

# 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 8(b) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/13  
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**

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR UNE PROPOSITION VISANT A REVISER LA NORME CODEX  
POUR LE FROMAGE A PATE EXTRA-DURE A RAPER  
(CODEX STAN C-35-1978)**

Soumis par l'Italie

## INTRODUCTION

La « norme Codex internationale pour le fromage à pâte extra-dure à râper » est vieille de vingt-cinq ans et n'a jamais été révisée. Un certain nombre de raisons militent en faveur de la révision de cette norme dont, notamment, l'évolution de la manière dont sont évalués les additifs alimentaires et le progrès technologique ainsi que de leur impact sur les critères de qualité et de composition.

1. La révision proposée devrait permettre d'appliquer la norme en question à tous les fromages à pâte extra-dure qui peuvent être râpés, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur.
2. La description du produit contient donc des paramètres relativement larges, notamment en ce qui concerne l'origine du lait et l'apparence de la pâte.

La description du produit est structurée selon les Principes et lignes directrices pour l'application des normes du Codex aux variétés individuelles de fromage (*Doc. CX/MMP 02/7 - partie No 1, janvier 2002, rapport No 2, annexe 1, point 2.2*).

3. Au troisième paragraphe du point « 3.2 - Ingrédients autorisés », les adjuvants de fabrication sont inclus, bien que n'étant pas des « ingrédients » au sens strict du terme. La structure de la norme générale Codex pour le fromage (*CODEX STAN A-6—1978, Rev. 2-2001*) a été intentionnellement suivie.
4. La liste des additifs suit en partie celle qui figure dans la « norme générale » ci-dessus. La sélection est basée sur l'avant-projet de norme présenté dans le *document CX/MMP 00/18 Add 1 (février 2000)*; cependant, deux colorants ont été supprimés le *curcuma*, qui ne figure pas dans la liste de la norme générale, et les *chlorophylles*, dont l'utilisation est limitée, selon la norme générale, aux fromages à pâte persillée avant affinage).

Reste à décider s'il est approprié d'inclure, dans la liste du paragraphe concernant les fromages en tranches ou râpés, trois agents conservateurs (200, 202 et 203), qui figurent déjà (avec des teneurs maximales trois fois plus élevées) dans la liste des conservateurs dont l'utilisation est autorisée pour ces mêmes fromages lorsqu'il sont entiers.

- 5-6 Les clauses relatives aux contaminants et à l'hygiène sont celles de la norme générale ci-dessus.

**Fromage à pâte extra-dure à râper**

7. En ce qui concerne les fromages dont le nom n'est pas protégé alors que l'utilisation de la désignation prévue par l'avant-projet de norme n'est que facultative, il est implicite que ces fromages peuvent être vendus sous des noms de fantaisie, à condition de ne pas induire le consommateur en erreur quant à la nature ou à l'origine du produit.

S'agissant de la clause concernant les pays d'origine (point 7.2), il a été tenu compte des observations de l'Allemagne et de l'Espagne, reprises dans le rapport No 3, relatives au remaniement proposé de l'Avant-projet de norme pour les fromages individuels ( *Doc. CX/MMP 02/7 - partie No 1, janvier 2002* , page 53 de la version anglaise et 58 de la version française).

**RECOMMANDATION**

- Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers recommande à la 27<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius d'approuver la révision de la norme Codex pour le fromage à pâte extra-dure à râper en tant que nouvelle activité sur la base de l'avant-projet ci-joint.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE  
POUR LES FROMAGES A PATE EXTRA-DURE A RAPER  
(C-35)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au fromage à pâte extra-dure à râper 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**

2.1 Type de fromage

Fromage extra-dur à râper affiné en conformité avec la norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rev. 2-2001) pouvant être râpé par traitement industriel ou par le consommateur final.

2.2 Texture de la masse du fromage

Texture granuleuse, légèrement friable, se prêtant au râpage.

2.3 Apparence de la pâte

La pâte a une couleur naturelle, naturellement non colorée, ou variant du jaune pâle au jaunâtre, avec peu ou pas de trous.

2.4 Origine du lait

Lait de vache, lait de chèvre ou lait de brebis lait purs et mélanges de tels laits.

2.5 Apparence du fromage entier

Le fromage est vendu avec ou sans sa croûte, qui peut être enrobée. Les formats, formes, dimensions et poids sont variables [selon le type de lait, la méthode de fabrication mise en oeuvre et le pays d'origine].

2.6 Méthode de fabrication

2.6.1 Coagulation

La présure et autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées avec ajout éventuel de levains lactiques inoffensifs.

2.6.2 Traitement thermique

Le lait peut être cru ou pasteurisé. [S'il est pasteurisé, le lait doit être chauffé à 72° (161° F) au moins pendant 15 secondes].

2.6.3 Fermentation

Fermentation à l'acide lactique et/ou emploi de bactéries et de cultures d'autres micro-organismes aromatisants inoffensifs.

2.6.4 Maturation

Après que le caillé (qui peut être légèrement salé) a été pressé dans les moules, le fromage peut être salé par saumurage ou par salage à sec, ou selon les deux procédés. La méthode d'affinage nécessaire au développement des caractéristiques de saveur et de la pâte prend normalement au moins 6 mois à 10 – 20° c en fonction du degré de maturité requis. L'affinage peut s'effectuer dans des conditions différentes, à condition que les caractéristiques physiques, biochimiques et organoleptiques du fromage soient similaires aux

**Fromage à pâte extra-dure à râper**

caractéristiques obtenues par la méthode d'affinage décrite ci-dessus. Le fromage destiné au traitement industriel ne nécessite pas le même degré d'affinage.

2.6.5 Caractéristiques de goût

Variet en fonction du type de lait utilisé et du degré de maturité atteint.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**3.1 Matières premières

Lait, selon la description au point 2.4 ci-dessus

3.2 Ingrédients autorisés

- Chlorure de sodium
- Eau potable
- Adjuvants de fabrication, tels que décrits aux points 2.6.1 et à 2.6.3 ci-dessus, ainsi que leurs résidus et dérivés.
- [Farines et amidons de riz, de maïs, de blé et de pomme de terre. Nonobstant les dispositions de la norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rev. 2-2001) ces substances peuvent être utilisées comme antiagglomérants pour le traitement de surface des produits découpés, tranchés et râpés exclusivement, à condition d'être ajoutés dans les quantités strictement nécessaires à leur efficacité selon les bonnes pratique de fabrication et qu'il soit tenu compte de toute utilisation des antiagglomérants figurant sur la liste du paragraphe 4 de la présente norme].

3.3 Composition

<u>Constituant laitier</u>	<u>Teneur minimale (m/m)</u>	<u>Teneur maximale (m/m)</u>	<u>Niveau de référence (m/m)</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	32 %	42 %	32 % à 42 %
Matière sèche :	64 %	Pas spécifié	Pas spécifié

Les modifications de la composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3. de la norme générale pour l'utilisation de termes de la laiterie (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce uniquement dans les limites fixées.

<i>N°</i>	<i>Nom</i>	<i>Concentration maximale</i>
<b><i>Colorants</i></b>		
100	Curcumines (pour les croûtes de fromage comestibles)	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivriques	15 mg/kg
160a (i)	β-Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg (sur la base de bixine/norbixine)
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	B-apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide B-apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
<b><i>Régulateurs d'acidité</i></b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono daltalactone (GDL)	
<b><i>Conservateurs</i></b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg calculés en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	12,5 mg/kg
234	Nisine	
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg, exprimés sous la forme Na NO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg, calculés en tant qu'acide propionique
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<i>Pour le traitement de la surface/croûte exclusivement :</i>		
200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Absente à 5 mm de profondeur.

***Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement***  
***Agents antimottants***

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Oxyde de silicium amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	
<b><i>[Conservateurs]</i></b>		
200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculés en tant qu'acide sorbique]
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

**5. CONTAMINANTS**

5.1 Métaux Lourds

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales 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, *Codex Alimentarius*, Volume 1B) 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 maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits visés par la présente norme 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) *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

**7. ÉTIQUETAGE**

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

7.1 Nom du Produit

Le nom « fromage à râper extra-dur » peut être utilisé en conformité avec le paragraphe 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à condition que le produit soit conforme à cette norme.

Le nom peut être également utilisé pour le fromage en tranches, coupé, râpé ou finement râpé, conformément à la présente norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 -1978, Rév. 2-2001).

Les termes « extra-dur » et « râper » peuvent être omis du nom du produit à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit dans le pays où il est vendu au détail.

7.2 Pays d'origine

Le pays dans lequel le fromage est fabriqué est indiqué conformément aux dispositions du point 4.5 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Lorsque le produit est tranché, coupé, râpé ou finement râpé, dans un autre pays, le pays dans lequel sont effectuées ces opérations doit également être mentionné.

7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

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

7.4 Indication de la date

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de fabrication est indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à condition que le produit ne soit pas destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

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 points 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 : *Codex Alimentarius*, 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 du 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.