

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LE COTTAGE CHEESE

CXS 273-1968

Précédemment CODEX STAN C-16-1968. Adoptée en 1968. Révisée en 2007, 2010, 2018.

Amendée en 2014, 2016.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Cottage Cheese destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Cottage Cheese est un fromage non affiné à pâte molle sans¹, croûte, conformément à la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) et à la *Norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais* (CXS 221-2001). La pâte a une couleur blanc cassé et une texture granulaire consistant en grains de caillé mou individuels discrets d'une taille relativement uniforme, soit d'environ 3 à 12 mm, en fonction du type de grains (petits ou gros) désiré, et éventuellement recouvert d'un mélange crémeux.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de départ de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées;
- Gélatine et amidons: ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication et compte tenu de toute utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la Section 4;
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel;
- Eau potable;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés.

3.3 Composition

Constituant laitier	Teneur minimale (m/m)	Teneur maximale (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière:	0%	Sans restriction	4-5%
Matière sèche dégraissée:	18%	Limitée par le HPD	

Les modifications en matière de composition dépassant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière sèche dégraissée ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999).

¹ Le fromage a été conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (un fromage «sans croûte»).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage ^(b)	Traitement de la surface/croûte
Colorants:	–	–
Agents de blanchiment:	–	–
Régulateurs de l'acidité:	X	–
Stabilisants:	X ^(a)	–
Épaississants:	–	–
Émulsifiants:	–	–
Antioxydants:	–	–
Conservateurs:	X	–
Agents moussants:	–	–
Antiagglomérants:	–	–

(a) Les stabilisants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

(b) La masse du fromage comprend le mélange crémeux.

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.

– L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Conservateurs		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF
296	Acide malique, DL-	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale	
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF	
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF	
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF	
330	Acide citrique	Limitée par les BPF	
338	Acide orthophosphorique	880 mg/kg en tant que phosphore	
350(i)	Malate acide de sodium	Limitée par les BPF	
350(ii)	Malate de sodium	Limitée par les BPF	
352(ii)	Malate de calcium, D, L-	Limitée par les BPF	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF	
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF	
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF	
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF	
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF	
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF	
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF	
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF	
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF	
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF	
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF	
Stabilisants			
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF	
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF	
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF	
339(i)	Orthophosphate monosodique	1 300 mg/kg, seul ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore	
339(ii)	Orthophosphate disodique		
339(iii)	Orthophosphate trisodique		
340(i)	Orthophosphate monopotassique		
340(ii)	Orthophosphate dipotassique		
340(iii)	Orthophosphate tripotassique		
341(i)	Orthophosphate monocalcique		
341(ii)	Orthophosphate dicalcique		
341(iii)	Orthophosphate tricalcique		
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène		
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène		
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène		
343(iii)	Phosphate trimagnésique		
450(i)	Diphosphate disodique		
450(iii)	Diphosphate tétrasodique		

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	1 300 mg/kg, seul ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène glycol	5 000 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
407a	Algue euchema transformée	Limitée par les BPF
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme adragante	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	Limitée par les BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxyde	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de monoamidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphate	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

7.1 Nom du produit

Le nom Cottage Cheese peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays. Le nom peut être traduit dans d'autres langues pour ne pas induire en erreur le consommateur du pays de vente au détail.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou supérieure à la gamme de valeurs de référence spécifiée à la section 3.3 de la présente norme doit être accompagnée d'un qualificatif approprié décrivant la modification apportée ou la teneur en matière grasse (exprimée en termes de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail) faisant partie du nom ou figurant dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs appropriés comprennent des allégations nutritionnelles conformes aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*² (CXG 23-1997). Des termes appropriés décrivant la nature ou le style du produit, tels que «caillé sec» ou «à la crème», peuvent par ailleurs accompagner son nom.

7.2 Pays d'origine

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) doit être déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

² Aux fins d'allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse de 4 pour cent constitue la référence.

³ Par exemple, le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent être indiquées soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballeur qui doivent figurer sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.