

# 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 4 (d) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/7 - Add 1  
Mars 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 NORME POUR LE FROMAGE FONDU OBSERVATIONS À L'ETAPE 3

Observations de : Australie, Canada, Colombie, France, Allemagne, Nouvelle-Zélande, Suède, Royaume-Uni, États-Unis et Uruguay

#### *Général*

#### **AUSTRALIE**

L'Australie remercie le groupe de rédaction animé par la Fédération Internationale de Laiterie d'avoir préparé l'avant-projet de norme pour le fromage fondu. L'Australie considère que cette norme devrait être souple. En principe, nous sommes favorables à une norme déréglémentée qui permettrait au consommateur de bénéficier de l'évolution des technologies.

Dans l'ensemble, nous sommes satisfaits de la structure de la norme. Nous avons cependant des observations à formuler sur certains points spécifiques.

#### **CANADA**

Le Canada remercie la Fédération Internationale de Laiterie d'avoir animé la préparation de l'avant-projet de norme et d'avoir compilé le rapport du groupe de rédaction. Le Canada reconnaît que l'élaboration de cette norme implique de réels défis et note que l'approche générale devra faire l'objet d'un consensus.

La question fondamentale que devra résoudre par le Comité est de savoir si la norme devrait s'appliquer uniquement aux produits vendus comme «fromage fondu» (A-8(a) et (b)) ou si elle devrait inclure ceux qui sont vendus comme « préparations à base de fromage fondu » (A-8(c)) étant donné les difficultés que pose la définition d'une démarcation claire fondée sur des bases techniques entre ces deux appellations. Le Canada pense que, pour mieux informer le consommateur, la norme devrait s'appliquer à ces deux types de produits en combinant leurs noms courants, qui sont similaires, et en définissant plus précisément la nature du produit étant par les prescriptions visant la composition et les additifs.

Le Canada considère que, pour que la norme tienne compte des réalités du marché tout en conservant son intégrité, son champ d'application devrait être le plus large possible, mais a basé les observations suivantes uniquement sur la décision prise en 2002 par le Comité (A-8(a) & (b)).

#### **FRANCE**

L'avant-projet de norme proposé dans l'annexe du document CX/MMP 04/6/7 qui est le fruit de la recherche d'un consensus, tel qu'il a été établi lors des discussions du groupe de travail CODEX, recueille l'accord de la France.

## **ALLEMAGNE**

Le document CX/MMP 04/06/9 sur le fromage fondu démontre qu'il n'a pas été possible d'arriver à un consensus sur les éléments clés de la norme et qu'il reste à trouver un accord sur son approche générale pour pouvoir avancer.

Elle s'aligne avec le point de vue selon lequel la norme devrait s'appliquer exclusivement au fromage fondu, produits et préparations à base de fromage fondu non compris (ALINORM 01/3, para. 102). S'il est vrai que la perception de la nature d'un tel produit varie d'un pays à l'autre, le terme «fromage fondu» demeure la base commune. Si l'on se base sur ce libellé, le fromage fondu devrait être constitué exclusivement de fromage (défini par la norme Codex A-6) soumis à un traitement ultérieur spécifique.

Cependant, au vu des discussions au sein du Comité, il semble impossible de trouver un consensus sur une telle approche. Il convient par ailleurs d'éviter d'induire le consommateur en erreur quant à la nature et à la qualité du produit, à savoir un produit élaboré à partir de fromage. L'opinion de l'Allemagne est donc que si les travaux sur cette norme doivent se poursuivre, le fromage devrait être l'ingrédient laitier principal. Cette approche est tout juste conforme avec le libellé et répond donc au moins aux attentes du consommateur. S'agissant de l'information du consommateur, cette approche signifie que le fromage figurera en première place dans la liste des ingrédients.

Autrement, en l'absence d'une prescription visant la relation entre le fromage et d'autres ingrédients laitiers, l'utilisation du terme « fromage fondu » induirait sans aucun doute le consommateur en erreur comme, par exemple, si l'on appelait « Emmental fondu » un produit qui ne contiendrait pas une proportion substantielle de ce fromage. Une telle désignation contreviendrait également aux dispositions relatives à l'étiquetage de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, qui prévoient que le nom du produit indique clairement la nature véritable du produit.

## **SUEDE**

### *Fromage fondu à faible teneur en matière grasse*

Pour la Suède, il est important que la norme n'exclue pas l'élaboration de fromage fondu à faible teneur en matière grasse et ne s'y oppose pas. La politique nutritionnelle de la Suède est fondée sur les recommandations suédoises en matière de nutrition. Selon ces recommandations, les matières grasses ne devraient pas représenter plus de 30 % de l'énergie absorbée. Pour la plupart des personnes, ceci implique une réduction de la consommation en matière grasse. On pense que la teneur en matière grasse élevée de l'alimentation en Scandinavie serait liée à plusieurs maladies graves, telles les maladies cardiovasculaires, certains types de cancer, l'obésité et les calculs de la vésicule biliaire. Le type de matière grasse semble avoir plus d'importance que la quantité. Les spécialistes de la nutrition concentrent donc particulièrement leurs travaux sur la réduction des matières grasses saturées, telles les matières grasses d'origine animale.

Les consommateurs deviennent de plus en plus conscients de la teneur en matière grasse des aliments, préférant souvent les produits dont la teneur en matière grasse est faible. La politique nationale de la Suède a mené à une prise de conscience de ce problème de santé publique.

Réglementation et normes ne devraient pas aller à l'encontre du travail des nutritionnistes. Pour cette raison, les produits à faible teneur en matière grasse, qui sont des produits de haute qualité, devraient être reconnus comme tels.

La Suède ne pense pas que l'avant-projet de norme soit suffisamment clair sur ces points. La norme ne devrait pas stipuler de pourcentages minima de matière grasse pour le fromage fondu.

### *Qualité du fromage fondu*

Le groupe de rédaction a envisagé plusieurs options concernant l'approche générale de la norme. Celle-ci devrait s'appliquer à la plupart des fromages fondus qui existent actuellement. En outre, il faudrait éviter tout risque d'induire le consommateur en erreur quant à la nature et à la qualité du produit, à savoir un produit élaboré à partir de fromage mélangé, fondu et émulsifié. Si la discussion sur les options doit se poursuivre, la Suède préfère la quatrième option présentée dans le rapport du groupe de rédaction, avec laquelle le fromage figurerait en première place dans la liste des matières premières présentes dans le fromage fondu.

**Fromage fondu****ROYAUME-UNI**

Nous sommes reconnaissants d'avoir l'occasion d'examiner cet avant-projet. Bien qu'ayant participé aux travaux du groupe de rédaction, le Royaume-Uni considère que certains points doivent encore être examinés.

Le Royaume-Uni tient en particulier à insister sur la nécessité d'adopter une définition spécifique au fromage fondu pour assurer une application cohérente de la norme dans des pays différents. Les deux définitions, très similaires, sont inutilement prescriptives et prêtent à confusion. Nous pensons que la définition 2(b) n'est pas nécessaire et qu'il conviendrait également de supprimer les ingrédients au 3.1(a). Ceci laisserait une seule définition (2 (a)) du fromage fondu ainsi que la liste définitive d'ingrédients approuvés du 3(b).

**ÉTATS-UNIS**

Les États-Unis prennent note des travaux du groupe de rédaction sur le fromage fondu et lui font part de leur appréciation. Le rapport du groupe de travail témoigne des difficultés que pose la normalisation de ce produit à l'international au moyen d'une norme Codex. Lors de la 5<sup>e</sup> session du CCMMP, les États-Unis avaient évoqué les difficultés auxquelles le Comité se trouvait confronté avec la révision des normes pour le fromage fondu et suggéré qu'en raison de ces difficultés le fromage fondu ne se prêtait pas à la normalisation au niveau international. Nous avons suggéré que le Comité abandonne ses travaux sur cette norme et abroge la norme existante, qui est inadéquate pour rendre compte des produits actuellement concernés par le commerce international.

L'Avant-projet de norme pour le fromage fondu joint en annexe au présent rapport contient de nombreux paragraphes en crochets carrés qui témoignent d'importants désaccords entre les membres du groupe de travail. Nous recommandons que le Comité abandonne ses travaux sur cette norme et abroge la norme existante au motif qu'elle est inadéquate pour rendre compte des produits actuellement concernés par le commerce international.

*Approche générale de la norme*

Dans le cas où le CCMMP poursuivrait ses travaux sur cette norme, les États-Unis recommandent qu'il se base sur l'approche générale identifiée comme Option I.

**Section 2**

---

**AUSTRALIE**

Nous sommes favorables à la description des produits de l'option II mais pensons cependant que l'option III est également suffisamment flexible.

**CANADA**

S'agissant des matières premières autorisées à la section 3.1, l'actuel avant-projet pourrait ne pas autoriser la désignation « fromage fondu » pour certains des produits existants, ces matières premières ne permettant pas nécessairement d'obtenir des caractéristiques physiques, chimiques et/ou sensorielles similaires.

Le Canada est favorable à la description des produits présentée dans l'option II parce qu'elle est suffisamment générale pour s'appliquer à la diversité de produits de fromage fondu. Cette option reprend le plan de présentation de la norme sur les laits fermentés, qui présente une description générale de la catégorie de produit et prévoit ou autorise ensuite des descriptions ou des noms de produit plus spécifiques. Par exemple, la description de l'utilisation des noms des variétés de fromage dans le nom du fromage fondu pourrait être plus restrictive.

**COLOMBIE**

La meilleure description est celle de l'option IV.

Inclure une classification en fonction de la teneur en matière grasse et de la texture

**FRANCE**

Dans l'objectif d'un consensus, la France donne son accord sur le texte proposé.

**NOUVELLE-ZELANDE**

La description de l'avant-projet fromage est très restrictive en ce qu'elle ne prévoit que le fromage et certains produits laitiers autres que le fromage (aux fins de normalisation de la matière grasse uniquement). Certains

**Fromage fondu**

des fromages fondus vendus par la Nouvelle-Zélande à l'heure actuelle seraient exclus. Nous n'approuvons donc pas cette option.

Nous préférons la description de l'option III du document de travail ; cependant, l'option II serait acceptable.

**SUEDE**

La Suède souhaite conserver le texte en crochets carrés de la « description » du point 2 de l'avant-projet. Ceci permettra de garantir la nature du produit, à savoir un produit principalement préparé à partir de fromage fondu, et d'éviter d'induire le consommateur en erreur.

**ROYAUME-UNI**

Section 2(a) - Le Royaume-Uni considère que l'utilisation de sels émulsifiants devrait être facultative car une petite proportion des fromages fondus est fabriquée sans émulsifiants. Nous suggérons d'amender comme suit : « ...sous l'action de la chaleur avec ou sans sels émulsifiants ». Nous pensons que ce type de produit sera encore couvert par la description « fromage fondu ».

**URUGUAY**

Il ne semble pas y avoir de raisons suffisantes pour diviser la technique de transformation en deux options. À notre avis, la description de l'option III combine les techniques de transformation et nous recommandons par conséquent de modifier les points 2 et 3.

Le terme « fromage fondu » signifie un produit fabriqué à partir de fromage et de produits laitiers, qui est mélangé, chauffé, fondu et émulsifié avec ou sans adjonction de sels émulsifiants pour former une masse homogène.

**Section 3.1**

---

**CANADA**

Au vu de nos observations ci-dessus, les matières premières pourraient être simplifiées comme suit :

Fromage, avec ou sans lait et/ou autres produits dérivés du lait.

Cependant, la liste des matières premières pourrait être plus restrictive pour l'utilisation des noms des variétés de fromage dans le nom du fromage fondu.

Fromage, avec ou sans ajout de produits de matière grasse laitière aux fins de standardisation de la matière grasse. Par ailleurs, les détails figurant actuellement dans la section 7.1.2 pourraient être replacés dans la section 3 (facteurs essentiels de composition et de qualité).

**COLOMBIE**

Nous envisagerions d'autres ingrédients laitiers comme le sérum doux, la caséine et le lait écrémé en poudre.

**FRANCE**

Au point 3.1 a, il est proposé :

- de réexaminer l'utilité et l'applicabilité des termes « pour ajustement de la matière grasse laitière », car ces dispositions limitent les possibilités d'utilisation de ces matières premières ;
- de supprimer les crochets et donc de conserver dans la liste des matières premières proposées, celles présentées entre crochets à savoir les pâtes à tartiner à base de produits laitiers, les crèmes en poudre, le lait et les laits en poudre ;
- de corriger la version française par rapport à la version anglaise concernant l'expression « *Dairy Spread* » traduite en français par « Fromages Fondus pour tartines » alors qu'il s'agit de « pâtes à tartiner à base de produits laitiers ».

**NOUVELLE-ZELANDE**

La Nouvelle-Zélande n'est pas favorable à une restriction concernant l'ajout de matières premières aux fins de standardisation des composants.

**Fromage fondu****SUEDE**

La Suède souhaite conserver la possibilité d'ajuster la teneur en matière grasse par augmentation comme par réduction proposée dans le texte encadré de crochets carrés du point 3.1. Il n'est pas nécessaire de spécifier les produits laitiers dont la teneur en matière grasse peut être ajustée. Ceci signifie que l'ajustement n'est pas essentiel tant que le fromage est la matière première prédominante.

**ROYAUME-UNI**

Le Royaume-Uni aimerait signaler que certains produits vendus sur le marché contiennent des quantités plus importantes de beurre ou de poudre et considère donc que le libellé encadré par les premiers crochets carrés suggère que seuls seraient autorisés des petits ajustements de la teneur en matière grasse, aux fins de standardisation de la teneur en matière grasse. Nous sommes également favorables au maintien de toutes les matières premières incluses entre les crochets carrés, avec l'inclusion de la poudre de lactosérum et du lactose.

**URUGUAY**

Fromage\* avec ou sans adjonction de :

Lait et/ou autres produits dérivés du lait

\*) Pour la spécification, voir la norme Codex s'y rapportant.

**Section 3.2**

---

**AUSTRALIE**

*Ingrédients autorisés* : le chlorure de potassium devrait figurer sur la liste comme alternative au chlorure de sodium.

**COLOMBIE**

D'autres ingrédients pourraient inclure : les épices, les condiments, les viandes en conserve et les exhausteurs de goût tels le glutamate monosodique,

mais pas la gélatine et les amidons, car l'utilisation de ces ingrédients n'est pas loyale et pourrait induire le consommateur en erreur.

**FRANCE**

La France ne voit pas vraiment la nécessité de prévoir l'addition de gélatine et d'amidon dans cette norme.

**NOUVELLE-ZELANDE**

La Nouvelle-Zélande est favorable à l'inclusion de la gélatine et des amidons dans la liste des ingrédients autorisés.

**ROYAUME-UNI**

Le Royaume-Uni est favorable à l'inclusion de la gélatine et des amidons dans la liste des ingrédients autorisés.

**URUGUAY**

Nous recommandons de supprimer les crochets carrés à condition de conserver le point 4. Additifs alimentaires : « stabilisants et épaississants (pour le fromage fondu à haute teneur en eau et/ou à faible teneur en matière grasse) ».

**Section 3.3**

---

**AUSTRALIE**

*Composition*; la teneur minimale en matière sèche devrait être 30 % et la définition de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec ne devrait pas être requise pour le fromage fondu.

**Fromage fondu****COLOMBIE**

Teneur minimale en matière sèche (m/m) 55-60 %

**FRANCE**

La France est favorable à la fixation d'une teneur minimale en matière sèche.

**NOUVELLE-ZELANDE**

La Nouvelle-Zélande serait favorable à la fixation d'une teneur minimale en matière sèche dont la valeur sera à déterminer.

**SUEDE**

La Suède ne désire pas spécifier une teneur minimale en matière grasse telle que proposée au point 3.3. La possibilité de produire du fromage fondu à faible teneur en matière grasse devrait être conservée pour des raisons liées à la santé publique et à la nutrition.

**URUGUAY**

Nous recommandons une teneur minimale en matière sèche (m/m) de 30 % sur la base de la norme MERCOSUR 96/134.

Sur la base des recommandations de la section 2 « Description » remanier le texte de la Note comme suit :

Note : Il y a lieu de poursuivre l'examen de critères supplémentaires pour le pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec du fromage fondu décrit à la section 2.

**Section 4**

---

**AUSTRALIE**

L'Australie est d'accord avec la liste et appuie la suppression des trois paires de crochets carrés, c'est-à-dire que ces additifs devraient être conservés

**CANADA**

Le Canada est favorable à l'approche tabulaire pour les catégories d'additifs.

**COLOMBIE**

Spécifier les sels émulsifiants : sels Na, K et Ca des acides citrique, phosphorique et tartrique.

Colorants: colorants naturels

Conservateurs : Inclure la nisine et la natamycine, ce qui est préférable au risque de contamination par les aflatoxines.

Agents anti-adhérents plutôt qu'agents antimottants.

**NOUVELLE-ZELANDE**

La Nouvelle-Zélande serait en faveur de l'approche tabulaire s'il s'avérait nécessaire de restreindre certaines catégories d'additifs à des sous-catégories de fromage fondu.

La Nouvelle-Zélande serait également favorable à l'inclusion d'émulsifiants, de stabilisants, d'épaississants et d'agents antimottants comme catégories d'additifs supplémentaires dans une norme pour le fromage fondu.

**SUEDE**

La liste des additifs n'est pas encore complète. La liste des additifs alimentaires devrait prendre en compte les additifs requis pour les fromages fondus à tartiner et à faible teneur en matière grasse, c'est-à-dire qu'il faudrait inclure les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants.

**ROYAUME-UNI**

Le Royaume-Uni désire demander l'inclusion des « succédanés de sel » dans la liste des additifs autorisés pour permettre la réduction de la teneur en sodium. Nous pensons également qu'une catégorie « arômes » ou « agents aromatisants » devrait être incluse pour permettre de tenir compte de l'utilisation de fromage modifié par des enzymes aux fins d'aromatization. Nous désirons en outre marquer notre approbation du

**Fromage fondu**

maintien des émulsifiants, des stabilisants, des épaississants et des agents antimottants, qui sont tous largement utilisés par les fabricants du Royaume-Uni.

**URUGUAY**

Nous recommandons de supprimer tous les crochets carrés de ce point.

**Section 7.1.2**

---

**AUSTRALIE**

Les mots « au minimum de [75 %] » devraient être remplacés par « supérieure à (au moins) 50 % ».

La clause : « les autres ingrédients laitiers ne doivent pas excéder une teneur de x % » ne devrait pas être incluse.

La clause visant la matière grasse dans l'extrait sec ne devrait pas être incluse car elle n'est pas pertinente dans le cas des fromages fondus.

**COLOMBIE**

7.1.2 75 % de fromage est acceptable.

Les autres ingrédients laitiers ne doivent pas excéder une teneur de 8 %.

**NOUVELLE-ZELANDE**

La Nouvelle-Zélande considère que la question du nom des variétés étant adéquatement couverte par les règles générales régissant l'étiquetage (telles la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, les *Lignes directrices générales concernant les allégations* et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de la laiterie*) il n'est pas nécessaire de les traiter dans la norme pour le fromage fondu. Ceci simplifierait considérablement la norme.

Si l'on devait préciser une valeur de teneur minimale en fromage, ce chiffre devrait être basé sur les produits actuellement sur le marché.

**SUEDE**

La Suède souhaite supprimer le texte en crochets carrés de la section 7.1.2 qui stipule que la teneur en matière grasse du produit dans l'extrait sec ne doit pas être inférieure à la teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec du fromage dont il porte le nom Rappelons que ceci résulte d'une préférence pour le fromage fondu à faible teneur en matière grasse.

Pour la Suède, il est essentiel d'indiquer clairement le pourcentage de matière grasse dans le produit sur l'emballage pour informer correctement le consommateur.

**ROYAUME-UNI**

Pour que les produits soient conformes à la description de la section 2(a), nous suggérons de supprimer le « a » de « 2 (a) » au premier alinéa. Les produits dont la saveur est fortement marquée par certains fromages devraient être pris en compte et nous proposons donc de réduire la valeur de 75 % à 50 %. Une gamme de produits plus large étant ainsi couverte, le quatrième alinéa n'a plus de raison d'être. Le Royaume-Uni est persuadé que l'inclusion de la phrase en crochets carrés qui fait suite au quatrième alinéa limiterait la teneur maximale en eau du Cheddar fondu à 40 %, ce qui impliquerait une teneur en matière grasse élevée dans les produits. Les consommateurs britanniques sont de plus en plus conscients de la teneur en matière grasse des denrées alimentaires et ne veulent pas de produits riches en matière grasse.

**URUGUAY**

L'Uruguay recommande les modifications suivantes :

texte actuel : « le mélange de fromages dont est constitué le produit contient au minimum [75] % de la(des) variété(s) de fromage dont il porte le nom ».

Modification suggérée « le mélange de fromages dont est constitué le produit contient au minimum 75 % de la variété de fromage dont il porte le nom ».

L'Uruguay est favorable à la simplification du libellé suivant .

**Fromage fondu**

La teneur en matière grasse du produit dans l'extrait sec ne soit pas inférieure à la teneur en matière grasse dans l'extrait sec du fromage dont il porte le nom (ou à la moyenne arithmétique si le fromage porte le nom de deux variétés ou plus) et que la teneur en matière sèche du produit ne soit pas inférieure de plus de 1% à la teneur minimale requise pour le fromage dont le nom est utilisé (ou de plus de 1% à la moyenne arithmétique si le fromage porte le nom de deux variétés ou plus).

**Section 7.1.3**

---

**AUSTRALIE**

Cette clause n'est pas nécessaire et ne devrait pas être incluse car elle ne présente aucun avantage.

**URUGUAY**

Nous suggérons de supprimer les crochets carrés L'appellation du produit peut également être « Fromage fondu au \_\_\_\_\_ », et l'on inscrira dans l'espace blanc le(s) nom(s) de la(des) variété(s) de fromage à condition qu'un minimum de 5 % de la teneur en matière sèche du produit final provienne de la(des) variété(s) dont il porte le nom.

**Section 7.3**

---

**AUSTRALIE**

La déclaration du pourcentage de fromage ne devrait pas être requise car elle ne présente aucun avantage et relève de toute manière de la législation nationale.

**COLOMBIE**

Nous préfererions laisser la phrase en crochets carrés [si le pays où le produit est vendu au détail l'exige]

**FRANCE**

La France souhaite supprimer les crochets et souhaite donc vivement conserver dans la phrase les termes « si le pays de vente au détail l'exige ».

**NOUVELLE-ZELANDE**

La Nouvelle-Zélande est d'accord sur le fait que la teneur en fromage, si elle doit être déclarée, devrait être basée sur le pourcentage de fromage entrant dans la formulation. La nécessité de cette déclaration dépend de l'option qui sera choisie pour la description de produit.

**ROYAUME-UNI**

Le Royaume-Uni est fortement favorable à l'exigence de la déclaration de la teneur en fromage.

**URUGUAY**

L'Uruguay recommande de supprimer les crochets carrés.

**Section 7.4**

---

**AUSTRALIE**

La déclaration de la teneur en protéines ne devrait pas être requise. Cependant, si le CCMMP considérait qu'une déclaration est nécessaire pour les fromages fondus, la déclaration de la teneur en protéines serait plus pertinente que celle de la teneur en fromage.

**ROYAUME-UNI**

Le Royaume-Uni considère que l'omission de la teneur en protéines du lait n'induirait pas le consommateur en erreur. En renvoyant la décision en la matière au pays de vente, on risquerait de créer des obstacles au commerce international. Nous suggérons la suppression de cette prescription.