

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
novembre 2003

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 À L'ÉTAPE 3

Préparé par la Fédération laitière internationale (FIL) avec le concours des pays suivants : Argentine, Australie, Autriche, Canada, France, Allemagne, Inde, Iran, Irlande, Nouvelle-Zélande, Suisse, Royaume-Uni et États-Unis.

Les gouvernements et les organisations internationales désireux de formuler des commentaires au sujet de « l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu » (voir Annexe) sont invités à les adresser **pour le 27 février 2004** au plus tard, à : Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, New Zealand (télécopie : +64 4 463 2583 ou courriel : daniel.herd@nzfsa.govt.nz), en envoyant une copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie : + 39.06.5705.4593 ; courriel : codex@fao.org).

HISTORIQUE

À sa 5^e session (en 2002), le Comité du codex sur le lait et les produits laitiers est convenu du besoin d'élaborer une norme pour le fromage fondu uniquement (produits et préparations à base de fromage fondu non compris) Il est convenu qu'un *groupe de rédaction* dirigé par la FIL, avec l'assistance de l'Argentine, de l'Australie, de l'Autriche, du Canada, de la France, de l'Allemagne, de l'Inde, de l'Iran, de l'Irlande, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse, du Royaume-Uni et des États-Unis, préparerait un Avant-projet de norme pour le fromage fondu en utilisant des définitions qui spécifieraient des ingrédients et des techniques de transformation et envisagerait certains critères de composition supplémentaires avec des dispositions en matière d'étiquetage relatives à la teneur en fromage aux fins d'information du consommateur. Le Comité est convenu que la norme ne devrait pas spécifier de teneur minimale en fromage.

Le Comité est convenu de diffuser l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa 6^e session, en attendant que le Comité exécutif approuve ces travaux à sa 50^e session en tant que nouvelle activité.¹

À sa 50^e session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu en tant que nouvelle activité.²

¹ ALINORM 03/11, par. 102-103

² ALINORM 03/3A, par. 64 et Annexe III

RAPPORT DU GROUPE DE REDACTION

Avant-projet de norme

Le groupe de rédaction a commencé son travail par correspondance, se concentrant sur les éléments fondamentaux de la norme, à savoir : les critères de composition, les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires et certaines dispositions relatives à l'étiquetage concernant notamment la déclaration de la teneur en fromage aux fins d'information du consommateur. Le groupe de rédaction s'est réuni à Bruxelles le 15 Septembre 2003 pour examiner les résultats de la procédure engagée par écrit et, notamment, l'approche générale de la norme. À l'issue de sa réunion, le groupe a produit l'avant-projet de norme joint au présent document.

- a. Le groupe de rédaction a discuté de la difficulté de normaliser le fromage fondu eu égard aux différences de vue le concernant dans divers pays du monde, ainsi qu'au temps qui a déjà été consacré à la question, reconnaissant que des compromis seront nécessaires pour permettre de faire des progrès. Au vu de l'aval de la 5^e session du CCMMP, le groupe de rédaction est convenu d'élaborer un avant-projet de norme pour le fromage fondu conformément aux instructions émises à son intention par la 5^e session.
- b. Le groupe a longuement débattu de l'approche générale de la norme, reconnaissant que si celle-ci doit s'appliquer exclusivement au fromage fondu, la perception de la nature de ce produit varie d'un pays à l'autre.
- c. Le groupe est convenu qu'il y a lieu de poursuivre la réflexion sur une approche illustrée notamment aux sections 2 (description) et 3.1 (matières premières) de l'avant-projet ci-joint.
- d. Le groupe a décidé que la norme ne devrait pas s'appliquer aux fromages fondus composites (c'est-à-dire aux fromages fondus contenant des épices, des fines herbes ou d'autres substances aromatisantes) conformément à la décision, prise précédemment par le CCMMP, de ne les inclure dans les normes de produit que dans des cas très spéciaux et considérant que la norme générale pour l'utilisation de termes de la laiterie (Codex Stan 201) traite adéquatement ces produits.
- e. Le groupe a considéré que les critères de composition supplémentaires devraient être limités à l'indication de la teneur minimale en matière sèche, reconnaissant que des critères supplémentaires additionnels relatifs au pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec pourraient s'avérer nécessaires pour certains fromages fondus et qu'il y a donc lieu de poursuivre la réflexion à leur sujet.
- f. Le groupe est convenu de la justification technologique de l'utilisation d'un certain nombre de catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires, reconnaissant que des catégories supplémentaires et/ou des restrictions de l'utilisation de certaines catégories applicables à certaines sous-catégories pourraient s'avérer nécessaires et qu'il y a lieu de poursuivre la réflexion en la matière.
- g. Le groupe a considéré qu'il faudrait ultérieurement inclure une liste des additifs alimentaires individuels appartenant aux catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires justifiées.
- h. Après en avoir discuté, le groupe a recommandé que la norme comprenne des dispositions réglementant l'utilisation des noms des variétés de fromage dans la description des fromages fondus.
- i. Après en avoir discuté, le groupe a recommandé que le nom du produit soit « fromage fondu », tout en permettant des désignations alternatives, soit pour respecter les dispositions de la législation du pays dans lequel le fromage est fabriqué et/ou vendu, soit parce qu'il existe des désignations d'usage courant ne pouvant prêter à confusion.
- j. Le groupe est également convenu que la norme devrait inclure des dispositions relatives à l'étiquetage concernant la déclaration des teneurs en matière grasse, en protéines et en fromage.
- k. Le groupe est convenu qu'en cas de désaccord partiel ou total de ses membres au sujet du libellé de l'avant-projet de norme et lorsque le temps lui a fait défaut pour approfondir la question, le texte concerné serait signalé par des crochets carrés pour souligner la nécessité de leur accorder une attention particulière lors de la 6^e Session du CCMMP.
- l. Il est également convenu de commenter les parties de texte placées en crochets carrés dans son rapport.

Fromage fondu**Approche générale de la norme**

Le groupe de rédaction reconnaît que la clé d'un consensus international sur la norme repose sur un accord sur l'approche générale de celle-ci, notamment au niveau des définitions (Section 2), des dispositions relatives aux matières premières (Section 3.1) et au nom du produit (Section 7.1).

Le groupe de rédaction reconnaît sans réserve que la nature du fromage fondu est définie par l'ensemble des dispositions de la norme, notamment aux sections 2, 3 et 4, qui s'appliquent ensemble.

Le groupe de rédaction a jugé utile de faire état dans son rapport des suggestions individuelles concernant l'approche générale qui lui ont été soumises ainsi que des considérations prises en compte lors de la rédaction des sections 2 et 3.1 de l'avant-projet de norme ci-joint.

S'agissant de l'approche générale, quatre suggestions ont été présentées, débattues et clarifiées. Les options qui en ont résulté sont présentées ci-dessous.

Option:	Description de l'approche	Description de produit correspondante :
I	<p>La norme doit mettre l'accent sur un produit de référence élaboré au moyen d'une technologie relativement restrictive, notamment en ce qui concerne l'utilisation de produits laitiers autres que le fromage, comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilisation de fromage auquel seuls des produits laitiers riches en matière grasse spécifiés peuvent être ajoutés aux fins de standardisation de la matière grasse du produit fini 2. utilisation de sels émulsifiants <p>mais doit aussi permettre d'utiliser d'autres techniques de transformation et/ou tous autres produits laitiers permettant d'obtenir des produits finis similaires.</p> <p>La distinction entre les parties (a) et (b) de la description doit se faire en fonction de la méthode de fabrication ainsi que de la nature des matières premières</p> <p>La nature du produit doit en outre être restreinte par des critères concernant la composition et les additifs alimentaires, ainsi que par des qualificatifs permettant un certain degré de catégorisation.</p>	<p>Le fromage fondu est le produit laitier obtenu par :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) mélange, fonte et émulsification de fromage avec ou sans adjonction de produits à base de matière grasse laitière aux fins de standardisation de la matière grasse laitière sous l'action de la chaleur et de sels émulsifiants et/ou b) des techniques de transformation comprenant la fonte de fromage et d'autres produits laitiers permettant d'obtenir un produit fini émulsifié dont les caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles sont similaires à celles du produit défini à a).
II	<p>La norme doit inclure une description générale du produit « fromage fondu », qui pourrait être complétée par des sous-catégories (voir la norme sur les laits fermentés) qui spécifient des critères plus restrictifs que pour le produit général, comme dans le cas des fromage fondus portant un(des) nom(s) de variété(s).</p> <p>La distinction entre les parties (a) et (b) de la description du produit général doit se faire exclusivement en fonction de la méthode de fabrication et non pas de la nature des matières premières</p> <p>La nature du produit général doit être encore plus restreinte en termes de composition et d'additifs alimentaires.</p>	<p>Le fromage fondu est le produit laitier, préparé à partir de fromage avec ou sans adjonction d'autres produits laitiers, obtenu par :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) mélange, fonte et émulsification des matières premières sous l'action de la chaleur et de sels émulsifiants, ou b) des techniques de transformation comprenant la fonte permettant d'obtenir un produit fini émulsifié dont les caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles sont similaires à celles du produit défini à a). <p>Le fromage fondu [portant un (des) nom(s) de variété(s)] est un fromage fondu caractérisé par : [à compléter avec les données pertinentes]</p>

Option:	Description de l'approche	Description de produit correspondante :
III	<p>La norme doit mettre l'accent sur la nature du produit en tant que masse émulsifiée homogène obtenue au moyen d'une technique de transformation particulière sans imposer de restrictions concernant la nature des matières premières.</p> <p>La nature du produit général doit être encore plus restreinte en termes de composition et d'additifs alimentaires.</p>	<p>Le terme Fromage fondu signifie un produit fabriqué à partir de fromage et de produits obtenus du lait qui est mélangé, chauffé, fondu et émulsifié avec ou sans adjonction de sels émulsifiants pour former une masse homogène</p>
IV	<p>La norme doit fournir une description générale du produit « fromage fondu » qui doit inclure le principe selon lequel le fromage constitue l'ingrédient laitier le plus important. La distinction entre les parties (a) et (b) de la description du produit général doit se faire exclusivement en fonction de la méthode de fabrication et non pas de la nature des matières premières.</p> <p>La nature du produit général doit être encore plus restreinte en termes de composition et d'additifs alimentaires.</p>	<p>Le fromage fondu est le produit laitier préparé à partir de fromage avec ou sans adjonction d'autres produits laitiers, dans lequel le fromage constitue le plus important ingrédient laitier utilisé comme matière première sur la base du produit, obtenu par :</p> <p>a) mélange, fonte et émulsification des matières premières sous l'action de la chaleur et de sels émulsifiants, ou</p> <p>b) des techniques de transformation comprenant la fonte permettant d'obtenir un produit fini émulsifié dont les caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles sont similaires à celles du produit défini à a).</p>

Le groupe de rédaction a longuement débattu des suggestions ci-dessus, étudiant notamment la manière dont elles fonctionneraient au sein de la norme si elles étaient adoptées. Les commentaires formulés par les membres du groupe à titre individuel pendant les discussions sont rappelés ci-dessous :

1. Les tentatives de différenciation du fromage fondu par rapport à d'autres produits similaires - en imposant par exemple des restrictions relatives aux matières premières et en établissant une distinction sur la base des additifs alimentaires - n'ont pas eu grand succès jusqu'à présent.
2. La référence au « fromage » est une référence à des produits couverts par la norme Codex Stan A-6. D'après la norme Codex Stan A-6, le fromage peut être pratiquement n'importe quel produit laitier coagulé.
3. Le CCMMP a demandé que la norme vise tous (ou presque tous) les produits actuellement proposés à la vente comme « fromage fondu », à l'exclusion des produits vendus comme « produits et préparations à base de fromage fondu » mais on doit cependant reconnaître les difficultés que pose la définition d'une démarcation claire fondée sur des bases techniques entre ces deux appellations.
4. La référence au fromage dans le nom « fromage fondu » implique que le fromage est l'ingrédient le plus important.
5. Option I
 - a. La référence est incluse pour viser la formulation des recettes de fromage fondu fabriqué avec d'autres techniques de transformation et/ou d'autres ingrédients laitiers ; il n'est donc pas nécessaire que la référence renvoie à des produits spécifiques déjà présents sur le marché.
 - b. La partie (a) donne une référence considérée comme une fabrication traditionnelle dans certains pays mais pas dans d'autres.
 - c. Cette option peut entraîner l'exclusion de certains produits actuellement vendus sous le nom de « fromage fondu », notamment parce que les produits obtenus selon la méthode 2 (b) de la description correspondante n'ont pas toujours des caractéristiques chimiques similaires.

6. Option II

- a. Cette option tient compte de la diversité des produits qui existent ; elle est plus inclusive puisque la description générale s'applique à tous les produits actuellement vendus comme « fromage fondu ». L'approche utilisant des sous-catégories créerait des sous-ensembles de fromage fondu pour lesquels la norme peut spécifier des restrictions supplémentaires (par ex. : matières premières, composition, additifs alimentaires, étiquetage, etc.).
- b. Cette approche pourrait impliquer que chacune des autres sections de la norme soit examinée en vue de la spécification de critères et de dispositions concernant respectivement le fromage fondu en général et des sous-catégories.
- c. Le groupe de rédaction considère que la description du fromage fondu [portant un (des) nom(s) de variété(s)] pourrait être éventuellement complétée comme suit : « ... *par mélange, fonte et émulsification de fromage avec ou sans adjonction de produits à base de matière grasse laitière aux fins de standardisation de la teneur en matière grasse laitière sous l'action de la chaleur et de sels émulsifiants* ».
- d. Typiquement, la fabrication du fromage fondu ne répond exclusivement ni la description (a) ni description (b), mais à une combinaison des deux.
- e. Le nombre de sous-catégories peut être augmenté avec des produits pour lesquels des qualificatifs spécifiques autres que « portant un (des) nom(s) de variété(s) » sont réservés (par ex. : produits allégés, produits à teneur en eau plus élevée, etc.).

7. Option III

- a. Cette option est la plus inclusive.
- b. Le texte qui fait référence à l'utilisation des émulsifiants entraînerait, dans certaines juridictions, l'obligation pour le fabricant de justifier son utilisation de sels émulsifiants par des raisons technologiques.

8. Option IV

- a. Cette option s'accorde avec l'expression « fromage fondu » qui implique que le fromage constitue au moins l'ingrédient laitier principal.
- b. S'agissant des informations à l'attention du consommateur, cette option aura pour effet de faire apparaître le fromage en première position dans la liste des ingrédients.

Reconnaissant le fait que la nature du fromage fondu est définie par les dispositions de la norme prises et appliquées ensemble (et afin d'atteindre un compromis au sein du CCMMP), le groupe de rédaction a élaboré le projet de libellé suivant (en crochets carrés) pour inclusion éventuelle dans l'avant-projet de norme ci-joint :

[Les fromages fondus sont les produits laitiers obtenus par :

- a) *mélange, fonte et émulsification de fromages et de 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 par 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).]*

Lors de l'examen du projet de description ci-dessus, il faudra tenir compte du fait qu'il suit de près le projet de listes de matières premières de la section 3.1 (voir pièce jointe). L'un des membres du groupe de rédaction considérerait que l'ordre des parties (a) et (b) devrait être inversé pour refléter les volumes de production des produits concernés dans son pays.

Autres considérations et explication des textes en crochets carrés

Matières premières autres que le fromage (section 3.1 (a)) :

Motifs des adjonctions : il y a lieu de poursuivre la réflexion sur les points suivants :

- Le motif devrait-il être limité à l'ajustement de la teneur en matière grasse, de la teneur en extrait sec, de la teneur en protéines ou de la teneur en eau ?
- L'ajustement devrait-il être permis dans les deux sens, par exemple afin d'obtenir un fromage fondu à teneur en matière grasse plus élevée à partir d'un fromage allégé, ou afin d'obtenir un fromage fondu allégé à partir d'un fromage dont la teneur en matière grasse est élevée ?

Produits spécifiques : il y a lieu de poursuivre la réflexion sur les points suivants :

- La crème en poudre devrait-elle être autorisée ? Bien que sa teneur en matière grasse soit relativement élevée, l'adjonction causerait également un ajustement de l'extrait sec dégraissé.
- Le lait en poudre devrait-il être autorisé lorsque cet ajustement cause principalement un ajustement de l'extrait sec dégraissé.
- Le lait devrait-il être autorisé lorsque son adjonction cause un ajustement des teneurs en eau, en matière grasse et en extrait sec dégraissé ?

Les fromages fondus pour tartine ont été placés en crochets carrés en l'attente de clarification de leur nature (avant-projet de norme toujours en cours d'élaboration).

Ingrédient autorisé (section 3.2) :

Gélatine et amidons : en crochets carrés tant qu'on ne saura pas si les stabilisants et épaississants que l'adjonction de ces ingrédients a pour objet de remplacer totalement ou partiellement, seront inclus dans la section des additifs alimentaires.

Critères de composition (section 3.3) :

Le groupe de rédaction a étudié dans le détail un certain nombre de paramètres susceptibles d'inclusion comme critères de composition du fromage fondu. Il est convenu que des critères de teneur minimale en matière sèche devraient être inclus, principalement pour faire la distinction entre le fromage fondu et d'autres produits émulsifiés. La (les) valeur(s) de teneur minimale en matière sèche est (sont) en crochets carrés, le groupe de rédaction n'ayant pas envisagé de valeur(s) de teneur minimale spécifique(s).

Il y a lieu de poursuivre la réflexion sur la nécessité d'inclure des critères supplémentaires pour le pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec du fromage fondu décrit à la section 2 (a), telles une gamme de teneurs en matière grasse et les teneurs en matière sèche correspondante (comme dans les normes C-STAN).

Les autres critères qui ont été examinés sont les suivants :

- | | |
|--|---|
| Teneur maximale en eau : | pas incluse car elle est similaire à la teneur minimale en matière sèche. |
| Teneur minimale en protéines du lait : | pas incluse, car sans rapport avec la teneur en fromage et en raison de la préférence pour une disposition sur la déclaration de la teneur en protéine du lait dans la section Étiquetage (voir section 7.4 de la pièce jointe) |
| Teneur maximale en lactose : | pas inclus car (i) cette teneur est auto-limitative pour des raisons liées à la technologie (cristallisation), (ii) une limite ne permet pas de restreindre les types de matières premières et (iii) elle n'affecte pas les habitudes de consommation des personnes allergiques au lactose. |

Rapport protéine de lactosérum/caséine :	pas inclus, ce rapport n'ayant pas d'utilité en ce qui concerne l'identité du produit, la nutrition ou l'information à l'attention du consommateur.
Teneur minimale en fromage :	pas incluse suite à la décision de la 5 ^e session du CCMMP.
Teneur minimale du fromage en matière sèche :	pas incluse, car ceci reviendrait à spécifier une teneur minimale en fromage dans la norme.

Additifs alimentaires (section 4)

Approche tabulaire :	il y a lieu de poursuivre la réflexion sur la question de savoir si l'utilisation de certaines catégories d'additifs alimentaires devrait être réservée à certaines sous-catégories de fromage fondu. Dans l'affirmative, il conviendrait éventuellement d'envisager une approche tabulaire.
Émulsifiants :	il y a lieu de poursuivre la réflexion sur la justification des émulsifiants, par exemple pour les produits dans lesquels les émulsifiants ne sont pas utilisés (justification : la section 2 (b) spécifie un produit fini émulsifié mais n'impose pas l'utilisation d'émulsifiants).
Stabilisants et épaississants :	il y a lieu de poursuivre la réflexion sur la justification de ces catégories d'additifs alimentaires, par exemple dans le cas d'un fromage fondu dont la teneur en matière grasse est plus faible et/ou dont la teneur en eau est plus élevée.
Agents antimottants:	il y a lieu de poursuivre la réflexion sur la justification de cette catégorie d'additifs pour les fromages fondus tranchés, râpés ou finement râpés et en poudre.

Nom du produit (section 7.1) :

Section 7.1.2 :	<p>il y a lieu de poursuivre la réflexion sur les conditions requises pour l'inclusion du (des) nom(s) de la (des) variété(s) de fromage dans la désignation du fromage fondu, notamment sur les questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- La valeur minimale spécifiée pour la proportion de la (des) variété(s) de fromage citée(s) dans le mélange de fromages, qui est actuellement de 75 %, devrait-elle être conservée ou amendée ? Le groupe de rédaction a envisagé des valeurs différentes (50%, 100%) et/ou l'ajout d'une disposition permettant à un pays de prescrire une valeur minimale différente.- Devrait-on inclure une disposition spécifiant une teneur maximale en ingrédients laitiers autres que le fromage ?- La norme devrait-elle réglementer la relation entre la (les) teneur(s) en matière grasse de la (des) variété(s) de fromage utilisée(s) et la composition citée(s) du fromage fondu portant un (des) nom(s) de variété(s) ? Sachant que la gamme des teneurs en matière grasse de nombreuses variétés est relativement large (la teneur en matière grasse du Cheddar varie par exemple de 20% à >60% de MGES), le groupe de rédaction a examiné les implications de cette question pour les mélanges de fromages d'une même variété dont les teneurs en matière grasse sont différentes. Le groupe n'a pas trouvé de conclusion, si ce n'est que, si l'on doit conserver cette condition, il faudra la réviser et la simplifier, et que son application dans le domaine des fromages fondus portant un (des) nom(s) de variété(s) devra faire l'objet d'un examen plus approfondi.
-----------------	--

Section 7.1.3: Le temps lui faisant défaut, le groupe de rédaction a n'a pu atteindre de conclusion. Il y a donc lieu de poursuivre la réflexion sur la question de savoir s'il devrait être permis de faire référence à une variété de fromage (allégation de teneur) lorsque ce fromage est utilisé pour caractériser le produit mais que sa teneur est inférieure à celle qui est spécifiée par la section 7.1.2, par ex. : « fromage fondu [bleu] », « fromage fondu [au bleu] » ou « fromage fondu [au goût de bleu] ». Cette question n'a pas été abordée pendant la réunion du groupe de rédaction.

Déclaration de la teneur en fromage (section 7.3)

Le groupe de rédaction s'est longuement interrogé pour savoir si la déclaration de la teneur en fromage dans la norme devrait être considérée comme de nature quantitative (c'est-à-dire le pourcentage de fromage entrant dans la composition du produit) ou qualitative (c'est-à-dire une déclaration de qualité réservée telle « à haute teneur en fromage ») et si la norme devrait faire référence à la législation du pays de vente au détail (la manière dont est effectuée la déclaration et/ou l'éventuelle obligation de déclaration pour l'information du consommateur).

Après avoir examiné la section 5.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1), le groupe de rédaction est convenu que l'approche la plus homogène consisterait à faire référence au pourcentage de fromage entrant dans la formulation). Cette approche met également l'accent sur les moyens de vérification de la conformité en permettant de contrôler la recette plutôt que d'analyser le produit fini le produit fini.

Les avis sont partagés en ce qui concerne une éventuelle référence aux législations nationales. Il y a donc lieu de poursuivre la réflexion pour savoir si la norme devrait faire référence aux prescriptions du pays de vente au détail concernant la nécessité de cette déclaration.

Recommandation

Le Comité est invité à examiner l'avant-projet de norme pour le fromage fondu et à envisager la poursuite de son élaboration.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU

(À l'étape 3 de la procédure du Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au fromage fondu destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description reprise à la Section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

[Les fromages fondus sont les produits laitiers obtenus 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 et permettant d'obtenir un produit fini dont les caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles sont similaires à celles du produit défini à (a).]

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

3.1 Matières premières

Fromage* avec ou sans adjonction de :

- 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*, [fromages fondus pour tartine*], [crème en poudre*], [lait] et [lait en poudre*]

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

Lait et/ou autres produits dérivés du lait

*) Voir les dispositions des normes Codex concernant les spécifications de ces produits.

3.2 Ingrédients autorisés

- Levains lactiques inoffensifs et/ou emploi de bactéries et de cultures d'autres micro-organismes aromatisants inoffensifs ;
- Enzymes inoffensifs appropriés ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Gélatine et amidons : ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4];
- Vinaigre.

3.3 Composition

Teneur minimale en matière sèche (m/m)

[n] %

[Remarque : 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(a).]

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs alimentaires ci-dessous peuvent être utilisées [une approche tabulaire pourrait être envisagée pour pouvoir tenir compte de sous-catégories de fromage fondu différentes].

Sels émulsifiants

Régulateurs d'acidité

Colorants

Conservateurs

[Émulsifiants]

[Stabilisants et épaississants (pour le fromage fondu à haute teneur en eau et/ou à faible teneur en matière grasse)]

[Agents antimottants (exclusivement pour les produits tranchés, râpés ou finement râpés et en poudre)]

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1 1969, Rév. 3 -1997) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

7.1. Nom du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom « fromage fondu ».

Les produits couverts par la présente norme peuvent parfois être désignés par d'autres noms de variétés spécifiées dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou par un nom existant dans l'usage commun, à condition que ces désignations n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays de vente au détail en ce qui concerne le caractère et l'identité du produit.

7.1.2 L'appellation du fromage peut être « _____ fondu », ou « Fromage fondu au _____ », ou « Fromage _____ fondu » et l'on inscrira dans l'espace blanc le(s) nom(s) de la (des) variété(s) de fromage à condition que :

- le produit soit fabriqué conformément à la section 2(a) de la présente norme ;
- la (les) variété(s) de fromage soit (soient) reconnue(s) au niveau international ou national ;
- le mélange de fromages dont est constitué le produit contienne au minimum [75] % de la (des) variété(s) de fromage dont il porte le nom et que
- [la teneur en autres ingrédients laitiers n'exède pas [n x %]

[la teneur en matière grasse du produit dans l'extrait sec ne soit pas inférieure à la teneur minimale 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 les noms de deux variétés ou plus)

[*] *Remarque : si ce texte est conservé, il faudra le réviser en vue de le simplifier et de poursuivre la réflexion sur son application dans le domaine des fromages fondus portant un (des) nom(s) de variété(s).*

7.1.3 [Le(s) nom(s) de la (des) variété(s) de fromage peut (peuvent) également être cité(s) en désignant le produit « 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 provienne de la (des) variété(s) dont il porte le nom].

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, soit (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.3 Déclaration de la teneur en fromage

Le pourcentage de fromage entrant dans la formulation (m/m) doit être déclaré [si le pays de vente au détail l'exige].

7.4 Déclaration de la teneur en protéine du lait

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; {286}Codex Alimentarius{287}, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient ou, en l'absence de récipient, sur le fromage même. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, volume 13.