



- AUX:** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Commission du Codex Alimentarius
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
- OBJET:** **Demande d'informations sur la justification de l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité**
- DATE LIMITE:** **29 février 2016**

GÉNÉRALITÉS

1. À la trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève [Suisse], 6-11 juillet 2015), le Secrétariat du Codex a informé la Commission que dans le tableau énumérant les fonctions technologiques des additifs alimentaires dans la Norme pour la Mozzarella ([CODEX STAN 262-2006](#)), deux espaces concernant l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité avaient été laissés en blanc. Toutefois, il n'avait pas été possible de trouver une décision du Comité sur le lait et les produits laitiers indiquant clairement comment remplir ces espaces (c'est-à-dire indiquer clairement si ces deux catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires étaient justifiées d'un point de vue technologique).
2. Afin de prendre une décision éclairée sur la marche à suivre, la Commission est convenue de ce qui suit:
 - Reporter l'examen de cette question à sa prochaine session.
 - Adresser une lettre circulaire à tous les Membres et observateurs afin d'obtenir des informations sur la justification technologique de l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité.
 - Prendre une décision, à sa trente-neuvième session, concernant la marche à suivre sur la base d'une analyse élaborée par le Secrétariat, à partir des réponses à la lettre circulaire¹.
3. Il faudrait noter dans la *Norme Codex pour la Mozzarella* les différences entre la Mozzarella à haute teneur en humidité et la Mozzarella à basse teneur en humidité concernant des aspects autres que la teneur en humidité et les additifs alimentaires. Il faudrait également noter que l'utilisation d'agents de conservation dans la masse de fromage de mozzarella à haute teneur en humidité est déjà autorisée dans la norme telle qu'elle a été adoptée, et que l'information demandée concerne seulement leur utilisation pour le traitement de la surface de cette variante. La liste des agents de conservation indiqués dans la *Norme pour la Mozzarella* figure à l'annexe II.
4. Lorsque les antiagglomérants sont autorisés dans le Groupe Codex ou dans des normes individuelles pour des produits laitiers, leur utilisation est limitée au traitement de la surface (ou de la croûte) du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement². La liste des antiagglomérants indiqués dans la *Norme pour la mozzarella* figure à l'annexe II.

¹ [REP15/CAC](#) paras 97-98; [CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#)

² Leur utilisation n'est pas autorisée dans les normes pour le Cottage Cheese, le Coulommiers, le fromage à la crème, le Camembert et le Brie.

DEMANDE D'INFORMATIONS:

5. Les Membres et les observateurs sont invités à fournir des informations sur l'utilisation et la justification technologique de cette utilisation des agents de conservation et des antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité en utilisant le modèle ci-joint (annexe 1).
6. Veuillez soumettre vos observations avant le **29 février 2016** au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (Courriel: codex@fao.org).
7. Les observations doivent être soumises par le biais des Points de contact du Codex ou des organisations internationales reconnues ayant le statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius.

ANNEXE 1

Format/modèle pour la présentation d'informations sur l'utilisation des additifs alimentaires appartenant aux catégories d'additifs alimentaires agents de conservation et antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité et d'une justification technologique détaillée de leur emploi

Réponse fournie par:	
----------------------	--

Q1) Les catégories fonctionnelles suivantes sont-elles autorisées dans votre pays pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité (Membres seulement)

Agents de conservation	OUI/NON (supprimer la mention inutile)
Antiagglomérants	OUI/NON (supprimer la mention inutile)

Q 2: Si elles sont autorisées, veuillez énumérer tous les additifs alimentaires appartenant à ces catégories d'additifs utilisés ainsi que la(les) quantité(s) généralement ajoutée(s) dans la pratique (à partir des listes figurant à l'annexe II)

Agents de conservation

N° SIN	Nom spécifique	Quantité généralement ajoutée (mg/kg de fromage)	Justification technologique ^{a)}	Procédé de fabrication ^{b)}

^{a)} Veuillez donner une justification technologique détaillée (cette information peut être fournie sur une feuille séparée le cas échéant).

^{b)} Veuillez indiquer à quelle étape du procédé de fabrication ces additifs sont ajoutés, et sous quelle forme (par exemple, à l'état sec, dilués dans l'eau) et qu'elle est en général la température du fromage au moment de l'ajout.

Antiagglomérants

N° SIN	Nom spécifique	Quantité généralement ajoutée (mg/kg de fromage)	Justification technologique ^{a)}	Procédé de fabrication ^{b)}

^{a)} Veuillez donner une justification technologique détaillée (cette information peut être fournie sur une feuille séparée le cas échéant).

^{b)} Veuillez indiquer à quelle étape du procédé de fabrication ces additifs sont ajoutés, et sous quelle forme (par exemple, à l'état sec, dilués dans l'eau) et qu'elle est en général la température du fromage au moment de l'ajout.

Q3: Si les agents de conservation énumérés ci-dessus sont utilisés pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité, à votre connaissance, cette mozzarella est:

- a) Vendue dans le pays de fabrication uniquement: Oui/Non (supprimer la mention inutile)
- b) Vendue sur le marché international: Oui/Non (supprimer la mention inutile)
- c) Vendue à la fois dans le pays de fabrication et sur le marché international: Oui/Non (supprimer la mention inutile)

Q4: Si les antiagglomérants énumérés ci-dessus sont utilisés pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité, à votre connaissance, cette mozzarella est:

- a) Vendue dans le pays de fabrication: Oui/Non (supprimer la mention inutile)
- b) Vendue sur le marché international: Oui/Non (supprimer la mention inutile)
- c) Vendue à la fois dans le pays de fabrication et sur le marché international: Oui/Non (supprimer la mention inutile)

ANNEXE II

Liste des additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles agents de conservation et antiagglomérants figurant à la Section 4 de la *Norme pour la mozzarella* (CODEX STAN 262-2006) (à titre d'information uniquement)

Agents de conservation

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	Non excédant 2 mg/dm ² et non présent à une profondeur de 5 mm
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	

Antiagglomérants

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
460 i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	Limitée par les BPF
460 ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg seul ou en combinaison en tant que dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553 i)	Silicate de magnésium, synthétique	