

# 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 (d) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/7 - Add 2  
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 NORME POUR LE FROMAGE FONDU

#### OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3

Observations de: Malaisie, Mexique, Japon, Thaïlande

#### Général

---

#### MALAISIE

La Malaisie propose d'inclure les « laits réengraissés » et « l'huile végétale » dans l'avant-projet de norme comme indiqué en caractères gras soulignés ci-dessous :

#### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

##### 3.1 matières premières

a) Pour le fromage fondu décrit à la section 2 (a) :

[Pour ajustement par augmentation [comme par réduction] de la teneur en matière grasse du produit final] : produits à base de matière grasse laitière\*, beurre\*, crème\*, [pâtes à tartiner à base de produits laitiers\*], [crème en poudre\*], [**produits de lait réengraissé**] [lait] et [lait en poudre \*]

##### 3.2 Ingrédients autorisés

- Huiles végétales

#### MEXIQUE

##### 3.2 Ingrédients autorisés:

Ne pas envisager d'inclure les amidons dans cette section, car ils ne sont pas autorisés pour la fabrication du fromage fondu par la réglementation mexicaine (ils sont seulement autorisés pour la fabrication de fromage « de style »).

7.1.2 Le fromage fondu pouvant être appelé Fromage fondu selon la variété de fromage, le Mexique n'a pas d'opinion ferme quant à une définition claire du pourcentage au point 7.1.3 (60 % au lieu de 75 %).

#### JAPON

Le Japon soumet les observations suivantes sur l'avant-projet de norme pour le fromage fondu.

#### 2. DESCRIPTION

Le nom d'un produit devant communiquer des informations correctes et non pas induire le consommateur en erreur, le produit devrait être majoritairement composé de fromage pour pouvoir être appelé « fromage fondu ».

Nous proposons donc d'insérer la phrase suivante pour qualifier le terme « produit » dans la première partie de la définition provisoire élaborée par le groupe de rédaction.

« *dans lequel le fromage est l'ingrédient laitier majoritairement utilisé comme matière première dans le produit* ».

La section 2 devrait se lire comme suit :

## 2. *DESCRIPTION*

Le fromage fondu est le produit laitier dans lequel le fromage est l'ingrédient laitier majoritairement utilisé comme matière première, obtenu par :

a) mélange, fonte et émulsification de fromages et des matières premières spécifiés à la section 3.1 (a) de la présente norme sous l'action de la chaleur et de sels émulsifiants,

et/ou

b) des techniques de transformation comprenant la fonte du fromage et des matières premières spécifiés à la section 3.1(b) de la présente norme pour obtenir un produit fini dont les caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles sont similaires à celles du produit défini à (a).

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 a)

Le Japon considère que l'ajout de produits laitiers ne devrait être autorisé qu'aux fins d'ajustement de la teneur en matière grasse et que la quantité ajoutée devrait être limitée.

Étant donné que les sections 2.1 et 2.2 de la norme existante (Norme générale Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine, Norme Codex A-8(b)-1978) impliquent la même idée, nous proposons d'amender le point 3.1.a) comme suit :

a) Pour le fromage fondu décrit à la section 2 (a) :

Pour ajustement par augmentation [comme par réduction] de la teneur en matière grasse du produit final: produits à base de matière grasse laitière\*, beurre\*, crème\*, pâtes à tartiner à base de produits laitiers\*, crème en poudre\*, lait et lait en poudre\*. Le pourcentage de lactose apporté par ces produits (exception faite de la crème et du beurre et de l'huile de beurre) dans le produit final ne doit pas dépasser 5%.

### 3.3 Composition

Sur la base de la situation actuelle au Japon, nous proposons une teneur minimale en matière sèche de 40 % (m/m).

Pour le cas où le fromage fondu pour tartine serait couvert par cette norme, nous proposerions une teneur minimale en matière sèche de 30 % pour ce produit.

## 4. Additifs alimentaires

Les émulsifiants n'étant pas toujours utilisés à la section 2 (b) et l'utilisation de certains additifs pour certaines sous-catégories de fromage fondu devant être soumise à restriction, l'approche tabulaire devrait être envisagée.

L'utilisation d'émulsifiants, de stabilisants/épaississants et d'agents antimottants et autorisée au Japon ; ils sont considérés sans danger depuis longtemps et sont essentiels pour la production d'une certaine variété de fromage fondu. En outre, l'utilisation de ces additifs alimentaires permet de développer et de promouvoir diverses variétés de fromage fondu et contribue à l'augmentation de la consommation en produits laitiers. Nous proposons par conséquent de supprimer les crochets carrés qui encadrent les émulsifiants, les stabilisants/épaississants ( pour le fromage fondu à humidité élevée et/ou à faible teneur en matière grasse) et les agents antimottants (exclusivement pour les produits tranchés, râpés ou finement râpés et en poudre).

La norme actuelle autorise d'autres ingrédients dont l'utilisation est facultative aux fins d'aromatization. Ces ingrédients sont essentiels pour la production régulière du fromage fondu, la saveur de certains fromage tendant à varier.. Nous proposons donc d'ajouter les deux catégories d'additifs suivantes à la section 4 :

- Exhausteurs de goût
- Substances aromatiques

### 7.1 NOM DU PRODUIT

#### 7.1.2 4<sup>e</sup> point

Les fromages fondus portant un (des) nom(s) de variété(s) étant produits conformément à la section 2(a), les autres ingrédients laitiers, à l'exception du fromage, ne devraient être utilisés que pour ajustement de la teneur en matière grasse. L'utilisation d'autres ingrédients laitiers devrait être limitée au minimum pour ne pas compromettre la confiance du consommateur dans le produit. Nous proposons donc de limiter les autres ingrédients laitiers à 10 %.

#### 7.1.3

Les valeurs des produits entrant dans le mélange variant en fonction des caractéristiques du produit final et des variétés de fromage utilisées comme matières premières, il ne serait pas pratique de fixer une teneur minimale en matière sèche (en pourcentage) dans le produit final. Nous proposons donc de supprimer cette section.

### 7.3 Déclaration de la teneur en fromage

Un pourcentage en fromage plus élevé dans le produit final ne garantit pas nécessairement une meilleure qualité du produit. Cependant, la déclaration de la teneur en fromage est susceptible d'induire le consommateur en erreur en lui laissant penser qu'une teneur élevée implique une meilleure qualité, tout en encourageant une concurrence excessive sur le marché laitier basée sur une teneur élevée sans rapport avec la qualité. Nous proposons donc de supprimer cette section.

Afin d'encourager le consommateur à avoir confiance dans le fromage fondu et pour éviter de l'induire en erreur, nous proposons de faire une différence entre les dénominations 2 (a) et 2 (b) et d'insérer la phrase suivante dans la section 2 comme suggéré ci-dessus.

« Le fromage est l'ingrédient laitier majoritairement utilisé comme matière première dans le produit ».

### **THAÏLANDE**

Nous sommes favorables au contexte de ce Code en ce qui concerne le traitement et la déclaration de la teneur en fromage pour l'information du consommateur, notant que prescriptions visant la formulation différent d'un pays à l'autre.