

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 (q) de l'ordre du jour

CX/MMP 06/7/8 Add. 1
Mars 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Septième session

Queenstown (Nouvelle-Zélande), 27 mars - 1er avril 2006

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU

OBSERVATIONS A L'ETAPE 3

Observations de Argentine, Australie, Japon, Nouvelle-Zélande et Venezuela

Observations Générales

ARGENTINE

L'Argentine se félicite d'avoir l'occasion de formuler des observations sur le présent document.

AUSTRALIE

L'Australie se félicite d'avoir l'occasion de formuler les observations suivantes sur le CX/MMP 06/7/8 (Novembre 2005) « avant-projet de norme pour le fromage fondu » et souhaite féliciter la Fédération Internationale de Laiterie pour les efforts entrepris dans le cadre de l'animation de ce projet.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle Zélande faisait partie du groupe de travail qui a développé cette proposition et remercie la FIL pour son leadership qui a permis au groupe de travail de progresser de manière significative sur cette norme difficile. Nous avons pris note des éléments déterminants du paragraphe 7 sur lesquels portaient les efforts de consensus du groupe de travail.

La Nouvelle Zélande croit que l'approche novatrice du groupe de travail présente une bonne base pour résoudre les questions restantes et parvenir à faire progresser les travaux plus avant encore. L'obtention d'un consensus sur les concepts proposés constituerait un grand pas en avant sur la voie du développement de cette norme.

Section 1. Champ d'application

ARGENTINE

L'Argentine suggère de biffer l'éclaircissement (1) des notes de bas de page. Dans l'intérêt de l'uniformité entre les Normes du Codex, l'Argentine estime qu'il n'est pas nécessaire de fournir des éclaircissements sur des produits qui ne relèvent pas de la norme.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle Zélande soutient le texte proposé. En particulier, nous sommes d'accord avec le concept que la norme s'applique uniquement aux produits désignés sous le nom de « fromage fondu ».

Section 2. Description**NOUVELLE-ZELANDE**

La Nouvelle Zélande soutient le texte proposé. En particulier, nous sommes d'accord avec le concept que la norme s'applique uniquement aux produits désignés sous le nom de « fromage fondu ».

Section 3. Facteurs Essentiels de Composition et de Qualité***Section 3.1. Matières premières*****ARGENTINE**

L'Argentine accepte le chiffre repris pour les produits laitiers riches en matière grasse (catégorie b) au point c, et propose donc d'éliminer les crochets.

Au dernier paragraphe, l'Argentine suggère d'inscrire une teneur de 50 % de composés laitiers du fromage afin de pouvoir faire référence à la variété de fromage dans la désignation du fromage fondu.

L'Argentine considère qu'ainsi il est certain que le fromage constitue la catégorie principale du produit final et par conséquent, le composant déterminant (75% environ) dans l'ensemble des fromages utilisés dans son élaboration.

JAPON

Dans la phrase « Le fromage doit représenter la principale catégorie de matières premières.» (NDT, parmi les trois catégories de matières premières ci-dessus)

Le fromage devrait être l'ingrédient le plus important du fromage fondu par rapport au poids du produit et dans l'extrait sec, car il est un produit du fromage.

Nous proposons donc d'ajouter le libellé suivant après « Le fromage doit représenter la principale catégorie » en le soulignant :

« Le fromage doit représenter la principale catégorie de matières premières dans l'extrait sec et sur la base du poids du produit. » (NDT, parmi les trois catégories de matières premières ci-dessus) “

Justification

1 Etant donné les différents teneurs en eau du lait et des produits laitiers qui servent de matière première aux fromages fondus, à défaut d'adopter le libellé « la principale catégorie uniquement sur la base du poids du produit » il y aura des cas où le fromage ne constituera pas la catégorie principale dans l'extrait sec. Ceci pourrait induire les consommateurs en erreur.

Voici un exemple :

	Catégorie de matières premières	3.1 a)	3.1 b)	3.1 c)	Total
	Matières premières	Fromage	Beurre	Poudre de lait écrémé	
(1)	Pourcentage (%) sur la base du poids du produit	34	33	33	100

(2)	(%) Matière sèche des matières premières	55	84	95	
(3) (1)× (2)/100		18.7	27.7	31.4	77.8
(4) (3) ×100/77.8	Pourcentage (%) Dans la Matière sèche	24.0 *	35.6	40.4	100

* Le pourcentage de fromages (24,0%) indique que le fromage ne constitue pas la catégorie principale des trois catégories.

2 A titre d'exemple, on a produit 104 000 tonnes de fromage fondu au Japon en 2004, la cinquième production mondiale. On a utilisé 91 000 tonnes de fromage comme matières premières pour cette production. Cela signifie que la quasi-totalité des matières premières du fromage fondu était du fromage. Afin de garantir cette caractéristique du fromage fondu, le fromage devrait constituer la catégorie principale non seulement du produit mais aussi sur la base de l'extrait sec.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle Zélande soutient les concepts de ces sections relatifs à l'éventail des combinaisons de matières premières autorisées, la proportion de fromage dans les produits finis et la limite d'utilisation de produits riches en matières grasses dans les fromages fondus tartinables.

La Nouvelle Zélande recommande que les deux paragraphes de la section 3.1 qui font référence à la teneur en fromage soient déplacés vers la section 3.3 (composition).

Dans le cas de fromage fondu qui doit être qualifié de tartinable, la phrase « les catégories a) et b) peuvent ensemble représenter la principale catégorie » devrait être biffée, car elle ne garantit pas une teneur de fromage significative. Nous proposons le libellé alternatif suivant : Que la catégorie (a) – fromage – devrait être plus grande que la catégorie (c). Nous recommandons par ailleurs que l'exigence d'étiqueter le produit comme étant tartinable devrait être clairement liée à la section 7.1.2.

La Nouvelle Zélande peut donner son aval à l'approche des fromages fondus portant un nom de variété (FFNV) particulièrement lorsqu'elle est liée à la disposition de la section 7.1.5.

Section 3.2. Ingrédients autorisés

ARGENTINE

L'Argentine approuve l'inclusion de gélatines et d'amidons parmi les ingrédients autorisés pour ces produits laitiers et suggère d'éliminer les crochets.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle Zélande soutient les concepts de ces sections relatifs à l'éventail des combinaisons de matières premières autorisées, la proportion de fromage dans les produits finis et la limite d'utilisation de produits riches en matières grasses dans les fromages fondus tartinables.

La Nouvelle Zélande recommande que les deux paragraphes de la section 3.1 qui font référence à la teneur en fromage soient déplacés vers la section 3.3 (composition).

Dans le cas de fromage fondu qui doit être qualifié de tartinable, la phrase « les catégories a) et b) peuvent ensemble représenter la principale catégorie » devrait être biffée, car elle ne garantit pas une teneur de fromage significative. Nous proposons le libellé alternatif suivant : Que la catégorie (a) – fromage – devrait être plus grande que la catégorie (c). Nous recommandons par ailleurs que l'exigence d'étiqueter le produit comme étant tartinable devrait être clairement liée à la section 7.1.2.

La Nouvelle Zélande peut donner son aval à l'approche des fromages fondus portant un nom de variété (FFNV) particulièrement lorsqu'elle est liée à la disposition de la section 7.1.5.

VENEZUELA

Emplacement dans le texte	Le Venezuela suggère :
Page 12 Section 3 Facteurs essentiels de composition et de qualité	Le Venezuela n'approuve pas l'utilisation de gélatine et d'amidons car il considère que ces ingrédients affectent la qualité et l'identité du produit.

Section 3.3 Composition

AUSTRALIE

Alors que l'Australie se félicite de la gamme proposée pour la matière grasse laitière dans l'extrait sec - qui va de 0% à 75% - parce qu'elle offre une gamme plus large que la norme Codex générale A-8 (b) existante pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine (la section 5.2, Composition de cette norme reprend dans une liste une gamme qui s'étend de « moins de 10 » à 65 pour la matière grasse laitière dans l'extrait sec); l'Australie croit aussi qu'il n'est pas nécessaire de définir une limite supérieure pour la matière grasse dans l'extrait sec des fromages fondus. Par ailleurs, le secteur laitier australien a signalé qu'il pourrait y avoir actuellement des fromages fondus dans le commerce international et dont la teneur en matière grasse dans l'extrait sec est supérieur à 75 % ; une limite supérieure de 75 % de matière grasse dans l'extrait sec signifierait l'exclusion de ces produits.

VENEZUELA

Emplacement dans le texte	Le Venezuela suggère :
Page 13 Section 3 Facteurs essentiels de composition et de qualité	Le document ne comprend pas la teneur de matière grasse dans l'extrait sec et les additifs alimentaires autorisés, alors que c'est une donnée importante pour l'évaluation et la présentation d'observations.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle Zélande considère que l'approche suivie dans le tableau qui met en regard des gammes de Matières Grasses dans l'Extrait Sec et des Valeurs Minimales d'Extrait Sec est bonne. A titre d'observation rédactionnelle, nous désirons signaler que le tableau de la section 3.3. devrait montrer des intitulés de colonnes (c.à.d. Matière Grasse dans l'Extrait Sec pour la première colonne et Extrait Sec Minimum pour les deux autres). Nous ne désirons pas faire d'autres observations sur cette section tant que les recommandations de la FIL n'ont pas été diffusées.

Nous recommandons que cette section soit reformatée comme suit, par souci de clarté, de façon à prendre en compte nos recommandations de déplacement des dispositions pour la teneur en fromage et pour la texture du fromage fondu tartinable vers cette section :

Section 3.3.1 Teneur en fromage, Section 3.3.1.1 Fromage fondu

Le fromage doit représenter la principale catégorie parmi les trois catégories de matières premières figurant au point 3.1.

Section 3.3.1.2 Fromage fondu nécessitant le qualificatif tartinable

En guise d'alternative aux dispositions du point 3.1.1, il convient d'appliquer les exigences suivantes :

- La catégorie (a) – fromage – doit être plus grande que la catégorie (c)

- La combinaison des matériaux des catégories (a) et (c) contiennent au moins [40]% MGES.
- La teneur de matière grasse laitière dans l'extrait sec du produit final est supérieure à 50% (m/m)
- Le produit est conforme aux dispositions de la Section 2 - Description
- La texture du produit fini est telle qu'il peut être tartiné et
- La désignation du produit fini comprend le qualificatif « tartinable », conformément au point 7.1.2.

Note : Certains fromages fondus non conformes à ces exigences peuvent toutefois être tartinables. L'étiquetage de ce genre de fromages fondus relève aussi des dispositions du point 7.1.2.

Section 3.3.1.3 Fromages fondus portant un nom de variété

La ou les variétés de fromage mentionnées dans la désignation du fromage fondu portant un ou des noms de variétés devront représenter au moins [60] % (m/m) des ingrédients laitiers qui entrent dans sa composition.

Section 3.3.2 Teneur en matière grasse laitière dans l'extrait sec (MGES)

Teneur minimale en matière grasse laitière (m/m) dans l'extrait sec	Teneur maximale en matière grasse laitière (m/m) dans l'extrait sec
Non spécifié	75%

Section 3.3.3 Teneur en extrait sec

En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec selon le tableau ci-dessous.

Teneur en matière grasse laitière (m/m) dans l'extrait sec (MGES)	Minimum d'extrait sec (m/m)	
	<i>Fromage fondu</i>	<i>Fromage fondu nécessitant le qualificatif "tartirable"</i>
Supérieure ou égale à 30% mais inférieure à 50%.	[...]	[...]
Supérieure ou égale à 50 % mais inférieure à 75 % :	[...]	[...]
Inférieure à 30 % :	[...]	[...]

Section 6. Hygiène

Section 6.1

ARGENTINE

Au point 6.1., l'Argentine suggère une mise à jour de la version du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, (CAC/RCP 1-1969, Rév.4-2003), auquel il est fait référence.

Section 7. Étiquetage

ARGENTINE

L'Argentine suggère une mise à jour de la version de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.2-2003) à laquelle il est fait référence.

Section 7.1.2

AUSTRALIE

L'Australie croit que la norme devrait permettre l'utilisation du nom « spread » (produit tartirable) comme une alternative pour l'adjectif « spreadable » (tartirable) ; le consommateur ne sera pas induit en erreur par l'utilisation de ce terme alternatif et ce terme est déjà largement utilisé.

NOUVELLE-ZELANDE

Le bon avancement de cette norme dépend principalement de la clarté de cette section et surtout des dispositions de la section 7.1 qui traite du nom et de la texture du fromage fondu tartinable.

Nous suggérons de clarifier la section 7.1.2 en renvoyant à la section spécifique qui exige un tel étiquetage.

Nous notons que si un fromage fondu a une texture tartinable mais n'est pas conforme aux dispositions de composition selon lesquelles un produit doit porter la mention fromage fondu tartinable, ce produit peut (mais ne doit pas nécessairement) être qualifié « tartinable » et le terme « tartinable » ne doit pas être associé au nom « fromage fondu ». L'ajout d'une phrase au point 7.1.2 permettrait de clarifier cet aspect.

La section 7.1.2 pourrait être reformulée de la manière suivante :

7.1.2 Lorsque la section 3.3.1.2 exige l'utilisation du qualificatif « tartinable », ce terme doit être associé au nom « fromage fondu ».

Lorsque la norme n'exige pas l'utilisation du qualificatif « tartinable » et que le produit a toutefois une texture adaptée au tartinage, le terme « tartinable » peut être utilisé et ne doit pas nécessairement être associé au nom.

Section 7.1.3**NOUVELLE-ZELANDE**

La section 7.1.3 concernant la texture du fromage fondu tartinable est une disposition de qualité essentielle et non pas une disposition d'étiquetage. Nous suggérons donc qu'elle pourrait être déplacée vers la section composition, parmi les autres dispositions pour le fromage fondu tartinable.

Section 7.1.5 Nom du Produit**ARGENTINE**

Au point 7.1.5., l'Argentine suggère d'exprimer le pourcentage de la variété de fromage dont le nom est utilisé sur l'étiquette par rapport au total de produits laitiers et non pas par rapport au total de matières premières, par souci de cohérence avec le point 3.1. de la norme.

Section 7.4 Déclaration de la teneur en protéines du lait**VENEZUELA**

Emplacement dans le texte	Texte actuel	Libellé proposé :
Page 14 Section 7.4 Déclaration de la teneur en protéines du lait	Si le consommateur est susceptible d'être induit en erreur par cette omission, toute la teneur en matière grasse doit être déclarée...	Si le consommateur est susceptible d'être induit en erreur par cette omission, toute la teneur en protéines doit être déclarée...