

commission du codex alimentarius

F

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 7 de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/11

Février 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

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR

L'ELABORATION D'UNE ANNEXE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LE FROMAGE

Préparé par la Fédération Internationale de Laiterie (FIL) avec la collaboration de la France

1 CONTEXTE

Lors de sa 5^e session, le CCMMP a examiné le document CX/MMP 02/13 et discuté de la nécessité d'élaborer une norme pour les « spécialités de fromage », de la nature du (des) produit(s) auquel (auxquels) cette norme devrait s'appliquer et de la possibilité d'inclure des dispositions spécifiques sous forme de révisions portant sur les sections d'étiquetage ou d'autres sections des normes génériques pour les fromages (par. 128, Alinorm 03/11).

En l'absence d'un consensus sur ces questions, le Comité a demandé à la FIL de préparer un document de travail, en collaboration avec la France, sur l'élaboration éventuelle d'une annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (Norme Codex A-6) qui couvrirait les principes et dispositions nécessaires, le cas échéant, pour la désignation et l'étiquetage des descriptions des fromages et qui serait examiné lors de sa session suivante. Il a été demandé que ce document de travail tienne dûment compte des critères Codex régissant l'établissement des priorités des travaux ainsi que du mandat du CCMMP (par. 129, Alinorm 03/11).

En donnant suite à cette requête, il a été jugé utile de faire également une analyse de cas et d'identifier des objectifs clés pour tout éventuel nouveau travail afin de permettre au Comité d'en évaluer la nécessité.

Le présent document de travail a donc pour objectif de présenter des informations de contexte pertinentes, dont un examen de la nature de ces produits et des réglementations qui permettent actuellement d'en déterminer la désignation. Le document présente donc une discussion des objectifs d'éventuels nouveaux travaux.

L'option identifiée lors de la 5^e session du CCMMP est visualisée dans la pièce jointe au présent document de travail, sous forme d'une éventuelle annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (A-6) avec des éléments de texte préliminaires.

2 INTRODUCTION DE LA QUESTION

Désignation des aliments qui ne sont pas actuellement couverts par les normes pour les produits laitiers

La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (norme Codex 1-1985 Rev. 1-1991 - ci-après désignée GSPLF) dispose que tout produit alimentaire doit être désigné par un nom officiel (désignation). Le nom doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique et non générique section 4.1.1).

En outre, la sélection du nom approprié doit se faire selon la liste des critères de priorité suivants :

1^{ère} priorité : le nom stipulé par une norme Codex (4.1.1.1)

Annexe à la Norme générale Codex pour le fromage

2^e priorité: le nom prescrit par la législation nationale (4.1.1.2)

3^e priorité : soit un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur (4.1.1.3).

Les produits qui ne correspondent pas, d'un point de vue technique, aux normes (Codex ou nationales) doivent donc être désignés par des noms appropriés ne risquant pas d'induire en erreur et identifiés par l'entreprise responsable de leur commercialisation. L'option dont dispose le producteur est souvent de recourir à une désignation descriptive puisqu'il peut ne pas exister de nom courant.

Nature des produits concernés

Certains produits laitiers vendus à l'heure actuelle ¹qui sont préparés à base de fromage ou avec une technologie utilisée pour la fabrication du fromage correspondent à des normes d'identité Codex établies, mais d'autres n'y correspondent pas.

Les normes d'identité Codex (ainsi que celles qui sont en cours d'élaboration) à prendre en considération dans le contexte de cette discussion comprennent les normes suivantes :

- la Norme générale Codex pour le fromage (norme Codex A-6-1978, Rev. 1-1999, amendée en 2001), qui constitue le cadre de référence pour les normes spécifiques suivantes :
 - la Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (norme Codex 221-2001)
 - la Norme de groupe Codex pour les fromages en saumure (norme Codex 208-1999, Amend. 1-200)
 - les normes individuelles pour les variétés de fromage (série C) [en cours de révision]
- la Norme Codex pour le fromage de lactosérum (norme Codex A-7-1978, Rev. 1-1999) [2^e révision en cours]
- les normes pour le fromage fondu (norme Codex A-8 (a), (b) et (c)-1978) (nouvelle norme de remplacement en cours d'élaboration]

La nature des produits laitiers* qui ne correspondent à aucune des normes ci-dessus peut être décrite par deux groupes ayant en commun l'utilisation du terme « fromage » dans leur désignation descriptive.

*) la référence au terme « produit laitier » implique que les constituants laitiers ne doivent pas être remplacés, partiellement ou totalement, par d'autres ingrédients.

Ces groupes sont les suivants :

a.) Produits laitiers préparés avec une technologie utilisée pour la fabrication du fromage

Les produits sont préparés directement à partir de lait et/ou d'autres produits laitiers en utilisant des principes technologiques similaires à ceux de la fabrication du fromage, par exemple coagulation de la protéine du lait avec ou sans étapes de transformation supplémentaires et avec ajout d'additifs et d'ingrédients autres que ceux qui sont autorisés par la norme Codex A-6.

Parmi les désignations actuellement utilisées pour ces produits, on trouve par exemple : « *spécialités de fromage* » et « *dessert au fromage* »

Note : bien que la description ci-dessus convienne au « fromage de lactosérum », la désignation et l'étiquetage de ce produit spécifique sont régies par la norme Codex A-7.

b.) Produits laitiers à base de fromage :

Les produits sont préparés à partir de fromage (Norme Codex A-6) avec ou sans ajout d'autres constituants laitiers et/ou produits laitiers, et avec ou sans additifs et ingrédients supplémentaires.

Parmi les désignations actuellement utilisées pour ces produits, on trouve par exemple : « *préparation à base de fromage* », « *composition au fromage* », « *fromage en poudre* », « *mousse au fromage* » et « *préparation pour sauce au fromage* ».

¹ définis par la norme Codex 206

Note : bien que la description ci-dessus convienne également au « fromage fondu », il est prévu que la désignation et l'étiquetage de ce produit spécifique seront régies par la norme Codex pour le fromage fondu [en cours d'élaboration].

Production et échanges commerciaux

Des recherches effectuées précédemment (voir CX/MMP 02/13) ont permis d'arriver à des estimations approximatives, à savoir que ces produits sont fabriqués dans de nombreux pays en quantités annuelles de l'ordre de 30 000 tonnes ou plus avec des échanges entre plus de 20 pays portant sur un volume de 7 500 tonnes au minimum.

Il convient cependant de reconnaître que ces chiffres sont imprécis et probablement influencés par l'incertitude associée à la collecte d'informations servant au calcul des statistiques ainsi qu'à la nature et à la désignation des produits visés par les recherches. On peut également supposer que ces volumes seront en augmentation.

État des législations nationales

Les recherches précédentes (voir CX/MMP 02/13) ont permis de constater que certains pays possédaient soit des réglementations spécifiques, soit des codes professionnels ou des exigences nationales, soit des reconnaissances ponctuelles précisant les caractéristiques de ces produits, tandis que d'autres utilisaient les règles générales d'étiquetage et de composition pour définir le statut légal de ces produits. Ces différences pourraient causer des difficultés pour le commerce international.

Descriptions de fromage

Les descriptions de fromage incluent le terme « fromage » proprement dit ainsi que des termes spécifiques au fromage utilisés avec ce terme, par exemple des descripteurs qui font référence à la technologie de fabrication du fromage, tels « affiné », « non affiné », « affiné au moyen de moisissures » et « en saumure ». Des descripteurs supplémentaires sont utilisés pour faire référence à la texture du fromage, tels « à pâte dure », « à pâte ferme » ou « à pâte molle », ou à sa composition, tels « gras » ou « écrémé ».

Qu'il s'agisse de produits laitiers préparés à base de fromage ou fabriqués avec une technologie utilisée pour la fabrication du fromage, le terme « fromage » est actuellement utilisé dans des désignations descriptives pour qualifier un autre nom*.

*) par ex. à base de fromage, spécialité de fromage, composition au fromage, produit à base de fromage, fromage en poudre et mousse au fromage

3 EXAMEN DE LA NECESSITE D'ELABORER DES TEXTES REGLEMENTAIRES

La réglementation actuelle

À l'heure actuelle, les textes qui régissent la désignation des produits sont la GSLPF et la GSUDT.

Les dispositions de la GSLPF sont les suivantes :

L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable (section 3.1)

Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées sur l'étiquette ou dans l'étiquetage par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel elles pourraient être confondues, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur quel'aliment est apparenté avec cet autre produit. (section 3.1)

Lorsqu'il n'existe pas de tel nom, il faut employer un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. (section 4.1.1.3).

La GSUDT ne contient pas de disposition spécifique visant l'utilisation de noms établis en conjonction avec des noms descriptifs d'autres produits laitiers (autres que les produit laitier composés). Cependant, la GSUDT contient des dispositions de ce type visant les produits non laitiers (sections 4.6.3 et 4.6.4 de la GSUDT), qui autorisent l'utilisation de noms de produits laitiers exclusivement lorsque l'aliment non laitier contient effectivement le produit laitier en question comme ingrédient. Il n'est pas permis de faire référence à un nom de produit laitier pour une imitation de ce produit (c'est-à-dire un produit similaire fabriqué au moyen de la même technologie).

Examen de la nécessité d'élaborer des textes Codex supplémentaires

Tout produit alimentaire doit être désigné par un nom officiel (désignation) conformément à la liste des critères de priorité prévus par la section 4.1 de la GSLPF (voir 2.1 ci-dessus) et par la GSUDT.

Il est reconnu qu'il existe des produits qui ne correspondent pas aux normes (Codex ou nationales). Lorsque c'est le cas, le producteur est tenu d'utiliser un nom établi d'usage courant ou, ce qui est plus probable puisqu'il s'agit principalement de produits d'apparition récente, de trouver une désignation descriptive correcte n'induisant pas le consommateur en erreur.

À l'heure actuelle, il n'existe pas de directive internationale (visant la sélection de termes descriptifs) qui explique comment et dans quelles conditions les désignations descriptives doivent être utilisées et qui différencie ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas.

Diverses désignations descriptives sont actuellement utilisées pour les produits qui ne sont pas couverts par les normes et nombre d'entre elles incluent le terme « fromage ». Il reste cependant à démontrer que l'existence de ces descriptions pose un problème potentiel pour le commerce international.

Étant donné cette situation, le CCMMP devrait décider si l'élaboration d'une réglementation plus détaillée concernant l'établissement de désignations descriptives est nécessaire ou désirable.

Objectifs pour d'éventuels nouveaux travaux

Si le CCMMP considère qu'il est nécessaire de réglementer, l'objectif global de nouveaux travaux devrait être d'aider à assurer la promotion de pratiques commerciales loyales et l'information du consommateur grâce à la désignation et à l'étiquetage des produits concernés (voir 2.2 ci-dessus) qui doivent être désignés par les termes descriptifs.

Cette réglementation devrait s'appliquer uniquement aux produits laitiers décrits à 2.2 ci-dessus, qui utilisent tous le terme « fromage » dans leur désignation descriptive, mais ne devrait pas s'appliquer aux produits suivants :

- Produits laitiers régis par des normes de produit Codex
- Autres produits (non laitiers) dans lesquels les constituants laitiers sont entièrement ou partiellement remplacés dans lesquels le fromage est utilisé comme ingrédient.

Ce type de réglementation devrait contenir des principes et des dispositions adéquats pour l'utilisation du terme « fromage » dans les désignations descriptives et les relier, le cas échéant, à des conditions appropriées liées à la composition et/ou à d'autres conditions d'ordre technique régissant leur utilisation.*.

Elle pourrait également contenir des conditions d'ordre général concernant l'utilisation d'autres descripteurs du fromage, tels ceux qui sont liés à la terminologie du fromage (par ex. : affiné, non affiné, frais), à sa texture (par ex. : à pâte dure ou à pâte molle) et à sa composition (par ex. : gras) d'une manière similaire à celle qui est spécifiée par les sections 7.1.1 et 7.2 de la norme Codex A-6 à condition de se conformer aux conditions spécifiées pour leur utilisation.

***) Exemples (à titre d'illustration) de principes envisageables :**

Le terme « fromage » peut être utilisé dans les désignations descriptives d'autres produits laitiers, à condition que le produit laitier soit entièrement, ou partiellement, élaboré ou préparé à base de fromage ou qu'il soit préparé en utilisant des principes technologiques utilisés pour la fabrication du fromage.

Le(s) terme(s) doit (doivent) être accompagné(s) d'un (de) qualificatif(s) ou d'un (de) descripteur(s) approprié(s) acceptable(s) dans le pays où le produit est vendu au détail.

Le(s) terme(s) doit (doivent) décrire avec précision et de manière à ne pas induire le consommateur en erreur, la nature véritable du produit, (comme par exemple) ce qui le différencie du « fromage », la (les) modification(s) apportée(s) au fromage, et/ou l'utilisation prévue.

Annexe à la Norme générale Codex pour le fromage

Les principes et dispositions ne doivent pas contredire la GSLPF (Norme Codex 1) ni la GSUDT (norme Codex 206).

4 QUESTIONS DE PROCEDURE

Conformité aux Critères du Codex relatifs à l'établissement des priorités de travail

Le Comité considèrera peut-être que l'élaboration d'un texte Codex visant les questions décrites ci-dessus serait justifiée selon les critères* suivants :

a) <i>Protection des consommateurs contre les pratiques frauduleuses :</i>	Applicable (voir 3.2 dans le présent document)
b) <i>Volume de production dans chaque pays :</i>	Applicable (voir 2.3 dans le présent document)
c) <i>Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient en découler :</i>	Applicable (voir 2.4 et 3.2 dans le présent document)
d) <i>Potentiel commercial aux plans international ou régional :</i>	Applicable (voir 2.3 dans le présent document)
e) <i>Aptitude du produit à la normalisation :</i>	Sans objet (ne concerne que les normes de produit)
f) <i>Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes :</i>	Sans objet (ne concerne que les normes de produit)
g) <i>Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales :</i>	Sans objet
h) <i>Type d'organe subsidiaire auquel les travaux pourraient être confiés :</i>	Le CCMMP, voir 4.2 dans le présent document

*) Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 12^e édition pp.70-71 de la version française

Conformité au mandat du CCMMP

Pour être totalement conforme au mandat du CCMMP, le champ d'application de tout texte Codex traitant de cette question devrait s'appliquer uniquement aux produits laitiers tels qu'ils sont définis par la GSUDT.

Cette restriction implique que le texte Codex n'envisage pas l'utilisation de descripteurs du fromage pour les aliments non laitiers (tels « Cheese Cake », « biscuit au fromage » et les produits couverts par la section 4.6 de la GSUDT).

Plan de présentation d'une éventuelle annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (Norme Codex A-6) (avec des éléments de texte préliminaires)

Les dispositions de la présente annexe s'appliquent conjointement et en conformité avec la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (norme Codex 1 - 1985, Rev. 1-1991) et avec la Norme générale pour l'utilisation de termes de la laiterie (norme Codex 206-1999).

1. Champ d'application

La présente annexe s'applique aux produits laitiers qui ne sont couverts par aucune norme de produit Codex et dont la désignation inclut le terme « fromage ». Elle s'applique également à la partie des produits laitiers composés constituée de produits laitiers.

Les dispositions de la présente annexe spécifient les conditions applicables à ces produits en ce qui concerne l'utilisation du terme « fromage » dans les désignations descriptives lorsque de telles désignations doivent être utilisées (voir section 4.1.1 de la norme Codex 1), ainsi que les dispositions qui s'appliquent en conséquence à l'étiquetage.

2. Conditions régissant l'utilisation du terme « fromage » dans les désignations descriptives des produits laitiers.

Le terme « fromage » peut être utilisé dans la désignation descriptive d'un produit laitier en conformité avec la section 3 ci-dessous, à condition que le produit laitier respecte toutes les conditions spécifiées à 2.1.1 et à 2.1.4 ci-dessous.

2.1.1 Nature du produit

Le produit est préparé directement à partir de lait et/ou d'autres produits laitiers en utilisant des principes technologiques similaires à ceux de la fabrication du fromage, par exemple coagulation de la protéine du lait avec ou sans étapes de transformation supplémentaires et/ou avec ajout d'ingrédients et d'additifs autres que ceux qui sont autorisés par la norme Codex A 6 (un produit laitier fabriqué avec une technologie utilisée pour la fabrication du fromage) ;

et/ou

Le produit est préparé à partir de fromage (Norme Codex A-6) avec ou sans ajout d'autres constituants laitiers et/ou produits laitiers et avec ou sans additifs et ingrédients supplémentaires (produit laitier à base de fromage).

2.1.2 Composition du produit

Le rapport protéine de lactosérum/caséine n'est pas nécessaire supérieur à celui du lait.

2.1.3 Ingrédients utilisés

Les ingrédients fonctionnels utilisés, autres que ceux qui sont autorisés pour le fromage (section 3.2 de la norme A-6) sont :

- justifiés d'un point de vue technologique par la nature du produit, et
- ajoutés uniquement dans les quantités déterminées par leur nécessité fonctionnelle.

2.1.4 Additifs

Les additifs utilisés, autres que ceux qui sont autorisés pour le fromage (section 4 de la norme Codex A-6) sont :

- autorisés par la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires [en cours d'élaboration],
- justifiés d'un point de vue technologique par la nature du produit, et
- ajoutés uniquement dans les quantités déterminées par leur nécessité fonctionnelle.

3. Dispositions relatives au nom du produit

Pour les produits laitiers conformes aux conditions de la section 2 ci-dessus, le terme « fromage » ne peut être utilisé que comme qualificatif pour compléter d'autres mots qui :

- indiquent clairement la nature véritable du produit au consommateur d'une manière acceptable dans le pays où le produit est vendu au détail, par ex. ce qui le différencie du fromage, ou
- décrivent avec précision et de manière à ne pas induire le consommateur en erreur, la nature de la (des) modification(s) apportée(s) au fromage, et/ou l'utilisation prévue.

Des exemples de désignations descriptives de ce type comprennent, entre autres : « *spécialité de fromage* », « *préparation à base de fromage* », « *dessert au fromage* », « *fromage en poudre* », « *mousse au fromage* » et « *préparation pour sauce au fromage* ».

4. Autres dispositions relatives à l'étiquetage

Les dispositions suivantes s'appliquent aux produits laitiers conformes aux conditions de la section 2 de la présente annexe :

- sections 7.2, 7.3 et 7.4 de la norme Codex A-6 ;
- les qualificatifs associés à la méthode d'affinage et à la teneur en matière grasse spécifiée aux sections 7.1.1 et 7.2 de la norme Codex A-6 peuvent être utilisées sous réserve de conformité aux conditions spécifiées pour leur utilisation par la norme Codex A-6.