

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 (e) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/8
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 DE NORME REVISEE POUR LES FROMAGES DE LACTOSERUM

Observations à l'étape 3

Observations de l'Égypte, de la France et de l'Espagne
en réponse à la carte circulaire CL 2002/11-MMP, partie C

ÉGYPTE

L'EOS soumet les observations suivantes :

- 2.1 Les fromages de lactosérum sont des produits solides, semi-solides ou à pâte molle principalement obtenus, soit par concentration du lactosérum et par moulage du produit concentré, soit par coagulation à chaud du lactosérum, avec ou sans adjonction d'acide.
- 2.2 Les fromages obtenus par concentration du lactosérum sont produits par évaporation à chaud du lactosérum, ou d'un mélange de lactosérum et de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière, à un degré de concentration (~ 80 % d'extrait sec) permettant au fromage d'avoir une forme stable. La teneur en lactose de ces fromages étant relativement élevée, leur couleur varie généralement du jaunâtre au marron et ils sont doux, cuit ou caramélisé de goût
- 2.3 Les fromages obtenus par coagulation du lactosérum sont produits par précipitation à chaud du lactosérum, ou d'un mélange de lactosérum et de lait ou de crème, à une température de 88°C à 90°C pendant 40 à 45 minutes au minimum, avec ou sans adjonction d'acide, de manière à séparer les protéines et les matières grasses sous forme de caillé. La teneur en lactose de ce fromage est relativement faible et sa coloration varie du blanc au jaunâtre.

Dans chaque cas, le lactosérum peut être pré-concentré avant une opération de concentration supplémentaire du lactosérum ou de coagulation des protéines du lactosérum. Le processus peut également inclure l'adjonction de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière, avant ou après la concentration ou la coagulation. Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être supérieur à celui du lait.

Le produit obtenu par coagulation du lactosérum peut être affiné ou non affiné.

L'EOS remarque que le paragraphe 3 « facteurs essentiels de composition et de qualité » est incomplet, car il lui manque le point 3.3 sur la composition. Nous recommandons l'inclusion de la composition chimique des fromages de lactosérum comme suit :

Fromage de lactosérum	MG/MS en %	Total protéine en %	Lactose en %	Total extrait sec en %	Cendres en %	Total acidité en %	PH	Sel en %
<u>Par coagulation</u>								
Manouri	70,61	10,86	2.50	51.93	1.68	0.14	5.90	0.83
Myzithra	47.48	13.10	3.33	33.59	1.72	0.12	6.00	0.82
Myzithra sec	33.94	25.50	4.00	61.37	9.93	0.48	4.67	8.66
Ricotta	70.98	8.74	3.20	43.12	0.58	-	<6.0	-
Broccio	62.40	11.57	-	48.10	3.66	-	4.4	3.11
Ricotta au lactosérum de lait de vache	39.90	23.10	4.00	49.10	2.12	0.30	<6.0	-
Ricotta au lactosérum de lait de brebis	67.50	6.37	4.28	33.12	0.51	-	<6.0	-
Ricotta	11 – 12.5	12.60	3.5	20.23	1.00	-	<6.0	-
Serae	12.00	14 – 20		20 – 25	2.00	-	<6.0	-
<u>Par concentration</u>								
Brunstot	20 - 35		36 - 46	78 - 82			>6	

À partir du tableau ci-dessus, nous pouvons conclure que la composition typique des fromages de lactosérum obtenus par coagulation ou par concentration est la suivante :

Fromage de lactosérum	MG / MS	Total extrait sec
<u>Par coagulation</u>		
Fromage de lactosérum à la crème	Minimum 33%	Minimum 33%
Fromage de lactosérum	Minimum 10% et moins de 33 %	Minimum 20% et moins de 33 %
Fromage de lactosérum écrémé	Moins de 10%	Moins de 20%
<u>Par concentration</u>		
Fromage de lactosérum à la crème	Minimum 35%	Minimum 82%
Fromage de lactosérum	Moins de 35%	Minimum 78% et moins de 82 %

<6 pour le fromage de lactosérum obtenu par coagulation

>6 pour le fromage de lactosérum obtenu par coagulation

5. Contaminants

Se référer aux observations de l'EOS concernant l'Avant-projet de norme pour le [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale].

FRANCE

En réponse à la demande d'observations concernant l'Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum, la France informe le Comité du Codex sur le lait qu'elle soutient l'extension du champ d'application pour couvrir d'autres produits tels que les fromages de protéines de lactosérum.

Par ailleurs, la France souhaite, qu'au paragraphe « *Description* », point 2 de ce projet de norme, la phrase « *Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être supérieur à celui du lait* », soit remplacée par « *Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation doit atteindre la valeur minimum de 1.* » En effet, s'agissant de produits dénommés « fromage de lactosérum », la teneur doit être en relation avec le nom du produit.

En outre, aux points 2.2 et 2.3 du projet de norme, la France souhaite que le terme « *fromage* » soit complété par les termes « de *lactosérum* » afin d'éviter toute confusion avec les fromages couverts par la norme A6.

ESPAGNE

Nos observations sont les suivantes :

Paragraphe 2. Description

Au point 2 du paragraphe 2.1., la mention « avec ou sans adjonction d'acide » figure à la fin de la première ligne. En réalité, ces produits sont obtenus par coagulation à chaud du lactosérum « en milieu acide », cette acidité pouvant être produite par l'adjonction d'acide, de « ferments de bactéries lactiques inoffensives » (point 3.2.) ou des deux. Il est par conséquent suggéré de remplacer l'expression « avec ou sans l'adjonction d'acide » par « **en milieu acide** ».

Cette observation s'applique également à la deuxième ligne du point 2.3.

C'est précisément en raison de la transformation du lactose en acide lactique par les bactéries lactiques que les fromages de lactosérum obtenus par coagulation ont une faible teneur en lactose.

Paragraphe 5. Contaminants

Il conviendrait de combiner les paragraphes 5.1 et 5.2 pour en harmoniser le texte avec les normes récemment approuvées qui contiennent la mention suivante « Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius. »

Paragraphe 7. Étiquetage

- Il est dit au premier point du paragraphe 7.1. « Nom du produit » que lorsque le pays de vente le considère nécessaire, une description de la nature du fromage produit par coagulation du lactosérum pourra être exigée, comme par exemple « fromage de protéines du lactosérum ».

Cependant, c'est le contraire qui se produit dans de nombreux pays où ces fromages sont mieux connus que les fromages obtenus par concentration du lactosérum ; il est donc suggéré de remplacer la première phrase de ce paragraphe par la phrase suivante :

« Cependant, lorsqu'on considère que ceci est nécessaire pour informer le consommateur du pays dans lequel le fromage est vendu, une description supplémentaire du fromage peut être exigée (« fromage de lactosérum concentré » ou « fromage de protéines du lactosérum »). »

- Il est dit à la dernière phrase du paragraphe 7.1. « Nom du produit » que les fromages de lactosérum obtenus par coagulation du lactosérum peuvent également être désignés « fromages de lactosérum frais » à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit dans le pays où le produit est vendu au détail.

S'agissant de cette autre désignation, précisons que le terme « frais » n'est ni mentionné ni défini dans la norme mais qu'au contraire les termes « affiné » et « non affiné » sont utilisés dans dernière phrase du point 2.1.

Le terme « frais » n'étant pas défini, nous suggérons de ne pas l'utiliser dans le nom du produit et de s'en tenir aux termes « **affiné** » et « **non affiné** ».