

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 4 (b) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/5- 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, 26 – 30 Avril 2004

AVANT-PROJET DE NORMES RÉVISÉES POUR LES FROMAGES INDIVIDUELS

OBSERVATIONS A L'ÉTAPE 3

Observations de : Argentine, Australie, Canada, Allemagne, Nouvelle-Zélande, Suisse, États-Unis

Général

ARGENTINE

4.4.1. Colorants

Nous suggérons d'autoriser l'utilisation de la curcumines (N° SIN 100) dans les fromages. Celle-ci a été supprimée de la liste des colorants de certains avant-projets de normes lors de la révision. Notre législation nationale en autorise l'utilisation pour pallier à la variabilité saisonnière naturelle de la couleur de la matière première servant à la fabrication du fromage, pour permettre d'obtenir un produit de couleur uniforme toute l'année, ou pour donner à certains fromages une couleur particulière.

Le dioxyde de titane (N° SIN 171) est autorisé comme « agent blanchissant » pour le Provolone et comme « colorant » pour le Fromage à la crème. Nous proposons de lui assigner une même fonction : « colorant » dans les deux cas.

AUSTRALIE

L'Australie pense qu'il est souhaitable d'inclure le plus grand nombre possible de prescriptions concernant les fromages individuels dans la Norme générale Codex pour le fromage (Norme Codex A-6) plutôt que de conserver une prolifération de textes identiques dans les normes pour les variétés individuelles de fromage. Nous constatons que plusieurs sections des avant-projets de normes pour les fromages individuels sont identiques ; nous recommandons donc d'abréger ou de supprimer ces sections des normes individuelles et de ne les inclure in extenso que dans la Norme Codex A-6.

Ceci est tout particulièrement le cas pour les additifs/adjuvants de fabrication que l'Australie préférerait voir figurer dans la GSFA sous forme de liste générale accompagnées d'un inventaire des adjuvants de fabrication avec un système d'autorisations par dérogation plutôt que dans de nombreuses normes individuelles.

SECTION 3.2. INGRÉDIENTS AUTORISÉS - L'Australie fait remarquer que le riz, le maïs et la pomme de terre donnent également lieu à des allergies.

CANADA

Le Canada soumet les observations suivantes concernant chacun des fromages individuels :

Section 4 Additifs alimentaires:

Le Canada est favorable à l'ajout du dioxyde de carbone (N° SIN 290) dans le lait comme régulateur d'acidité, au niveau recommandé par les BPF, lors de la fabrication du fromage. Le Canada recommande d'ajouter le sorbate de sodium à liste des conservateurs lorsqu'ils sont autorisés. De même, lorsque le carraghénane et ses sels sont autorisés comme stabilisants/épaississants, le calcium de carraghénane devrait être ajouté aux listes individuelles. Ces additifs sont utilisés sans danger depuis longtemps, leur utilisation est justifiée au point de vue technologique et leur utilisation aux fins indiquées est actuellement en cours d'évaluation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC).

Section 7 Étiquetage:

Le Canada note que le lait de vache et le lait de bufflonne figurent tous deux dans les matières premières autorisées pour la fabrication du fromage et suggère l'ajout de la déclaration suivants à la section 7.1 Nom de l'aliment : « L'origine animale du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final lorsque l'omission de cette information est de nature à induire le consommateur en erreur. »

7.2 Pays d'origine - Le Canada est favorable à la suppression des crochets carrés de la note de bas de page, dans laquelle seraient conservés les exemples utilisés pour clarifier l'expression « transformation substantielle ».

ALLEMAGNE

L'Allemagne soumet les observations suivantes, qui sont basées sur le Cheddar (C-1), mais qui s'appliquent à toutes les normes de variétés de fromage individuelles.

a) Champ d'application

Pour rendre les choses plus claires, la phrase suivante, qui figurait dans les documents précédents, devrait être reprise comme première phrase de la section 1 « Champ d'application » : « **Le nom du produit ne peut être utilisé que pour le fromage conforme aux dispositions de la présente norme.** »

b) Description

Comme dans le cas de la norme pour l'Emmental (C-9), les mots «**fabriqué et** » devraient être insérés après « **le fromage est** » dans la dernière phrase du premier paragraphe de la section 2 « Description ».

Plutôt que d'avoir des notes explicatives à la note de bas de page N° 1, il faudrait uniquement faire référence à l'annexe VI de l'ALINORM 03/11.

Le section 2 « Description » de la norme pour l'Emmental contient des prescriptions relatives au goût, ce qui n'est pas le cas pour les autres normes. Le goût étant un important facteur de différenciation entre les diverses variétés de fromage, le goût typique devrait également être décrit pour toutes les autres variétés de fromage. L'Allemagne suggère par conséquent que la formulation de prescriptions relatives au « goût typique » soit confiée à la Fédération Internationale de Laiterie.

Pour certaines variétés de fromage, il conviendrait d'inclure une période d'affinage minimale, celle-ci ayant, en principe, une influence sur les caractéristiques typiques de certaines variétés de fromage.

Des suggestions concrètes concernant la période d'affinage minimale seront formulées au point 2) dans le contexte de nos observations relatives aux normes pour les fromages individuels. Par ailleurs, ceci pose la question de savoir si cette mesure devrait être accompagnée d'une définition de paramètres d'affinage supplémentaires, par ex. la température. L'Allemagne suggère donc de demander à la Fédération Internationale de Laiterie de poursuivre l'élaboration de ces détails.

Tant que ce travail n'aura pas été achevé, les valeurs de température actuellement indiquées devraient être temporairement supprimées.

La deuxième phrase du second paragraphe de la section 2 « Description » (« D'autres conditions d'affinage ...») devrait être supprimée dans toutes les normes.

L'Allemagne s'oppose à l'utilisation d'enzymes d'amélioration de l'affinage car celles-ci affaiblissent le processus d'affinage typique de certains fromages et rendent automatiquement superflues des caractéristiques essentielles et typiques définies dans la norme. Par conséquent, la ligne de la section 3.2 « Ingrédients autorisés » relative aux « enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage » devrait être supprimée dans toutes les normes.

Nous rejetons la différenciation entre les produits destinés à la consommation directe et les produits destinés à un traitement ultérieur. Les normes pour les variétés individuelles de fromage sont censées créer des prescriptions uniformes pour les produits portant un nom donné. Tout affaiblissement de ces prescriptions pour le fromage destiné à un traitement ultérieur contreviendrait à cet objectif.

Pour cette raison, et afin d'éviter d'induire le consommateur en erreur, la dernière phrase du second paragraphe de la section 2 « Description » devrait être supprimée.

Le poids a également une influence fondamentale sur les caractéristiques typiques de certaines variétés de fromage. L'Allemagne suggère donc d'inclure des prescriptions relatives au poids dans les normes de certains fromages individuels, comme c'est le cas dans la norme pour l'Emmental (C-9). Des suggestions concrètes concernant des poids typiques seront formulées au point 2) dans le contexte de nos observations relatives aux normes pour les fromages individuels.

c) Additifs alimentaires

Par principe, l'utilisation des additifs alimentaires devrait être restreinte, de manière à maintenir la réputation et la qualité des produits. Pour le consommateur, un produit laitier est un produit aussi proche que possible de son état naturel.

La pièce jointe (p.117 de la version anglaise) suggère qu'on s'accorde généralement sur le fait que l'utilisation d'un additif alimentaire doit être justifiée d'un point de vue technologique. À cet égard, on doit donc vérifier que la justification technologique de l'utilisation de chaque additif alimentaire figure bien dans la norme concernée.

Pour cette raison, l'Allemagne se déclare opposée à l'introduction de la soi-disant « approche tabulaire ». Les additifs devraient être spécifiés dans une liste, comme c'est le cas jusqu'à présent, et la justification technologique devrait être expliquée par ceux qui considèrent que l'utilisation d'un additif alimentaire donné est nécessaire.

La section 3.2 « Ingrédients autorisés » autorise l'utilisation des « farines et amidons de riz, de maïs, de blé et de pomme de terre ». L'utilisation d'« agents antimottants » est donc devenue superflue. L'Allemagne suggère donc de supprimer la catégorie fonctionnelle d'additifs « Agents antimottant » du tableau des additifs alimentaires.

d) Étiquetage

À la section 7, les mots « **Outre les** » devraient être remplacés par « **Conformément aux** ».

Cette section fait référence à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi qu'à la Norme générale pour l'utilisation de termes de la laiterie. Selon la section 4.3.1 de la Norme générale pour l'utilisation de termes de la laiterie « un produit **peut** être désigné par le nom spécifié dans la norme Codex ». Cette disposition contredit cependant la disposition de la section 4.1.1.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées qui prévoit que : « Lorsqu'une norme Codex a stipulé le ou les noms à donner à une denrée alimentaire, **il faut** utiliser au moins l'un de ces noms. » Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers devrait résoudre cette contradiction.

e) Nom du Produit

La première phrase du premier paragraphe de la section 7.1 devrait être la suivante : « **Conformément à la section 4.1.1.1 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, seuls les produits conformes à cette norme peuvent être désignés XXX** ».

On remplacera XXX par le nom du fromage concerné dans les normes pour les fromages individuels.

Le second paragraphe de la section 7.1 devrait être supprimé.

Le troisième paragraphe de la section 7.1 devrait faire référence à la section 7.2 et non pas à la section 7.3.

f) Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

En ce qui concerne la section «7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière », l'Allemagne suggère de fixer des niveaux de tolérance pour les diverses teneurs en matière grasse.

g) Annexe

L'annexe devrait contenir uniquement des informations dont l'application par les partenaires commerciaux concernés est facultative. La deuxième phrase de l'annexe n'est pas alignée avec cet objectif et contredit la première phrase, qui traite d'application volontaire. La deuxième phrase devrait donc être supprimée.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande félicite la FIL de son travail d'élaboration des avant-projets, qu'elle trouve généralement satisfaisants.

SUISSE

La Suisse est heureuse de soumettre les observations suivantes sur ce point de l'ordre du jour.

Nous remercions la FIL d'avoir révisé les avant-projets de normes pour les fromages individuels et reconnaissons que la tâche était vaste. Cependant, la Suisse désire formuler des réserves quant au résultat de cette révision. Dans nos remarques générales, nous espérons contribuer à un débat plus large sur certaines des questions qui se sont avérées difficiles à résoudre dans le passé.

Remarques générales

Nous sommes étonnés de constater à quel point les normes ont été alignées les unes avec les autres.

Nous dressons ci-dessous la liste des recommandations qui, selon nous, ont mené à ce nivellement des normes :

- Selon la Recommandation N° 5, des éléments / conditions spécifiques de la production des fromages étaient considérés comme des «détails supplémentaire n'étant pas nécessaires, car superflus". En ce qui nous concerne, ceci n'est pas le cas car ces détails sont nécessaires pour comprendre pourquoi certaines caractéristiques se développent dans certains fromages mais pas dans d'autres. Nous ne sommes donc pas d'accord avec cette recommandation et nous proposons donc que les détails technologiques pertinents soient insérés dans les normes individuelles.
- Selon la Recommandation N° 6, la terminologie utilisée pour la texture est alignée. Le résultat est que le Cheddar et le Tilsiter, par exemple, ont la même texture, bien que l'un soit un fromage à pâte dure tandis que l'autre est un fromage à pâte semi-dure. Nous avons pris note du fait que la FIL entreprend des travaux « afin d'identifier des descripteurs de texture encore meilleurs et soumettra son rapport au CCMMP quand elle sera en mesure de présenter des conclusions».

Nous proposons donc que les descripteurs des fromages restent encadrés par des crochets carrés en attendant que la FIL élabore de meilleurs descripteurs de texture.

- Nous ne sommes pas d'accord avec la Recommandation N° 20, parce qu'à notre avis, le fait qu'un fromage désigné par un nom de variété soit destiné à un traitement ultérieur ou à la consommation directe ne devrait pas faire de différence. Le consommateur pourrait être induit en erreur quant à la nature de la variété de fromage utilisée dans le produit transformé s'il n'est pas produit de la même manière que le fromage destiné à la consommation directe.
- Nous proposons en outre de supprimer la Recommandation N° 24 au motif que l'inclusion d'enzymes d'amélioration de l'affinage dans la liste des ingrédients autorisés est justifiée par des raisons purement économiques.

- S'agissant de la Recommandation N° 36, nous convenons que les additifs devraient être examinés au cas par cas pour chaque norme et ne devraient être inclus que si leur utilisation se justifie au plan technologique. Nous nous permettons de rappeler le texte de la section visant les additifs alimentaires du Plan de présentation des normes Codex de produits (Manuel de procédure, 13^e édition) : « Cette section devrait indiquer les noms des additifs agréés et, le cas échéant, la concentration maximale autorisée dans l'aliment. » Il est également indiqué que la norme devrait spécifier les informations suivantes sous forme de tableau : « nom de l'additif, concentration maximale (en pourcentage ou en mg/kg) ». Des tableaux indiquant simplement les classes fonctionnelles d'additifs justifiés technologiquement ne peuvent donc être considérés que comme des compléments d'information.

Par ailleurs, nous ne sommes pas d'accord avec l'ajout du chlorure de potassium (N°SIN 508) dans toutes les normes pour le fromage, sauf dans les normes C-16 et C-31.

- S'agissant de la Recommandation N° 52, nous considérons que le pays d'origine (dans lequel le fromage est produit) devrait être indiqué dans tous les cas, car cette indication étant très importante pour le commerce international. Rappelons que selon le Projet de directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats (CX/GL 38-2001) du CCFICS, le pays d'expédition (considéré comme le pays d'origine) doit être indiqué..

Au vu des énormes difficultés que posent l'identification des caractéristiques spécifiques des variétés de fromage et l'agrément d'un libellé de compromis, ainsi que du nivellement proposé des normes C-, nous nous demandons s'il y a lieu de conserver les différentes normes C-. Les différences qui demeurent entre les normes individuelles sont négligeables et pourraient induire le consommateur en erreur. Nous proposons donc de regrouper les normes comme suit :

<i>Nouvelle norme (ou annexe à la norme A-6) :</i>	<i>Normes C- existantes à remplacer</i>
Fromages à pâte molle affinés en surface par des moisissures	Brie, Camembert, Coulommiers
Fromage à pâte ferme/semi-dure	Édam, Gouda, Tilsiter, Saint-Paulin, Danbo, Havarti, Provolone.
Fromages à pâte dure	Cheddar, Samsø
Fromage à pâte dure avec des trous	Emmental
Fromage à pâte molle à tartiner	Fromage à la crème*
Fromage à pâte molle non affiné sans croûte avec grains de caillé mou	Cottage Cheese
Fromage non affiné sans croûte dont la structure est composée de longues fibres de protéines parallèles les unes aux autres	Mozzarella

* Nous pensons que cette proposition pourrait aider à résoudre les difficultés de traduction du terme « Cream Cheese » dans les langues autres que l'anglais. Des dispositions visant l'utilisation du nom de variété « Fromage à la crème » pourraient être incorporées à la section sur l'étiquetage.

Quelques observations spécifiques:

Nous objectons contre la Recommandation N°38 qui autorise l'utilisation de la natamycine dans la Mozzarella. L'utilisation de la natamycine dans la Mozzarella contredit la recommandation selon laquelle la natamycine ne doit pas être présente à une profondeur de 5 mm sous la croûte du fromage au motif que sa consommation n'est pas désirable. Dans le cas de la Mozzarella, la surface du fromage est consommée et il s'ensuit que la natamycine ne devrait pas être utilisée pour traiter la surface du fromage.

Nous sommes tout à fait favorables à la Recommandation N°47, qui indique clairement que la natamycine ne devrait pas être utilisée à la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis appuient l'approche horizontale adoptée, chaque fois que c'est possible, dans le cadre de l'élaboration des normes sur le lait et les produits laitiers. Le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius reconnaît cette approche et ne prévoit de dérogations aux normes horizontales que lorsqu'elles sont pleinement justifiées et appuyées par des données scientifiques et autres informations pertinentes. Ceci s'applique notamment aux dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux contaminants élaborées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, aux dispositions d'hygiène élaborées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et aux dispositions relatives à l'étiquetage élaborées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des données alimentaires. Les États-Unis recommandent que les normes sur le lait et les produits laitiers fassent référence aux travaux de ces groupes afin d'identifier, au sein des normes et dans la mesure du possible, les dispositions relatives aux additifs, aux contaminants, à l'hygiène et à l'étiquetage, plutôt que de répéter leurs travaux dans les normes sur le lait et les produits laitiers.

Les États-Unis se déclarent en faveur de l'identification des classes d'additifs alimentaires dans les normes et recommandent que celles-ci n'énumèrent pas tous les additifs mais s'en remettent plutôt au CCFAC pour identifier les dispositions spécifiques concernant les additifs inclus dans les classes prévues par les normes.

Problèmes communs concernant les normes pour les variétés individuelles de fromage

4. Additifs alimentaires

Les États-Unis recommandent au CCMMP de renvoyer la question de l'utilisation de la pimarinine au CCFAC afin qu'elle soit incluse dans la liste des priorités du JECFA et que ce dernier effectue une évaluation du degré d'exposition résultant de son utilisation dans les produits tranchés et râpés visés par les normes C-1, C-4, C-5, C-9, C-15 et par la norme pour la Mozzarella. Nous recommandons en outre que cette évaluation du degré d'exposition inclue également l'utilisation de la pimarinine lorsque celle-ci est ajoutée à la Mozzarella lors du processus de malaxage et d'étirage.

Les États-Unis recommandent de supprimer le nitrate de sodium et le nitrate de potassium de la liste des conservateurs figurant dans les normes C-3, C-4, C-5, C-6, C-7, C-9, C-11, C-13 et C15.

Nous pensons en effet que les préoccupations exprimées en matière de santé publique au sujet des nitrates, notamment de la formation de nitrosamines dans ces produits, l'emportent sur toute justification technologique de l'emploi des nitrates dans la fabrication du fromage.

Les États-Unis signalent que l'acide Bêta-apo-caroténal, l'ester méthylique ou l'ester éthylique (N° SIN 160f), la chlorophylle (N° SIN 140), les chlorophylles, les complexes cupriques (N° SIN 141i) et les sels de chlorophyllines (N° SIN 141ii), de complexes cupriques, de sodium et de potassium ne sont pas autorisés dans les denrées alimentaires vendues aux États-Unis, les denrées alimentaires contenant ces colorants étant considérées comme dénaturées lorsqu'elles sont vendues aux États-Unis.

Avant-projet de norme révisée pour le Cheddar C-1)

CANADA

4. Additifs alimentaires

Le Canada est favorable à l'inclusion de la chlorophylle (N° SIN 140), de la riboflavine (N° SIN 101) et du curcuma (N° SIN100 (ii)) dans la liste des colorants. La chlorophylle figure dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, au tableau N° 3 ; le CCFAC est en train d'étudier la riboflavine (à l'étape 6) et le curcuma est reconnu comme colorant par le JECFA.

Le Canada recommande que les N° SIN 200, 202, 203, 280, 281 et 282 soient supprimés de la catégorie « Traitement de la surface/croûte » et placés dans la catégorie « Agents conservateurs » puisqu'ils sont utilisés sans danger depuis longtemps comme conservateurs dans le fromage entier. Le Canada recommande une teneur maximale dans le fromage de 3 000 mg/kg, calculée en tant qu'acide sorbique, pour les conservateurs suivants : acide sorbique, sorbate de potassium, sorbate de calcium et sorbate de sodium utilisés seuls ou en combinaison ; cette teneur est technologiquement justifiable et correspond aux bonnes pratiques de fabrication.

Annexe

Le Canada recommande d'ajouter une phrase après le mot « cheddarisé » au paragraphe 1.2 « Méthode de fabrication ». Cette explication, qui figure actuellement dans la norme de 1966 pour le Cheddar, constitue une référence traditionnelle pour le processus de cheddarisation. Par exemple « le caillé est coupé en blocs, qui sont retournés et progressivement entassés. Pendant ce travail, le caillé est gardé au chaud ... a pour résultat de donner un caillé qui devient plus compact, lisse et élastique. »

ALLEMAGNE

Dans la Section 2 : « Description », la première phrase du second paragraphe devrait être la suivante :

« Pour le Cheddar prêt à consommer, la procédure d'affinage permettant aux caractéristiques de saveur et de corps de se développer est normalement de 3 mois».

Dans la section 3.3 « Composition » le niveau de référence devrait être fixé à « 45 % à 55 % ».

NOUVELLE-ZELANDE

Section 3.3 « Composition »

Le niveau de référence de matière grasse laitière dans l'extrait sec proposé (48-55 %) ne convient plus pour un produit étiqueté comme Cheddar, à moins d'être autrement qualifié. La gamme devrait être élargie pour prendre en compte le Cheddar actuellement sur le marché, dont ce niveau peut se situer à l'extérieur de la fourchette.

ÉTATS-UNIS

2. Description

Les États-Unis recommandent de supprimer « les trous de gaz sont généralement absents, mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable » et de remanier la phrase comme suit : « La présence d'ouvertures peu nombreuses est acceptable ». Les trous de gaz sont considérés comme un défaut plutôt qu'une caractéristique du fromage.

Avant-projet de norme révisée pour l'Édam C-4)

ARGENTINE

2. Description

Nous ne pensons pas qu'il soit justifié de restreindre l'utilisation d'une pellicule d'affinage à la fabrication d'Édam de forme sphérique.

Nous suggérons d'amender la dernière phrase du premier paragraphe comme suit : « Toutes les formes sont également vendues sans ¹ croûte. »

ALLEMAGNE

Il faudrait insérer une gamme de poids de 0,3 à 30 kg ainsi qu'une période d'affinage minimale de cinq semaines à la section 2 « Description ». Le point 1 de l'annexe devrait donc être supprimé.

Avant-projet de norme révisée pour le Gouda C-5)

ARGENTINE

2. Description

Nous ne pensons pas qu'il soit justifié de restreindre l'utilisation d'une pellicule d'affinage à la fabrication de Gouda sans croûte en forme de cylindre aplati.

Nous suggérons d'amender la dernière phrase du premier paragraphe comme suit : « Toutes les formes sont vendues sans croûte ».

ALLEMAGNE

Dans la section 2 « Description », il faudrait fixer une période d'affinage minimale de cinq semaines ainsi qu'une gamme de poids de 0,3 à 30 kg. Au second paragraphe de la section 2 « Description », la clause suivante devrait être supprimée : « **et le Gouda de poids léger (< 2,5 kg)** ».

Dans la section 3.2 « Ingrédients autorisés », il faudrait ajouter un nouvel alinéa pour le poivre et le carvi car ces épices sont traditionnellement utilisés.

Dans la section 3.3 « Composition » le niveau de référence de la matière grasse laitière devrait être fixé à « 45 % à 55% ». La note de bas de page N° 2 en page 22 devra par conséquent être modifiée.

L'avant dernière phrase (« En règle générale, le Gouda... terme « Baby » ») de la section 3.3 « Composition » ainsi, par conséquent, que le point 1 de l'annexe devraient être supprimés.

Avant-projet de norme révisée pour le Havarti C-6)

ALLEMAGNE

Dans la section 2 « Description », il faudrait fixer une période d'affinage minimale de trois semaines.

Le quatrième paragraphe de la section 7.1 « Nom du produit » introduit une disposition spéciale pour le « Havarti à la crème ». Ce paragraphe devrait être supprimé.

Avant-projet de norme révisée pour l'Emmental C-9)

ALLEMAGNE

L'Allemagne se félicite de constater qu'il a été possible de trouver un compromis. Afin de ne pas rouvrir les débats, l'Allemagne s'abstient de faire des commentaires sur les aspects particuliers de ce compromis.

Les teneurs en matière grasse laitière indiquées dans la section 3.3 « Composition » ne sont pas couvertes par cet engagement. En ce qui concerne cette section, l'Allemagne suggère de supprimer la tranche de teneur en matière sèche «Égale ou supérieure à 60% / 67% ».

Pour rendre les choses plus claires, le mot « minimum » devrait être ajouté après les valeurs indiquées pour les teneurs en acide propionique et en calcium. S'agissant de l'acide propionique, le libellé devrait être le suivant : « acide propionique * dans le fromage prêt à la vente : ».

Au point 1 de l'annexe, le mot « minimum » devrait être ajouté après les deux valeurs indiquées à la ligne « Poids ».

ÉTATS-UNIS

2. Description

Les États-Unis recommandent de supprimer « mais les pays peuvent autoriser des poids de 9 kg ou plus sur leur propre territoire à condition de ne pas induire le consommateur en erreur quant à l'identité de l'Emmental » de la troisième phrase et de remanier la phrase comme suit :

« L'Emmental est traditionnellement fabriqué en roues et en blocs de 40 kg ou plus, mais d'autres poids peuvent être fabriqués pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires. »

Le CCMMP a fait référence aux législations nationales dans diverses normes, principalement dans le contexte de l'étiquetage. Ce type de référence n'a pas sa place dans une description de norme Codex pour le fromage.

Avant-projet de norme révisée pour le Tilsiter (C-11)

ALLEMAGNE

Dans la section 2 « Description », il faudrait fixer une période d'affinage minimale de cinq semaines ainsi qu'une gamme de poids de 1,5 à 20 kg.

Dans la section 3.2 « Ingrédients autorisés », il faudrait ajouter un nouvel alinéa pour le poivre et le carvi car ces épices sont traditionnellement utilisés.

Avant-projet de norme révisée pour le Saint-Paulin (C-13)

ALLEMAGNE

Jusqu'à présent, aucune période d'affinage n'a été définie pour ce fromage. La période d'affinage d'une semaine mentionnée dans la section 2 de cet avant-projet devrait être également supprimée.

Les dispositions des points 1 et 3 de l'Annexe devraient être également supprimées.

Avant-projet de norme révisée pour le Provolone (C-15)

ALLEMAGNE

Dans la section 2 « Description », il faudrait fixer une période d'affinage minimale de quinze jours ainsi qu'une gamme de poids de 0.3 à 50 kg. Dans la dernière phrase du second paragraphe de la section 2 « Description », il faudrait supprimer « **et le Provolone de poids léger (< 2 kg)** ».

Dans la section 3.3 « Composition » le niveau de référence devrait être fixé à « 40 % à 50% ».

La section 3.4 devrait être supprimée.

L'annexe devrait également être supprimée.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis recommandent de supprimer « les trous de gaz sont généralement absents » de la troisième phrase et de remanier la phrase comme suit : « La présence d'ouvertures et de fissures peu nombreuses est acceptable ». Dans le Provolone, les trous de gaz sont considérés comme un défaut plutôt qu'une caractéristique du fromage

Avant-projet de norme révisée pour le Cottage Cheese (C-16)

CANADA

4. Additifs alimentaires

Le champ d'application de cette norme inclut à la fois le Cottage Cheese à caillé sec et in Cottage Cheese recouvert d'un mélange crémeux ; le Canada suggère donc d'inclure une nouvelle colonne dans le tableau des additifs alimentaires pour inclure les additifs autorisés dans le « mélange crémeux ». Nous recommandons les catégories fonctionnelles autorisées suivantes : stabilisant et émulsifiants. Dans les stabilisants, le Canada recommande d'ajouter l'algine (N° SIN 400), le carraghénane de calcium (sous catégorie du N° SIN 407) et la carboxyméthylcellulose. Dans les émulsifiants, le Canada recommande d'ajouter les mono et diglycérides (N° SIN 471), le sulfate de calcium (N° SIN 516) et le polyoxyéthylène (20) sorbitan mono-oleate (polysorbate 80) (N° SIN 433). Ces additifs sont utilisés sans danger depuis longtemps et leur utilisation est nécessaire au point de vue technologique.

7.1 Nom du produit

Le Canada considère que les noms proposés pour ces produits prêtent largement à confusion, notamment lorsqu'ils sont combinés avec les qualificatifs. Le Canada recommande que le nom du produit soit «Cottage Cheese » ou «Cottage Cheese à caillé sec» ou, lorsqu'un mélange crémeux est utilisé « Cottage Cheese à la crème ». Pour éviter la confusion, le seul qualificatif devrait être « gras » pour les produits à teneur enrichie en matière grasse, conformément aux Lignes directrices générales concernant les allégations.

ALLEMAGNE

La section 2 « Description » fait à la fois référence à la norme Codex A-6 et à la norme Codex 221-2001. Cependant, les prescriptions de ces deux normes ne sont pas identiques et il faut donc savoir comment les différences affectent les normes C individuelles et quelle est la relation entre ces deux normes. Cette question devrait être résolue d'abord par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers.

La dernière phrase de la section 7.1 « Nom du produit », (« **Les qualificatifs qui conviennent ... volume 1A** ») devrait être supprimée.

ÉTATS-UNIS

4. Additifs alimentaires

Observation N° 1

Les États-Unis constatent que le tableau des additifs alimentaires et la liste des additifs alimentaires ne s'accordent pas. Le tableau ne contient pas les conservateurs, tandis que la liste des additifs alimentaires contient 7 conservateurs. Les États-Unis recommandent d'inclure les conservateurs dans le tableau car ils sont justifiés d'un point de vue technologique et servent améliorer la qualité et la conservabilité au détail du Cottage Cheese.

Observation N° 2

Les États-Unis constatent que certains additifs, tels les stabilisants et les amidons pourraient être ajoutés au mélange crémeux plutôt que dans la masse du fromage. Nous recommandons donc d'ajouter une note de bas de page pour le titre de colonne « masse du fromage* ». Le libellé de la note de bas de page serait le suivant : « * inclut le mélange crémeux ».

Observation N 3

Les États-Unis recommandent d'inclure des colorants pour le Cottage Cheese, leur utilisation dans ce fromage étant justifiée pour blanchir le Cottage Cheese à faible teneur en matière grasse. Les États-Unis recommandent l'inclusion du colorant suivant dans la liste des additifs :

171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
-----	-------------------	---------------------

Avant-projet de norme révisée pour le Coulommiers (C-18)

ALLEMAGNE

Jusqu'à présent, aucune période d'affinage n'a été définie pour ce fromage. La période d'affinage de dix jours mentionnée dans la section 2 « Description » de cet avant-projet devrait donc être supprimée.

Dans la section 3.4 « Principales caractéristiques de taille et de forme », la ligne « poids » devrait être amendée comme suit : « **Poids/forme : cylindre plat : 300 g - 500 g** ».

Avant-projet de norme révisée pour le Fromage à la crème (C-31)

ARGENTINE

3.3. Composition

Nous avons proposé une teneur minimale de matière grasse laitière sur extrait sec de 40 %.

CANADA

4. Additifs alimentaires

Le Canada recommande d'ajouter le carraghénane de calcium (sous catégorie du N° SIN 407), le tartrate de sodium (N° SIN 335) et le tartrate de sodium et de potassium (N° SIN 337) dans la catégorie des stabilisants et épaississants, ainsi que le sorbate de sodium dans la catégorie des conservateurs. Ces additifs sont actuellement en cours d'évaluation par le CCFAC ; leur utilisation est justifiée au point de vue technologique et ils sont utilisés sans danger depuis longtemps.

ALLEMAGNE

Le second paragraphe de la section 1 « Champ d'application » devrait être supprimé.

La section 2 « Description » fait à la fois référence à la norme Codex A-6 et à la norme Codex 221-2001. Cependant, les prescriptions de ces deux normes ne sont pas totalement identiques et il faut donc savoir comment les différences affectent les normes C individuelles et quelle est la relation entre ces deux normes. Cette question devrait être résolue d'abord par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers.

La section 3.3 « Composition » fixe une teneur minimale en matière grasse dans la matière sèche de 25 %.

Cette valeur n'est pas acceptable au vu de la présence du mot « crème » dans le nom du produit. La teneur minimale en matière grasse dans la matière sèche devrait être fixée à 50 %.

L'utilisation de la nisine dans les fromages non affinés est interdite dans l'Union européenne et doit donc être rejetée.

Dans la section 7.1 « Nom du produit », l'avant-dernier paragraphe devrait être supprimé.

Avant-projet de norme révisée pour le Camembert (C-33)

ALLEMAGNE

Jusqu'à présent, aucune période d'affinage n'a été définie pour ce type de fromage. La période d'affinage de dix jours mentionnée dans la section 2 « Description » de cet avant-projet devrait donc être supprimée.

Une tranche devrait être ajoutée au tableau des teneurs en matière grasse de la section 3.3. La dernière ligne devrait être modifiée comme suit : « **Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 %** » et la nouvelle ligne suivante devrait être ajoutée : « **Égale ou supérieure à 60 % mais inférieure à 85 %** ». Une valeur de 50 % devrait être insérée dans la colonne « Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) » pour cette ligne.

Dans la section 3.4, la ligne « poids » devrait être amendée comme suit : « **Poids/forme : cylindre plat (Camembert) ou carré (Carré de Camembert) environ 80 g à 500 g** ».

Dans la section 3.5 « Procédure d'affinage essentielle », le *Penicillium candidum* devrait être également autorisé.

ÉTATS-UNIS

Observation N° 1

Les États-Unis recommandent de supprimer « les trous de gaz sont généralement absents » de la troisième phrase et de remanier la phrase comme suit : « La présence d'ouvertures et de fissures peu nombreuses est acceptable ». Dans le Camembert, les trous de gaz sont considérés comme un défaut plutôt qu'une caractéristique du fromage.

Observation N° 2

Les États-Unis recommandent de supprimer les prescriptions de cette section relatives à la forme, ou de les placer dans l'annexe.

Avant-projet de norme révisée pour le Brie (C-34)

ALLEMAGNE

Jusqu'à présent, aucune période d'affinage n'a été définie dans la section 2 « Description ». La période d'affinage de dix jours mentionnée dans la section 2 « Description » de cet avant-projet devrait être supprimée.

Au premier alinéa de la section 3.2 « Ingrédients autorisés », les mots « **et les levures** » devraient être supprimés.

Dans la section 3.3 « Composition », la dernière ligne concernant les teneurs en matière grasse devrait se lire comme suit : « **Égale ou supérieure à 60 % mais inférieure à 85 % : 52%** ».

Dans la section 3.4 « Principales caractéristiques de taille et de forme », les mots « **fromage entier** » devraient être supprimés.

ÉTATS-UNIS

Observation N° 1

Les États-Unis recommandent de supprimer « les trous de gaz sont généralement absents » de la troisième phrase et de remanier la phrase comme suit : « La présence d'ouvertures et de fissures peu nombreuses est acceptable ». Dans le Brie, les trous de gaz sont considérés comme un défaut plutôt qu'une caractéristique du fromage.

Observation N° 2

Les États-Unis recommandent de supprimer les prescriptions de cette section relatives à la forme, ou de les placer dans l'annexe.

Avant-projet de norme révisée pour la Mozzarella

ARGENTINE

8. Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

Nous suggérons de supprimer la référence à la méthode d'identification de la structure typique « pasta filata » par « microscopie confocale à balayage laser » en attendant qu'une méthodologie reconnue à l'international permette d'effectuer cette analyse.

ALLEMAGNE

Dans la section 3.3 « Composition », les valeurs indiquées pour la teneur minimale en matière sèche de la « Mozzarella à faible teneur en humidité » soient respectivement remplacées (du haut vers le bas) par : 36, 38, 40, 42, 44 et 46.

Au troisième paragraphe de la section 7.1 « Nom du produit », la clause qui décrit « la nature véritable du produit » devrait être supprimée.

ÉTATS-UNIS

4. Additifs alimentaires

Observation N° 1

Les États-Unis constatent que les teneurs maximales en humidité qui figurent dans l'avant-projet de norme sont considérablement plus élevées que sur le marché américain et pourraient induire le consommateur en erreur.

Observation N° 2

Les États-Unis signalent qu'une erreur s'est glissée dans les titres du tableau (de la version anglaise). Les deux colonnes concernent en effet la « Mozzarella (haute teneur en humidité) ». Les troisième et quatrième colonnes (du tableau en anglais) devraient être intitulées « Mozzarella à faible teneur en humidité ».

Observation N° 3

La note de bas de page N° 2 concernant les stabilisants et les épaississants, qui est empruntée de la norme pour les crèmes, est incompatible avec la technologie utilisée pour fabriquer la Mozzarella.

Observation N° 4

Les États-Unis notent que l'utilisation des conservateurs est justifiée d'un point de vue technologique pour le traitement de surface de la Mozzarella à haute teneur en humidité et de la Mozzarella à faible teneur en humidité. La deuxième colonne du tableau devrait être révisée pour tenir compte de ce fait.

Analyse de la FIL

ALLEMAGNE

Les recommandations N° 1 à N° 70 ont déjà été incorporées dans les avant-projets de normes. Les observations formulées aux points 1) et 2), qui s'appliquent également aux recommandations concernées, ne sont pas reprises ici.

S'agissant de la Recommandation N° 13 (page 13), l'Allemagne aimerait formuler une observation supplémentaire sur la référence à la section 9.3. Cette référence devrait être supprimée car la section en question n'existe pas dans la norme.

En ce qui concerne la Recommandation N° 70, page 52), l'Allemagne signale qu'il n'est pas nécessaire d'inclure la méthode de salage dans les annexes de ces deux normes.