

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 3 a) de l'ordre du jour

CX/MMP 06/7/3
Novembre 2005

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 – 1 avril 2006

AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS À LA SECTION 2 « DESCRIPTION » DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LE FROMAGE

Observations présentées en réponse à la lettre circulaire CL 2004/15-MMP par l'Argentine,
l'Australie, le Brésil, la Nouvelle-Zélande, l'Uruguay et le Venezuela

ARGENTINE

L'Argentine suggère d'adopter la recommandation de la FIL (CDR 3) selon laquelle la teneur en protéines du fromage doit être sans conteste supérieure à celle du lait utilisé pour sa production.

AUSTRALIE

1. La question de la valeur numérique pour la teneur minimale en protéines du fromage a déjà été discutée à deux réunions du CCMMP, à savoir à sa cinquième session en 2002 (ALINORM 03/11, paragraphes 75 — 78) ; et à sa sixième session en 2004 (ALINORM 04/27/11, paragraphes 15 – 22, voir notamment le paragraphe 16). La norme révisée A6 pour le fromage, désormais à l'étape 7, énonce le principe que la teneur en protéines du fromage devrait être nettement supérieure à celle du lait utilisé dans sa production. Il ne semble guère y avoir de raison de rouvrir le débat.

2. La valeur numérique pour la teneur minimale en protéines du fromage n'est pas spécifiée dans les documents suivants du Codex :

- a) Norme générale Codex pour le fromage (Codex Stan A-6-1978, Rév. 1-1999, amendée en 2001)
- b) Normes individuelles du Codex International pour différents fromages (Codex Stan C-1-1966, Codex Stan C-3-1966, Codex Stan C-4-1966, Codex Stan C-5-1966, Codex Stan C-6-1966, Codex Stan C-7-1966, Codex Stan C-9-1967, Codex Stan C-11-1968, Codex Stan C-13-1968, Codex Stan C-15-1968, Codex Stan C-16-1968, Codex Stan C-18-1969, Codex Stan C-31-1973, Codex Stan C-33-1973, Codex Stan C-34-1973, Codex Stan C-35-1978).

Ces normes énoncent des dispositions relatives à la teneur minimale en matière grasse de la matière sèche et la teneur maximale en eau/teneur minimale en matière sèche.

- c) Les avant-projets de normes révisées pour les différents fromages (dont la liste figure au point 2.b) sont en cours d'examen par le CCMMP. Ces normes précisent la matière grasse laitière sur extrait sec et à l'extrait sec, de manière distincte de l'Avant-projet de Norme révisée pour le fromage à la crème (C-31) qui fixe la teneur en matière grasse laitière dans l'extrait sec, l'humidité du produit dégraissé et de l'extrait sec.

3. La valeur numérique pour la teneur minimale en protéines du fromage n'est pas définie dans les normes correspondantes adoptées par la plupart des pays.

4. Il est tout à fait possible, et très facile, de fabriquer du fromage (avec de la crème grasse et de la présure, élimination du lactosérum, et une phase de coagulation) ayant une teneur en protéines de seulement 1 %. De ce fait, si une valeur numérique pour la teneur minimale en protéines est indiquée dans la Norme générale Codex pour le fromage A-6, elle ne devrait pas être supérieure à un.

Plusieurs fromages ont une forte teneur en matière grasse et une faible teneur en protéines : le mascarpone avec 1-4 % de protéines comme Nx6.38 (double mascarpone < 4 % de protéines, triple mascarpone 1 % de protéines).

En conséquence, si la norme Codex Stan A-6 fixe des teneurs en protéines supérieures à celle du mascarpone, elle aurait pour effet d'exclure ce fromage et tous les fromages analogues des échanges internationaux.

En conclusion, le principe selon lequel la teneur en protéines du fromage devrait être nettement supérieure à celle du lait utilisé dans sa production se suffit à lui-même.

BRESIL

Le Brésil est en faveur de la fixation d'une teneur minimale en protéines pour le fromage (m/m).

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande a examiné les données fournies au CCMMP sur la teneur en protéines de différents types de fromage. Il est clair que certains fromages ont une très faible teneur en protéines, et qu'il serait difficile de fixer une valeur numérique pour la teneur minimale en protéines du fromage sans exclure certains fromages qui entrent actuellement dans les échanges internationaux. Selon nous, l'avant-projet d'amendement (Alinorm 04/27/11, Annexe II) suffit à garantir une teneur convenable en protéines et les caractéristiques du fromage.

URUGUAY

Compte tenu de la consultation sur la valeur numérique pour la teneur minimale en protéines du fromage (CX/04/6/3, amendement à la section 3.3 de la Norme générale du Codex sur le fromage), l'Uruguay maintient sa position visant à fixer cette teneur minimale à 6 % (m/m).

VENEZUELA

Le Sous-comité du Venezuela au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers approuve l'amendement sans autres observations, car il est d'avis qu'il renforce le concept de fromage en donnant une identité au produit et en soulignant ses caractéristiques spécifiques.