

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 FROMAGE À PÂTE EXTRA-DURE À RÂPER CXS 278-1978

Précédemment CODEX STAN C-35-1978. Adoptée en 1978. Amendée en 2018, 2021, 2022.

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

| Page | Emplacement | Texte dans version précédente | Texte dans la version amendée |
|-------------|--|--------------------------------------|---|
| 5 | Section 8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail | | L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021). |

1. DÉSIGNATION DU FROMAGE

Fromage à pâte extra-dure à râper.

2. PAYS DÉPOSANT

États-Unis d'Amérique.

3. MATIÈRES PREMIÈRES

3.1 Lait utilisé: lait de vache, lait de chèvre ou lait de brebis et mélanges de tels laits.

3.2 Additions autorisées**3.2.1 Additions nécessaires:**

- cultures de bactéries lactiques inoffensives (de départ);
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées;
- chlorure de sodium.

3.2.2 Additions facultatives:

- bactéries productrices d'arômes inoffensives;
- enzymes inoffensives favorisant la formation de l'arôme (la proportion de matière sèche de la préparation ne doit pas dépasser 0,1 pour cent du poids du lait utilisé).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (fromage affiné, y compris la croûte) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente Norme.

4.1 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente Norme doivent être conformes aux *directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

| Catégorie fonctionnelle de l'additif | Utilisation justifiée |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Colorants | X |
| Agents de blanchiment | - |
| Régulateurs d'acidité | - |
| Stabilisateurs | - |
| Épaississants | - |
| Émulsifiants | - |
| Antioxydants | - |
| Conservateurs | X |
| Agents moussants | - |
| Agents antiagglomérants | - |
| Gaz d'emballage | - |

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

5. PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU FROMAGE PRÊT À LA CONSOMMATION**5.1 Type**

5.1.1 Consistance: pâte extra-dure, se prêtant au râpage.

5.1.2 Description succincte: fromage à pâte extra-dure, sèche, légèrement friable, se prêtant au râpage. Durée de l'affinage: 6 mois minimum.

- 5.2 Forme:** variable.
- 5.3 Dimensions et poids:** variables.
- 5.4 Croûte** (le cas échéant)
- 5.4.1 Consistance:** extra-dure.
- 5.4.2 Aspect:** sèche; peut être enrobée d'huile végétale, de cire ou de matières plastiques convenant pour les usages alimentaires.
- 5.4.3 Couleur:** ambre.
- 5.5 Pâte**
- 5.5.1 Texture:** granuleuse, légèrement friable.
- 5.5.2 Couleur:** allant de naturellement non colorée à crème pâle.
- 5.6 Trou** (lorsque les trous constituent une caractéristique typique de la variété)
- 5.6.1 Nombre:** peu élevé.
- 5.6.2 Forme:** petits et ronds.
- 5.6.3 Dimensions:** environ 1-2 mm.
- 5.6.4 Aspect:** caractéristique des trous dus à la formation de gaz.
- 5.7 Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec:** 32 pour cent.
- 5.8 Teneur maximale en eau:** 36 pour cent.

6. MÉTHODE DE FABRICATION

- 6.1 Méthode de coagulation:** présure ou autre enzymes coagulantes appropriées; éventuellement, addition de cultures lactiques de départ.
- 6.2 Traitement thermique:** le lait peut être soit cru, soit pasteurisé à une température non inférieure à 72 °C (161 F) pendant 15 secondes.
- 6.3 Procédé de fermentation:** fermentation lactique ou emploi d'autres cultures et enzymes aromatisantes.
- 6.4 Procédé de maturation:** après avoir versé le caillé - qui peut être légèrement salé – dans les moules, le fromage peut être salé à nouveau par saumurage ou par salage à sec ou selon les deux procédés; le conserver pendant au moins 6 mois dans un local frais et bien aéré ou à température contrôlée.

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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.

8. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

- 8.1** Uniquement les fromages conformes à la présente Norme peuvent porter la désignation «fromage à pâte extra-dure à râper» ou tout autre nom de variété reconnu dans le pays de consommation. Un nom «inventé» ou de «fantaisie» peut cependant être utilisé à condition de ne pas induire le consommateur en erreur et d'être accompagné de la mention «fromage à pâte extra-dure à râper».
- 8.2** L'étiquetage doit être conforme aux dispositions pertinentes de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).
- 8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).