

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 (a) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/3 Add 1
Avril 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Sixième Session

Auckland, Nouvelle-Zélande, 19 – 23 Avril 2003

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DU POINT 3.3 « COMPOSITION » DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE

OBSERVATIONS A L'ETAPE 6

Observations de : Australie, Mexique, Uruguay

Section 3.3

AUSTRALIE

L'Australie appuie la proposition de la FIL qui répondra aux préoccupations exprimées par la Nouvelle-Zélande et par la Commission européenne dans le document CX/MMP 04/6/3. Nous sommes favorables à la modification de la section 2.1 de la norme pour le fromage comme suit (en caractères gras et soulignés dans (a) :

« Le fromage est le produit affiné ou non affiné, de consistance molle ou semi-dure, dure ou extradure qui peut être enrobé et dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caséine ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu :

(a) *par coagulation complète ou partielle des protéines du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, de la crème, de la crème de lactosérum ou du babeurre, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation, **tout en respectant le principe selon lequel la fabrication du fromage entraîne la concentration des protéines du lait (notamment de la caséine), la teneur en protéines du fromage étant par conséquent nettement plus élevée que la teneur en protéines du mélange des matières premières ci-dessus qui a servi à la fabrication du fromage** et/ou*

(b) *par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation des protéines du lait et/ou des produits provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa (a). »*

L'Australie pense qu'avec ces modifications les avant-projets d'amendement de la section 3.3 « Composition » de la Norme générale Codex pour le fromage peut avancer à l'étape 8.

MEXIQUE

Le Mexique est favorable à la proposition qui consiste à fixer une valeur pour la teneur en protéines du fromage contenu dans le produit final uniquement et non pas dans les matières premières, bien que, dans certains cas, les matières premières à partir desquelles le fromage est fabriqué soient des produits laitiers.

F

URUGUAY

Amendement de la section 3.3 (composition) de la Norme générale Codex pour le fromage :

Nous proposons de fixer la teneur minimale en protéines du fromage à 6 % (m/m).