer un système de classification pratique pour les fromages et d'élaborer des propositions concernant l'emploi de certains additifs dans le fromage.

ACCEPTATION DU CODE DE PRINCIPES

ET DE SES NORMES CONNEXES

6. Le Comité a été informé de l'état le plus récent des acceptations, par les gouvernements, du Code de principes et de ses normes connexes, ainsi que des méthodes d'analyse et d'échantillonnage: 71 gouvernements ont accepté le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers; dans l'ensemble, quelque 45 gouvernements ont accepté les méthodes normalisées n° B-1 à B-5 d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers; quelque 16 gouvernements ont accepté les méthodes d'analyse normalisées n° B-6 à B-8 et 8 gouvernements ont accepté la méthode d'analyse normalisée n° B-11.

7. L'état actuel des acceptations par les gouvernements des normes révisées de composition pour le beurre, le lait concentré, le lait concentré sucré, les laits en poudre, le fromage de lactosérum et la crème en poudre est le suivant:

<u>Normes révisées</u>	<u>Accepté par</u>
A-1 pour le beurre	5 pays: Belgique, Finlande, Kenya, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas
A-3 pour le lait concentré	5 pays: Danemark, Finlande, Kenya, Pays-Bas, Suisse
A-4 pour le lait concentré sucré	6 pays: Belgique, Finlande, Kenya, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Suisse
A-5 pour le lait en poudre	5 pays: Danemark, Kenya, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Suisse
A-7 pour le fromage de lactosérum	3 pays: Danemark, Finlande, Pays-Bas
A-10 pour la crème en poudre	2 pays: Nouvelle-Zélande, Pays-Bas

8. Le Comité note qu'à l'exception de la nouvelle norme A-10, entre 45 à 64 pays ont accepté les versions précédentes de ces normes de composition, et il appuie la demande du Secrétariat tendant à inviter les gouvernements à accepter ou à confirmer leur acceptation des projets de normes révisés.

9. Le Comité a été en outre informé de la nature des acceptations des normes internationales individuelles pour les fromages n° C-1 à C-23, qui seront publiées en un volume, avec les listes des pays ayant accepté ces normes et les détails des acceptations.

10. Le Comité appuie la demande du Secrétariat tendant à inviter les gouvernements i) à indiquer clairement et en détail dans leur acceptation des normes en rapport avec le Code de principes les dispositions plus rigoureuses contenues dans leur législation nationale et ii) à préciser à nouveau si les produits conformes aux dispositions des normes peuvent être librement distribués dans leur pays.

11. Le délégué des Etats-Unis a offert de préparer un formulaire pouvant être utilisé par les gouvernements pour des acceptations plus détaillées. Le Comité reconnaît que ces renseignements permettront au Secrétariat de fournir un texte d'une beaucoup plus grande utilité à ceux qui s'intéressent au commerce international de ces produits.

12. Le Comité note l'état actuel des acceptations par les gouvernements des normes internationales individuelles pour les fromages n° C-1 à C-25, qui est indiqué dans le tableau suivant:

DETAIL DES ACCEPTATIONS DES NORMES POUR LES FROMAGES A CE JOUR

Variété de fromage	Belgique	Canada	Danemark	Finlande	France	Allemagne féd.	Irlande	Kenya	Malte	Pays-Bas	Malie-Zélande	Norvège	Pologne	Espagne	Suède	Suisse	Trinité et Tobago	Royaume-Uni	Etats-Unis	Nombre d'acceptations
C-1 Cheddar		x	x	x	x	x	o			x	o	x	o	o	o	x	(xx)	o	x	16
C-2 Danablu		x	o		x	x	o			x	x	o	x	o		x	(xx)	o		13
C-3 Danbo		x	o	x	x	x	o			x	x	o	x	x		x	(xx)	x		14
C-4 Edam	o	x	o	x	x		o			o		o	x	o		x	(xx)	o	x	14
C-5 Gouda	o	x	x	x	x		o			o		x	o			x	(xx)	o	x	13
C-6 Havarti		x	o	x	x		o				x	o	x			x		x		10
C-7 Samsøe		x	o	x	x	x	o			x	x	o	x	x		x		x		13
C-8 Cheshire	o	x	x	x	x	x		o	x	o		o	o	o	o	x	(xx)	o	x	15
C-9 Emmental		x	x	x	x			o	x		x	x	o			x	(xx)	x	x	13
C-10 Gruyère		x	o	x	o			o	x		o	o	o			x	(xx)	o	x	13
C-11 Tilsiter			o	x	x	x			x	x	x					x		x		9
C-12 Limburger	x		o	x	x	x			x	x	x							x	x	10
C-13 Saint-Paulin				x	x										o	x		o		5
C-14 Svecia	x		o	x	x	x			x	o					o	x		x		10
C-15 Provolone	x		x	x	x				x							x	(xx)	x	x	9
C-16 Cottage Cheese y compris le Creamed Cottage Cheese	x			x	x				o							x	(xx)		x	7
C-17 Butterkäse	o		o	x	x	x			x	x	x	x						x		10
C-18 Coulommiers				x	o				x	o	x	x				x		x		8
C-19 Gudbrandsdalsost (fromage de lactosérum)			o	x	x				x	o	x	o	o	o	x					9
C-20 Harzer Käse			x	x	x	o			x	x	x	o						x		9
C-21 Herrgårdsost			o	x	x				x	o	o	o	o					x		8
C-22 Hushällsost			o	x	x				x	o	o	o	o					x		8
C-23 Norvegia			o	x	x				x	o	o	o	o	x				x		9
C-24 Maribo	x		o					x						x						4
C-25 Fynbo	x		o					x						x						4

o = acceptation

x = acceptation avec certaines réserves

xx = "acceptation à titre d'objectif", selon le Codex

Etiquetage

13. En ce qui concerne les dispositions d'étiquetage dans les normes de composition relatives à des produits fabriqués avec un lait autre que le lait de vache (cf. rapport de la 14^{ème} session, paragraphes 33-35), le Comité a examiné une proposition formulée par le délégué de l'Espagne, tendant à ce que le membre de phrase "mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur" soit modifié comme suit: "sauf dans le cas des produits destinés à être consommés dans certains pays où l'absence de cette précision ne saurait induire le consommateur en erreur". Le Comité décide de ne pas modifier cette section, estimant que le libellé original couvre de façon adéquate la situation des pays où la plus grande partie de l'approvisionnement laitier national n'est pas constituée de lait de vache. Le Comité juge également que les mots "destinés à être consommés ..." sont trop vagues pour pouvoir être utilisés dans une norme, puisque des produits qui sont uniquement destinés à être consommés dans certains pays pourraient ne jamais atteindre le marché pour lequel ils sont prévus.

14. Le Comité a examiné en outre une proposition du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne relative à une mention d'étiquetage concernant les additifs alimentaires, mention qui devrait être rédigée comme suit: "Le présent produit laitier a été manufacturé sans l'aide d'additifs alimentaires". Le Comité fait valoir que la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées contient un paragraphe sur les mentions d'étiquetage facultatives où est prévue une telle déclaration. Le paragraphe en question (paragraphe 6) est ainsi rédigé:

"6.1 Généralités

L'étiquetage peut comprendre des inscriptions ou images, pourvu que celle-ci ne contredisent pas les mentions obligatoires et ne puissent ni induire en erreur ni tromper le consommateur."

EXAMEN D'UNE PROPOSITION TENDANT A MODIFIER LES FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE DANS LA NORME N° A-2 POUR i) LA GRAISSE DE BEURRE ET ii) LA GRAISSE DE BEURRE ANHYDRE ET LA MATIERE GRASSE LAITIERE ANHYDRE

Généralités

15. Conformément à une décision prise à sa 14^{ème} session (CX 5/70-14^{ème} session, paragraphe 41), et compte tenu d'une proposition formulée par la FIL dans l'intervalle des sessions, le Comité a examiné les observations faites par les gouvernements (MDS 72/6(a)) sur la question des facteurs de composition et de qualité de la graisse de beurre, de la graisse de beurre anhydre et de la matière grasse laitière anhydre.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

16. La FIL a proposé de relever la teneur minimale en matière grasse laitière en la faisant passer de 99,6 à 99,8%, et d'abaisser à 0,1% la teneur maximale en eau du produit anhydre.

	<u>M.G. laitière min.</u>	<u>Eau max.</u>
Matière grasse laitière anhydre)		
Graisse de beurre anhydre)	99,8%	0,1%
Graisse de beurre	99,3%	0,5%

17. Le Comité note qu'une dizaine de pays appuient la proposition de la FIL concernant le renforcement des dispositions relatives à la matière grasse laitière anhydre et à la graisse de beurre anhydre.

18. Le délégué de l'Inde a fait savoir au Comité que son pays importe de grandes quantités de graisse de beurre et que, selon l'expérience acquise jusqu'ici, l'utilisation d'un produit contenant plus de 0,3% d'eau donne un lait recombinaé de qualité souvent inférieure. On a souligné que le chiffre de 0,5% pour la teneur en eau devrait être considéré uniquement comme une limite maximale et qu'une proportion moindre pourrait être fixée dans les contrats.

19. La délégation néo-zélandaise a déclaré qu'à son avis, la proposition de la FIL ne correspondait pas à la composition des produits actuellement commercialisés sur le marché mondial, et elle a proposé de prévoir trois catégories dans la norme:

2.1 Matière grasse laitière anhydre

2.1.1 Teneur minimale en matière grasse laitière	99,8% m/m
2.1.2 Teneur maximale en eau et en caillé	moins de 0,2% m/m

2.2 Graisse de beurre anhydre

2.2.1 Teneur minimale en matière grasse laitière	99,6% m/m
2.2.2 Teneur maximale en eau	moins de 0,2% m/m

2.3 Graisse de beurre

2.3.1 Teneur minimale en matière grasse laitière	99,2% m/m
2.3.2 Teneur maximale en eau	0,5% m/m

20. Le Comité décide d'inviter à nouveau les gouvernements à faire connaître leur avis sur la question et à indiquer s'ils préfèrent la proposition de la Nouvelle-Zélande ou celle de la FIL. Pour permettre aux gouvernements de formuler également des observations sur les autres prescriptions de qualité de la FIL, le texte de la norme FIL est reproduit à l'Annexe X du présent rapport.

EXAMEN D'UNE PROPOSITION TENDANT A MODIFIER LES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITE
ET A AUTORISER CERTAINS ADDITIFS DANS LA NORME N° A-3 POUR LE LAIT CONCENTRE

Augmentation de la teneur en matière grasse laitière et en matière sèche laitière

21. Le Comité s'est demandé s'il était opportun de renforcer les dispositions actuelles en les faisant passer de 7,5 à 7,8% pour la teneur en matière grasse laitière (MGL) et de 25 à 25,9% pour la teneur en matière sèche laitière (MSL) non grasse, et il a examiné quelles en seraient les conséquences éventuelles.

Quinze pays ont fait connaître leur avis, la majorité d'entre eux étant favorables à un relèvement des prescriptions minimales. Le délégué de l'Inde a précisé que dans son pays la teneur minimale en matière sèche totale était fixée à 31%, car le produit est fabriqué essentiellement à partir de lait de bufflesse. Toutefois, étant donné que la norme, sous sa forme actuelle, a été acceptée par 44 pays, le Comité décide de maintenir les chiffres les plus faibles, craignant en particulier que si les teneurs plus élevées étaient acceptées, le produit présentant les teneurs plus faibles ne continue à demeurer sur le marché mondial sous l'appellation de "lait concentré," ce qui engendrerait une confusion indésirable. Les pays qui se sont déclarés en faveur de la combinaison 7,8% MGL/25,9% MSL non grasse, pourraient donner leur acceptation à la norme en l'assortissant de prescriptions plus rigoureuses.

Emploi de la carragénine

22. A la quatorzième session du Comité, il avait été proposé de permettre l'addition de carragénine en tant que stabilisant. Le Comité a examiné cette proposition en tenant compte des observations transmises par les gouvernements. On a reconnu que l'addition de carragénine n'était pas nécessaire avec les méthodes classiques de fabrication et de

distribution du lait concentré. Le délégué des Etats-Unis a cependant fait remarquer qu'en raison des récentes innovations, notamment dans le domaine des techniques d'expédition où les cartons ne sont plus chargés un par un mais expédiés, palettisés, et même dirigés directement vers les points de distribution dans des containers, le produit ne risque plus de tourner et ainsi la séparation de la matière grasse est plus rapide. Il a fait en outre observer qu'avec l'emboîtement aseptique de lait traité selon le procédé UHT, la viscosité du produit est beaucoup plus faible que celle du produit fabriqué de manière traditionnelle et qu'en vue d'empêcher la séparation de la matière grasse, l'addition de carragénine est une nécessité d'ordre technologique. Divers délégués ont exprimé des doutes quant à la nécessité de cette adjonction. Le Comité décide néanmoins d'autoriser une proportion de 0,015% de carragénine dans le produit fini.

Addition d'hydroxyde de sodium

23. Selon presque toutes les observations écrites communiquées par les gouvernements, l'hydroxyde de sodium n'est pas un additif alimentaire nécessaire pour le lait concentré. Selon le délégué de la Nouvelle-Zélande, il se pourrait que la discussion ait été en quelque sorte faussée par la supposition que l'hydroxyde de sodium puisse être employé pour fabriquer du lait concentré à partir de "lait acide"; or, à son avis, l'additif est uniquement destiné à empêcher le gratinage du lait pendant le traitement thermique. Le Comité décide de ne pas insérer l'hydroxyde de sodium dans la liste des additifs alimentaires.

PROJET DE NORME POUR LE YOGOURT A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE D'ELABORATION DES NORMES INTERNATIONALES POUR LES PRODUITS LAITIERS

24. Le Comité était saisi du projet de norme pour le yogourt qui figure à l'Annexe IV du rapport de la quatorzième session. Il a examiné en particulier les points suivants:

- i) classification du yogourt selon trois teneurs en matière grasse;
- ii) quantité maximale de denrées alimentaires aromatisantes qu'il convient d'autoriser dans le produit;
- iii) justification technologique de l'emploi de certains additifs alimentaires; et
- iv) nécessité de faire une distinction entre le yogourt classique et le yogourt ayant subi un traitement thermique.

Classification du yogourt selon la teneur en matière grasse

25. Le Comité a longuement examiné la question de la classification du yogourt selon trois teneurs en matière grasse. Il adopte une teneur maximale en matière grasse, de 0,5% pour le yogourt obtenu à partir de lait écrémé. Il accepte en outre d'élever la teneur en matière grasse à un minimum de 3% pour le produit désigné sous le nom de "yogourt" sans autre qualification.

26. Le problème principal était de savoir si la catégorie intermédiaire de teneur en matière grasse devrait se situer exactement entre la teneur inférieure et la teneur supérieure, c'est-à-dire sans solution de continuité, ou si les pourcentages de matière grasse devraient être établis graduellement ou encore, troisième possibilité, si un intervalle déterminé devrait être choisi quelque part entre les teneurs adoptées pour le yogourt à base de lait écrémé et le yogourt. Des propositions ont été faites pour des intervalles compris entre 1,5 et 1,8; 1,5 et 2,0; 1,0 et 2,5; 1,0 et 3,0 avec des augmentations graduelles de 0,5%. Un certain nombre de délégations ont élevé de vives objections à l'idée que l'intervalle des teneurs en matière grasse du produit intermédiaire puisse laisser subsister une solution de continuité entre la catégorie intermédiaire et la catégorie inférieure et/ou supérieure. Le Comité, constatant qu'il ne peut obtenir un accord sur un intervalle limité pour la teneur en matière grasse intermédiaire, décide que cet intervalle se situera entre 0,5 et 3% de matière grasse.

La délégation s'est déclarée contre l'emploi d'une seule désignation pour le yogourt contenant de 0,5 à 3% de matière grasse; elle a suggéré de recourir à une appellation plus descriptive pour le produit intermédiaire (1,5-2% de matière grasse), telle que yogourt mi-gras.

Quantité maximale de denrées alimentaires aromatisantes qu'il convient d'autoriser

27. Le Comité a étudié la proposition faite à sa quatorzième session à l'effet de limiter l'addition de denrées aromatisantes dans le yogourt. Plusieurs délégations ont estimé que le texte original reproduit dans la section 2.2 du projet de norme "... contenant suffisamment de substances aromatisantes, de café ou d'épices pour lui conférer l'arôme caractéristique" constitue en fait une limitation et qu'en outre l'addition d'aromatisants se limite d'elle-même. Elles ont déclaré qu'à leur avis, la définition indique clairement que le yogourt aromatisé est un produit laitier auquel ont été ajoutées certaines denrées aromatisantes et elles ont émis des doutes quant à la nécessité de fixer un maximum pour ces denrées. D'autres délégations ont exprimé la crainte que, faute de clause restrictive, les définitions réservées aux yogourts aromatisés ne soient employées pour des produits ne contenant qu'une quantité insignifiante de yogourt. Elles ont proposé que la proportion minimale de yogourt dans le produit final soit de 70%.

28. Le Comité convient d'inclure dans le projet de norme une disposition prescrivant un minimum de yogourt de 70%; il invite les gouvernements à se prononcer sur ce chiffre et à indiquer quelles méthodes d'analyse sont utilisées pour déterminer ce chiffre aux fins de contrôle officiel.

Sucres

29. Le Comité a examiné des propositions visant à limiter au saccharose les sucres d'ajout et à introduire le sucre dans la norme sous l'alinéa 1.2 'Yogourt aromatisé' et sous 'Ingrédients aromatisants naturels' de l'alinéa 2.5 'Adjonctions facultatives', ainsi qu'à remanier cette section. Il a en outre étudié une proposition tendant à étiqueter le yogourt sucré comme tel plutôt qu'à signaler simplement sur l'étiquette la présence de sucre dans le yogourt. Dans la discussion qui suivit, le Comité a pris note des objections du délégué de la France relatives à l'assimilation des sucres aux agents aromatisants et de celles d'un certain nombre de délégués concernant la limitation de l'emploi des sucres au saccharose. Il est convenu en fin de compte de maintenir dans la norme la disposition relative aux sucres tels qu'ils sont définis par le Codex Alimentarius et d'apporter les amendements suivants au projet de norme.

30. Le terme "sucres" sera supprimé dans l'alinéa 1.1 et inséré dans l'alinéa 1.2 entre "ajoutés" et "aliments aromatisants". Le titre des alinéas 1.2 et 2.2 sera modifié en "yogourts aromatisés et/ou sucrés". Un nouvel alinéa 1.3 rédigé comme suit sera inséré: "Par sucre, on entend tout glucide utilisé comme édulcorant". Dans la section "Adjonctions facultatives", le terme "sucres" passera à la fin de l'alinéa 2.5 qui sera amendé de la manière suivante:

- Ingrédients naturels: fruits (frais, en conserve, surgelés, en poudre), purée de fruits, pulpe de fruits, confiture, sirop de fruits, jus de fruits, sucres, miel, chocolat, cacao, fruits à coque, café, épices et autres ingrédients aromatisants naturels inoffensifs.

31. On est convenu que le yogourt normal sucré sera étiqueté "yogourt sucré". Le Comité souscrit aussi à la proposition tendant à ce que la liste des ingrédients des yogourts aromatisés mentionne l'inclusion des aromatisants en cause.

Additifs alimentaires

32. Le Comité a étudié les observations des gouvernements concernant les justifications technologiques pour les additifs alimentaires énumérés dans le projet de norme aux alinéas 3.2 'Colorants alimentaires', 3.3 'Stabilisants', 3.4 'Ajusteurs du pH' et 3.5 'Agents de conservation', la dose maximale d'emploi des additifs et le type de yogourt auquel les additifs peuvent être ajoutés.

Colorants alimentaires

33. Le Comité relève que pour un certain nombre de colorants alimentaires énumérés à l'alinéa 3.2, seule une DJA provisoire a été fixée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Pour la majorité des délégués, l'emploi de colorants dans le yogourt non aromatisé ne saurait se justifier. Quant à l'addition de colorants au yogourt aromatisé, le délégué de la France a précisé que parmi les colorants proposés seuls le bêta-carotène, le rocou, la curcumine, l'indigotine et la chlorophylle sont autorisés dans son pays et que leur adjonction doit être déclarée sur l'étiquette. La délégation des Pays-Bas a suggéré de permettre l'emploi de tous les colorants alimentaires autorisés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Les délégués de la Pologne et du Danemark ont déclaré que, dans leur pays, l'addition de colorants alimentaires n'est pas autorisée. Exception faite de l'indigotine, qui n'est pas autorisée en Suisse, le délégué de ce pays s'est déclaré en faveur de la limitation d'emploi des colorants mentionnée par le délégué de la France, proposant de restreindre l'emploi des colorants alimentaires aux préparations à base de fruits ajoutées au yogourt, plutôt que d'en autoriser l'adjonction au yogourt fruité lui-même. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a appuyé cette proposition. Le délégué des Pays-Bas a fait observer que si on limitait le nombre des colorants alimentaires, il faudrait ne pas oublier que des colorants sont utilisés dans les préparations à base de fruits. Le Comité a appris qu'il n'existe pas de liste Codex des colorants alimentaires pour les fruits traités et note que les clauses régissant l'emploi des colorants sont fixées dans chaque norme individuelle pour les fruits. Les délégués du Royaume-Uni, des Etats-Unis et de l'Espagne ont désiré réserver leur position au sujet de l'emploi de colorants alimentaires dans le yogourt.

34. Le Comité conclut que, sur la base des renseignements disponibles, il n'est pas en mesure d'établir une liste spécifique (limitée) de colorants alimentaires et des doses d'emploi dans le yogourt aromatisé et convient de demander aux gouvernements d'indiquer quels colorants ils proposent d'inclure dans la norme et quelles doses maximales d'emploi ils suggèrent. Le Comité décide en outre que l'emploi de colorants alimentaires soit limité au yogourt aromatisé et que le bioxyde de titane ne doit pas être inscrit dans la liste des additifs alimentaires.

Stabilisants

35. La majorité des délégués ont estimé que l'emploi de stabilisants est technologiquement nécessaire dans les yogourts aromatisés, mais qu'il n'est pas besoin d'ajouter de stabilisants aux yogourts non aromatisés. Le Comité note que le Comité d'experts des additifs alimentaires a jugé que seules 4 gommés végétales n'étaient pas toxiques et convient d'inclure dans le projet de norme la liste révisée des stabilisants ci-après:

3.3 Stabilisants - emploi limité aux yogourts aromatisés:

- Furcellerane
- Gomme arabique
- Gomme de caroube (*)
- Gomme karaya (*)
- Gomme guar (**)
- Gomme d'avoine (*)
- Gomme adragante (*)
- Agar-agar
- Carragénine
- Carboxyméthylcellulose sodique (gomme cellulosique)
- Sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium de l'acide alginique
- Ester de propylène-glycol de l'acide alginique
- Pectine
- Gélatine (considérée comme un aliment)
- Amidous modifiés (selon la liste Codex)

* Non encore agréées du point de vue toxicologique

** Temporairement agréée du point de vue toxicologique

Les gouvernements ont été invités à donner leur avis sur les doses maximales d'emploi.

Ajusteurs du pH

36. Le Comité conclut que les ajusteurs énumérés à l'alinéa 3.4 ne sont pas nécessaires à la fabrication du yogourt et décide de supprimer cet alinéa.

Agents de conservation

37. Le Comité a longuement discuté des avantages et inconvénients qu'entraînerait l'autorisation d'employer des agents de conservation dans le yogourt, compte tenu notamment du transfert de ces agents des préparations à base de fruits dans le yogourt aux fruits. Plusieurs délégations ont estimé que l'adjonction d'acide sorbique ne devrait pas être autorisée dans le produit fini et que l'emploi de cet agent devrait être limité à la conservation des préparations à base de fruits. D'autres délégations ont fait observer qu'il faudrait fixer la dose maximale en rapport avec le produit fini, étant donné que la quantité de fruits utilisée varie, et le délégué des Pays-Bas a proposé un maximum de 50 ppm. Le délégué des États-Unis a toutefois exprimé l'avis qu'il conviendrait d'autoriser l'adjonction de l'acide sorbique dans le produit fini, en tant qu'agent de conservation, et il a suggéré un maximum de 2000 ppm. Le délégué du Royaume-Uni a déclaré que l'emploi d'acide sorbique comme agent de conservation n'est pas actuellement autorisé dans son pays. Le délégué de la Pologne s'est prononcé contre l'emploi de l'acide sorbique dans les yogourts. Le délégué de la Suisse a dit que l'utilisation de l'acide sorbique ne devrait pas être autorisée dans le yogourt ordinaire et qu'en ce qui concerne le yogourt fruité, seules devraient être licites les quantités présentes dans les fruits d'ajout. Le Comité décide en fin de compte de maintenir pour l'instant dans la norme la clause relative à l'acide sorbique et à ses sels et d'inviter les gouvernements à donner leur avis et, notamment, à faire des propositions pour les doses d'emploi maximales dans le produit fini.

38. Le Comité convient en outre de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires de fournir des directives quant au principe du transfert qui régit la présence dans les aliments de traces d'additifs provenant indirectement de matières premières ou d'ingrédients dans lesquels l'utilisation de ces additifs est autorisée.

Yogourt classique et yogourt ayant subi un traitement thermique

39. A la quatorzième session du Comité, il avait été proposé de subdiviser l'alinéa 4.1.1 relatif aux désignations de manière à faire une distinction nette entre la désignation de yogourt "classique" et celle du yogourt ayant subi un traitement thermique après fermentation. Pour mieux distinguer encore ces deux types de yogourt, il avait été suggéré d'ajouter la clause suivante dans l'alinéa ayant trait au yogourt n'ayant pas subi de traitement thermique: "Dans le produit fini, les micro-organismes doivent être à l'état viable et être présents en quantité abondante".

40. La question principale à résoudre était de savoir si un yogourt ayant subi un traitement thermique après fermentation pourrait encore être désigné sous l'appellation "yogourt" suivie d'un qualificatif, ou si le nom de "yogourt" ne devrait plus être autorisé à figurer sur l'étiquette de ce produit.

41. Le délégué de la Suisse a déclaré que, selon son point de vue déjà exprimé à la quatorzième session et en conformité de la proposition faite par la FIL, il est essentiel que tout produit appelé "yogourt" contienne des micro-organismes spécifiques à l'état viable et en quantité abondante. Cela signifie qu'un produit qui aurait été traité par la chaleur après fermentation lactique ne devrait pas avoir le droit d'être appelé "yogourt", mais devrait porter une dénomination différente, par exemple "lait acidifié" ou "aigre" ou un terme semblable. Il a ajouté que, même en faisant abstraction de toute considération de caractère nutritionnel, il est impropre d'appeler "yogourt" un produit ne correspondant pas au produit classique, traditionnellement vendu sous ce nom.

42. Cet avis a été partagé par les délégués de l'Algérie, de la France, de l'Italie, de l'Espagne, du Brésil, des Etats-Unis, de la Tunisie et de l'Uruguay. Le délégué du Danemark a estimé lui aussi que le yogourt devrait contenir des micro-organismes à l'état viable, à condition cependant qu'un yogourt ayant subi un traitement thermique puisse être désigné par le mot "yogourt" si la désignation est suivie d'un qualificatif approprié tel que "yogourt traité". Le délégué danois n'a pas jugé satisfaisant le terme "ayant subi un traitement thermique". Le délégué de la Finlande a exprimé une opinion analogue et proposé comme qualificatif les mots "après pasteurisation".

43. Le délégué des Pays-Bas a été du même avis que celui du Danemark et a déclaré que les Pays-Bas ne s'opposent pas au yogourt ayant subi un traitement thermique. Il a précisé qu'il existe deux possibilités pour accroître la durée de conservation du yogourt, faisant appel l'une aux agents de conservation et l'autre au traitement thermique. Les Pays-Bas s'intéressent de près à la deuxième formule qu'ils jugent très avantageuse sur le plan commercial.

44. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a appuyé le délégué des Pays-Bas et déclaré que le marché pour le produit classique se rétrécit tandis que celui du yogourt traité thermiquement connaît un essor considérable.

45. D'autre part, les délégués de la Suisse et des Etats-Unis ont fait observer avec inquiétude que l'emploi du terme "yogourt" pour les produits ayant subi un traitement thermique pourrait inciter à employer le terme yogourt pour des produits coagulés par adjonction d'acides organiques et non par fermentation microbiologique.

46. Le Comité conclut en fin de compte que le yogourt ayant subi un traitement thermique ne devrait pas être désigné sous le nom "yogourt", même suivi d'un qualificatif; il décide de supprimer à l'alinéa 1.1 du projet de norme la phrase "le yogourt peut avoir ou ne pas avoir subi un traitement thermique", et d'introduire une clause spécifiant que, dans le produit, la flore typique du yogourt doit être à l'état viable et en quantité abondante.

47. Le délégué des Pays-Bas a déclaré que, tout en pouvant accepter la décision du Comité, il désirait faire observer que cette décision est contraire à l'accord conclu à la quatorzième session (paragraphe 22 du rapport de cette session). Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a demandé que l'on consigne au procès-verbal qu'il s'oppose vivement à la décision du Comité.

48. Le Comité décide qu'en raison de la décision ci-dessus, l'emploi des termes "frais" ou "naturel" n'est pas nécessaire.

49. Le Comité a examiné une proposition du délégué de l'Italie visant à limiter la flore du yogourt à *L. bulgaricus* et *St. thermophilus* et à supprimer dans la définition et dans l'alinéa 2.5 les mots "et, le cas échéant, d'autres cultures lactiques appropriées".

50. Après une brève discussion, il a été convenu de maintenir ces dispositions. Les délégués de l'Italie et de la France ont déclaré qu'ils s'opposaient à cette décision.

51. Le Comité souscrit à une proposition du délégué du Canada, demandant de déclarer sur l'étiquette les denrées aromatisantes et d'inclure une disposition adéquate dans l'alinéa 4.2 'Liste des ingrédients'.

Etat d'avancement de la norme

52. Le Comité décide de maintenir le projet de norme à l'étape 5 de la procédure et d'en communiquer la version amendée aux gouvernements pour observations. Le texte amendé figure à l'Annexe V du présent rapport.

REVISION DES NORMES POUR LES PRODUITS LAITIERS

53. Le Comité était saisi d'une proposition avancée par le Président à l'effet de restreindre la fréquence des modifications et révisions des normes pour les produits laitiers; cette proposition s'inspirait d'une remarque d'ordre général formulée par le Gouvernement belge selon qui les normes recommandées et soumises pour acceptation font trop souvent l'objet d'amendements. En conséquence, les règlements nationaux alignés sur ces normes recommandées et acceptées par les pays sont trop fréquemment remis en question. Aussi le Gouvernement belge a-t-il suggéré de prévoir une période de 10 années pendant laquelle aucune norme recommandée ne devrait être modifiée. Selon le Président, cette période pourrait être de 5 ans. Il a en outre proposé que, vu le grand nombre d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans tous les produits alimentaires, y compris les produits laitiers, la suggestion suivante, faite par le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne, soit adoptée par le Comité. Eu égard aux nouvelles découvertes scientifiques et à la nécessité de protéger l'environnement, il conviendrait de créer un Sous-Comité chargé de déterminer, parmi les additifs alimentaires pour produits laitiers dont l'utilisation a déjà été confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, ceux qui sont technologiquement nécessaires pour la fabrication des produits en cause.

54. Lors des débats auxquels cette proposition a donné lieu, quelques délégués ont déclaré qu'il pourrait exister d'autres critères que la nécessité technologique pour se prononcer sur l'emploi des additifs, par exemple le besoin d'assurer une certaine durée de conservation à température ambiante dans les pays tropicaux. A ce propos, on a attiré l'attention du Comité sur les "Principes généraux de l'utilisation des additifs alimentaires", élaborés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 72/12, Annexe IV). Le Comité rappelle qu'il avait établi des sous-comités sur l'emploi des additifs alimentaires au cours de précédentes sessions et décide qu'un tel Sous-Comité sera constitué pour examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes soumises à révision. Le Sous-Comité devrait se réunir en principe un an avant que le texte révisé d'une norme soit soumis au Comité pour examen final; en outre, il devrait suivre, dans l'accomplissement de ses travaux, les "Principes généraux" précités.

55. Le Comité accepte en principe d'essayer de ne pas apporter d'amendements aux normes pendant au moins cinq ans. Le Sous-Comité des additifs alimentaires se réunirait alors un an avant la révision desdites normes. Le Secrétariat rassemblera toutes les observations et propositions d'amendements en vue de cette révision.

56. Le Comité note que la procédure de révision est identique à la procédure d'établissement des normes pour les produits laitiers, sauf pour ce qui est des deux premières étapes. La procédure en question est décrite à l'Annexe II du rapport de la 13ème session du Comité. Il est néanmoins entendu que l'accord final sur la version révisée interviendra durant la session prévue à la fin de la période quinquennale.

NORMES GENERALES A-8(a), A-8(b) et A-8(c)

Solution de compromis concernant la déclaration obligatoire des additifs alimentaires facultatifs dans le fromage fondu

57. Le Comité a été informé, à sa quatorzième session, que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait confirmé les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes A-8(a), A-8(b) et A-8(c), à la condition toutefois que la liste complète des ingrédients figure sur l'étiquette. L'exemption de la déclaration de tous les ingrédients prévue par les normes A-1 à A-5 ne se justifie pas dans le cas des produits visés par les normes A-8(a), (b) et (c). Le Président a rappelé qu'à la quatorzième session, après une longue discussion sur le point de savoir si l'étiquette devrait comprendre la liste complète des ingrédients ou une liste d'ingrédients choisis, le Comité avait décidé d'accepter le compromis suggéré par un groupe de pays proposant que la déclaration obligatoire des additifs alimentaires d'emploi facultatif soit exigée.

58. Le Comité note avec regret que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à sa septième session (juin 1972), s'est borné à déclarer que les raisons avancées pour ne pas mentionner certains ingrédients n'étaient pas suffisantes pour justifier la non-application des dispositions générales prévoyant l'énumération complète des ingrédients et qu'il a confirmé sa décision selon laquelle tous les ingrédients devraient être déclarés sur l'étiquette.

59. Dans leurs observations, les gouvernements suivants ont donné leur accord au sujet de la solution de compromis proposée à la quatorzième session: Autriche, Belgique, Danemark, République fédérale d'Allemagne, Finlande, Hongrie, Inde, Kenya, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pologne, Suède et Suisse. Les gouvernements suivants ont fait savoir qu'ils étaient contraires au compromis mentionné ci-dessus parce qu'ils préconisaient la déclaration obligatoire de tous les ingrédients: Argentine, Australie (a modifié sa position; autrefois elle appuyait la proposition, maintenant elle s'y oppose), Canada, Italie, Royaume-Uni et Etats-Unis.

60. On a fait remarquer que les positions prises par certains représentants des gouvernements aux réunions du présent Comité et à celles du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires semblent différer en ce qui concerne la disposition d'étiquetage pour les produits visés par les normes A-8(a), (b) et (c). Le Comité note en outre que, selon le délégué de la Suisse, il faudrait demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de donner une explication plus détaillée de son refus du compromis proposé.

61. Le délégué du Canada, parlant en qualité de Secrétaire du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, a jugé que le désaccord entre le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et le Comité d'experts gouvernementaux est dû essentiellement à une différence d'attitude chez les divers représentants gouvernementaux, différence qui ne pourra être résolue qu'au sein de la Commission du Codex Alimentarius. Il a également expliqué que la décision du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires résultait avant tout de la pression de la "consommation organisée" qui ne permettait guère au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de consentir des dérogations au principe adopté prévoyant des déclarations complètes sur l'étiquette. Le Comité est convenu de soumettre à la Commission du Codex Alimentarius les motifs de sa proposition visant à ne déclarer que les additifs alimentaires facultatifs, de manière que cet organisme puisse se prononcer en la matière (voir rapport de la quatorzième session, paragraphes 53-57). Les gouvernements ont été invités à examiner la question avant la 10ème session de la Commission, afin que tous les aspects du problème puissent être exposés à la Commission.

62. Après examen, le Comité souscrit à la proposition du délégué de la Suisse tendant à ce que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires entreprenne des travaux sur la normalisation de la présentation des étiquettes pour les aliments destinés à l'exportation, afin d'éviter l'impression d'étiquettes spéciales pour chaque pays. Le délégué du Canada a également estimé que ce travail, pour être utile, devrait peut-être se faire langue par langue.

RECONSTITUTION ET RECOMBINAISON

63. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de rédaction sur la reconstitution et la recombinaison du lait et des produits laitiers, qui s'est réuni sous la présidence de M. H. Hall (Nouvelle-Zélande), (Voir Annexe III du présent rapport).

64. Le Comité a été informé que les délégués de la Suisse et de la République fédérale d'Allemagne n'avaient pas accepté les conclusions du Groupe au sujet des applications de la Décision n° 5 aux produits visés par les normes A-1 pour le beurre et A-6 pour le fromage (voir aussi paragraphe 66 du présent rapport).

65. Le Comité a examiné les définitions données dans la partie A du rapport du Groupe de rédaction. Il adopte sans modification la définition des produits reconstitués et amende comme suit celle des produits recombinaison: "On entend par 'produit recombinaison' le produit laitier obtenu par la combinaison des matières grasses laitières et de la matière sèche laitière non grasse sous une ou plusieurs de leurs diverses formes, avec ou sans eau. Cette combinaison doit se faire de manière à rétablir les rapports spécifiés matières grasses/matière sèche non grasse et matière sèche laitière/eau."

66. Au sujet de l'application de la Décision n° 5 aux produits visés par les normes A-1 à A-6 et A-10, le Comité est parvenu à des conclusions identiques à celles du Groupe de rédaction, qui se trouvent dans la partie B de son rapport et sont rédigées comme suit:

<u>Norme</u>	<u>Conclusion: la Décision n° 5</u>
A-1 pour le beurre	- est applicable aussi bien au beurre fabriqué avec du lait recombinaison ou reconstitué qu'au beurre préparé par recombinaison de constituants du lait
A-2 pour la graisse de beurre	- n'est pas applicable
A-3 pour le lait concentré)	- est applicable
A-4 pour le lait concentré sucré)	
A-5 pour les laits en poudre)	
A-10 pour la crème en poudre)	
A-6 pour le fromage	- est applicable dans le cas du fromage fabriqué à partir de lait reconstitué ou recombinaison

Toutefois, les délégués des pays suivants ont demandé que le rapport fasse état de leur objection aux conclusions du Comité et du Groupe de rédaction respectivement à propos de l'application de la Décision n° 5 aux produits couverts par les normes ci-après:

Espagne	A-1 à A-6 et A-10
Italie	A-1 et A-6
Rép. féd. d'Allemagne	A-1 et A-6
Suisse	A-1 et A-6
Danemark	A-1, en ce qui concerne la fabrication par recombinaison, il faudrait seulement inclure le lait et la crème

Décision n° 5

67. Le Comité a examiné une proposition du délégué du Danemark tendant à ce que le texte amendé de la Décision n° 5 - tel qu'il figure dans le rapport de la 14ème session: "Le Comité décide 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 ou par reconstitution ou recombinaison des constituants du lait, dans la mesure où les dispositions de chacune des normes permettent la reconstitution ou la recombinaison" - soit modifié comme suit: "Le Comité décide 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 ou par reconstitution ou recombinaison des constituants du lait, à moins que les normes n'en disposent autrement".

68. Voici les principaux points soulevés au cours des débats:

- La disposition stipulant expressément qu'une norme s'applique à des produits fabriqués à partir de lait reconstitué ou recombinaison, ou par reconstitution ou recombinaison des constituants du lait, est une partie essentielle de la norme et devrait donc figurer dans celle-ci. Cela permettrait d'attirer directement l'attention des gouvernements sur la nécessité de prendre ces produits en considération lorsqu'ils envisageront d'accepter la norme.

- Les dispositions d'étiquetage concernant les produits fabriqués par recombinaison ou reconstitution devraient également figurer dans les normes, car certains des produits recombinaison ou reconstitués diffèrent de ceux qui sont fabriqués de la manière traditionnelle. L'inclusion d'une disposition négative dans les normes en cause (par exemple une disposition qui écarterait les produits fabriqués selon des techniques de recombinaison, etc.) n'a pas été jugée représenter une solution satisfaisante.

69. On a rappelé qu'à l'origine la Décision n° 5 devait couvrir toutes les normes de produits laitiers en rapport avec le Code de principes et que son application norme par norme ne devrait pas aboutir à une modification des normes visant des produits fabriqués selon ces techniques. Le Secrétariat a assuré le Comité que l'on attirerait toujours l'attention des gouvernements sur la Décision n° 5 en leur envoyant pour acceptation des normes couvrant des produits recombinaison et reconstitués.

70. Le Comité est en fin de compte convenu d'adopter la version de la Décision n° 5 proposée par le délégué du Danemark et d'adopter en outre les définitions des produits reconstitués ainsi que les définitions amendées des produits recombinaison, qui seront jointes à la Décision n° 5. Les délégués du Canada, de la Suisse et du Royaume-Uni ont demandé que le rapport fasse état de leur opposition à l'adoption du texte révisé de la Décision n° 5. Puisque les gouvernements devront examiner spécifiquement la question de l'inclusion des produits reconstitués et recombinaison avant de se prononcer sur la modalité d'acceptation à retenir pour chaque norme, les délégués précités se sont dits fermement d'avis que chaque norme en cause devrait explicitement signaler le fait qu'elle couvre des produits reconstitués et recombinaison. Ils ont aussi souligné qu'il faudrait examiner séparément pour chaque norme les dispositions d'étiquetage concernant les produits reconstitués et recombinaison.

71. A propos de l'étiquetage de ces produits, le Comité invite le Secrétariat à préparer, afin de le lui soumettre pour examen à sa prochaine réunion, un projet conforme aux dispositions du Codex pour les denrées reconstituées.

PROJET DE NORME A-9 POUR LA CREME

72. Le Comité a examiné le projet de norme pour la crème (MDS 72/11, Annexe I) que le Secrétariat avait remanié sur la base d'une norme antérieure (Annexe III-G, rapport de la treizième session), en tenant compte des observations des gouvernements qui figurent dans les documents MDS 72/11 et 71/14. Le projet soumis au Comité était un texte cherchant à ouvrir tous les types de crème dans une seule norme.

Titre

73. Il a été décidé d'amender le titre de la manière suivante: "Projet de norme pour la crème destinée à la consommation directe".

1. Champ d'application

74. Afin d'élargir le plus possible le champ d'application de la norme, l'alinéa relatif au champ d'application a été remanié comme suit: "La présente norme vise la crème, y compris la crème pasteurisée, la crème stérilisée, la crème UHT, la crème fouettée et à fouetter". Ce texte semble suffisamment large pour couvrir également d'autres types de crème.

2. Définition

75. Une légère modification a été apportée à la définition de la crème (2.1): le mot "liquide" après "produit laitier" a été supprimé.

76. Un certain nombre de délégations ont estimé qu'il n'était pas nécessaire de définir la crème pasteurisée, la crème stérilisée et la crème UHT car, dans la "définition", il est fait mention de la méthode du traitement thermique alors que ni la pasteurisation, ni la stérilisation ou le procédé UHT ne sont définis. Aussi quelques délégués ont-ils suggéré de supprimer les paragraphes 2.2, 2.3 et 2.4.

77. A ce propos, le délégué des Etats-Unis a informé le Comité que le Gouvernement de son pays a récemment mis au point une publication portant sur la question de la crème, où les différents procédés de traitement thermique sont également examinés. Les renseignements fournis par les Etats-Unis seront joints en annexe au présent rapport.

78. De l'avis d'autres délégués, il conviendrait de retenir les définitions 2.2, 2.3 et 2.4 et de laisser à la discrétion des législations nationales les dispositions spécifiques relatives au traitement thermique. Il a donc été proposé d'amender les définitions comme suit: "... soumise à un traitement thermique reconnu ..." lorsqu'il s'agit de crème pasteurisée et stérilisée et "... un traitement thermique reconnu approprié ..." pour la crème UHT.

79. Certains délégués n'ont pas estimé utile d'inviter les gouvernements à proposer des combinaisons temps/température spécifiques, étant donné que celles-ci varient en fonction de la teneur en matière grasse du produit et qu'il vaudrait mieux inclure des spécifications visant les produits finis.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

80. Le délégué de l'Inde a proposé d'accroître de 10 à 12% la teneur minimale en matière grasse de la demi-crème (3.2), pour tenir compte de la situation en Inde où la teneur en matière grasse du lait normal de bufflesse se situe déjà entre 7 et 8%.

81. La teneur minimale en matière grasse laitière pour la crème stérilisée, telle qu'elle est proposée dans le projet de norme, est de 23%. On a fait observer que cela était incompatible avec la teneur minimale en matière grasse laitière établie pour la crème, soit 18%, et que la crème, quelle que soit sa teneur en matière grasse, pouvait être stérilisée. Le Comité décide de réduire à 18% la teneur en matière grasse de la crème stérilisée.

82. Les gouvernements ont été invités à faire connaître expressément leur avis sur la teneur minimale en matière grasse qu'il conviendrait de fixer pour la crème fouettée et à fouetter, ainsi que la double-crème.

83. Sur proposition du délégué du Danemark, le Comité décide que les deux adjonctions facultatives, vanille et sucre, seront déclarées comme partie intégrante du nom du produit, par exemple: crème fouettée sucrée.

4. Additifs alimentaires

84. Le Comité décide qu'aucun additif alimentaire ne sera autorisé dans la crème fraîche et la crème pasteurisée et que ce point sera expressément précisé dans la section consacrée aux additifs alimentaires.

85. Le Comité décide qu'en ce qui concerne les agents épaississants et les agents modificateurs, il faudra établir en temps utile une liste énumérant les différents additifs et indiquant clairement à quel type de crème ils peuvent être ajoutés.

86. Tous les délégués ont admis que l'emploi de la nisine ne devrait pas être autorisé dans la crème.

87. Le Comité souscrit provisoirement à une proposition visant à permettre l'addition du protoxyde d'azote (NO₂) parmi les gaz inoffensifs (4.1.4) utilisés avec la crème fouettée et la crème à fouetter seulement. Les gouvernements ont été invités, lorsqu'ils examineront les divers additifs alimentaires, à tenir compte des propositions émises par les gouvernements au sujet des additifs alimentaires admissibles dans les différents types de crème (voir MDS 72/11, paragraphes 13 et 14).

5. Etiquetage

88. Comme indiqué plus haut, il faudrait inclure dans le nom du produit les additions facultatives de vanille et de sucre comme partie intégrante de la dénomination.

89. Le délégué de la France a contesté la nécessité de déclarer sur l'étiquette le pourcentage en poids de la teneur en lait (5.1.4). Il a été proposé de ne pas rendre obligatoire, dans la liste des ingrédients, la déclaration sur l'étiquette de la présence de gaz non toxiques, y compris du protoxyde d'azote (NO₂) (5.2.2).

90. Le Comité décide à l'unanimité d'envoyer aux gouvernements la norme à l'étape 3 de la procédure. La nouvelle version du projet de norme figure à l'Annexe VI du présent rapport.

PROJET DE NORME POUR LA CASEINE ET LES CASEINATES ALIMENTAIRES

Examen des priorités proposées par les gouvernements

93. Le Comité était saisi d'une liste de priorités suggérées par les gouvernements au sujet des méthodes d'analyse normalisées que devraient étudier la FIL, l'ISO et l'AOAC. Il a été convenu d'examiner en priorité les questions suivantes:

- i) Matières grasses étrangères dans la matière grasse laitière.
- ii) Résidus de pesticides dans le lait et les produits laitiers.
- iii) Identification du lait reconstitué à partir du lait en poudre.
- iv) Nitrates dans les fromages.

Coopération FIL/ISO/AOAC dans le domaine des méthodes d'échantillonnage et d'analyse

94. Le Comité a entendu un exposé oral présenté par M. R.W. Weik (AOAC) au nom du Groupe de travail des représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC. Il approuve ledit rapport qui figure à l'Annexe II du présent rapport.

95. Il a été pris note des faits suivants: i) le Groupe a recommandé qu'en ce qui concerne la "sélection numérique des échantillons", une liaison soit établie avec le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et avec le Groupe mixte de la sélection des échantillons (SELSAM) et ii) des travaux ont été entrepris en vue de mettre au point des méthodes normalisées pour l'examen microbiologique des produits laitiers.

96. Après avoir examiné la liste des méthodes normalisées qui ne sont pas en rapport spécifique avec le Code de principes, le Comité estime que celles qui s'appliquent aux protéines, aux cendres et à l'acidité libre dans la caséine, ainsi qu'aux indices de peroxyde et d'ATB dans la matière grasse laitière anhydre intéressent le Code de principes.

97. Le Comité approuve les normes suivantes à l'étape (g) de la procédure d'élaboration de méthodes normalisées d'analyse et d'échantillonnage et décide de les envoyer aux gouvernements pour acceptation à l'étape (h):

- Détermination de la teneur en phosphore du fromage et des fromages fondus, B-12.
- Détermination de la teneur en acide citrique des fromages et des fromages fondus, B-13.
- Détermination polarimétrique de la teneur en saccharose des laits concentrés sucrés, B-14.

98. Les gouvernements ont été priés de donner leur avis sur les normes préliminaires concernant la détermination de la teneur en matière grasse du fromage de lactosérum (B-10) et la détermination de la teneur en matière grasse de la crème (B-15) qui leur ont été soumises. Les normes figurent dans le document MDS 72/13(d).

99. Le Comité prend note d'une proposition du délégué du Canada demandant à la FIL, à l'ISO et à l'AOAC de donner la priorité absolue aux méthodes internationales d'analyse pour les résidus de pesticides organochlorés et aux critères microbiologiques applicables aux produits laitiers, ces deux questions donnant lieu à des difficultés commerciales sans cesse croissantes. Le délégué du Canada a également proposé que les trois organisations coopèrent avec la Commission internationale des spécifications microbiologiques pour les denrées alimentaires (ICMSF) qui a élaboré des plans d'échantillonnage reposant sur les risques dus aux agents pathogènes. Cette remarque a été faite à propos des activités des trois organisations en matière d'échantillonnage.

NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES

Appellations synonymes de fromages couverts par des normes individuelles

100. A sa quatorzième session, le Comité était convenu de demander aux gouvernements d'indiquer s'il existe dans leur pays d'autres fromages ressemblant tellement à ceux qui sont couverts par des normes internationales individuelles qu'il soit possible d'utiliser leurs désignations en tant qu'appellations synonymes.

101. A la lumière des observations formulées par les gouvernements, le Comité décide à nouveau qu'une seule et même norme internationale couvrira les fromages suffisamment semblables ou identiques. Chaque fois que l'on envisagera d'élaborer une norme internationale individuelle pour un fromage, on le fera en tenant compte de cette décision.

102. En ce qui concerne la proposition du Gouvernement des Etats-Unis tendant à réunir l'Esrom et le Saint Paulin dans une seule norme, le délégué du Danemark a invité le Comité à une séance de dégustation d'Esrom et de Saint-Paulin danois.

Norme internationale individuelle pour l'Esrom

103. Au sujet de cette norme, le Comité est convenu d'examiner seulement le texte qui est reproduit en annexe au document CX 5/70 (rapport de la quatorzième session); il décide de l'envoyer aux gouvernements pour acceptation à l'étape 6 de la Procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages. La norme pour l'Esrom est reproduite à l'Annexe VII-A du présent rapport.

Projet de norme internationale individuelle pour les fromages persillés

104. Le Comité a examiné le projet de norme point par point, décidant de l'amender comme suit:

Titre

105. Le titre est modifié de la façon suivante: "PROJET DE NORME INTERNATIONALE POUR CERTAINS FROMAGES PERSILLES".

3. Matière première

106. Plusieurs délégations ont déclaré que le peroxyde de benzoyle ou les mélanges de peroxyde de benzoyle et d'alun de potassium, de sulfate de calcium et de carbonate de magnésium ne devraient pas être utilisés dans les fromages.

4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation

107. Le Comité souscrit à une proposition formulée par le délégué du Danemark en ce qui concerne le texte de la Description succincte (4.1.2): "Fromage persillé à pâte semi-dure essentiellement affiné aux moisissures dans la masse". On a jugé que cette précision mettrait mieux en relief la différence entre les fromages couverts par la norme et certains autres fromages persillés comme le Stilton et le Gorgonzola.

4.2 Formes

108. Le Comité a examiné une proposition demandant que la forme des fromages soit décrite en fonction de la forme de leur base. On est convenu de ne pas modifier le libellé actuel.

4.3 Dimensions et poids

109. Les pays requérants sont convenus d'abaisser de 5 à 4 kg la limite supérieure de poids (4.3.2). Ils ont également approuvé les dispositions particulières ci-après concernant le Danablu:

a) cylindre plat	2,75-3,25 kg
b) carré plat	4 kg environ
c) rectangle plat	

4.7/4.8 Teneur minimale en matière grasse de l'extrait sec et teneur maximale en eau

110. Une correction a été faite dans le tableau pour la teneur minimale en matière grasse: il s'agit d'intervertir entre les colonnes B et C les chiffres relatifs à la teneur maximale en eau ainsi qu'à la teneur en eau et à la teneur minimale en extrait sec. Le Comité est convenu de limiter aux chiffres indiqués dans les colonnes A et B les teneurs en matière grasse et en eau du Danablu. Il décide de ne pas accepter une proposition visant à accroître de 47 à 50% la teneur maximale en eau pour le type A. On a signalé qu'à sa dernière session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait délibéré sur les teneurs effectives en matière grasse et en eau des fromages.

4.9 Autres caractéristiques importantes

111. La dernière phrase du paragraphe 4.9 a été amendée comme suit: "Il ne peut être vendu au consommateur avant qu'il n'ait 6 semaines", étant entendu que le mot "vendu" englobe le sens de "mis en vente".

112. La mention du "salage à sec" sous 5.5 est supprimée, le Comité reconnaissant que le procédé du salage en saumure est également utilisé.

7. Marquage et étiquetage

113. L'exemple donné dans le premier paragraphe, à savoir "Danablu - fromage persillé", est modifié comme suit: "Adelost - fromage persillé". Le Comité est en outre convenu, à la demande du délégué du Danemark, d'inclure la phrase suivante dans la section 7, après la première phrase du deuxième paragraphe: "...; toutefois, le Danablu qui n'est pas produit dans le pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur".

Etat d'avancement de la norme

114. Le Comité décide que le projet de norme sera envoyé aux gouvernements pour observations à l'étape 6 de la Procédure. Le texte de ce projet est reproduit à l'Annexe VIII-A du présent rapport.

Norme internationale individuelle pour le Romadur

115. Le Comité prend note de la proposition du délégué des Etats-Unis visant à englober dans une seule norme le Romadur et le Limburger. Tenant compte des différences de dimensions et de poids de ces fromages, le Comité décide d'envoyer la norme pour le Romadur aux gouvernements pour acceptation et de revoir la question de savoir s'il faut l'unir à la norme pour le Limburger lorsque les normes seront de nouveau examinées. La norme pour le Romadur figure à l'Annexe VII-B du présent rapport.

Projets de normes internationales individuelles pour les fromages Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse et Frieze

116. Le Comité a étudié une proposition formulée par le délégué des Etats-Unis à l'effet de différer l'examen des projets de normes pour l'Ekte Geitost, le Nøkkelost, le Prästost, l'Amsterdam, le Leidse et le Frieze, fromages qui, à son avis, ne sont pas assez importants dans le commerce international pour justifier l'élaboration de normes internationales individuelles. Le délégué des Etats-Unis a estimé que les variétés comprises dans ces normes pourraient être couvertes par la classification générale des fromages que le Comité examine actuellement. Le délégué des Pays-Bas s'est élevé contre cette proposition et, en ce qui concerne l'application des normes pour les fromages néerlandais, il a déclaré que la production du fromage d'Amsterdam atteint environ 10 000 tonnes par an et que celle du Frieze et du Leidse se monte respectivement à 3 000 et 800 tonnes. Les pourcentages de ces fromages dans le commerce international sont respectivement de 50%, 10% et 5%. Il a en outre fait observer que des normes avaient été élaborées pour des variétés de fromages moins importantes que celles dont il est question. Les délégués de la Norvège et de la Suède ont appuyé la proposition des Etats-Unis d'ajourner l'élaboration des normes pour l'Ekte Geitost, le Nøkkelost et le Prästost. Le Comité décide en conséquence de différer l'examen de ces normes.

117. En ce qui concerne les normes pour l'Amsterdam, le Frieze et le Leidse, le Comité décide par 12 voix contre 7 de les envoyer aux gouvernements pour acceptation.

118. Une proposition concernant la déclaration obligatoire des graines de cumin dans le Leidse et le Frieze a été rejetée, ces graines constituant un ingrédient essentiel de ces fromages que le consommateur connaissant bien ces variétés s'attend normalement à trouver. Ces normes figurent aux Annexes VII-C à VII-E du présent rapport.

Projet de norme internationale individuelle pour le Cream Cheese, Rahmfrischkäse

119. Le Comité a discuté longuement la possibilité de prévoir une norme unique pour le Cream Cheese naturel et le Cream Cheese auquel ont été ajoutés des fruits, des légumes ou de la viande.

120. Le délégué de la Suisse a fait observer qu'un fromage frais auquel ont été ajoutés des fruits, des légumes et de la viande ne satisfaisait pas à la Norme générale A-6 pour le fromage et qu'il devrait être couvert par une norme distincte comme cela a été fait pour les "fromages fondus". Il a estimé en outre que le terme "Cream Cheese" signifie, pour les consommateurs de divers pays, qu'il s'agit d'un fromage frais ou affiné très riche en matière grasse.

121. D'autre part, le délégué des Etats-Unis a fait observer qu'environ 80% du Cream Cheese vendu aux Etats-Unis, soit environ 50 millions de kg par an, ne contient aucune autre denrée alimentaire et que de grandes quantités de ce type de fromage étaient également vendues au Canada, en Australie et au Royaume-Uni. Il a en outre signalé que le produit vendu aux Etats-Unis contient environ 70% de matière grasse dans l'extrait sec. C'est pourquoi il a insisté pour que soit établie une norme pour ce produit avec la désignation "Cream Cheese". D'autre part, il s'est déclaré d'accord avec le délégué de la Suisse, estimant que la norme ne devrait pas couvrir des fromages auxquels ont été ajoutées d'autres denrées alimentaires.

122. Sur proposition du délégué des Etats-Unis, le représentant des pays ayant déposé une demande pour cette norme a accepté que l'on révisé la teneur minimale en matière grasse et la teneur maximale en eau (paragraphe 4.7) en supprimant la référence au Cream Cheese 27% et en faisant passer la teneur minimale en extrait sec pour les trois fromages restants à 70, 60 et 60%. La contradiction apparente dans le fait d'avoir la même teneur minimale en matière grasse laitière dans l'extrait sec pour le Cream Cheese 28 et 24% s'explique par le besoin de tenir compte du type sec de Cream Cheese produit dans certains pays.

123. L'opposition de nombreux pays à l'addition d'antioxygènes au produit a constitué la question principale concernant les additifs alimentaires. La délégation suisse a estimé que l'addition d'antioxygènes n'est ni nécessaire ni opportune dans le Cream Cheese. Considérée dans le cadre des normes internationales individuelles, cette addition est en contradiction avec la Norme générale A-6 pour le fromage. Les antioxygènes et les ingrédients divers au sens des alinéas 3.2.2.3 et 3.2.2.5 enlèvent au produit son caractère de fromage. Le produit devrait faire l'objet d'une norme spéciale avec une désignation appropriée. Le Comité est finalement convenu de ne pas autoriser les antioxygènes dans le Cream Cheese.

Etat d'avancement de la norme

124. Le Comité décide de transmettre la norme, telle qu'elle a été remaniée par les délégués des pays requérants, aux gouvernements pour observations à l'étape 6 de la Procédure ci-dessus. Le projet de norme pour ce fromage est reproduit à l'Annexe VIII-B du présent rapport.

Projet de norme internationale individuelle pour le Camembert à l'étape 4

125. Le Comité a examiné la norme point par point, décidant de l'envoyer aux gouvernements pour observations à l'étape 4 de la Procédure avec les amendements suivants:

3.2 Additions autorisées

126. Il faut amender "chlorure de calcium" comme suit: "dose maximale de chlorure de calcium 200 mg/kg de lait employé".

4.2.2 Variations existantes

127. La note en bas de page devrait être modifiée comme suit: "Le Camembert de 300 g ou plus peut être fractionné en 6 ou 8 secteurs (6 le plus souvent)". Le délégué du Danemark a proposé que la découpe avant affinage soit également autorisée dans la norme comme cela est d'usage courant au Danemark depuis de nombreuses années. Cela permettrait le développement des moisissures également sur la surface des morceaux découpés. Le délégué de la France a jugé cette proposition inacceptable.

4.3 Dimensions et poids

128. Les dimensions et les poids minimaux pour les fromages de petit format ont été amendés comme suit: "de 6 à 8,5 cm" et "80 g" respectivement.

4.7/4.8 Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec et teneur minimale en extrait sec

129. Le Comité décide de remanier le tableau en indiquant en pourcentage la teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec et la teneur maximale en eau, comme l'a suggéré la FIL, plutôt que de donner le poids minimal de la matière sèche en grammes. Le nouveau tableau se présente comme suit:

	A	B	C	D
Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec %	45	30	40	50
Teneur maximale en eau %	56	56	56	56
Teneur minimale en extrait sec %	44	44	44	44
Teneur minimale en extrait sec par fromage				
format normal	110	110	110	110
petit format	35	35	35	35

7. Marquage et étiquetage

130. Les délégués de l'Espagne et de la Suède ont déclaré que la dénomination "Camembert pasteurisé" est fallacieuse, car le centre du produit ne donne pas une réaction négative à l'épreuve de la phosphatase. Le Comité est convenu de modifier ainsi cette dénomination: "Camembert soumis à un traitement thermique". Les délégués de l'Espagne et de la Suède ont aussi parlé d'une mention d'étiquetage indiquant que le fromage est fabriqué à partir de lait cru ou de lait pasteurisé. Le Comité estime qu'une telle mention ne devrait pas être obligatoire.

131. Plusieurs délégués se sont prononcés contre une clause exigeant la déclaration sur l'étiquette du nom du pays producteur, même lorsque le produit est vendu sur le marché intérieur.

132. Le délégué du Canada, se référant aux débats du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires au sujet du marquage de la date sur le produit, a fait valoir que le Camembert pasteurisé étant une semi-conserved, il pourrait être souhaitable de faire figurer une telle indication sur l'étiquette du produit afin d'en informer le consommateur. Le projet de norme pour ce fromage est reproduit à l'Annexe IX-A du présent rapport.

Projet de norme internationale individuelle pour le Brie

133. Le Comité décide d'envoyer cette norme aux gouvernements pour observations à l'étape 4, avec les amendements suivants:

3.2 Additions autorisées

134. La remarque faite pour le Camembert vaut également pour le Brie (voir plus haut paragraphe 126).

4.3 Dimensions et poids

135. Les dimensions du Brie ont été modifiées comme suit:

diamètre: 22-36 cm
hauteur: 2-3 cm

136. Le délégué du Danemark a suggéré d'autoriser également pour le Brie le traitement thermique en récipients métalliques. Le délégué de la France n'a pas jugé cette proposition acceptable. En ce qui concerne une autre proposition danoise tendant à autoriser la coupe du fromage avant affinage, proposition qui avait aussi été avancée pour le Camembert, le délégué de la France a dit qu'elle n'était pas acceptable. Le projet de norme pour ce fromage est reproduit à l'Annexe IX-B du présent rapport.

Etat d'avancement des travaux concernant les normes internationales individuelles pour les fromages

137. Le Comité prend note de l'état d'avancement des travaux concernant les normes (MDS 72/10(e)) et confirme la décision prise à sa quatorzième session, à savoir qu'il y a lieu de différer les travaux portant sur les demandes relatives à des normes applicables à des fromages n'ayant pas encore reçu de priorité, en attendant que les résultats des activités concernant la classification des fromages puissent être évalués avec plus de précision.

138. Le Comité note en outre que le Gouvernement néo-zélandais a informé le Secrétariat qu'il avait l'intention de demander l'établissement d'une norme internationale individuelle pour le fromage "Egmont". Le délégué de la Nouvelle-Zélande a déclaré que toute la documentation à l'appui de cette demande serait envoyée au Secrétariat en temps utile.

NOUVELLE VERSION DE LA NORME A-6 POUR LE FROMAGE

Généralités

139. A sa quatorzième session, le Comité avait discuté assez longuement de la classification et de la désignation des fromages et avait élaboré un tableau répartissant les fromages selon leur consistance, leur teneur en matière grasse et leurs caractéristiques d'affinage. Les gouvernements avaient été invités à donner leur avis sur cette question. Parallèlement, une liste d'additifs alimentaires avait été dressée et les gouvernements avaient été également invités à se prononcer à son sujet. Les gouvernements et la FIL ont fait parvenir un nombre considérable d'observations et le Comité a créé un Groupe de travail chargé de rédiger - sur la base de ces commentaires - une proposition devant être examinée en séance plénière. Le rapport du Groupe de travail figure à l'Annexe IV du présent rapport.

Classification

140. Le Président du Groupe de travail, M. J.B. Stine (Etats-Unis), a présenté le rapport et expliqué les conclusions auxquelles est parvenu le Groupe. Il a notamment insisté sur le fait que, selon le Groupe, le tableau de classification devrait être avant tout destiné aux fromages qui ne sont couverts par aucune norme internationale individuelle et qu'en conséquence, dans le cas des fromages pour lesquels de telles normes existent, le nom du fromage pourrait être employé sans un adjectif descriptif. On a quelque peu regretté que le tableau n'ait été établi qu'une fois les normes des fromages élaborées et l'on a admis qu'il pourrait y avoir quelques contradictions concernant les dénominations de consistance pour certains fromages. Le délégué de l'Italie a tenu à réserver sa position au sujet de la classification.

Dénominations d'après la consistance

141. Le Groupe de travail est arrivé à la conclusion que des deux formules proposées aux gouvernements, (1) celle contenant trois dénominations pour la consistance et (2) celle en contenant quatre, la seconde (2) est préférable, étant donné qu'elle semble concorder davantage avec la pratique existante. Le Groupe n'est cependant pas parvenu à un accord définitif sur le chiffre relatif à la teneur en eau dans le fromage dégraissé (TEFD). Après examen du tableau de classification établi par le Groupe de travail, le Comité estime qu'aucune des solutions pour la TEFD n'est entièrement satisfaisante. De l'avis d'un certain nombre de délégués, dans le tableau élaboré par le Groupe de travail, les fromages dits à pâte dure couvriraient une gamme trop large ou trop étroite de variétés. Le Comité décide d'autoriser cinq catégories pour la dénomination d'après la consistance: "pâte extra-

dure, dure, demi-dure, demi-molle, molle", les limites pour les TEPD étant fixées respectivement à 51, 49-55, 53-63, 61-68 et >66.

142. On a demandé à quel moment il convient de déterminer la consistance du fromage. Le Comité note que, selon la FIL, la classification sera appliquée au fromage dès qu'il devient prêt à la consommation.

143. Le délégué de la France a déclaré qu'il existe deux niveaux différents auxquels des informations doivent être fournies à propos des fromages non couverts par une norme individuelle: i) les services officiels de contrôle, de douane, etc., et ii) le consommateur. Pour les premiers (services officiels), il est nécessaire que, sur l'étiquette, figurent des mentions renseignant sur les caractéristiques du fromage sous la forme, par exemple, de I.B(1). Pour le second (le consommateur), il paraît à la délégation française suffisant de déclarer qu'il s'agit, par exemple, d'un fromage à pâte dure selon les caractères organoleptiques de ce fromage. Etant donné que le tableau concerne des fromages non couverts par une norme, le fabricant peut, grâce à une technique appropriée, offrir au consommateur un fromage dont la consistance n'est pas étroitement liée à la composition représentée par la teneur en eau dans la partie non grasse du fromage (teneur en eau dans le fromage dégraissé).

Teneur en matière grasse dans l'extrait sec

144. Le Comité approuve les dénominations et critères en rapport avec la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, proposés par le Groupe de travail. On a reconnu que certaines législations nationales fixent à 30% de matière grasse dans l'extrait sec la ligne de démarcation entre les catégories mi-gras et quart-gras, mais il a été convenu de maintenir la proportion de 25%.

145. La délégation canadienne a indiqué que l'on n'encourageait pas dans son pays les dénominations en fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, car elles sont jugées insuffisamment informatives pour le consommateur. Le Canada étudie présentement un système permettant de fournir sur l'étiquette des fromages des renseignements plus complets pour le consommateur, notamment une déclaration de la teneur minimale en matière grasse et de la teneur maximale en eau dans le fromage proprement dit. On a rappelé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait abordé cette question, et un certain nombre de délégations ont demandé que des débats à ce sujet soient organisés lors de la prochaine session. En outre, le Secrétariat a été prié d'inviter les gouvernements et la FIL à faire connaître leur avis en la matière.

Caractéristiques d'affinage

146. Lors de l'examen des dénominations en fonction des caractéristiques d'affinage, telles qu'elles sont définies aux paragraphes 2.2 et 2.5 de la Norme générale A-6 pour le fromage, le Groupe de travail a conclu que trois dénominations différentes suffiraient et qu'il serait inutile d'indiquer en outre si le fromage a été affiné en surface ou dans la masse (étant entendu que les termes anglais "cured" et "ripened" sont synonymes). Le Comité estime toutefois qu'il serait utile de faire une distinction entre les fromages affinés en surface et les fromages affinés dans la masse et est convenu que les dénominations "affiné" et "affiné aux moisissures" seront subdivisées afin de distinguer les fromages essentiellement affinés en surface des fromages essentiellement affinés dans la masse. En conformité de cet amendement, le titre de la colonne en cause dans le tableau a été modifié comme suit: "Dénomination d'après les principales caractéristiques d'affinage".

Classification des fromages en fonction de la consistance, de la teneur en matière grasse et des principales caractéristiques d'affinage

Dénomination d'après la consistance	TEFD %	Dénomination d'après la teneur en matière grasse dans l'extrait sec	Teneur en matière grasse dans l'extrait sec	Dénomination d'après les principales caractéristiques d'affinage
I. Pâte extra dure	< 51	A. Extra gras	> 60	1) Affiné a. principalement en surface b. principalement dans la masse
II. Pâte dure	49-55	B. Tout gras	> 45- < 60	
III. Pâte demi-dure	53-63	C. Mi-gras	> 25- < 45	
IV. Pâte demi-molle	61-68	D. Quart-gras	> 10- < 25	2) Affiné aux moisissures a. principalement en surface b. principalement dans la masse
V. Pâte molle	> 66	E. Maigre	< 10	3) Non affiné

Liste des additifs alimentaires

147. Le Comité souscrit à la proposition du Groupe de travail tendant à demander au Secrétariat d'ajouter à la liste dans la norme les additifs proposés par divers gouvernements dans leurs observations (MDS 72/8).

Etat d'avancement de la norme

148. On a examiné la possibilité d'englober dans la Norme générale pour le fromage les deux fromages pour lesquels des normes internationales individuelles ont été élaborées, aussi bien que les fromages pour lesquels il n'existe pas de telle norme. Le Comité est d'avis que la différenciation entre les deux groupes pourrait bien être la solution la plus pratique. La norme A-6, telle qu'elle est actuellement rédigée, a été acceptée par un grand nombre de gouvernements et l'inclusion des dispositions spéciales pour les fromages non couverts par une norme individuelle pourrait perturber cette situation. Le Comité est donc convenu de demander aux gouvernements de faire savoir s'ils considèrent si une norme spéciale pour les fromages "non normalisés" C-100 devrait être élaborée ou si le tableau de classification et la liste d'additifs pourraient être incorporés dans la norme A-6.

RENSEIGNEMENTS SUR LE RESULTAT DES CONSULTATIONS ENTRE LES DELEGATIONS DE L'ITALIE ET DES ETATS-UNIS CONCERNANT LE PROBLEME DES INCIDENCES DE CERTAINS ACCORDS INTERNATIONAUX SUR L'ELABORATION DE NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR DES FROMAGES

149. Le délégué des Etats-Unis a informé le Comité que sa délégation et celle de l'Italie ont récemment tenu une réunion fructueuse. Les deux délégations ont décidé de poursuivre l'établissement d'une norme pour le fromage à pâte dure à râper dans laquelle ne serait fait mention d'aucun nom de fromage. Le projet de norme sera mis au point prochainement et soumis pour examen au Secrétariat à la prochaine session du Comité. Le délégué de l'Italie a pris note avec satisfaction de cette déclaration et a confirmé le désir de sa délégation de coopérer avec celle des Etats-Unis à la rédaction d'une norme devant être soumise au Comité à sa prochaine session.

APPELLATIONS D'ORIGINE

150. Le Comité a pris connaissance d'un document d'information sur les appellations d'origine qui a été préparé à la demande du Comité exécutif pour la dix-huitième session de ce Comité (EXEC/72/18/11). Etant donné qu'il s'agissait d'un document servant uniquement à des fins d'information et qu'il n'y avait aucun point à l'ordre du jour traitant des questions en rapport avec la normalisation internationale des fromages bénéficiant d'une appellation d'origine dans certains pays, il n'a pas fait l'objet d'un examen détaillé. Certaines délégations ont jugé que ce document était en accord avec leurs opinions relatives aux appellations d'origine, tandis que d'autres étaient d'un avis contraire.

AUTRES QUESTIONS

151. Le Comité prend acte d'une déclaration de la FIL sur les spécifications d'hygiène pour le lait en poudre et décide de l'envoyer aux gouvernements pour observations.

152. Le Comité relève en outre une proposition du délégué de la Tunisie tendant à inclure parmi les domaines d'action prioritaires des trois organisations les méthodes d'analyse pour la recherche des antibiotiques et des antiseptiques dans le lait et les produits laitiers.

153. Enfin, le Comité souscrit à une proposition formulée par le délégué du Danemark à l'effet d'examiner en détail à sa prochaine session les renseignements reçus sur la quantité de chlorure de calcium, de nitrates et de phosphates dans le fromage fini, tel que cela avait été envisagé au paragraphe 86 du rapport de la quatorzième session du Comité. Les gouvernements qui n'ont pas donné de réponse ont été invités à fournir des renseignements sur cette question.

154. Le Comité souscrit à une proposition du délégué de la Finlande tendant à supprimer, dans la norme internationale pour l'Emmental, l'additif chlorate de sodium et de potassium en conformité des observations faites par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ALGERIA	BELGIUM
ALGERIE	BELGIQUE
ARGELIA	BELGICA
M. Abdellaoui	C.G.L.G. Panier
Inspecteur divisionnaire de la	Ingénieur Principal
répression des fraudes	Chef de Service
Sous-Direction de la répression des fraudes	Ministère de l'Agriculture
Ministère de l'Agriculture et de la	10 rue du Méridien
Réforme agraire	Bruxelles
12 Bd. Colonel Amirouche	J.A. Claes
Alger	Inspecteur des denrées alimentaires -
ARGENTINA	Santé Publique
ARGENTINE	Luikersteenweg 15
J.C. Vignaud	B3500 Hasselt
Secrétario de Embajada	R.J.L. Van Havere
Piazza Esquilino 2	Inspecteur des denrées alimentaires
Rome (Italy)	Ministère de la Santé Publique
J. Vallega	Inspection des denrées alimentaires
Consejero Agrícola	Cité administrative, Quartier Vésale
Piazza Esquilino 2	1000 Bruxelles
Rome (Italy)	BOLIVIA
AUSTRALIA	BOLIVIE
AUSTRALIE	S. Vailati
C.S. Gorter	Consul General
Executive Officer	Via Elvezio 10
Inspection Service Primary Industry	Milan (Italy)
Department of Primary Industry	E. Cerlini
Barton, Canberra ACT	Secretario Delegación Permanente
L.J. Erwin	Via S. Calepodio 54, Rome (Italy)
Senior Dairy Technologist	BRAZIL
Department of Primary Industry	BRESIL
Box 2246U, G.P.O.	BRASIL
Melbourne	A. Azevedo Silva
AUSTRIA	Jefe de la sección de leche de la
AUTRICHE	División de inspección de productos
E. Doringe	de origen animal
Director	Ministerio da Agricultura
Franz Josefstr. 19	Esplanada dos Ministérios
A-5020 Salzburg	Brasília, D.F.
Dr. W. Thumser	S.F.G. Bath
Min. Sekr.	Counsellor
Ministry of Health and Environment	Permanent Representative of Brazil
Protection	to F.A.O.
Stubenring 1	Brazilian Embassy
A-1010 Vienna	Piazza Navona 14
	Rome (Italy)

* The Heads of Delegations are listed first; Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order

Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético

BRAZIL (Cont.)

Dr. A.J.R. Pinheiro
Associate Professor - Univ. Fed. Vicosa - M.G.
Consultant Technician (CCPL)
Cooperativa Central dos Produtores de
Leite (CCPL)
Av. Suburbana, 855
Rio de Janeiro - G.B.

J. Pinto da Rocha
Chefe da Secção de Padronização e Clasificação
de Produtos de origem animal
~~Director~~-Substituto da Divisão de Inspeção de
Produtos de origem animal
Ministério da Agricultura
Esplanada dos Ministérios
Brasilia, D.F.

CANADA

J.R. Sherk
Chief, Markets and Merchandizing Dairy
Division
Department of Agriculture
Ottawa, Ontario K1H-8B4

D.M. Smith
Head, Office for International Food
Standards
Food Advisory Bureau
Health Protection Branch
Health and Welfare
Ottawa, Ontario K1A-0L2

DENMARK

DANEMARK

DINAMARCA

H. Metz
Director
Government Control of Dairy Products
Niels Juelsgade 5
DK 1059 Copenhagen K

Dr. K.P. Andersen
Mejerikontoret
Frederiks Allé 22
8000 Aarhus C

N.E. Michaelsen
Head of Section
State Quality Control for Dairy Products and
Eggs
Niels Juelsgade 5
DK 1059 Copenhagen K

FINLAND

FINLANDE

FINLANDIA

M. Holopainen
State Control Office for Dairy Products
Töölönkatu 26
SF-00260 Helsinki 26

P. Holopainen
Valio
Kalevankatu 61
SF-00180 Helsinki 18

* Chairman
Président
Presidente

FINLAND (Cont.)

A.V. Lehto
Director
Valio
Kalevantaku 61
SF-00260 Helsinki 18

E. Timonen
Valio Finnish Cooperative Dairies
Association (Laboratory)
Kalevankatu 56B
SF-00180 Helsinki 18

FRANCE

FRANCIA

M. Cazaillet
Vétérinaire Inspecteur en Chef
D.S.V. Ministère de l'Agriculture
5 rue E. Renan
Issy-Les-Moulineaux (92)

A. Desez
Inspecteur Général de la Répression
des Fraudes au Ministère de
l'Agriculture
42bis rue de Bourgogne
Paris 7e

A. Eck
Directeur des Etudes Professionnelles
Fédération Nationale de l'Industrie
Laitière
140 Boulevard Haussmann
Paris

J.P. Patart
Expert, Association Laitière Française
17 rue de Valois
Paris 1er

GERMANY, FED. REP.

ALLEMAGNE, R.F.

ALEMANIA, R.F.

A. Fricke
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
53 Bonn-Duisdorf

R. Frier
Dammtorwall 15
Hamburg

K. Glandorf
Lebensmittelchemikerin
Benckiser - Knapsack GmbH
D6802 Ladenburg

Dr. H. Grafzu Solms Baeruth
Schafshagerberg 25a
21 Hamburg 90

Dr. H.W. Kay *
Federal Dairy Research Centre
Hermann Weigmannstr. 1-27
D2300 Kiel

F.W. Kützemeier
Verband der Deutschen Milchwirtschaft
Meckenheimer Allee 137
53 Bonn/Rhein

FED. REP. OF GERMANY (Cont.)

Dr. A. Nienhaus
Geschäftsführer
Kaiserstr. 233
Bonn

Dr. K.H. Schlegel
Habsburger Allee 87
6 Frankfurt/Main 60

Dr. H. Wegener
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit, Post Box 490
53 Bonn - Bad Godesberg

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Mrs. Dr. I. Fehér
Chief Engineer
Ministry of Agriculture and Food
u. Kossuth L. tér. 11
Budapest V

Mrs. Dr. G. Uzonyi
Head of Laboratory
Hungarian State Control Station for
Dairy Products
Bartók B. ut. 102
Budapest XI

INDIA
INDE

N.C. Ganguli
Dairy Chemist and Head
Division of Dairy Chemistry
National Dairy Research Institute
Karnal

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

P. Dowling
Inspector
Department of Agriculture
Fatima, Grange Lawn
Waterford

ISRAEL

H. Balaban
Director
TNUVA Coop. Dairies
Post Gilboa

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. B. Dato
Direttore Generale Tutela
Ministero Agricoltura e Foreste
Rome

Prof. E. Aiello
Professore Universitario
Istituto Chimica Bromatologica
Via Archirali 32
Palermo

ITALY (Cont.)

I. Baccarini
Ministero Commercio Estero
Rome

Dr. A. Bramini
Ispettore Capo
Ministero Agricoltura e Foreste
Ufficio Speciale Coop. Internazionale
Rome

Dr. G. De Felip
Ricercatore
Istituto Superiore di Sanità
Viale R. Elena 299
Rome

Dr. A. Di Muccio
Chimico
Istituto Superiore di Sanità
Viale R. Elena 299
Rome

F. Ferretti
Direttore di Divisione
Ministero Agricoltura e Foreste
Direzione Generale dell'Agricoltura MAF
Rome

Dr. F. Majnoni
Ispettore Capo
Ministero Agricoltura e Foreste
Direzione Generale Tutela
Rome

Dr. A. Masutti
Direttore
Associazione Italiana Lattiero-Casearia
Via Boncompagni 16
Rome

R. Monacelli
Capo Laboratorio Prodotti Lattiero-
Caseari dell'Istituto Superiore
di Sanità
Viale R. Elena 299
Rome

Avv. G. Mora
Presidente Consorzio Parmigiano Reggiano
Rome

A. Pederzini
Chemist
Lungotevere Flaminio 38
Rome

Dr. I. Zaffino
Chimico
Ministero della Sanità
Rome

C. Zambrano
Inspecteur général, Secrétaire du
Comité national du Codex
Via Sallustiana 10
Rome

C. Masutt
Assolatte
Via Boncompagni 16
Rome

KENYA
KENIA

R.B. Ryanga
Senior Assistant Secretary
Ministry of Agriculture
Box 30028
Nairobi

G.F. Buteyo Wafula
Principal
Dairy T. School
PO Box 25
Naivasha

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

G. Loggers
Ministry of Health
Dokter Reyersstraat 10
Leidschendam

H.H. Kerkhof
Jan van Nassaustraat 85
Den Haag

R. Klomp
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v.d. Boschstraat 4
Den Haag

Dr. C. Meyer
Secretary Dairy Produce Commodity Board
Sir Winston Churchilllaan 275
Rÿswÿk (2.H)

Ir. J.B. Roos
Director
Rÿkszuivelstation (Government Dairy Station)
Vreewijkstraat 12B
Leiden

J.M. Van Der Bas
Laan Van Meerdervoort 56
Den Haag

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

T.L. Hall
Assistant Director
Dairy Division
Ministry of Agriculture and Fisheries
Wellington

J.G. Revell
Director of Supply
New Zealand Dairy Board
PO. Box 417
Wellington

W.H. Thomason
Technical Director
New Zealand Dairy Board
PO. Box 417
Wellington

I. Willis
Chief Dairy Products Officer
Ministry of Agriculture and Fisheries
St. Olaf House, Tooley St.
London SE1 2PG (United Kingdom)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. A. Oterholm
Norwegian Dairies' Sales Association
Box 9051
Vaterland
Oslo 1

P. Slagsvold
Director
Bredgt 10
Oslo

POLAND
POLOGNE
POLONIA

J. Rybicki
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warsaw

J. Bukowinski
Federation of Dairy Cooperatives
ul. Hoza 66/68
Warsaw

Mrs. A. Czerni
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warsaw

Dr. H. Sadowska
Ministry of Health and Social
Welfare, San. Epidem. Dept.
15 Midiowa
Warsaw

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

A. Sudeary
Permanent Representative of
Saudi Arabia to FAO
Via Giacomo Trevis 55
Rome (Italy)

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. P. Ballester
Dirección General de Industrias y
Mercados en Origen de Productos
Agrarios
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid

I. Díaz Yubero
Dirección General de Industrias y
Mercados en Origen de Productos
Agrarios
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

T.L. Frennborn
Director
Swedish Government Control Board
of Dairy Products and Eggs
KMA Box 477
Malmö 1

Dr. J. Ekman
Rönstigen 3 B
75252 Uppsala

N. Fernquist
Director
Riksst Bot
Stockholm 23

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. E. Ackermann
Monbijoustrasse 36
CH-3000 Berne

G. Burkhalter
Ing. Agr.
Föhrenweg 92
CH-3028 Spiegel/Berne

C.A. Landolt
3 unt. Beichlenstrasse
CH-3550 Langnau

R. Luescher
Talgutweg 22
CH-3063 Ittigen

E. Matthey
Chef du Contrôle des denrées alimentaires
Service fédéral de l'hygiène publique
Haslerstrasse 16
CH-3000 Berne

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

C. Ratanachai
Director
Food and Drug Control Division
Ministry of Public Health
Bangkok

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

A. Draoui
Directeur Technique
Stil Centrale laitière
Bab Saadonne

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Bülent Tanülkü
Ing. Agr., Directeur
Centrale Laitière
Izmir
1588 Sokak 2

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

F.S. Anderson
Principal
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
London S.W.1

Miss D.M. Radford
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

R. Haigh
Senior Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

D.A. Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford St.
London S.E.1

E. Green
Director, Technical Division
Milk Marketing Board
Thames Ditton
Surrey

Dr. R. Ch. Wright
37 The Avenue
Hatch End
Middlesex

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

F.E. Fenton
Chief, Standardization Branch
Dairy Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington D.C. 20250

E.T. McGarrahan
Acting Head, Dairy Group
Dairy, Fats and Oils Branch
Division of Food Technology
Food and Drug Administration
US Dept. of Health, Education and Welfare
200 C. Street
Washington D.C. 20204

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.)

H.E. Meister
Deputy Director, Dairy Division
Agricultural Marketing Service
US Dept. of Agriculture
Washington D.C. 20250

J.B. Stine
National Cheese Institute
500 Peshtigo Ct.
Chicago, Illinois 60690

Dr. R.W. Weik
Chief, Dairy, Fats and Oils Branch
Division of Food Technology
Food and Drug Administration
Washington D.C. 20204

URUGUAY

Dr. Carlos Pérez del Castillo
Embajador del Uruguay ante la FAO
Misión Permanente del Uruguay ante la FAO
Via Aventina 35
Rome (Italy)

E.A. Marchelli Brivio
Ministerio de Industrias (Laboratorio de Análisis y Ensayos)
Galicía 1133, Montevideo

D. Zorrilla de San Martín
Primer Secretario
Misión Permanente del Uruguay ante la FAO
Via Aventina 35
Rome (Italy)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

Dr. R.W. Weik
Association of Official Analytical Chemists
PO Box 540
Benjamin Franklin Station
Washington D.C. 20404 (U.S.A.)

E.T. McGarrahan
Association of Official Analytical Chemists
PO Box 540
Benjamin Franklin Station
Washington D.C. 20404 (U.S.A.)

COMMUNAUTES EUROPEENNES

R. Fassot
Administrateur Principal
Secrétariat général du Conseil
170 rue de la Loi
Bruxelles (Belgium)

V. Sadini
Administrateur principal
Commission des Communautés européennes
200 rue de la Loi
B1040 Bruxelles (Belgium)

G.G. Castille
Administrateur Principal
Commission des Communautés européennes
200 rue de la Loi
B1040 Bruxelles (Belgium)

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

P. Staal
Secretary General
IDF
Square Vergote 41
1040 Bruxelles (Belgium)

J. Casalis
Président de la Commission d'Etudes de la FIL
4 rue Perignon
Paris 75007

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS
ASSOCIATION

O. Christensen
Director
Copenhagen Pectin Factory
DK 4623 Lille Skensved (Denmark)

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)

Mrs. M. Tuinstra-Lauwaars
Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12B
Leiden (Netherlands)

Ir. J.B. Roos
Director
Rijkszuivelstation (Government Dairy Station)
Vreewijkstraat 12B
Leiden (Netherlands)

FAO SECRETARIAT

ANIMAL PRODUCTION AND
HEALTH DIVISION

Dr. A. Charpentier
Chief, Meat and Milk Service
Dr. F. Winkelmann
Meat and Milk Service

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME

G.O. Kermode
Chief, Food Standards Branch
W.L. de Haas
Food Standards Branch
H. Barrera-Benitez
Food Standards Branch

COLLABORATION FIL/ISO/AOAC DANS LE DOMAINE DES METHODES
D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

1. Les représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC se sont réunis à Rome, le 22 septembre 1972, pour faire le point des progrès accomplis dans la collaboration entre la FIL, l'ISO et l'AOAC, en rapport avec les normes d'analyse pour le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

Etant présents:

M. R.W. Weik (Président)	AOAC
Mr. E.T. McGarrahan	AOAC
Prof. J. Casalis	FIL
M. P. Staal	FIL
M. J.A.B. Smith	FIL
M. J.B. Roos	ISO
Mme M. Tuinstra-Lauwaars	ISO
* M. H.W. Kay	Président, Comité d'experts gouvernementaux
* M. J.R. Sherk	Vice-Président, Comité d'experts gouvernementaux
* M. E. Ackermann	Vice-Président, Comité d'experts gouvernementaux
* F. Winkelmann	FAO

Un document préparé en commun par les Secrétariats de la FIL et de l'ISO a servi de base à la discussion.

2. Normes conjointes FIL/ISO/AOAC soumises à la quinzième session du Comité d'experts gouvernementaux

2.1 Matière grasse dans le fromage de lactosérum - soumise au Comité à l'étape (d)

2.2 Matière grasse dans la crème - soumise au Comité à l'étape (d)

2.3 Phosphore dans le fromage - soumise au Comité à l'étape (g)

2.4 Acide citrique dans le fromage - soumise au Comité à l'étape (g)

2.5 Teneur en saccharose du lait concentré sucré - soumise au Comité à l'étape (g)

3. Etat actuel des normes en rapport direct avec le Code de principes

3.1 Une réunion du Groupe mixte FIL/ISO/AOAC d'experts des "Nitrates dans le fromage" s'est tenue à Bruxelles le 2 août 1972. On a à nouveau préféré une méthode de nitration à une méthode de réduction et un premier projet pour la méthode de nitration a été préparé (à partir de la méthode néerlandaise). Le Comité a pris note des progrès faits et a mis l'accent sur le besoin urgent d'une méthode appropriée dans ce domaine.

3.2 A la suite d'une réunion (15 septembre 1971), le Groupe FIL/ISO/AOAC d'experts du "Dosage de l'eau dans les produits laitiers" s'est joint au Groupe mixte d'experts du "Dosage de la teneur en eau, en solides non gras et en matière grasse du beurre dans une prise d'essai unique". Une liste des travaux prioritaires a été établie, ainsi qu'un calendrier préliminaire des activités. La prochaine réunion du Groupe conjoint d'experts est prévue pour le 2 octobre 1972, à Bruxelles.

* Présents aux séances du matin seulement.

3.3 Le Groupe a estimé que la détermination de l'indice d'iode ne constitue plus un critère adéquat pour la détection de matières grasses étrangères dans la matière grasse laitière. En outre, dans aucune norme de composition il n'est fait état de la nécessité d'un indice d'iode. Le Groupe recommande que cette question ne fasse pas l'objet de travaux ultérieurs.

3.4 Le Groupe a examiné le rapport important du Groupe d'étude mixte ISO/FIL/AOAC sur la "Sélection numérique des échantillons". Le Groupe recommande que le Comité d'experts gouvernementaux prenne contact avec le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et avec le Groupe mixte sur la "Sélection des échantillons" (SELSAM). Le Groupe prend acte des progrès réalisés par le SELSAM et recommande d'en informer le Comité du Codex.

3.5 Des groupes mixtes d'experts ont été créés en vue d'élaborer des normes pour les analyses microbiologiques, notamment pour la numération sur plaque standard et la numération des coliformes. Les groupes mixtes examineront les méthodes existantes et les manières dont les résultats sont interprétés dans les différents pays durant l'élaboration de ces normes.

3.6 Le Groupe a étudié la question des "matières grasses étrangères dans la matière grasse laitière" en rapport avec l'Article 1 du Code de principes et a recommandé que deux méthodes soient soumises au Comité d'experts gouvernementaux à l'étape (c) pour qu'elles soient examinées par celui-ci à sa seizième session. Les deux normes devraient se fonder sur des documents existants, notamment sur ceux de l'AOAC et de la FIL, tout en tenant compte des travaux de l'Union internationale de chimie pure et appliquée (UICPA).

3.7 Le Groupe a accepté la méthode de détermination de la teneur en chlorure des fromages et en soumettra le texte au Secrétariat de la FAO à l'étape (c).

3.8 Un Groupe mixte d'experts sera établi pour élaborer une méthode normalisée de détermination de la matière grasse dans les produits laitiers. La méthode reposera sur celle de Rose-Gottlieb et éliminera les différences; le Groupe mixte étudiera les observations reçues antérieurement alors que des produits spécifiques étaient à l'examen.

3.9 Le Groupe a uniformisé la rédaction des normes analytiques après avoir accepté un plan normalisé pour les normes chimiques. Le plan spécifie les points qu'il convient d'inclure et indique la succession des paragraphes d'une norme.

Le Groupe a pris note des observations des différents gouvernements concernant les priorités à attribuer à l'élaboration de normes d'analyse.

4. Normes non directement en rapport avec le Code de principes

Le Groupe a fait le point de la situation concernant les questions suivantes:

- acide lactique dans le lait en poudre
- lactose dans le fromage et le fromage fondu
- matière grasse dans le lait (Gerber)
- matière grasse dans le fromage (Van Gulik et Gerber)
- protéines dans le lait (méthodes de routine)
- protéines, cendres, acides libres dans la caséine
- résidus de pesticides
- matière grasse, solides totaux et blanc d'oeuf dans la crème glacée
- indices de peroxydes et d'ATB dans la matière grasse laitière anhydre
- cuivre et métaux lourds
- identification des poudres obtenues par un procédé à basse température
- psychotropes
- staphylocoques positifs à la coagulase
- appareillage et verrerie

La liste ci-dessus est soumise pour information au Comité d'experts gouvernementaux. (Le Comité devrait relever que l'état d'avancement varie selon les questions. Il devrait également informer le Groupe de l'éventuelle nécessité de porter une attention particulière à l'une de ces questions et de l'insérer dans la liste des sujets en rapport direct avec le Code de principes).

5. Date et lieu de la prochaine réunion

Il a été convenu que la prochaine réunion des représentants des trois organisations aura lieu à Rome, immédiatement avant la seizième session du Comité.

RAPPORT DU GROUPE DE REDACTION SUR LA RECONSTITUTION ET LA RECOMBINAISON
DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

Pays représentés:

Nouvelle-Zélande (Président)	Inde
Australie	Pays-Bas
Danemark	Suisse
France	Etats-Unis d'Amérique
République fédérale d'Allemagne	FIL (observateur)

Mandat:

- A. Préparer, en vue de les soumettre au Comité pour examen, des définitions concernant la reconstitution et la recombinaison du lait et des produits laitiers.
- B. Adresser au Comité des suggestions relatives à l'application de la Décision n° 5 aux produits visés par les normes de composition A-1 à A-7 et A-10.
- C. Formuler une proposition générale concernant l'étiquetage du lait et des produits laitiers reconstitués et recombinaison.
- A. A la suite d'un échange de vues ayant essentiellement porté sur la question de savoir si le lait et les produits laitiers recombinaison ou reconstitués diffèrent du lait et des produits laitiers "normaux" et s'il fallait établir une ou bien deux définitions pour les produits préparés par recombinaison ou reconstitution, le Groupe est convenu de s'inspirer des définitions proposées par les Etats-Unis (MDS 72/4, paragraphe 12). Ces définitions ont été amendées comme suit:

On entend par "(produit) reconstitué" le produit laitier obtenu par addition d'eau au (produit) sous sa forme déshydratée ou concentrée, dans la proportion nécessaire pour rétablir le rapport spécifié eau/solides laitiers.

On entend par "(produit) recombinaison" le produit laitier obtenu par la combinaison des matières grasses laitiers et des solides laitiers non gras sous une ou plusieurs de leurs diverses formes, dans la proportion nécessaire pour rétablir le rapport matières grasses/solides non gras, avec ou sans addition d'eau, pour rétablir le rapport spécifié solides laitiers/eau.

Le délégué des Etats-Unis a précisé que l'expression "diverses formes" avait été incluse dans la définition des produits "recombinaison" afin d'indiquer sans ambiguïté que toutes les formes de matières grasses laitiers et de solides non gras peuvent être utilisées aux fins de recombinaison.

- B. En ce qui concerne l'application de la Décision n° 5 aux produits visés par les normes A-1 à A-6 et A-10, le Groupe est parvenu aux conclusions suivantes:

<u>Norme</u>	<u>Conclusion: la Décision n° 5</u>
A-1 pour le beurre	- est applicable aussi bien au beurre fabriqué avec du lait recombinaison ou reconstitué qu'au beurre préparé par recombinaison de constituants du lait
A-2 pour la graisse de beurre	- n'est pas applicable

A-3 pour le lait concentré
A-4 pour le lait concentré sucré
A-5 pour les laits en poudre
A-10 pour la crème en poudre

- est applicable

A-6 pour le fromage

- est applicable dans le cas du fromage
fabriqué à partir de lait reconstitué
ou recombinaé

C. De l'avis du Groupe, les produits reconstitués ou recombinaés devraient être étiquetés
comme tels.

RAPPORT DU GROUPE DE REDACTION SUR LA CLASSIFICATION DES FROMAGES

Pays représentés:

Canada	Pays-Bas	CEE (Observateur)
Danemark	Nouvelle-Zélande	
République fédérale d'Allemagne	Pologne	
Finlande	Suède	
France	Suisse	
Italie	Royaume-Uni	
Irlande	Etats-Unis d'Amérique (Président)	

Mandat:

- A. Etudier le tableau de classification des fromages figurant dans la nouvelle version de la norme A-6 (Annexe X du rapport de la quatorzième session) en tenant compte des observations formulées par les gouvernements et la FIL (MDS 72/8, 72/15(1) et (2)) et préparer un tableau révisé à soumettre au Comité en séance plénière.
- B. Examiner la liste des additifs contenue dans la nouvelle version de la norme A-6 (Annexe X du rapport de la quatorzième session) en tenant compte des observations formulées par les gouvernements (MDS 72/8, 72/15(1) et (2)).

A. Tableau de classification des fromages

1. Le Groupe a examiné le tableau de classification des fromages qui avait été communiqué aux gouvernements après la quatorzième session du Comité; il a plus particulièrement étudié les deux formules utilisables pour désigner le fromage d'après sa consistance ainsi que la classification correspondante en fonction de la teneur en eau dans le fromage dégraissé (TEFD). On a précisé que la norme devrait uniquement s'appliquer aux fromages pour lesquels aucune norme internationale individuelle n'a été élaborée et que, de ce fait, les dénominations en fonction de la consistance, de la TEESD ou des caractéristiques d'affinage valaient exclusivement pour les fromages "non normalisés".

Dénomination d'après la consistance

2. Le Groupe a examiné les deux formules, c'est-à-dire celle qui prévoit trois catégories (pâte dure, pâte demi-dure et pâte molle) et celle qui en prévoit quatre (pâte dure, pâte ferme, pâte semi-molle et pâte molle). Aussi bien dans les observations écrites des gouvernements qu'au sein du Groupe, il ne s'est pas dégagé de nette majorité en faveur de l'une ou de l'autre formule. Le Groupe a toutefois estimé que la deuxième formule comportant quatre dénominations d'après la consistance, était la plus acceptable. Les délégations de la France et de l'Italie ont déclaré ne pouvoir accepter la TEFD (teneur en eau dans le fromage dégraissé) comme critère pour la dénomination d'après la consistance; la France a désiré réserver sa position pour l'instant. Le Groupe s'est demandé si, pour surmonter les difficultés que pose la description exacte de la consistance des fromages, il ne vaudrait pas mieux les désigner au moyen, par exemple, de chiffres romains ou de lettres. Il a cependant conclu que, la dénomination étant censée apporter une information au consommateur, cette proposition n'était pas à retenir. On a proposé en outre de porter de 4 à 5 le nombre des dénominations et d'inclure une catégorie distincte pour le fromage à râper. Il a également été suggéré d'utiliser le mot "ferme" en liaison avec divers adjectifs qualificatifs pour les différentes catégories. Le Groupe a néanmoins décidé de maintenir le libellé de la formule 2. Le délégué de la France a proposé un amendement à la version française de la dénomination.

3. Le Groupe a examiné les limites à prévoir pour les diverses dénominations de consistance en fonction de la TEFD. Etant donné que quelques fromages pourraient présenter une TEFD très voisine de la limite établie, on est convenu d'autoriser un certain chevauchement de manière à affecter une tolérance de + 1% aux chiffres limites. Ainsi, par exemple, le fromage à pâte dure aurait une TEFD <51% alors que la limite inférieure pour les fromages à pâte ferme serait de 49%. On a reconnu qu'il pourrait être difficile dans la pratique de décider si un fromage est, par exemple, à pâte dure ou à pâte ferme, mais le choix de la dénomination a été jugé être du ressort du fabricant. Pour aplanir les difficultés signalées par quelques délégués au sujet de la TEFD limite à fixer pour les fromages à pâte dure - à savoir: devraient-ils ou non englober des fromages ayant une consistance similaire comme, par exemple, l'Emmental et le Cheddar? - le Groupe est convenu de retenir comme deuxième possibilité une limite plus faible (TEFD <55%) pour les fromages à pâte dure, ce qui sous-entend que la TEFD des fromages dits à pâte ferme serait comprise entre 53 et 63%.

4. En ce qui concerne la dénomination d'après la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, le Groupe a décidé de maintenir les 5 catégories proposées lors de la quatorzième session. Au sujet des limites effectives, il a été proposé de relever la limite inférieure dans la catégorie mi-grasse en la faisant passer de 25 à 30% de matière grasse dans l'extrait sec, puis de relever la limite supérieure pour la catégorie au lait maigre en la faisant également passer de 25 à 30% de matière grasse dans l'extrait sec. Cette proposition était motivée par le fait que, dans un certain nombre de pays, les intervalles de catégories sont de l'ordre de 10%; ainsi, le chiffre de 30% semble mieux convenir. Dans d'autres pays, en revanche, il existe des fromages ayant une limite de 25% de matière grasse dans l'extrait sec. Le Groupe a décidé de ne pas modifier pour l'instant les chiffres indiqués dans le tableau.

5. Durant les débats sur la dénomination d'après les caractéristiques d'affinage, on a fait observer que les différences entre les fromages affinés en surface et les fromages affinés dans la masse ne sont pas très nettes en pratique et, en outre, que ce type de désignation n'était peut-être pas très compréhensible pour le consommateur. On a d'autre part jugé utile de faire savoir au consommateur si le fromage est ou non affiné aux moisissures. Le Groupe est convenu des dénominations ci-après en fonction de l'affinage: 1) affiné, 2) affiné aux moisissures* et 3) non affiné.

* Le délégué de la France a déclaré ne pouvoir accepter cette désignation.

Classification des fromages en fonction de la consistance, de la teneur en matière grasse et des caractéristiques d'affinage

Formule 1		Formule 2		Dénomination d'après la teneur en matière grasse dans l'extrait sec	Teneur en matière grasse dans l'extrait sec %	Dénomination d'après les caractéristiques d'affinage telles qu'elles sont définies aux par. 2.2 à 2.5
Dénomination d'après la consistance	TEFD %	Dénomination d'après la consistance	TEFD %			
I. Pâte dure	<51	I. Pâte dure	<55	A. Extra gras	>60	1) Affiné 2) Affiné aux moisissures
II. Pâte ferme	49-63	II. Pâte ferme	53-63	B. Tout gras	>45-<60	
III. Pâte demi-molle	61-68	III. Pâte demi-molle	61-68	C. Mi-gras	>25-<45	3) Non affiné
IV. Pâte molle	>66	IV. Pâte molle	>66	D. Quart-gras	>10-<25	
				E. Maigre	<10	

Note explicative: Utiliser la classification ci-dessus en s'inspirant de l'exemple suivant: dans le cas du n° I.B(2), les fromages présentant les teneurs en matière grasse et en eau spécifiées et répondant aux caractéristiques d'affinage porteront l'appellation "FROMAGE A PATE DURE, TOUT GRAS, AFFINE".

B. Liste des additifs alimentaires

6. Le Groupe a noté qu'un grand nombre de commentaires avaient été formulés par les gouvernements au sujet de l'emploi des additifs dans les fromages. Il a brièvement examiné les risques inhérents à la publication d'une longue liste d'additifs dans cette norme générale applicable aux fromages ne faisant l'objet d'aucune norme individuelle, car on pourrait en conclure que tous les additifs énumérés peuvent être utilisés dans la fabrication d'un fromage donné. D'autre part, le besoin se fait sentir d'une telle liste; aussi le Secrétariat a-t-il prié d'ajouter à la liste de la norme les additifs proposés dans les commentaires des gouvernements, de sorte qu'à la réunion de l'année prochaine un petit groupe de travail puisse examiner la liste complète et formuler des propositions concernant la valeur des divers additifs. Le délégué de l'Italie a proposé d'ajouter l'hexaméthylènetétramine à la liste.

Soumis aux gouvernements pour observations

PROJET DE NORME POUR LE YOGOURT (YACURT)

1. DEFINITIONS

1.1 Le yogourt est un produit laitier coagulé obtenu par fermentation lactique grâce à l'action du *Lactobacillus bulgaricus* et du *Streptococcus thermophilus*, et, le cas échéant, d'autres cultures lactiques appropriées, à partir de crème, de lait concentré ou non concentré, de lait partiellement ou totalement écrémé, avec ou sans adjonction de lait écrémé en poudre, de lactosérum concentré, de lactosérum en poudre et de crème. Dans le produit fini, les micro-organismes doivent être à l'état viable et en quantités abondantes.

1.2 Le yogourt aromatisé ou sucré est du yogourt auquel ont été ajoutés des sucres, des aliments aromatisants ou d'autres substances aromatisantes, avec ou sans adjonction de colorants.

1.3 Par "sucres", on entend tout hydrate de carbone édulcorant.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Yogourts

2.1.1 Yogourt

Teneur minimale en matière grasse laitière	3,0% m/m
Teneur minimale en matière sèche laitière non grasse	8,5% m/m

2.1.2 Yogourt écrémé

Teneur maximale en matière grasse laitière	0,5% m/m
Teneur minimale en matière sèche laitière non grasse	8,5% m/m

2.2 Yogourts aromatisés ou sucrés

Yogourt aromatisé et yogourt maigre aromatisé

Yogourt et yogourt écrémé conformes, respectivement, aux spécifications des alinéas 1.2 et 2.1.1, ainsi que 1.2 et 2.1.2, et renfermant une quantité suffisante d'aromatisants, de café ou d'épices pour conférer au produit la saveur caractéristique de ces substances et/ou renfermant l'un des aromatisants énumérés sous 3.1, et/ou l'un des colorants alimentaires énumérés sous 3.2. Le produit fini doit contenir au moins 70% de yogourt.

2.3 Matières premières essentielles

- lait concentré ou lait non concentré, ou
- lait partiellement écrémé concentré ou non concentré, ou
- lait écrémé concentré ou non concentré, ou
- crème, ou
- un mélange de deux ou de plusieurs de ces produits.

2.4 Adjonctions indispensables

- cultures de *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*

2.5 Adjonctions facultatives

- lait (écrémé) en poudre, babeurre non fermenté, lactosérum concentré, lactosérum en poudre
- cultures de bactéries lactiques appropriées autres que celles qui sont visées à l'alinéa 2.4
- ingrédients naturels: fruits(frais, en conserve, surgelés, en poudre), purée de fruits, pulpe de fruits, confiture, sirop de fruits, jus de fruits, sucres, miel, chocolat, cacao, fruits à coque, café, épices et autres ingrédients aromatisants naturels inoffensifs.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES^{1/}

3.1 Aromatisants

Essences et extraits de fruits ou de parties de fruits.^{2/}

3.2 Colorants alimentaires, uniquement dans le yogourt aromatisé

(Les gouvernements sont invités à indiquer les colorants dont ils proposeraient l'inclusion dans la norme et à suggérer des doses maximales d'emploi.)

<u>Substance</u>	<u>Numéro du Colour Index</u>	<u>Substance</u>	<u>Numéro du Colour Index</u>
Amarante	16 185	Erythrosine *)	45 430
Extraits de rocou *)	75 120	Vert solide FCF	42 053
Beta-Apo-8'-Caroténal	-	Bleu d'indanthrène RS *)	69 800
Acide beta-Apo-8'-caroténoïque, esters de méthyle et d'éthyle	-	Indigotine *)	73 015
Beta-carotène	-	Bleu patenté V *)	42 051
Bleu brillant FCF	42 090	Ponceau 4R *)	16 255
Canthaxanthine	-	Jaune de quinaléine *)	47 005
Chlorophylle	75 810	Riboflavine	-
Complexe chlorophylle-cuivre	75 810	Jaune soleil FCF	15 985
Complexe chlorophylline-cuivre, sels de sodium et de potassium	-	Tartrazine	19 140
		Curcumine *)	75 300
		Vert acide brillant BS	44 090

*) Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires n'a fixé qu'une DJA provisoire pour les substances suivies d'un astérisque.

3.3 Stabilisants

Dose maximum d'emploi

- Furcellerane
- Gomme arabique
- Gomme de caroube *
- Gomme karaya *
- Gomme guar **
- Gomme d'avoine *
- Gomme adragante *
- Agar-agar
- Carragénine
- Carboxyméthylcellulose sodique
(Gomme cellulosique)

[Les gouvernements sont invités à préciser quelles sont, à leur avis, les justifications techniques de l'emploi de ces additifs, en indiquant les doses maximum d'emploi ainsi que le type de yogourt pour lequel l'adjonction est appropriée]

* Non encore agréées du point de vue toxicologique

** Temporairement agréée du point de vue toxicologique

1/ Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, sauf indication contraire.

2/ Confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Sels de sodium, de potassium, de calcium
et d'ammonium de l'acide alginique
Ester de propylène-glycol de l'acide
alginique
Pectine
Amidons modifiés (selon la liste Codex)
Gélatine

3.4 Agents de conservation

Acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium

[Les gouvernements sont invités à suggérer des doses maximales d'emploi]

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

4.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom Yogourt ou Yaourt, sous réserve des spécifications ci-après:

4.1.1 Le yogourt ayant une teneur en matière grasse laitière inférieure à 3% m/m ne doit pas être désigné par le nom yogourt sans qualificatif.

4.1.2 Dans le cas des yogourts ayant une teneur en matière grasse laitière inférieure à 0,5% m/m, la désignation doit comprendre les précisions [écrémé], [maigre], [pauvre en matière grasse] ou toute autre description qualificative appropriée [en conformité des dispositions de la législation nationale].

4.1.3 Dans le cas des yogourts ne contenant pas moins de ...% m/m de matière grasse laitière, mais dont la teneur en matière grasse laitière est inférieure à ...% m/m, la désignation doit comprendre les précisions [demi-écrémé], [partiellement écrémé], [maigre], ou toute autre description qualificative appropriée [en conformité des dispositions de la législation nationale].

4.1.4 Les dispositions définies sous 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3 sont également applicables aux yogourts auxquels des denrées alimentaires aromatisantes et/ou du sucre ont été ajoutés conformément aux dispositions de l'alinéa 2.2, sous réserve que les désignations considérées soient accompagnées d'une description des aliments ou des aromatisants qui leur ont été ajoutés. Le yogourt ordinaire et le yogourt écrémé ordinaire contenant du sucre d'ajout doivent être étiquetés "Yogourt sucré" et "Yogourt écrémé sucré", selon le cas.

4.1.5 Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux qui produisent le lait devront figurer immédiatement avant ou après la dénomination du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

4.2 Liste des ingrédients

4.2.1 Quand des denrées alimentaires aromatisantes et des sucres ont été ajoutés, leur présence doit être déclarée sur l'étiquette.

4.2.2 La présence d'additifs alimentaires doit être déclarée sur l'étiquette.

4.3 Contenu net

4.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, ou en volume d'après un ou plusieurs des systèmes de mesure suivants: système métrique ("Système international"), unités employées en Grande-Bretagne ou aux Etats-Unis d'Amérique, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

4.4 Nom et adresse

4.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur ou du vendeur doivent être déclarés.

4.5 Pays d'origine (fabrication)

4.5.1 Le nom du pays où le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf si le produit est vendu dans ce même pays.

PROJET DE NORME POUR LA CREME
DESTINEE A LA CONSOMMATION DIRECTE

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise la crème, y compris la crème pasteurisée, la crème stérilisée, la crème UHT, la crème fouettée et à fouetter.

2. DEFINITION

2.1 On entend par crème le produit laitier riche en matière grasse séparée du lait, qui se présente sous la forme d'une émulsion du type graisse-dans-l'eau.

2.2 On entend par crème pasteurisée la crème qui a été soumise à un traitement thermique reconnu de nature à la pasteuriser, ou qui a été fabriquée à partir de lait pasteurisé.

2.3 On entend par crème stérilisée la crème qui a été soumise à un procédé de stérilisation par traitement thermique reconnu dans le récipient où elle est livrée au consommateur.

2.4 On entend par crème traitée à ultra-température (crème UHT) une crème qui a été soumise à un traitement thermique reconnu approprié selon un procédé continu et a été conditionnée dans des conditions d'aseptie.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Crème

3.1.1 Teneur minimale en matière grasse laitière: 18% m/m

3.2 Demi-crème

3.2.1 Teneur minimale en matière grasse laitière: 10% m/m

3.2.2 Teneur maximale en matière grasse laitière: moins de 18% m/m

3.3 Crème stérilisée

3.3.1 Teneur minimale en matière grasse laitière: 18% m/m

3.4 Crème fouettée et à fouetter

3.4.1 Teneur minimale en matière grasse laitière: [28, 38, 35]% m/m

3.5 Double crème

3.5.1 Teneur minimale en matière grasse laitière: [40, 50]% m/m

3.6 Additions facultatives

Niveau maximal

3.6.1 Vanille conforme aux bonnes pratiques de fabrication

3.6.2 Sucre (uniquement dans la crème fouettée ou à fouetter) 13%

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES^{1/}

L'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé dans la crème fraîche et la crème pasteurisée.

4.1 Stabilisants

Niveau maximal

4.1.1 Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides suivants:

chlorhydrique	}	0,2% m/m seuls
citrique		
carbonique	}	0,3% m/m en combinaison, exprimés en substances anhydres
orthophosphorique		
polyphosphorique		

Epaississants et agents modifiants

4.1.2 Carragénine

Alginates

Gélatine

Pectine

Carboxyméthylcellulose

Mono- et diglycérides

Saccharate de chaux

Préparations de présure

Agar-agar

Gommex végétales

(gomme d'acacia

gomme benzoïne

gomme adragante

gomme guar

gomme de caroube)

4.1.3 Gaz non toxiques

4.1.4 Protoxyde d'azote (N₂O)

} dans la crème fouettée } conforme aux bonnes pratiques
} et à fouetter uniquement } de fabrication

5. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

5.1 Nom du produit

5.1.1 Le nom du produit doit être (a) "crème" ou (b) "demi-crème" ou encore le nom "crème" accompagné d'un autre qualificatif remplaçant le mot "demi", [ou (c) "crème stérilisée" ou (d) "crème fouettée" ou "crème à fouetter" ou (e) "double crème" selon les cas].

5.1.2 L'addition de vanille et de sucre doit être déclarée et faire partie intégrante du nom du produit, par exemple "Crème à fouetter sucrée".

5.1.3 Les crèmes ayant subi l'un des traitements thermiques indiqués aux sections 2.2, 2.3, 2.4 devront porter, en plus des désignations spécifiées aux alinéas 5.1.1 et 5.1.2, une déclaration indiquant le traitement thermique, par exemple: "pasteurisée", "stérilisée", "traitée à ultra-haute température" ou "UHT".

^{1/} Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

5.1.4 Lorsque pour la fabrication du produit on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux qui produisent le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la désignation du produit; une telle insertion n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

5.1.5 Le pourcentage en poids de matière grasse laitière doit être déclaré sur l'étiquette.

5.2 Liste des ingrédients

5.2.1 L'adjonction de sucres doit être déclarée sur l'étiquette.

5.2.2 La présence d'additifs alimentaires doit être déclarée sur l'étiquette.

5.3 Contenu net

5.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, ou bien en volume d'après un ou plusieurs des systèmes de mesure ci-après: système métrique ("Système international"), unités américaines ou britanniques, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

5.4 Nom et adresse

5.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

5.5 Pays d'origine (fabrication)

5.5.1 Le nom du pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf si le produit est vendu dans ce même pays.

NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES

ESROM	C-26
ROMADUR	C-27
AMSTERDAM	C-28
LEIDSE	C-29
FRIESE	C-30

SOUMISES AUX GOUVERNEMENTS POUR ACCEPTATION A L'ETAPE 6 DE LA PROCEDURE
D'ELABORATION DES NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES

Note importante

L'attention des gouvernements est attirée sur le fait que les dispositions d'étiquetage de la Norme générale A-6 pour le fromage n'ont pas encore été soumises pour confirmation au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, car cette norme est encore en cours de révision. Il est donc possible que les dispositions d'étiquetage des normes individuelles pour les fromages devront être révisées elles aussi. (Voir aussi paragraphe 77 du rapport de la quatorzième session).

NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR L'ESROM

1. DESIGNATION DU FROMAGE

Esrom

2. PAYS DEPOSANT

Danemark (pays d'origine)

3. MATIERES PREMIERES

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

3.2.1 Additions nécessaires:

- cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et cultures de Bacterium linens;
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées;
- chlorure de sodium.

3.2.2 Additions facultatives:

- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg de lait utilisé;
- nitrate double de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg de lait utilisé**;
- rocou* et beta-carotène, seuls ou en combinaison: max. 600 mg/kg de fromage.

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION

4.1 Type

4.1.1 Consistance: demi-dure

4.1.2 Description succincte: fromage à pâte demi-dure, se prêtant au découpage en tranches, affiné en surface et comportant de nombreux trous irréguliers.

4.2 Forme

4.2.1 Forme rectangulaire plate

4.3 Dimensions et poids

Dimensions: hauteur: 5 cm environ
5,5 cm max.

Longueur et largeur:

Proport. : 2 à 1 environ

Proport. : 2 à 1 environ

Proport. : 2 à 1 environ

Proport. : 4 : 1 environ

Poids:

- a) 1,3 kg environ
- b) 0,5 kg environ
- c) 0,25 kg environ
- d) 2 kg environ

* Confirmé à titre provisoire.

** Sous réserve de confirmation.

4.4 Croûte

- 4.4.1 Consistance: ferme, mais souple
- 4.4.2 Aspect: de sec à légèrement gras
- 4.4.3 Couleur: de brun rougeâtre à brun jaunâtre

4.5 Pâte

- 4.5.1 Texture: demi-dure
- 4.5.2 Couleur: de jaune pâle à ivoire, uniforme

4.6 Trous

- 4.6.1 Répartition: abondants
- 4.6.2 Forme: irrégulière
- 4.6.3 Dimension: variable
- 4.6.4 Aspect: luisant

4.7/4.8 Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec et teneur maximale en eau:

	Esrom	Esrom 60%
	A	B
Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (%)	45	60
Teneur maximale en eau (%)	50	43

4.9 Autres caractéristiques principales

Après affinage, le fromage est généralement emballé dans une feuille revêtue d'aluminium; il peut être enrobé de matière plastique ou de cire jaunâtre. Le fromage est normalement prêt à la consommation après affinage de 4 semaines. Il possède un léger arôme qui se renforce au cours de l'affinage.

5. METHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées.

5.2 Traitement thermique:

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait est généralement pasteurisé à 72°C pendant 15 secondes et la température d'empresurage est d'environ 31°C.

5.2.2 Traitement thermique de coagulum: après découpage, le coagulum est porté à une température supérieure de 4 ou 5°C environ à la température d'empresurage.

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique avec formation ultérieure de morge.

5.4 Procédé de maturation: le fromage est conservé à + 15°C environ dans une humidité relative favorisant la formation d'une mince couche uniforme de morge rouge; la croûte est lavée fréquemment.

5.5 Autres caractéristiques principales: le fromage est salé (en saumure et/ou à sec).

6. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

6.1 Echantillonnage: Conformément à la Norme FAO/OMS n° B.1 "Méthodes pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", disposition 7.2(b) "Prélèvement au moyen d'une sonde" (cf. dispositions 7.2.2.3 et 7.2.2.5).

Le fromage Esrom pesant moins de 1 kg est échantillonné conformément à la disposition 7.2(c) "Prélèvement d'un fromage entier".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: Conformément à la Norme FAO/OMS n° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "ESROM". Il doit être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS n° A.6 "Norme générale pour le fromage". Toutefois, l'"ESROM" produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur. Le fromage figurant dans la colonne B, sous 4.7/4.8, peut porter la désignation "ESROM" à condition que celle-ci soit accompagnée de la mention 60%.

NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE ROMADUR

1. DESIGNATION DU FROMAGE

Romadur

2. PAYS REQUERANT

République fédérale d'Allemagne

3. MATIERES PREMIERES

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
et cultures de Bacterium linens
- chlorure de sodium
- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg de lait utilisé
- riboflavine (lactoflavine)
- eau

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION

4.1 Type: fromage à pâte molle

4.1.1 Consistance: molle, ne coulant pas

4.1.2 Description succincte: fromage à pâte molle affiné en surface et présentant une saveur caractéristique causée par des organismes se trouvant dans la morge; ce fromage subit en général une maturation de 2 à 3 semaines

4.2 Forme: diverses; en général: rectangulaire ou cubique

4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions: variables

4.3.2 Poids: 80-180 kg

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: élastique

4.4.2 Aspect: morge obtenue au moyen d'organismes rouges et jaunes se trouvant dans la morge

4.4.3 Couleur: brun jaunâtre à rougeâtre

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: molle à la coupe mais ne pouvant être tartiné

4.5.2 Couleur: blanc pâle luisant, pâte avant l'affinage; blanc à jaune clair.

4.6 Trous: néant; s'il y en a, rares trous en forme de fentes dans le caillé

4.6.1 Répartition: uniquement quelques trous dans le caillé.

4.6.2 Forme: trous dans le caillé

4.7/4.8 Teneur minimale en matière grasse de l'extrait sec et teneur maximale en eau

	A	B	C	D	E	F
	Romadur	Romadur	Romadur	Romadur	Romadur	Romadur
		30%	40%	45%	50%	60%
Teneur minimale en MG de l'extrait sec (%)	20	30	40	45	50	60
Teneur maximale en eau (%)	65	62	58	56	54	48
Teneur minimale en extrait sec (%)	35	38	42	44	46	52

4.9 Autres caractéristiques importantes

(Saveur caractéristique causée par les bactéries rouges et jaunes qui produisent de la morge pendant l'affinage).

Ce fromage a une saveur caractéristique douce à légèrement piquante causée par les organismes rouges et jaunes de la morge pendant l'affinage.

5. METHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées et fermentation lactique.

5.2 Traitement thermique du lait: l'emprésurage est effectué à une température comprise entre 28 et 36°C.

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique. Après avoir versé le caillé mou dans les moules, on les retourne plusieurs fois pendant l'égouttage.

5.4 Procédé de maturation: pendant l'affinage, on enduit le fromage d'une culture de Bacterium linens.

5.5 Autres caractéristiques importantes: ce fromage est généralement emballé dans une feuille d'aluminium doublée de papier sulfurisé.

6. ECHANTILLONAGE ET ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.2(a) "Prélèvement au moyen d'un couteau" ou alinéa 7.2(c) "Prélèvement d'un fromage entier".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut être désigné par le nom "ROMADUR". Il doit être étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS n° A-6 "Norme générale pour le fromage". Les fromages indiqués sous B, C, D, E et F aux alinéas 4.7 et 4.8 peuvent être désignés sur l'étiquette par l'appellation "ROMADUR" à condition que celle-ci soit accompagnée de l'indication de la teneur en matière grasse, par exemple "Romadur 30%".

NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR L'AMSTERDAM

1. DESIGNATION DU FROMAGE

Amsterdam

2. PAYS REQUERANT

Pays-Bas (pays d'origine)

3. INGREDIENTS

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

- levain - cultures de bactéries lactiques inoffensives
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- chlorure de calcium, max. 200 mg/kg de lait utilisé
- nitrate double de sodium et de potassium, max. 200 mg/kg de lait utilisé**
- rocou* et bêta-carotène, max. 600 mg/kg de fromage
- eau

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION

4.1 Type

4.1.1 Consistance: demi-dure à molle.

4.1.2 Moment auquel le fromage peut être consommé: l'Amsterdam n'est généralement pas consommé avant une période d'attente de 3 semaines.

4.2 Forme

Cylindrique, à profil convexe, s'incurvant légèrement vers la partie supérieure et la base qui sont plates; le rapport hauteur/diamètre varie de 1/4 à 1/3.

4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions: en fonction de la forme (4.2) et du poids (4.3.2) prescrits.

4.3.2 Poids: de 2 à 5 kg

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: souple

4.4.2 Aspect: sèche, souvent recouverte de cire, d'une suspension de matière plastique ou d'une pellicule d'huile végétale.

4.4.3 Couleur: jaunâtre

* confirmé à titre provisoire
** sous réserve de confirmation

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: tendre, se prêtant à la coupe

4.5.2 Couleur: jaune paille

Description succincte:

Fromage à pâte demi-dure à molle, mais facile à couper, de saveur douce, obtenu par coagulation avec de la présure.

4.6 Trous

4.6.1 Répartition: de préférence peu nombreux, généralement répartis régulièrement dans toute la masse du fromage.

4.6.2 Forme: plus ou moins ronde

4.6.3 Dimensions: de la grosseur d'une tête d'épingle à celle d'un pois.

4.6.4 Aspect: non défini

4.7/4.8 Teneur minimale en matière grasse de l'extrait sec: 48%

Teneur maximale en eau: 47%

Teneur minimale en extrait sec: 53%

5. METHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées; levain lactique ajouté.

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait peut être cru ou pasteurisé à 72°C au maximum pendant 15 secondes (ou par un traitement thermique équivalent assurant la pasteurisation).

5.2.2 Traitement thermique du caillé: le caillé est chauffé avec ou sans adjonction d'eau chaude.

5.3 Procédé de fermentation: essentiellement fermentation lactique

5.4 Procédé de maturation: maturation pendant l'entreposage de préférence à une température comprise entre 10 et 15°C.

5.5 Autres caractéristiques importantes: salage en saumure après transformation

6. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéas 7.2(a) et 7.2.1 "Prélèvement au moyen d'un couteau".

6.2 Préparation de l'échantillon: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.4 "Traitement des échantillons".

6.3 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "AMSTERDAM". Il doit être étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS n° A-6 "Norme générale pour le fromage".

NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE
LEIDSE (FROMAGE DE LEYDE)

1. DESIGNATION DU FROMAGE

Leidse (fromage de Leyde)

2. PAYS REQUERANT

Pays-Bas (pays d'origine)

3. INGREDIENTS

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

- levain - cultures de bactéries lactiques inoffensives
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- graines de cumin
- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg de lait utilisé
- nitrate double de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg de lait utilisé**
- rocou* et bêta-carotène: max. 300 mg/kg de fromage
- eau

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION

4.1 Type

4.1.1 Consistance: dure

4.1.2 Moment auquel le fromage peut être consommé: le Leidse n'est normalement pas consommé avant une période d'attente de huit semaines.

4.2 Forme

a) cylindrique, à côtés légèrement convexes, formant une arête vive avec la base et la partie supérieure; le rapport hauteur/diamètre varie de 1/3 à 1/2.

b) bloc plat qui n'a pas la forme d'une meule.

4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions

a) cylindre à côtés légèrement convexes (décrit sous 4.2 a)): selon la forme (4.2 a)) et le poids (4.3.2 a)) prescrits.

b) bloc plat (décrit sous 4.2 b)): selon la forme (4.2 b)) et le poids (4.3.2 b)) prescrits.

* confirmé à titre provisoire

** sous réserve de confirmation

4.3.2 Poids

a) cylindre à côtés légèrement convexes (décrits sous 4.2 a)): minimum 3 kg

b) bloc plat (décrit sous 4.2 b)): minimum 6 kg

Description succincte:

Fromage à pâte dure, obtenu par coagulation avec de la présure, épicé avec du cumin et à saveur prononcée; peut être râpé quand il a plus de 9 mois.

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: dure

4.4.2 Aspect: sèche, souvent recouverte de cire, d'une suspension de matière plastique, d'une pellicule d'huile végétale ou d'un pigment brun-rouge; parfois, deux clés croisées sont imprimées sur l'une des surfaces plates.

4.4.3 Couleur: colorée en jaune clair ou brun-rouge

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: ferme, pouvant être coupée et râpée

4.5.2 Couleur: jaune verdâtre

4.6 Trous

Les trous dus aux gaz devraient être absents; fentes mécaniques: rares ou absentes.

4.7/4.8 Teneur minimale en matière grasse de l'extrait sec et teneur maximale en eau:

	<u>Leidse 40%</u>	<u>Leidse 20%</u>
Teneur minimale en MG de l'extrait sec	40%	20%
Teneur maximale en eau	41%	48%
Teneur minimale en extrait sec	59%	52%

4.9 Autres caractéristiques importantes

La présence de graines de cumin est une caractéristique du Leidse.

5. METHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées: levain lactique ajouté.

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait peut être cru ou pasteurisé à 72°C au maximum pendant 15 secondes (ou par un traitement équivalent assurant la pasteurisation).

5.2.2 Traitement thermique du caillé: le caillé est chauffé avec ou sans adjonction d'eau chaude.

5.3 Procédé de fermentation: essentiellement fermentation lactique.

5.4 Procédé de maturation: maturation pendant l'entreposage, de préférence à une température comprise entre 10 et 16°C.

5.5 Autres caractéristiques importantes

5.5.1 Traitement du caillé: le caillé est broyé après égouttage du lactosérum et fermentation du caillé sec.

5.5.2 Adjonction de sel: environ 2 à 3% de sel sont ajoutés au caillé broyé; un supplément de sel peut être ajouté par salage en saumure après transformation.

6. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.2(a) et 7.2.1 "Prélèvement au moyen d'un couteau". Pour obtenir un échantillon suffisamment représentatif dans le cas du Leïdse présenté en bloc plat, il faut prendre grand soin - lors du découpage de la tranche - de prélever des proportions appropriées de croûte, de parties centrales, etc.

6.2 Préparation de l'échantillon: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.4 "Traitement des échantillons".

6.3 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "LEIDSE 40%" (Leyden 40+) ou "LEIDSE 20%" (Leyden 20+), selon le cas. Il doit être étiqueté conformément aux dispositions des sections pertinentes du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS n° A-6 "Norme générale pour le fromage".

NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE
FRIESE (FROMAGE DE LA FRISE)

1. DESIGNATION DU FROMAGE

Friese (fromage de la Frise)

2. PAYS REQUERANT

Pays-Bas (pays d'origine)

3. INGREDIENTS

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

- levain - cultures de bactéries lactiques inoffensives
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- clous de girofle
- graines de cumin
- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg de lait utilisé
- nitrate double de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg de lait utilisé**
- rocou* et bêta-carotène: max. 300 mg/kg de lait utilisé
- eau

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION

4.1 Type

4.1.1 Consistance: dure

4.1.2 Moment où le fromage peut être consommé: le Friese n'est normalement pas consommé avant qu'il ait atteint huit semaines.

4.2 Forme

a) cylindrique: la surface verticale forme une arête vive avec la base et un angle arrondi avec la partie supérieure

b) bloc plat, qui n'a pas la forme d'une meule

4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions.

a) cylindre (décrit sous 4.2 a)): hauteur et diamètre variables

b) bloc plat (décrit sous 4.2 b)): selon la forme (4.2 b)) et le poids (4.3 b)) prescrits.

* confirmé à titre provisoire

** sous réserve de confirmation

4.3.2 Poids

- a) cylindre (décrit sous 4.2 a)): minimum 3 kg
- b) bloc plat (décrit sous 4.2 b)): minimum 6 kg.

Description succincte:

Fromage à pâte dure, obtenue par coagulation avec de la présure, épicée avec des clous de girofle, auxquels quelques graines de cumin peuvent être ajoutées, et ayant une saveur prononcée; peut être râpé quand il a plus de neuf mois.

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: dure

4.4.2 Aspect: sèche, souvent enrobée de cire, d'une suspension de matière plastique ou d'une pellicule d'huile végétale.

4.4.3 Couleur: jaunâtre à jaune verdâtre

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: ferme, pouvant être râpée et découpée

4.5.2 Couleur: jaune verdâtre, parfois plus foncée autour des clous de girofle

4.6 Trous

Les trous dus aux gaz devraient être absents; fentes mécaniques absentes ou rares.

4.7/4.8 Teneur minimale en matière grasse de l'extrait sec et teneur maximale en eau.

	<u>Friese 40%</u>	<u>Friese 20%</u>
Teneur minimale en MG de l'extrait sec	40%	20%
Teneur maximale en eau	41%	48%
Teneur minimale en extrait sec	59%	52%

4.9 Autres caractéristiques importantes: la présence de clous de girofle est une caractéristique du Friese; parfois quelques graines de cumin peuvent également lui être ajoutées.

5. METHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées; levain lactique ajouté.

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait peut être cru ou pasteurisé à 72°C au maximum pendant 15 secondes (ou par un traitement thermique équivalent assurant la pasteurisation).

5.2.2 Traitement thermique du caillé: le caillé est chauffé avec ou sans adjonction d'eau chaude.

5.3/5.4 Procédé de fermentation: essentiellement fermentation lactique.
Procédé de maturation: maturation pendant l'entreposage, de préférence à une température comprise entre 10 et 16°C.

5.5 Autres caractéristiques importantes

5.5.1 Traitement du caillé: le caillé est broyé après égouttage du lactosérum et fermentation du caillé sec.

5.5.2 Adjonction de sel: environ 2 à 3% de sel sont ajoutés au caillé broyé; un supplément de sel peut être ajouté par salage en saumure après transformation.

6. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéas 7.2(a) et 7.2.1 "Prélèvement au moyen d'un couteau". Pour obtenir un échantillon suffisamment représentatif, dans le cas du Friese présenté sous forme de bloc plat, il faut prendre grand soin - quand on découpe la tranche - de prendre des proportions convenables de croûte, de parties centrales, etc.

6.2 Préparation de l'échantillon: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.4 "Traitement des échantillons".

6.3 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "FRIESE 40%" (Frisian 40+) ou "FRIESE 20%" (Frisian 20+), selon le cas. Il doit être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS n° A-6 "Norme générale pour le fromage".

Soumis aux gouvernements pour observations

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR
LE CREAM CHEESE, RAHMFRISCHKASE

1. DESIGNATION DU FROMAGE

Cream Cheese, Rahmfrischkäse ou toute autre traduction

2. PAYS REQUERANTS

Etats-Unis d'Amérique
Danemark
République fédérale d'Allemagne
Australie
Canada

3. MATIERES PREMIERES

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées

3.2.1 Additions nécessaires:

Levain - bactéries lactiques inoffensives et aromatisantes
Chlorure de sodium

3.2.2 Additions facultatives**:

3.2.2.1 Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées

3.2.2.2 Agents de rétention d'eau:

- Gomme karaya
- Gomme adragante
- Gomme de caroube
- Gomme guar
- Carragénine
- Gélatine
- Pectine
- Algine
- Ester de propylène-glycol de l'acide alginique

Quand des fruits, des légumes ou des viandes sont ajoutés à ce fromage, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2.2.4, on peut également lui ajouter de la carboxyméthylcellulose sodique et de la gomme d'avoine.

Le poids total des adjonctions facultatives énumérées ci-dessus ne doit pas dépasser 0,5% du poids du fromage fini, sauf dans le cas des fromages définis à l'alinéa 3.2.2.4 auxquels des fruits, des légumes ou des viandes peuvent être ajoutés en proportions ne dépassant pas 0,8% du produit fini.

** Sous réserve de confirmation (voir aussi ALINORM 71/12, Annexe II).

Quand le fromage contient une ou plusieurs des substances autorisées en tant qu'additions facultatives, on peut utiliser du sulfosuccinate dioctylique de sodium. La proportion de cette substance ne doit pas dépasser 0,5% du poids de ces substances ajoutées.

3.2.2.3 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, à concurrence de 750 parties par million dans le produit fini.

3.2.2.4 Des fruits, des viandes et des légumes convenablement préparés peuvent être ajoutés en quantités suffisantes pour conférer au Cream Cheese leur saveur caractéristique.

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION

4.1 Type: fromage frais

4.1.1 Consistance: molle, pouvant être tartiné

4.1.2 Description: ce fromage est un fromage mou non affiné présentant une saveur légèrement crémeuse ou acide et l'arôme caractéristique des produits laitiers préparés avec des cultures de bactéries lactiques aromatisantes. Il se tartine facilement et peut être mélangé à d'autres aliments.

4.2 Forme: diverses - aucune limitation en ce qui concerne la forme ou le type d'emballage

4.3 Dimensions et poids: variables.

4.4 Croûte: ce fromage n'a pas de croûte.

4.5 Pâte: molle

4.5.1 Texture: onctueuse à légèrement feuilletée.

4.5.2 Couleur: blanche à crème clair.

4.6 Trous: néant

4.7 Teneur minimale en matière grasse et teneur maximale en eau:

	Cream Cheese	Cream Cheese 28%	Cream Cheese 24%
Teneur minimale en MG (%)	33	28	24
Teneur minimale en MG laitière dans l'extrait sec	70	60	60
Teneur maximale en eau (%)	55	58	62
Teneur minimale en extrait sec	45	42	38

4.8 Quand des fruits, des légumes ou des viandes sont ajoutés conformément aux indications de l'alinéa 3.2.2.5, le Cream Cheese utilisé doit présenter les teneurs en matière grasse et en eau spécifiées à l'alinéa 4.7. Toutefois, la teneur totale en matière grasse ne doit pas être abaissée de plus de 6% et ne doit en aucun cas être inférieure à 20%. La teneur en eau ne doit pas être augmentée de plus de 5% et ne doit en aucun cas dépasser 65%.

5. METHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: coagulation lactique avec ou sans l'intervention d'enzymes coagulantes.

5.2 Traitement thermique du lait: la masse coagulée peut être chauffée avant que l'on ait prélevé le sérum. Le caillé peut ensuite être chauffé avant le conditionnement.

5.3 Procédé de fermentation: la seule fermentation nécessaire pour ce fromage est la fermentation lactique servant à la coagulation et à l'obtention de la saveur conférée par les bactéries aromatisantes.

6. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphe 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

Seuls les fromages répondant aux spécifications de la présente norme peuvent porter la désignation "CREAM CHEESE". Ils doivent être étiquetés conformément aux dispositions du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS n° A-6 "Norme générale pour le fromage". Quand le fromage contient une des substances dont l'adjonction est autorisée à titre facultatif aux alinéas 3.2.2.2 et 3.2.2.3, l'étiquette doit porter l'indication " _____ ajouté" ou "avec _____", l'espace laissé en blanc étant rempli par le ou les mots "gomme végétale" ou le nom précis du produit ou de la combinaison de produits ajoutés selon le cas. Quand des fruits, des légumes ou des viandes sont ajoutés à ces fromages conformément aux indications de l'alinéa 3.2.2.4, le produit doit être désigné par le nom "Cream Cheese avec _____", l'espace laissé en blanc étant rempli par le ou les noms des produits alimentaires ajoutés, énumérés dans l'ordre des proportions présentes dans le fromage.

Soumis aux gouvernements pour observations

PROJET DE NORME INTERNATIONALE POUR CERTAINS FROMAGES PERSILLES

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme applique les variétés de fromages persillés suivantes: Danablu, Edelpilzkäse, Adlost, Blue Cheese.

2. PAYS REQUERANTS

Danemark, République fédérale d'Allemagne, Suède, Etats-Unis d'Amérique.

3. MATIERES PREMIERES

3.1 Lait utilisé: lait de vache.

3.2 Additions autorisées

3.2.1 Additions nécessaires:

- cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- cultures de Penicillium roqueforti

3.2.2 Additions facultatives:

- eau
- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg de lait utilisé
- nitrate double de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg de lait utilisé**
- bêta-carotène: max. 600 mg/kg de fromage
- complexe chlorophylle-cuivre
- riboflavine (lactoflavine)
- phosphate monosodique (NaH_2PO_4) et phosphate disodique (Na_2HPO_4), exprimés en substances anhydres, seuls ou en combinaison: max. 200 mg/kg de lait utilisé**
- vert solide FCF (Colour Index n° 42053), bleu brillant FCF (Colour Index n° 42090), indigotine FCF (Colour Index n° 73015), en quantités suffisantes pour neutraliser toute coloration jaune naturelle du caillé: max.**
- préparations d'enzymes inoffensives capables de favoriser l'affinage ou la formation de la saveur (le poids de solides de telles substances ajoutées ne doit pas dépasser 0,1% du poids de lait utilisé)
- peroxyde de benzoyle ($\text{C}_{14}\text{H}_{10}\text{O}_4$) ou un mélange de peroxyde de benzoyle et d'alun de potassium (K_3AlO_3), de sulfate de calcium (CaSO_4) et de carbonate de magnésium (MgCO_3). Le poids de peroxyde de benzoyle ne doit pas dépasser 0,002% et le poids des autres ingrédients ajoutés, seuls ou en combinaison, ne doit pas dépasser 6 fois le poids de peroxyde de benzoyle utilisé**. Si on utilise un agent de blanchiment, il faut remplacer les vitamines détruites pendant le blanchiment.

** Sous réserve de confirmation.

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION

4.1 Type

4.1.1 Consistance: demi-dure à molle

4.1.2 Description succincte: fromage persillé à pâte demi-dure essentiellement affiné aux moisissures dans la masse

4.2 Forme

- a) cylindrique
- b) carré plat
- c) rectangle plat

4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions: variables

4.3.2 Poids: 2 à 4 kg

4.3.3 Poids du "Danablu":

- a) cylindre plat: 2,75-3,25 kg
- b) carré plat et rectangle plat: 4 kg environ

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: pas de croûte proprement dite, mais une surface demi-dure

4.4.2 Aspect: grassex à sec

4.4.3 Couleur: blanchâtre

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: facile à couper et à tartiner

4.5.2 Couleur: blanche à jaunâtre, présentant des veines de moisissure bleu-vert

4.6 Trous

4.6.1 Répartition: trous rares

4.6.2 Forme: irrégulière

4.6.3 Dimensions: variables

4.6.4 Aspect: présentant des moisissures bleu-vert

4.7/4.8 Teneur minimale en matière grasse de l'extrait sec et teneur maximale en eau

	A	B	C
Teneur minimale en MG de l'extrait sec (%)	50	60	45
Teneur maximale en eau (%)	47	48	55
Teneur minimale en extrait sec (%)	53	52	45

Pour le Danablu, la teneur minimale en matière grasse de l'extrait sec et la teneur maximale en eau sont uniquement celles indiquées dans les colonnes A et B.

4.9 Autres caractéristiques importantes

Le fromage a un goût piquant bien particulier résultant de la dégradation des graisses. Il ne peut être vendu au consommateur avant qu'il n'ait six semaines.

5. METHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées; levain lactique ajouté.

5.2 Traitement thermique: aucun; le cas échéant, chauffé légèrement après découpage, mis en sac ou en moules à la poche.

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique et par moisissure

5.4 Procédé de maturation: percé à l'aide d'aiguilles pour faciliter la croissance des moisissures; entreposé en milieu humide à une température comprise entre 2 et 12°C; quelques moisissures en surface.

5.5 Autres caractéristiques importantes: aucune

6. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.2(b) "Prélèvement au moyen d'une sonde" (cf. dispositions 7.2.2.3 et 7.2.2.5).

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

Seuls les fromages répondant aux spécifications de la présente norme peuvent porter la dénomination (a) "DANABLU", ou "EDELPIILZKASE" ou "BLUE CHEESE" ou "ADELOST", ou (b) la dénomination "FROMAGE PERSILLE" accompagnée des désignations indiquées sous (a), par exemple: "Adelost - fromage persillé".

Ils doivent être étiquetés conformément aux dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS n° A-6 "Norme générale pour le fromage"; toutefois, le Danablu qui n'est pas produit dans le pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.

Les fromages indiqués sous "B" et "C" à l'alinéa 4.7/4.8 peuvent porter les dénominations énumérées sous (a) ou (b) ci-dessus, à condition que celles-ci soient accompagnées d'une indication de la teneur en matière grasse, par exemple: "Edelpilzkäse 45%".

L'emploi de colorants alimentaires et d'agents de blanchiment doit être indiqué sur l'étiquette.

Soumis aux gouvernements pour observations

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE CAMEMBERT

1. DESIGNATION DU FROMAGE

1.1 Camembert

2. PAYS DEPOSANTS

2.1 Pays déposants: France, Allemagne

2.2 Pays d'origine: France

3. MATIERES PREMIERES

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

- cultures de ferments lactiques, de Penicillium caseicolum, de Bacterium linens
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- chlorure de calcium, 200 mg/kg de lait utilisé
- rocou* et bêta-carotène à concurrence de 600 mg/kg
- eau

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION

4.1 Type

4.1.1 Consistance: fromage à pâte molle

4.1.2 Brève description: fromage en forme de cylindre plat, recouvert de moisissures blanches (Penicillium caseicolum)

4.2 Forme

4.2.1 Forme usuelle: cylindre plat, c'est-à-dire dont la hauteur est inférieure au rayon et en tout cas inférieure à 4 cm.

4.2.2 Variantes existantes:

- a) Fromage entier découpé en secteurs^{1/}
- b) Demi-cylindre
- c) Demi-cylindre découpé en secteurs^{1/}

Dans tous les cas, la découpe s'effectue après affinage selon un plan ou des plans passant par l'axe du cylindre, et chaque morceau est emballé aussitôt après.

1/. Un Camembert pesant 300 g ou plus peut être découpé en 5 ou 8 secteurs (généralement 6).

* Confirmé à titre provisoire.

4.3 Dimensions et poids^{1/}

	Dimensions		Poids minimal
	Diamètre	Hauteur	
Format normal	10-11 cm	3-3,5 cm	250 g
Petit format	6-8,5 cm	2,5-3 cm	80 g

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: molle

4.4.2 Aspect et couleur: croûte recouverte uniformément de moisissures blanches

4.4.3 (Penicillium caseicolum), avec tâches éventuelles de couleur orangée (Bactérium linens)

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: souple et non friable

4.5.2 Couleur: blanche à jaune crème.

4.6 Ouvertures

4.6.1 Répartition)

4.6.2 Forme } Pas d'ouverture - présence éventuelle de petites fentes

4.6.3 Aspect } longitudinales

4.6.4 Grandeur }

4.7 Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (voir tableau ci-dessous)

4.8 Teneur minimale en extrait sec (voir tableau ci-dessous);

	A 45%	B 30%	C 40%	D 50%
Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (%)	45	30	40	50
Teneur maximale en eau (%)	56	56	56	56
Teneur minimale en extrait sec (%)	44	44	44	44
Teneur minimale en extrait sec par fromage (g): format normal	110	110	110	110
petit format	35	35	35	35

4.9 Autres caractéristiques essentielles

Arôme et goût: doux avec une légère saveur caractéristique

^{1/} Un Camembert pesant 300 g ou plus peut être découpé en 6 ou 8 secteurs (généralement 6).

5. METHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: présure et acide lactique (provenant de ferments lactiques)

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait cru ou pasteurisé est porté à la température d'emprésurage (entre 28 et 32°C)

5.2.2 Traitement thermique de coagulum: néant.

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique dominante suivie du développement en surface de moisissures et de bactéries, puis protéolyse à partir de la surface.

5.4 Procédé de maturation: séjour d'une dizaine de jours à une température comprise entre 10 et 14°C, suivi éventuellement d'un séjour à des températures inférieures.

5.5 Autres caractéristiques essentielles: égouttage spontané, salage à sec ou en saumure

6. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

Conformes à la Norme FAO/OMS n° B-1, paragraphe 7, et à la Norme FAO/OMS n° B-3.

7. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

Seuls les fromages conformes à la présente norme peuvent porter le nom de "CAMEMBERT". L'étiquetage doit être conforme à la Norme FAO/OMS n° A-6 pour le fromage; toutefois, le Camembert qui n'est pas produit dans le pays d'origine doit porter sur l'étiquette le nom du pays producteur, même lorsqu'il est vendu sur le marché intérieur.

Sur le marché intérieur, l'indication du pays producteur peut être remplacée par le nom bien établi et notoirement connu d'un Etat, d'un district ou d'une province, inscrit en caractères très apparents.

N.B. La dénomination "Camembert soumis à un traitement thermique" est réservée à un Camembert conditionné en boîte métallique, dans laquelle il a subi un traitement thermique visant à accroître sa durée de conservation.

Soumis aux gouvernements pour observations

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE BRIE

1. DESIGNATION DU FROMAGE

1.1 Brie

2. PAYS DEPOSANTS

2.1 Pays déposants: France, Allemagne

2.2 Pays d'origine: France

3. MATIERES PREMIERES

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

- cultures de ferments lactiques, de Penicillium caseicolum, de Bacterium linens
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- chlorure de calcium, max. 200 mg/kg de lait utilisé
- rocou* et bêta-carotène à concurrence de 600 mg/kg
- eau

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION

4.1 Type

4.1.1 Consistance: fromage à pâte molle

4.1.2 Brève description: fromage en forme de cylindre plat, recouvert de moisissures blanches (Penicillium caseicolum)

4.2 Forme

4.2.1 Forme usuelle: cylindre plat, c'est-à-dire dont la hauteur est inférieure au rayon et en tout cas inférieure à 4 cm

4.2.2 Variantes existantes: le Brie peut être également présenté en secteurs, selon des plans passant par l'axe du cylindre. La découpe s'effectue après affinage et chaque morceau est emballé aussitôt après.

4.3 Dimensions et poids

	Dimensions		Poids minimal
	Diamètre	Hauteur (environ)	
Brie	22-26 cm	2-3 cm	1000 g
Petit Brie	14-22 cm	2 cm	340 g

* Confirmé à titre provisoire.

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: molle

4.4.2 Aspect et couleur: croûte recouverte uniformément de moisissures blanches

4.4.3 (Penicillium caseicolum), avec tâches éventuelles de couleur orangée (Bacterium linens).

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: souple et non friable.

4.5.2 Couleur: blanche à jaune crème.

4.6 Ouvertures

4.6.1 Répartition)

4.6.2 Formes

4.6.3 Aspect

4.6.4 Grandeur

Pas d'ouverture - présence éventuelle de petites fentes longitudinales

4.7/4.8 Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (voir tableau ci-dessous).
Teneur minimale en extrait sec (voir tableau ci-dessous).

	Teneur minimale en matière grasse (en % de l'extrait sec)	Teneur minimale en extrait sec (%)
Cas usuel	45	44
Variantes autorisées	40	44
	50	46

4.9 Autres caractéristiques essentielles

Arôme et goût: doux avec légère saveur caractéristique

5. METHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: présure et acide lactique (provenant de ferments lactiques)

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait cru ou pasteurisé est porté à la température d'emprésurage (entre 28 et 32°C).

5.2.2 Traitement thermique du coagulum: néant.

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique dominante suivie du développement en surface de moisissures et de bactéries, puis protéolyse à partir de la surface.

5.4 Procédé de maturation: séjour d'une dizaine de jours à une température comprise entre 10 et 14°C, suivi éventuellement d'un séjour à des températures inférieures.

5.5 Autres caractéristiques principales: égouttage spontané; salage à sec ou en saumure.

6. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

Conformes à la Norme FAO/OMS n° B-1, paragraphe 7, et à la Norme FAO/OMS n° B-3.

7. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

Seuls les fromages conformes à la présente norme peuvent porter le nom de "BRIE".
L'étiquetage doit être conforme à la Norme FAO/OMS n° A-6 pour le fromage; toutefois, le Brie qui n'est pas produit dans le pays d'origine doit porter sur l'étiquette le nom du pays producteur, même lorsqu'il est vendu sur le marché intérieur.

Sur le marché intérieur, l'indication du pays producteur peut être remplacée par le nom bien établi et notoirement connu d'un Etat, d'une région, d'un district ou d'une province, inscrit en caractères très apparents.

Tiré à part des pages i à iv du document FIL D-DOC 13, 1971
(voir paragraphe 20 du présent rapport)

PROJET DE NORME POUR: LA MATIERE GRASSE LAITIERE ANHYDRE,
L'HUILE DE BEURRE ANHYDRE OU MATIERE GRASSE BUTYRIQUE ANHYDRE,
L'HUILE DE BEURRE OU MATIERE GRASSE BUTYRIQUE

1. DEFINITION GENERALE

La matière grasse laitière anhydre, l'huile de beurre anhydre ou matière grasse butyrique anhydre, l'huile de beurre ou matière grasse butyrique, sont des produits obtenus exclusivement à partir de lait, de crème ou de beurre par des procédés assurant l'extraction quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras.

2. EXIGENCES PRINCIPALES EN CE QUI CONCERNE LA COMPOSITION ET LA QUALITE

2.1 Matière grasse laitière anhydre

2.1.1 Définition: la matière grasse laitière anhydre est le produit obtenu à partir de matières premières fraîches (lait, crème ou beurre); aucune substance neutralisante n'aura été ajoutée à ces matières premières.

2.1.2 Matière grasse laitière: 99,8% minimum

2.1.3 Eau: 0,1% maximum

2.1.4 Acides gras libres: 0,3% maximum (exprimé en tant qu'acide oléique)

2.1.5 Cuivre: 0,05 ppm maximum

2.1.6 Fer: 0,2 ppm maximum

2.1.7 Teneur en peroxydes (en milli-équivalents d'oxygène par kg de matière grasse):

NOTE - Cette teneur ainsi qu'une méthode pour sa détermination sont à l'étude. Selon les travaux réalisés en Australie, une teneur en peroxydes de 0,1 maximum serait acceptable.

2.1.8 Indice A.T.B. (acide thiobarbiturique):

NOTE - Cet indice ainsi qu'une méthode pour sa détermination sont à l'étude. Selon les travaux effectués en Australie, un indice A.T.B. de 0,2 maximum serait acceptable.

2.1.9 Coliformes: absents dans 1 g

2.1.10 Goût et odeur: purs, neutres (dans le cas d'échantillons à une température de 20 à 25°C).

2.1.11 Substances neutralisantes: traces seulement.

NOTE - La structure physique recommandée devra être lisse, à fine granulation.

2.2 Huile de beurre anhydre ou matière grasse butyrique anhydre

2.2.1 Définition: l'huile de beurre anhydre ou matière grasse butyrique anhydre est le produit obtenu à partir de beurre ou de crème, ce beurre et cette crème pouvant être d'âge variable.

2.2.2 Matière grasse laitière: 99,8% minimum

2.2.3 Eau: 0,1% maximum

2.2.4 Acides gras libres: 0,3% maximum (exprimé en tant qu'acide oléique)

2.2.5 Cuivre: 0,05 ppm maximum.

2.2.6 Fer: 0,2 ppm maximum

2.2.7 Teneur en peroxydes (en milli-équivalents d'oxygène par kg de matière grasse):

NOTE - Cette teneur ainsi qu'une méthode pour sa détermination sont à l'étude. Selon les travaux effectués en Australie, une teneur en peroxydes de 0,3 maximum serait acceptable.

2.2.8 Indice A.T.B. (acide thiobarbiturique):

NOTE - Cet indice et une méthode de détermination sont à l'étude

2.2.9 Coliformes: absents dans 1 g

2.2.10 Goût et odeur: aucun goût et odeur prononcés, impurs ou désagréables.

2.2.11 Substances neutralisantes: traces seulement

NOTE - La structure physique recommandée devra être lisse et à fine granulation.

2.3 Huile de beurre ou matière grasse butyrique

2.3.1 Définition: l'huile de beurre ou matière grasse butyrique est le produit obtenu à partir de beurre ou de crème, ce beurre et cette crème pouvant être d'âge variable.

2.3.2 Matière grasse laitière: 99,3% minimum

2.3.3 Eau: 0,5% maximum.

2.3.4 Acides gras libres: 0,3% maximum (exprimé en tant qu'acide oléique)

2.3.5 Cuivre: 0,05 ppm maximum

2.3.6 Fer: 0,2 ppm maximum.

2.3.7 Teneur en peroxydes (en milli-équivalents d'oxygène par kg de matière grasse):

NOTE - Cette teneur et une méthode pour sa détermination sont à l'étude. Selon les travaux effectués en Australie, une teneur en peroxydes de 1,0 maximum serait acceptable.

2.3.8 Indice A.T.B. (acide thiobarbiturique)

NOTE - Cet indice ainsi qu'une méthode de détermination sont à l'étude

2.3.9 Coliformes: absents dans 1 g.

2.3.10 Goût et odeur: aucun goût et odeur trop prononcés, impurs ou désagréables

2.3.11 Substances neutralisantes: traces seulement

NOTE - La structure physique recommandée devra être lisse, et à fine granulation.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Additifs alimentaires autorisés:

- hydroxyde de sodium
- carbonate de sodium
- bicarbonate de sodium
- antioxydants: tout mélange de gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle avec du butylhydroxyanisol (BHA) ou du butylhydroxytoluène (BHT) ou ces deux substances. Dose maximum d'emploi: 200 mg/kg mais les gallates ne doivent pas dépasser la proportion de 100 mg/kg.

4. PRESCRIPTIONS CONCERNANT LE CONDITIONNEMENT

Les produits devront être conditionnés dans des récipients étanches à l'air, avec balayage de gaz inerte avant remplissage; on fera également passer un courant de gaz inerte dans l'espace supérieur libre de l'emballage, avant la fermeture hermétique des récipients.

Excepté dans le cas de l'emploi de tels récipients, les produits seront transportés et conservés à des températures ne dépassant pas 10°C.

5. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

5.1 Les récipients, tant ceux de vastes dimensions pour usage commercial que ceux destinés au consommateur, porteront clairement les indications suivantes: nom du produit, poids net, pays d'origine, nom du fabricant et date de fabrication, en clair ou en code.

5.2 La présence d'antioxydants sera déclarée sur l'étiquette; le nom générique "antioxydant" pourra être utilisé.

6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

6.1 Echantillonnage: voir Norme FIL n° 50

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: selon Norme FIL n° 24.

6.3 Détermination de la teneur en eau: selon Norme FIL n° 23.

6.4 Détermination de la teneur en acides gras libres: selon Norme FIL n° 6-A

6.5 Détermination de la teneur en cuivre: selon Norme

6.6 Détermination de la teneur en fer: selon Norme

6.7 Détermination de la teneur en peroxydes: selon Norme

6.8 Détermination de l'indice A.Y.B.: selon Norme

6.9 Numération des coliformes: selon Norme

6.10 Détermination de la teneur en graisses étrangères: selon les Normes FIL n° 32, 37, 38 et 54

NORME GENERALE POUR LE FROMAGE

Nouvelle version à l'étape 3 de la procédure du Comité

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les fromages conformes à la définition qu'elle donne du fromage. Sous réserve des spécifications contenues dans cette norme, des dispositions plus spécifiques et d'autres adjonctions pourront être incluses dans des normes internationales individuelles pour des fromages, ou dans des normes de groupe et, dans ce cas, les dispositions plus spécifiques desdites normes devront s'appliquer à la variété ou au groupe particulier des fromages en cause.

2. DEFINITIONS

2.1 Le fromage est le produit frais ou affiné non liquide obtenu par égouttage après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou partiellement écrémé, du babeurre ou du mélange de certains ou de tous ces produits.

2.2 Le fromage "affiné" est du fromage qui n'est pas prêt à la consommation immédiatement après la fabrication et qui doit être maintenu pendant une durée et à une température déterminées et dans telles autres conditions de nature à provoquer les modifications physiques et chimiques caractéristiques nécessaires dans la masse du fromage.

2.3 Le fromage "affiné aux moisissures" est un fromage affiné où l'affinage est provoqué essentiellement par la prolifération de moisissures caractéristiques dans la masse et/ou sur la surface du fromage.

2.4 Le fromage "non affiné" est du fromage qui est prêt à la consommation peu de temps après la fabrication et n'exige aucune transformation physique ou chimique.

2.5 Une préparation d'enzymes coagulantes du lait convenant à la fromagerie est un produit qui ne porte pas préjudice à la santé du consommateur et à l'aide de laquelle on peut fabriquer, en l'utilisant soit seule soit en association avec de la présure de veau, un fromage qui présente toutes les caractéristiques du type de fromage considéré.

3. CLASSIFICATION ET DESIGNATIONS

La classification suivante doit être applicable à tous les fromages visés par la Norme générale. Toutefois, cette classification ne doit pas empêcher la mise au point de dispositions plus spécifiques en matière de composition lors de l'élaboration de normes internationales pour les variétés individuelles.

Classification des fromages en fonction de la consistance, de la teneur en matière grasse et des principales caractéristiques d'affinage

Dénomination d'après la consistance	TEFD %	Dénomination d'après la teneur en matière grasse dans l'extrait sec	Teneur en matière grasse dans l'extrait sec %	Dénomination d'après les principales caractéristiques d'affinage
I. Pâte extra-dure	<51	A. Extra gras	>60	1) Affiné: a) principalement en surface b) principalement dans la masse
II. Pâte dure	49-55	B. Tout gras	>45-<60	
III. Pâte demi-dure	53-63	C. Mi-gras	>25-<45	2) Affiné aux moisissures: a) principalement en surface b) principalement dans la masse
IV. Pâte demi-molle	61-68	D. Quart-gras	>10-<25	3) Non affiné
V. Pâte molle	>66	E. Maigre	<10	

Note explicative: Utiliser la classification ci-dessus en s'inspirant de l'exemple suivant: dans le cas du n° I.B(2), les fromages présentant les teneurs en matière grasse et en eau spécifiées et répondant aux caractéristiques d'affinage porteront l'appellation "FROMAGE A PATE DURE, TOUT GRAS, AFFINE".

4. ADDITIONS AUTORISEES

4.1 Pour les fromages "affinés" et "affinés aux moisissures":

- levain, cultures de bactéries inoffensives (bactéries lactiques)
- cultures de levures, de moisissures ou de bactéries, caractéristiques de la variété produite
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- rocou* et bêta-carotène, seuls ou en combinaison: max. 600 mg/kg de fromage
- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg de lait utilisé
[Une partie des additifs indiqués ci-après ont été confirmés pour certains fromages couverts par des normes internationales individuelles.]
- acide sorbique ou ses sels de sodium ou de potassium: max. 1000 ppm, calculés en acide sorbique
- une préparation d'enzymes inoffensives et appropriées d'origine animale ou végétale capables de favoriser l'affinage ou de participer à la formation de la saveur, peut être ajoutée pendant la préparation, en quantités telles que le poids de solides d'une telle préparation ne dépasse pas 0,1% du poids de lait utilisé
- nitrate double de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg de lait utilisé**
- bicarbonate de sodium et carbonate de calcium: max. 30 g/kg de caillé dans le fromage de caillé acide (RFA)
- acide lactique
- acide citrique
- acide phosphorique

* Confirmé à titre provisoire.

** Sous réserve de confirmation.

- phosphates: max. 200 mg/kg de lait utilisé pour la fabrication du fromage (Australie)
- eau oxygénée et catalase
- protéines lactosériques pures: max. 20% dans le fromage sec dégraissé (FIL)
- chlorophylles, y compris la cupro-chlorophylle (Colour Index n° 75810)
- acide propionique
- hexaméthylènetétramine (Italie)
- nisine: max. 2,5 mg/kg (Belgique, Pays-Bas)
- acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium, ainsi que acide benzoïque et ses sels de sodium, de potassium et de calcium: présence dans les préparations enzymatiques (mélange présure-pepsine): max. 1,2% m/m (Belgique)
- produits pour le traitement de la croûte (Belgique, Pays-Bas):
 - primaricine:
 1. pour traiter la croûte sans revêtement en matière plastique, 2 mg/kg
 2. utilisée dans la matière plastique d'enrobage: 500 mg/kg de matière plastique
 - paraffine officinale
 - colorants (Belgique):
 - a) E.160 dans la masse des fromages à pâte dure
 - b) E.180 pour la croûte
 - c) E.181 pour la croûte
- substances aromatisantes naturelles (et leurs équivalents identiques de synthèse) ne provenant pas du lait, par exemple épices, en quantités telles que l'on puisse considérer qu'il s'agit uniquement de substances aromatisantes, sous réserve que le fromage demeure le principal constituant et que l'addition soit déclarée dans la désignation du produit conformément aux dispositions de l'alinéa 5.1.3 [(par exemple fromage au céleri, etc.) à moins que la présence d'épices ne constitue une caractéristique traditionnelle du fromage]. Aucune substance ne doit être ajoutée afin de renforcer la saveur du fromage.

4.2 Pour les fromages non affinés:

- levain, cultures de bactéries inoffensives (bactéries lactiques)
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- rocou* et bêta-carotène, seuls ou en combinaison: max. 600 mg/kg de fromage
- chlorure de calcium
- substances aromatisantes naturelles (et leurs équivalents identiques de synthèse) ne provenant pas du lait, par exemple épices, en quantités telles que l'on puisse considérer qu'il s'agit uniquement de substances aromatisantes, sous réserve que le fromage demeure le principal constituant et que l'addition soit déclarée dans la désignation du produit conformément aux dispositions de l'alinéa 5.1.3 [(par exemple fromage au céleri, etc.) à moins que la présence d'épices ne constitue une caractéristique traditionnelle du fromage]. Aucune substance ne doit être ajoutée afin de renforcer la saveur du fromage.
- protéines lactosériques pures: max. 20% dans le fromage sec dégraissé (FIL)
- caséinate de sodium
- caséinate de calcium
- caséinate de potassium
- caséinate d'ammonium
- une ou plusieurs des gommes végétales et substances connexes assurant la rétention d'eau suivantes peuvent être utilisés mais en proportions ne dépassant pas au total 0,5% en poids du produit fini:

* Confirmé à titre provisoire.

- gomme de caroube
 - gomme guar
 - gomme karaya
 - gomme adragante
 - gomme de xanthane (Etats-Unis)
 - carragénine ou sels de carragénine
 - furcellerane ou sels de furcellerane
 - gélatine
 - lécithine
 - acide alginique et ses sels
 - carboxyméthylcellulose sodique (gomme cellulosique)
 - gomme d'avoine
 - esters de propylène-glycol de l'acide alginique; dérivés de l'algine
 - agar-agar
 - pectine
-
- acide lactique
 - acide citrique
 - acide phosphorique

5. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Document n° CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits, à moins qu'une norme internationale individuelle pour un fromage n'en dispose autrement.

5.1 Nom du produit

Tous les produits désignés par le nom "fromage" ou par un nom de variété de fromage doivent être conformes aux dispositions de la présente norme. Le fromage original ou, à défaut, l'emballage original ou le préemballage original préparé pour la vente au consommateur doit porter:

5.1.1 Le nom de la variété de fromage

La désignation "fromage" et les noms désignant une variété de fromage peuvent être accompagnés d'une désignation appropriée conformément à la classification des fromages indiquée à l'alinéa 3.1.

5.1.2 La teneur minimale en matière grasse de l'extrait sec

5.1.2.1 Exprimée soit en pourcentage dans la masse, soit par une désignation appropriée correspondant à celle qui est indiquée dans la classification des fromages présentée à l'alinéa 3.1.

5.1.2.2 La teneur minimale en matière grasse n'a pas besoin d'être déclarée si le fromage est conforme:

- a) à une norme internationale spécifiant la teneur minimale en matière grasse et la teneur maximale en eau, adoptée dans le cadre du Code de principes;
- b) à la législation nationale définissant sa composition et s'il est vendu sur le marché intérieur.

5.1.3 Une indication concernant les épices et autres substances aromatisantes naturelles ajoutées (dans la dénomination du fromage) sauf dans le cas des fromages dans lesquels la présence de ces substances constitue une caractéristique traditionnelle.

5.2 Nom et adresse

Dans le cas des fromages destinés à l'exportation, le fromage original ou, à défaut, l'emballage original ou le préemballage original préparé pour la vente au consommateur doit porter:

5.2.1 Le nom du fabricant ou de l'exportateur en clair ou en code

[Il doit également figurer dans les documents commerciaux se rapportant au fromage exporté]

5.3 Pays de fabrication

5.3.1 Dans le cas des fromages destinés à l'exportation, le fromage original ou, à défaut, l'emballage original ou le préemballage original préparé pour la vente au consommateur doit porter le nom du pays producteur.

5.3.2 Dans le cas des fromages vendus sur le marché intérieur et désignés par un nom de variété ayant son origine dans un pays autre que le pays producteur, le fromage ou, à défaut, l'emballage original ou le préemballage original préparé pour la vente au consommateur doit porter: le nom ou une autre indication claire du pays producteur telle que la déclaration claire de l'adresse complète du fabricant ou le nom d'un Etat, d'une région ou d'une province bien reconnus du pays producteur.

5.4 Fromages préemballés

Quand un fromage coupé en morceaux ou en tranches et prêt à la consommation a été emballé hors de la vue du consommateur et est ainsi offert à la vente, les indications supplémentaires suivantes doivent figurer sur l'emballage du fromage préemballé, sauf dans le cas où le fromage est destiné à la transformation: le nom et l'adresse de l'emballer, ou du fabricant, ou de l'importateur, ou du vendeur du fromage préemballé.

6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 7.

6.2 Teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS n° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".