

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 3 (a) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/3
janvier 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 D'AMENDEMENT DU POINT 3.3 « COMPOSITION » DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE

Observations à l'étape 6

Observations du Canada, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne et de la Commission Européenne
en réponse à la carte circulaire CL 2002/30-MMP, partie A

CANADA

Le Canada n'a pas d'objection à ce rajout à la norme.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande est favorable au projet d'amendement en principe. Il nous semble pourtant que la clarté de l'aspect technique pourrait être améliorée, notamment en ce qui concerne les termes « protéines » et « lait ».

POLOGNE

Nous maintenons notre position, à savoir que la teneur du fromage en protéines du lait devrait être déterminée avec plus de précision, car c'est une caractéristique du fromage. Nous suggérons de l'exprimer numériquement : – 6 % (m/m).

COMMISSION EUROPEENNE

Le texte proposé n'exclut pas le recours à la standardisation protéique avant la fabrication du fromage. Il s'ensuit que la teneur en protéines du lait utilisé dans le processus de fabrication du fromage pourrait être ramenée à un niveau inférieur à celle présente dans le lait au moment de la traite.

Il conviendrait donc de modifier le texte, de manière à ce qu'il apparaisse clairement que la teneur en protéines du fromage doit être nettement supérieure à la teneur en protéines du lait au moment de la traite.

Toutefois, lorsque le fromage n'est pas obtenu exclusivement à partir de lait ou lorsqu'il est fabriqué à partir de matières premières laitières autres que le lait, une référence à la teneur protéique du lait n'a pas de sens. Il semble donc préférable d'établir une teneur minimale en protéines pour le fromage.