

# 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  
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 DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU

#### À l'étape 3

*Préparé par la Fédération internationale de laiterie (FIL) avec l'assistance des pays suivants :  
Allemagne, Argentine, Australie, Autriche, Canada, États-Unis d'Amérique, France,  
Inde, Irlande, Japon, Nouvelle-Zélande, Suède, Suisse et Thaïlande.*

Les gouvernements et organisations internationales désirant soumettre des observations à l'étape 3 sur l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu sont invités à les faire parvenir **avant le 31 janvier 2006** au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, New Zealand Food Safety Authority, 68 -86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, Nouvelle-Zélande (télécopie : +64 4 463 2583 ou courriel : Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz), en envoyant une copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie : 39.06.5705.4593 ; courriel : codex@fao.org).

## HISTORIQUE

1. La révision des trois normes existantes<sup>1</sup> portant sur les fromages fondus a été entamée par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) avant sa 1<sup>re</sup> Session (1994). La première révision<sup>2</sup> recommandait de fusionner ces trois normes en un texte unique. Faute de temps, le Comité n'a pas examiné l'Avant-projet de normes révisées pour les fromages fondus et les préparations à base de fromage fondu et a **demandé** à la FIL de le réviser à la lumière des observations écrites soumises. La deuxième révision<sup>3</sup> a introduit le concept de teneur minimale en fromage. Toutefois, faute de temps, la 2<sup>e</sup> Session du CCMMP (1996) n'a pas examiné le projet révisé et a **demandé** à la FIL de le réviser à nouveau à la lumière des observations écrites soumises.

<sup>1</sup> Norme Codex A-8 (a) – Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété ; Norme Codex A-8 (b) – Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine ; Norme Codex A-8 (c) – Norme générale pour les préparations à base de fromage fondu (process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread).

<sup>2</sup> CX/MMP 94/5.

<sup>3</sup> CX/MMP 96/4 – Partie (a).

2. À sa 3<sup>e</sup> Session (1998), le CCMMP a examiné une troisième révision<sup>4</sup>. Le Comité a **décidé** de constituer un *groupe de travail sur le fromage* (animé par la France) devant déterminer, en ce concerne le fromage fondu, si l'utilisation de la teneur minimale en fromage était appropriée pour caractériser ces produits et, dans l'affirmative, de définir les teneurs minimales applicables ou, dans la négative, de fournir des orientations concernant une nouvelle approche.

3. Le groupe de travail sur le fromage a présenté ses conclusions<sup>5</sup> à la 4<sup>e</sup> Session (2000). Le président du groupe de travail a indiqué que celui-ci ne pouvait fournir de nouvelles recommandations au-delà de celles énoncées dans le rapport, concernant la teneur minimale en fromage pouvant être exigée ou la façon dont elle serait exprimée dans l'Avant-projet de norme révisée pour le fromage fondu, et a recommandé de chercher d'autres solutions, en se fondant notamment sur les deux propositions formulées dans le rapport. Le Comité **est convenu** de continuer d'étudier la possibilité de fixer une teneur minimale absolue en fromage pour les fromages fondus ou d'autres solutions et a décidé d'obtenir des informations et des données complémentaires sur les teneurs minimales en fromage dans les fromages fondus et de solliciter des observations sur les deux propositions recensées. Il est par ailleurs **convenu** que la France, les États-Unis d'Amérique et la FIL recueilleraient ces informations en vue de leur soumission à la 5<sup>e</sup> Session du Comité.

4. À sa 5<sup>e</sup> Session (2002), le CCMMP a été informé que les réponses au questionnaire<sup>6</sup> ont indiqué que la teneur minimale en fromage dans les fromages fondus et les préparations à base de fromage fondu n'était généralement pas spécifiée et n'ont pas montré un appui explicite en faveur de l'une ou l'autre des deux propositions. Le Comité a en conséquence examiné les autres solutions recensées par la FIL<sup>7</sup>.

5. Le Comité **est convenu** du besoin d'élaborer une norme pour le fromage fondu uniquement (produits et préparations à base de fromage fondu non compris). Il a constitué un *groupe de rédaction* animé par la FIL, avec l'assistance de l'Allemagne, de l'Argentine, de l'Australie, de l'Autriche, du Canada, des États-Unis d'Amérique, de la France, de la Grèce, de l'Inde, de l'Iran, de l'Irlande, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse et du Royaume-Uni pour préparer un Avant-projet de norme pour le fromage fondu qui spécifierait les ingrédients et les techniques de transformation, ainsi que certains critères de composition supplémentaires avec des dispositions en matière d'étiquetage relatives à la teneur en fromage dans le but d'informer le consommateur. Le Comité **est convenu** que cette norme ne devrait pas spécifier de teneur minimale en fromage.

6. À sa 26<sup>e</sup> Session, la Commission du Codex Alimentarius (2003) a **approuvé** l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu en tant que nouvelle activité.

7. Le premier projet de norme pour le fromage fondu élaboré par le groupe de rédaction<sup>8</sup> a été examiné à la 6<sup>e</sup> Session du CCMMP dans le cadre du document CX/MMP 04/7. Le Comité a noté que l'élaboration de cette norme se heurtait essentiellement au manque de consensus quant à l'approche générale à adopter, notamment concernant la description et la source des matières premières entrant dans la fabrication du fromage fondu et que les travaux devraient se poursuivre pour résoudre ce problème. Répondant à une suggestion concernant l'interruption du travail sur ce point de l'ordre du jour, plusieurs délégations ont fait observer que cette norme était importante et que le document présenté constituait un bon point de départ en vue de son élaboration. Il a été proposé d'envisager d'élaborer des dispositions pour le fromage fondu à faible teneur en matière grasse, sans préciser de teneur minimale, afin d'encourager la production de produits moins riches en matières grasses. Il a également été proposé que le fromage devrait être le constituant principal du produit afin d'éviter d'induire le consommateur en erreur.

8. Le Comité **est convenu** de renvoyer l'Avant-projet de norme à l'étape 2 en vue de son remaniement par un (nouveau) *groupe de rédaction* animé par la FIL, avec l'assistance de l'Allemagne, de l'Argentine, de l'Australie, de l'Autriche, du Canada, des États-Unis d'Amérique, de la France, de l'Inde, de l'Irlande, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de la Suède, de la Suisse et de la Thaïlande, en se fondant sur les discussions et les observations écrites de la présente Session. Le document révisé devait être diffusé pour observations à l'étape 3 et examen à la 7<sup>e</sup> Session du Comité.

---

<sup>4</sup> Annexée à la lettre circulaire CL 1997/33-MMP.

<sup>5</sup> CX/MMP 00/7.

<sup>6</sup> Diffusé avec la lettre circulaire CL 2001/20-MMP.

<sup>7</sup> Document de séance (CRD) 13.

<sup>8</sup> CX/MMP 04/7.

## AVANT-PROJET DE NORME

9. Le groupe de rédaction s'est réuni à Bruxelles (Belgique) les 21 et 22 septembre 2004 puis à Cologne (Allemagne) les 27 et 28 juin 2005. Le nouvel Avant-projet de norme pour le fromage fondu est annexé au présent document.

10. Les membres du groupe de rédaction ont travaillé de manière constructive dans un esprit de consensus et se sont montrés prêts à faire d'importants compromis afin de présenter un projet de norme. Ces compromis s'équilibrent entre les différentes sections du projet de norme qui doit donc être pris dans son ensemble. Certains membres ont toutefois réservé leur position sur certaines questions, qu'ils aborderont dans leurs observations au présent document.

11. Le groupe de rédaction a reconnu que, malgré les soi-disant faiblesses des normes existantes A-8 (a), (b) et (c), aucun problème n'a récemment entravé les échanges internationaux de fromage fondu. Il a conclu que le remaniement du texte devrait se concentrer sur le fromage fondu en général (conformément aux directives de la 5<sup>e</sup> Session du CCMMP, à savoir dans le cadre de la norme A-8 (b) actuelle) et comprendre des dispositions, le cas échéant, sur les fromages fondus portant un nom de variété.

12. Le présent rapport décrit brièvement chaque section du texte, et en particulier les raisons qui ont amené le groupe de rédaction à en établir le libellé et les principaux arguments ayant contribué à son élaboration.

## SECTION 1 — CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME

13. La décision de la 5<sup>e</sup> Session, qui prévoyait l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu à l'exclusion d'autres produits/désignations semblables, a été difficile à appliquer car la nature exacte des produits couverts par les normes existantes A-8 (a), (b) et (c) varie d'un pays à l'autre. Tout au long du processus de rédaction, qui remonte à plusieurs années, les diverses parties concernées se sont essentiellement concentrées sur les descriptions techniques et les critères de composition en essayant de clarifier les limites entre les « fromages fondus » et les autres produits, sans explorer en détail les distinctions pouvant être mentionnées au niveau de l'étiquetage.

14. D'après une étude menée par la FIL en 1995<sup>9</sup>, les législations nationales couvrent un grand nombre de désignations officielles ou officiellement agréées pouvant correspondre ou non aux divers produits décrits dans les normes existantes A-8 (a), (b) et (c).

15. Inspiré par l'approche adoptée concernant les normes C, le groupe de rédaction a décidé que le fait de préciser, dans le champ d'application, que la norme s'applique uniquement lorsque le nom « fromage fondu » figure dans la désignation permet de compléter les descriptions techniques et les critères spécifiés. Cette approche permet également de clarifier les limites entre les produits couverts par les normes et les autres. L'objet de la norme est donc de définir les dispositions s'appliquant à la désignation « fromage fondu ».

16. Le texte du champ d'application a été remanié en conséquence et une note a été ajoutée pour préciser que les autres désignations (telles que celles actuellement définies par les législations nationales et/ou par la norme Codex A-8 (c) existante) sortent du cadre de la norme révisée.

17. Cette approche a été adoptée étant entendu que lorsque la norme pour le fromage fondu sera adoptée à l'étape 8, toutes les normes A-8 seront révoquées, y compris la norme A-8 (c) – Norme générale Codex pour les préparations à base de fromage fondu (process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread).

## SECTION 2 — DESCRIPTION

### Description du fromage fondu

18. Le groupe de rédaction a examiné de près les dispositions et intentions des normes A-8 existantes et a organisé une séance de réflexion pour recenser les caractéristiques essentielles du fromage fondu, à savoir :

#### Caractéristiques technologiques essentielles :

- Fonte de la para-caséine<sup>10</sup> ou de la caséine présente dans le fromage (A-6), par la chaleur, seule ou en présence de sels émulsifiants, pour former un mélange homogène ;

<sup>9</sup> Cf CX/MMP 96/4, Partie (a).

- Fonte de matière grasse laitière (le cas échéant) par la chaleur ; et
- Émulsification de la graisse, des protéines et de l'eau présentes dans le fromage ainsi que de l'eau et des autres produits laitiers (non fromagers) et constituants laitiers ajoutés, par la chaleur et dans certains cas en présence d'émulsifiants.

Caractéristiques essentielles du produit fini :

- Solide/semi-solide (c.-à-d. pas liquide) ;
- Texture tartinable/se prêtant à la coupe en tranches ;
- Apparence homogène et lisse ; et
- Émulsion stable du type huile-dans-eau (gel).

Principales questions sémantiques/de principe (liées à l'utilisation du terme fromage dans le nom) :

- Le fromage est présent ou constitue le principal ingrédient ou un ingrédient important. Reconnaissant que l'approche des parties (a) et (b) suivie jusqu'ici n'a pas toujours été utile ou nécessaire, une nouvelle définition a été élaborée sur la base des caractéristiques essentielles susmentionnées.

**Description du fromage fondu portant un nom de variété**

20. Le groupe de rédaction s'est interrogé quant à l'emplacement des dispositions et critères relatifs aux fromages fondus portant un nom de variété et a décidé qu'ils devraient être abordés directement dans les sections pertinentes de la norme. Une description (liant les diverses dispositions) est toutefois nécessaire pour cimenter cette approche.

21. Cette description définit les deux conditions à la base du concept de cette sous-catégorie de fromage fondu, à savoir :

i) la ou les variété(s) sont des matières premières entrant dans la fabrication du fromage fondu ;

et

ii) la ou les variété(s) sont mentionnées dans la désignation ; en d'autres termes, un produit fabriqué à partir d'une ou de plusieurs variétés de fromage reconnues n'appartient pas à cette sous-catégorie si leur nom ne figure pas dans la désignation.

22. Cette description, et les critères de composition et de désignation spécifiés aux Sections 3.1 et 7.1.4 respectivement, constituent les critères spéciaux des fromages fondus portant un nom de variété.

**SECTION 3.1 – MATIERES PREMIERES**

Alinéas a) à c), catégories de matières premières

23. Les matières premières du fromage fondu se répartissent dans les trois catégories suivantes :

a) Fromage, à savoir tous les produits laitiers couverts par la norme A-6, qu'ils soient affinés, non affinés ou en saumure ; coagulés par la présure ou d'autres enzymes coagulants, par un acide ou par la chaleur ; associés à des matières grasses et de l'eau. Le fromage peut être fabriqué dans un établissement différent ou dans le même établissement au cours d'un processus combiné de fabrication du fromage et, par la suite, du fromage fondu ;

b) Produits laitiers riches en matières grasses, à savoir produits ajoutés pour augmenter la teneur en matière grasse (standardisation) des matières premières entrantes (par ex. fromage à relativement faible teneur en matière grasse) pour obtenir la teneur en matière grasse désirée pour le produit final (par ex. fromage fondu à teneur enrichie en matière grasse) ; et

---

<sup>10</sup> Remarque : la para-caséine est uniquement présente dans les fromages coagulés par la présure mais pas dans les fromages coagulés par un acide ou par la chaleur.

- c) Lait et produits laitiers autres que le fromage et les produits laitiers riches en matière grasse, à savoir produits ajoutés pour réduire la teneur en matière grasse (standardisation) et/ou standardiser la teneur en extrait sec (dégraissé) des matières premières entrantes pour obtenir la composition désirée pour le produit final (par ex. pour produire du fromage fondu à faible teneur en matière grasse). Les teneurs en eau et matière grasse des matières premières appartenant à cette catégorie varient et influencent les quantités requises de produits de la catégorie b) et d'eau.

1<sup>er</sup> paragraphe (teneur en fromage)

24. Compte tenu du fait que la nouvelle définition précise que le fromage doit être présent, différentes manières directes et indirectes de contrôler la quantité entrant dans la formulation ont été examinées de près lors des deux réunions, à savoir :

- spécifier une teneur minimale de fromage ;
- réglementer les quantités de matières des catégories b) et c) uniquement ;
- spécifier la proportion entre le fromage et les autres catégories d'ingrédients ;
- réglementer la teneur des trois catégories (min. pour le fromage, max. pour chacune des deux autres catégories) ;
- définir une limite maximale pour la matière grasse dans l'extrait sec (pour contrôler indirectement la quantité relative de matière grasse laitière ne provenant pas du fromage) ;
- limiter l'augmentation (dans le produit final) de certains constituants du lait (protéines, extrait sec, etc.) résultant de l'addition de matières des catégories b) et/ou c) ; et
- limiter la quantité d'extrait sec dégraissé provenant des produits de la catégorie c).

25. Les mécanismes ci-dessus diffèrent au niveau de leur complexité, qui doit être prise en compte afin de ne pas élaborer une norme plus compliquée que nécessaire.

26. Il est par ailleurs apparu que les difficultés rencontrées dans la recherche d'un consensus étaient essentiellement liées aux produits ayant une teneur en eau et une teneur en matière grasse relativement élevées (produits à tartiner à forte teneur en matière grasse). Le groupe de rédaction a réexaminé la situation de près et, pour obtenir un consensus international sur cette norme, a décidé d'élaborer des critères de composition pour un produit de base (« fromage fondu »), tout en offrant une souplesse supplémentaire concernant les produits à tartiner, en utilisant des mécanismes simples pour contrôler la quantité de fromage entrant dans la formulation.

27. L'étude des différentes possibilités s'est soldée par les ensembles d'éléments suivants qui permettent de contrôler la quantité de fromage utilisée :

Emplacement dans la norme	« Fromage fondu » (non qualifié) (produit « de base »)	« Fromage fondu », de type « à tartiner »
<b>Section 2</b>	Le produit est issu de la fonte du fromage	Le produit est issu de la fonte du fromage
<b>Section 3.1</b>	Le fromage représente la catégorie majoritaire parmi les trois catégories de matières premières spécifiées. <sup>11</sup>	Le fromage et les produits laitiers riches en matières premières peuvent ensemble représenter la catégorie majoritaire parmi les trois catégories de matières premières spécifiées étant entendu que <sup>12</sup> : - la teneur en matière grasse dans l'extrait sec est supérieure à 50 % (m/m) ; - le produit est conforme à la description de la Section 2 ; - la désignation du produit fini comprend le qualificatif « à tartiner ».
<b>Section 3.3</b>	La matière grasse dans l'extrait sec ne doit pas dépasser 75 %.	La matière grasse dans l'extrait sec ne doit pas dépasser 75 %.
<b>Section 7.1.4</b>		Lorsque la présente norme stipule l'utilisation du qualificatif « à tartiner », ce terme est associé au nom « fromage fondu ».
<b>Section 7.3</b>	La teneur en fromage (% de la formulation) doit être déclarée si le pays de vente au détail l'exige.	La teneur en fromage (% de la formulation) doit être déclarée si le pays de vente au détail l'exige.

28. Le groupe de rédaction a en outre examiné plusieurs autres critères visant à contrôler les proportions relatives des catégories d'ingrédients. Parmi les options proposées lors des discussions, citons :

- i) Spécifier une teneur maximale des matériaux de la catégorie c) pour tous les produits (par ex. 10 %)

Il a été reconnu que la définition d'une limite maximale appropriée pour les matières de la catégorie c) pourrait être assez compliquée, en raison de la forte variation de composition représentée par ces types de matières premières, et limiter les possibilités de commercialisation du fromage fondu à faible teneur en matière grasse (en raison de la quantité limitée de fromages à faible teneur en matière grasse pouvant être transformés).

- ii) Spécifier une teneur minimale en matière grasse pour la crème ajoutée en tant que matière de catégorie b) pour tous les produits (par ex. 30 %)

<sup>11</sup> Cela signifie que les produits désignés « fromage fondu » (non qualifié) devront être composés d'au moins 34 % de fromage environ (matières premières entrantes). On notera que le pourcentage de matières premières entrantes est différent de celui du produit final ou de celui dont la déclaration est prévue à la Section 7.3 de la norme. La différence entre ces pourcentages dépend de la quantité d'ingrédients autorisés (Section 3.2) et d'additifs ajoutés (Section 4) ainsi que de la quantité d'humidité ajoutée par les matériaux des catégories b) et c) et d'eau respectivement.

<sup>12</sup> La souplesse supplémentaire accordée ne peut être utilisée que si le produit peut être tartiné (Section 7.1.4) et est qualifié comme tel (« à tartiner »). Une texture tartinable ne dépend toutefois pas nécessairement de la teneur en eau. Les produits ayant une texture tartinable (par ex. en raison de l'utilisation de fromage entièrement affiné) mais qui n'utilisent pas la souplesse supplémentaire offerte peuvent également être qualifiés de produits « à tartiner » bien que cette mention soit facultative. Un fromage fondu dont la teneur en MGBS est inférieure à 50 % respectera les critères concernant les matières premières du produit « de base » ; de même si le produit est « à tartiner ».

L'établissement d'une teneur minimale en matière grasse pour les crèmes de la catégorie b) signifierait que les crèmes en deçà de cette teneur appartiendraient automatiquement à la catégorie c). Pour faciliter l'examen de cette option, le groupe de rédaction a demandé à la FIL d'étudier quelles sont les teneurs en matière grasse de la crème généralement utilisées aux fins de standardisation ascendante de la matière grasse du fromage fondu.

Il est prévu que la FIL fera part de ses conclusions à la 7<sup>e</sup> Session du CCMMP dans ces observations au présent document.

- iii) Pour les produits « à tartiner », réduire l'ajout de matières de la catégorie b) à la quantité requise pour standardiser (compenser ou compléter) la teneur en matière grasse supérieure à 40 % (au-delà du niveau enrichi en matière grasse)

Cela signifie par exemple que la quantité d'huile de beurre utilisée pour standardiser la teneur en MGBS — à partir de la teneur du mélange entrant de fromage et de matières de la catégorie c) jusqu'à 40 % — pourra, en combinaison avec la quantité de fromage ajoutée, constituer la catégorie majoritaire de matières premières. L'huile de beurre ajoutée pour standardiser la teneur en MGBS, de 40 % jusqu'à la teneur en matière grasse finale désirée au-delà de 50 %<sup>13</sup>, appartiendrait à la catégorie c). Cette approche facilitera l'utilisation de fromages à faible teneur en matière grasse dans la fabrication de fromages fondus à tartiner à forte teneur en matière grasse et évitera les combinaisons extrêmes de matières des catégories a) et b) (par exemple, 99% d'huile de beurre et 1 % de fromage).

29. Au vu des vastes différences d'opinion exprimées lors des discussions, le groupe de rédaction n'a pu prendre de décision à cet égard mais est convenu d'inclure l'option iii) entre crochets à titre provisoire.

#### Examen des autres « cas spéciaux »

30. Le groupe de rédaction s'est également demandé s'il était nécessaire d'offrir la même souplesse aux autres catégories de fromage fondu. Le libellé suivant a ainsi été examiné pour les fromages fondus à teneur en matière grasse relativement faible :

*« Dans le cas du fromage fondu dont la teneur en matière grasse dans l'extrait sec est inférieure à 20 % (m/m), les matières premières des catégories a) et c) peuvent ensemble constituer la catégorie majoritaire, à condition que la désignation du produit fini soit qualifiée (qualificatif à déterminer) ... »*

31. En l'absence d'informations justifiant une telle souplesse, le groupe de rédaction a décidé pour l'heure de ne pas utiliser de libellé de ce type.

#### 2<sup>e</sup> paragraphe (fromage fondu portant un nom de variété)

32. Il va de soi qu'il est préférable de fixer la quantité minimale de variété(s) sur la base des produits laitiers entrants plutôt que d'utiliser l'approche actuelle (75 % de fromage entrant) qui fait référence à une « cible mouvante ».

33. Le groupe de rédaction a donc décidé qu'il serait plus approprié et transparent d'exprimer la quantité minimale de fromage portant un nom de variété en fonction de tous les autres produits laitiers entrants et que cette approche offrirait un meilleur contrôle.

34. En convertissant le niveau minimum actuel exprimé sur la base du fromage entrant (chiffre actuel de 75 %) sous forme de produits laitiers entrants, le chiffre minimum sera nécessairement inférieur à 75 % — sinon, le critère serait plus restrictif qu'il ne l'est actuellement.

35. D'après une étude sommaire portant sur les produits actuellement disponibles sur le marché :

- La gamme de fromages ajoutés portant un nom de variété dépend du pays et du type de fromage fondu et comprend le cheddar, le camembert, le gouda, le colby, le bleu, le brie, le fromage de chèvre, le grevé, la mozzarella, etc.
- Les quantités ajoutées varient également en fonction du fromage fondu fabriqué. Par exemple :
  - lorsque la variété ajoutée représente le composant principal du fromage fondu, les quantités ajoutées varient entre 50 et 90 %,
  - lorsqu'une seule variété est utilisée, la quantité est supérieure à 50 %, et

<sup>13</sup> Cette disposition ne s'applique qu'au fromage fondu « à tartiner » ayant une teneur en MGBS supérieure à 50 %.

- lorsque deux variétés ou plus sont utilisées, leur quantité respective varie entre 22 et 63 %.
  - Lorsque la variété n'est pas le composant principal (ou ne semble pas l'être), les quantités sont nettement moins importantes (1-17 %). Dans ces cas, la quantité ajoutée est liée à l'intensité de la saveur et seule une faible quantité est nécessaire pour obtenir la saveur désirée. Des quantités plus importantes entraîneraient une saveur trop prononcée.
36. Les données recueillies indiquent que le fromage fondu correspond à deux grands groupes :
- Premièrement, les produits dont la quantité totale de fromage(s) portant un nom de variété représente au moins 50 % (parfois > 60 %), et
  - Deuxièmement, les produits dont cette quantité est généralement nettement inférieure à 50 %.
37. À la lumière de ce qui précède, le groupe de rédaction a conclu que la norme doit couvrir les deux situations en abordant les critères de composition du fromage fondu à forte teneur en variété(s) (fromages fondus portant un nom de variété) à la Section 3.1 et inclure une disposition en matière d'étiquetage pour le fromage fondu à teneur moindre en variété(s) (voir Section 7.1.5).
38. En supposant une teneur totale en fromage de 80 %, il a été calculé que le critère actuel de 75 % de fromage entrant correspond approximativement à une teneur minimale de 60 % de produits laitiers entrants. Reconnaissant que ce chiffre de 60 % devrait être débattu avec les parties intéressées, le groupe de rédaction a décidé de le mettre entre crochets.

### SECTION 3.2 – INGREDIENTS AUTORISÉS

39. Le groupe de rédaction a pris note de la récente clarification du CCFAC, selon laquelle les succédanés de sel n'appartiennent pas à une catégorie fonctionnelle d'additifs, et a décidé d'inclure le chlorure de potassium parmi les ingrédients autorisés.
40. Concernant la gélatine et l'amidon, le libellé a été mis entre crochets en attendant de savoir si la section sur les additifs comprendra les stabilisants et épaississants, étant entendu que la disposition relative à ces ingrédients sera supprimée si cette section ne comprend pas ces catégories fonctionnelles.

### SECTION 3.3 — COMPOSITION

41. Le groupe de rédaction actuel et son prédécesseur ont examiné de près plusieurs paramètres<sup>14</sup> pouvant être inclus comme critères de composition pour le fromage fondu et ont conclu que seules les critères relatifs à la teneur minimale en extrait sec et la teneur maximale absolue en MGBS devraient être inclus.
42. Le groupe de rédaction a décidé que, à l'instar de la norme A-8 (a), le fromage fondu « à tartiner » devrait bénéficier de teneurs minimales en extrait sec inférieures<sup>15</sup>.
43. Le format utilisé pour présenter ces critères est tiré des projets de normes C.
44. Le groupe de rédaction a demandé à la FIL de proposer des valeurs numériques spécifiques.

<sup>14</sup> Les critères suivants ont également été examinés :

Teneur maximale en eau : Non incluse, car elle est semblable à la teneur minimale en extrait sec.

Teneur minimale en protéines du lait : Non incluse, car : elle est sans rapport avec la teneur en fromage ; une disposition sur la déclaration des protéines du lait dans la section Étiquetage a été préférée (voir Section 7.4) ; cette question n'a toujours pas été réglée par le CCMMP au sujet du fromage ; et une quantité maximale de MGBS implique indirectement une quantité minimale de protéines (25 % maximum des constituants de l'extrait sec doivent être composés de protéines, de lactose, de sel et d'additifs et les quantités des trois derniers sont auto-limitatives).

Teneur maximale en lactose : Non incluse, car : i) cette teneur est auto-limitative pour des raisons techniques (cristallisation) ; ii) une limite ne restreindrait en rien les types de matières premières utilisées ; et iii) une limite n'influencerait pas les habitudes de consommation des personnes allergiques au lactose.

Rapport protéine de lactosérum/caséine : Non inclus, car il n'a pas d'utilité en ce qui concerne l'identité du produit, la nutrition ou l'information du consommateur.

<sup>15</sup> On notera que la nouvelle souplesse prévue à la Section 3.3 est indépendante de celle offerte à la Section 3.1 concernant la teneur en fromage. Cela signifie qu'un fabricant utilisant la désignation « à tartiner » peut choisir entre :

- utiliser la souplesse offerte à la Section 3.1 mais pas celle de la Section 3.3
- utiliser la souplesse offerte à la Section 3.3 mais pas celle de la Section 3.1
- utiliser la souplesse offerte aux Sections 3.1 et 3.3



45. Il est prévu que la FIL fera part de ses recommandations à la 7<sup>e</sup> Session du CCMMP dans ces observations au présent document.

#### **SECTION 4 – ADDITIFS ALIMENTAIRES**

46. Le groupe de rédaction a décidé d'utiliser la nouvelle approche du CCMMP concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires en dressant un tableau des catégories fonctionnelles d'additifs justifiées du point de vue technologique pour chaque sous-catégorie de produits et de compléter ce tableau avec les listes correspondantes d'additifs (pour chaque catégorie fonctionnelle), en se fondant sur les justifications technologiques décrites (catégorie + additifs avec DJA numériques) et en utilisant l'approche adoptée par le CCMMP pour le lait fermenté.

47. Le groupe de rédaction a demandé à la FIL d'élaborer des recommandations concernant les additifs.

48. Il est prévu que la FIL fera part de ses recommandations en la matière à la 7<sup>e</sup> Session du CCMMP dans ces observations au présent document.

#### **SECTION 5 – CONTAMINANTS**

49. En l'absence de limites maximales Codex pour le fromage fondu, ou tout autre produit laitier à l'exception du lait, le groupe de rédaction a utilisé le libellé des projets de normes pour le cheddar et le danbo.

#### **SECTION 6 – HYGIENE**

50. Le libellé figurant dans toutes les autres normes révisées sur les produits laitiers a été utilisé.

#### **SECTION 7.1 – NOM DU PRODUIT**

51. Cette section contient 5 dispositions relatives à la désignation du fromage fondu.

##### Section 7.1.1 (disposition générale)

52. Le libellé est équivalent à celui de la majorité des autres normes révisées sur les produits laitiers.

53. Le CCMMP pourrait également envisager, pour mieux refléter le champ d'application de la présente norme, un libellé semblable à celui des projets de normes pour le cheddar et le danbo, à savoir :

*« Le nom "fromage fondu" peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. »*

##### Section 7.1.2 (emplacement sur l'étiquette du qualificatif « à tartiner »)

54. L'utilisation de la souplesse supplémentaire offerte aux Sections 3.1 et 3.3 est subordonnée à l'utilisation du qualificatif « à tartiner ». Le texte précise que ce qualificatif doit être associé au nom du produit.

55. On notera que les produits à tartiner dont la teneur en MGBS < 50 % ou qui n'utilisent pas la souplesse supplémentaire offerte (> 34% de fromage) peuvent utiliser le qualificatif « à tartiner » n'importe où sur l'étiquette et pas nécessairement en conjonction avec le nom du produit.

##### Section 7.1.3 (signification du terme « à tartiner »)

56. L'utilisation de la souplesse supplémentaire offerte aux Sections 3.1 et 3.3 est subordonnée à la présence d'une texture tartinable. La disposition de la Section 7.1.3 est nécessaire pour que :

- seuls les produits ayant une texture tartinable utilisent la souplesse supplémentaire offerte ; et
- le terme « à tartiner » puisse figurer sur l'étiquette de tout fromage fondu ayant une texture tartinable (y compris les produits dont la teneur en MGBS est inférieure à 50 % et/ou les produits dont les ingrédients sont supérieurs à 34 % de fromage).

##### Section 7.1.4 (fromage fondu portant un nom de variété) :

57. Cette disposition porte sur la façon dont les noms de variétés de fromages doivent être intégrés à la désignation des produits. Les spécifications techniques de ces produits figurent aux Sections 2 et 3.1 de la norme.

58. Le texte prévoit que le fromage fondu portant un nom de variété peut être désigné comme suit, en utilisant l'emmental comme exemple :

- Fromage fondu d'emmental
- Fromage fondu à l'emmental
- Emmental fondu (si autorisé dans le pays de vente au détail)

59. On notera que le terme « fromage fondu portant un nom de variété » n'est pas envisagé comme une désignation mais uniquement comme un terme technique pour les besoins de la présente norme.

#### Section 7.1.5 (accent sur les faibles quantités de variétés de fromage) :

60. Il arrive dans certains pays que l'on mette l'accent sur des variétés spécifiques de fromage dont la teneur est inférieure au minimum requis pour le fromage fondu portant un nom de variété. Ces teneurs peuvent être aussi faibles que 1 à 2 % (m/m). On notera par exemple les fromages fondus dont la désignation met l'accent sur une saveur intense/particulière (fromage de chèvre, bleu, fromage très affiné, etc.).

61. L'utilisation d'un ingrédient particulier dans la désignation d'un produit est définie par le Codex comme une « allégation »<sup>16</sup>. Une telle pratique n'est pas interdite à moins que l'allégation ne soit trompeuse (c.-à-d. n'est pas fausse).

62. Concernant la norme pour le fromage fondu, la question est de savoir s'il est acceptable, d'après les définitions du mot « allégation », de mettre l'accent sur la présence d'une variété dans le fromage fondu (l'emmental par exemple) si la quantité utilisée est inférieure au minimum requis pour la catégorie spéciale de fromage fondu portant un nom de variété ([60%]).

63. Le groupe de rédaction estime que la norme devrait aborder ces pratiques, jugeant que l'approche inverse n'empêcherait pas de mettre l'accent sur de faibles quantités de variétés de fromage ni ne garantirait que ces noms ne soient confondus avec les noms de fromages fondus portant un nom de variété. Cette approche ne serait par ailleurs pas conforme à la pratique actuelle qui consiste à insérer une disposition interdisant ces pratiques à moins que la quantité minimale spécifiée pour le fromage fondu portant un nom de variété ne soit satisfaite.

#### **SECTION 7.2 — DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

64. Libellé identique à celui de la Norme générale pour le fromage (A-6).

#### **SECTION 7.3 — DECLARATION DE LA TENEUR EN FROMAGE**

65. Après avoir examiné la Section 5.1 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1), le groupe de rédaction est convenu que l'approche la plus cohérente consisterait à faire référence au pourcentage de fromage entrant dans la formulation. Cette approche met également l'accent sur les moyens de vérification de la conformité en permettant de contrôler la recette plutôt que d'analyser le produit fini.<sup>17</sup>

66. Les avis sont toujours partagés au sein du groupe de rédaction au sujet de l'insertion d'une référence aux législations nationales. Il a donc été jugé approprié de faire référence aux prescriptions du pays de vente au détail concernant la nécessité d'une telle déclaration.

<sup>16</sup> Le terme « allégation » s'entend de toute mention qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée possède des caractéristiques particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa production, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité. (Section 2 des Directives générales concernant les allégations — CAC/GL 1-1979 (Rév. 1-1991)).

On entend par « allégation » toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité. (Section 2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées — CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991)).

<sup>17</sup> On notera que le pourcentage dont la déclaration est prévue par la présente section est différent de celui des matières premières entrantes spécifiées à la Section 3.1 et de celui du produit fini. La différence entre ces pourcentages dépend de la quantité d'ingrédients autorisés (Section 3.2) et d'additifs ajoutés (Section 4) ainsi que de la quantité d'humidité ajoutée par les matériaux des catégories b) et c) et d'eau respectivement.

**SECTION 7.4 — DECLARATION DE LA TENEUR EN PROTEINES DU LAIT**

67. Le libellé est compatible avec celui des autres normes CCMMP contenant des dispositions relatives à la déclaration de la teneur en protéines.

**SECTION 7.5 — METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

68. Le libellé est compatible avec celui des autres normes CCMMP.

**SECTION 8 — METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

69. Le libellé est compatible avec celui des autres normes CCMMP.

70. Le CCMMP devrait noter que le projet de norme prescrit l'utilisation de méthodes appropriées dans les cas suivants :

- Détermination de la teneur en extrait sec (à base de lait)
- Détermination de la teneur en matière grasse du lait (pour calculer la teneur en matière grasse dans l'extrait sec)
- Détermination de la teneur en protéines du lait

71. La vérification de la teneur en fromage, y compris les variétés désignées, est effectuée en contrôlant la recette plutôt qu'en analysant le produit fini.

**RECOMMANDATION A LA 7<sup>E</sup> SESSION DU CCMMP**

72. Le Comité est invité à examiner l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu et à envisager la poursuite de son élaboration.

73. Il est par ailleurs invité à examiner et, le cas échéant, mettre en œuvre les recommandations de la FIL (qui font l'objet d'un rapport distinct) concernant les points suivants :

Section 3.1 : Teneurs typiques en matière grasse de la crème pour standardisation ascendante de la matière grasse du fromage fondu ;

Section 3.3 : Teneurs minimales en extrait sec ;

Section 4 : Dispositions supplémentaires.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU

### (À l'étape 3 de la procédure du Codex)

#### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique uniquement aux produits désignés « fromage fondu » (y compris les fromages fondus portant un nom de variété) destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de la présente norme<sup>1</sup>.

#### 2. DESCRIPTION

Le **fromage fondu** est le produit laitier semi-solide et tartinable à solide et tranchable (Norme Codex A-6), avec ou sans addition d'autres produits laitiers, obtenu par fonte\* du fromage (A-6) dans un mélange homogène et par émulsification\* de la matière grasse, des protéines, de l'eau présente dans le fromage ou ajoutée, et des autres produits laitiers présents par application de chaleur pour produire une émulsion homogène, lisse et stable de type huile-dans-eau.

\*) Généralement à l'aide de sels émulsifiants

Le **fromage fondu portant un nom de variété** est le fromage fondu, tel que défini précédemment, caractérisé par l'utilisation en cours de fabrication d'une ou de plusieurs variétés de fromage figurant dans la désignation du produit (par ex. fromage fondu de cheddar, fromage fondu au cheddar, cheddar fondu).

#### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

##### 3.1 Matières premières

- a) Fromage\*
- b) Produits laitiers riches en matière grasse (beurre\*, huile de beurre\*, ghee\*, crème\*, etc.)
- c) Lait et produits laitiers autres que ceux mentionnés ci-dessus (lait concentré, babeurre, lait en poudre\*, protéines du lait, poudres de lactosérum\*, lactose\*)

\*) Pour plus de détails, voir normes Codex pertinentes

Le fromage doit représenter la principale catégorie de matières premières. Toutefois, dans le cas de fromage fondu dont la teneur en matière grasse dans l'extrait sec est supérieure à 50 % (m/m), les catégories a) et b) peuvent ensemble représenter la principale catégorie étant entendu que :

- [les matières de la catégorie b) ne sont ajoutées que pour augmenter les teneurs en MGBS au-delà de 40%] ;
- le produit est conforme à la description de la Section 2 ; et
- la désignation du produit fini comprend le qualificatif « à tartiner ».

La ou les variétés de fromage mentionnées dans la désignation du fromage fondu portant un nom de variété devront représenter au moins [60] % (m/m) des ingrédients laitiers

##### 3.2 Ingrédients autorisés

- Chlorure de sodium ;
- Chlorure de potassium ;
- Eau ;
- [Gélatine et amidons : ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la Section 4] ; et

---

<sup>1</sup> La présente norme ne couvre pas les produits utilisant d'autres désignations, telles que « préparation à base de fromage fondu », « produit à base de fromage fondu », « processed cheese spread », « processed cheese food », « spécialité de fromage fondu » et « dessert à base de fromage fondu ».

- Vinaigre.

### 3.3. Composition

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimale (m/m) :</u>	<u>Teneur maximale (m/m) :</u>	
Matière grasse laitière sur extrait sec :	Non spécifié	75 %	
Extrait sec :	Dépend de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
		<b><i>Fromage fondu</i></b>	<b><i>Fromage fondu « à tartiner »</i></b>
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 50 % :	[..*.]	[..*.]
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 75 % :	[..*.]	[..*.]
	Inférieure à 30 % :	[..*.]	[..*.]

*[\*Les recommandations concernant l'extrait sec feront l'objet d'un rapport distinct de la FIL]*

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

*[Les recommandations de la FIL concernant une liste de catégories fonctionnelles d'additifs technologiquement justifiées, présentée sous forme de tableau, et des listes correspondantes d'additifs feront l'objet d'un rapport distinct de la FIL]*

## 5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires 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) et des 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 contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale 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 laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 7.1. Nom du produit

**7.1.1** Le produit doit être désigné par le nom « fromage fondu ».

**7.1.2** Lorsque la présente norme stipule l'utilisation du qualificatif « à tartiner », ce terme sera associé au nom « fromage fondu ».

**7.1.3.** La texture du fromage fondu doit être tartinable lorsque la mention « à tartiner » figure sur l'étiquette.

**7.1.4** Les fromages fondus portant un nom de variété sont désignés « fromage fondu de \_\_\_\_\_ » ou « fromage fondu au \_\_\_\_\_ », en insérant dans l'espace le ou les noms de la ou des variétés de fromage pertinentes, conformément aux Sections 2 et 3.1 de la présente norme. Le ou les noms de la ou des variétés de fromage pertinentes peuvent être suivis du mot « fondu » lorsque cela est acceptable dans le pays de vente au détail.

**7.1.5** La désignation d'un produit dans lequel une ou des variétés reconnues de fromage représentent moins que la quantité minimale requise pour le fromage fondu portant un nom de variété (Section 3.1) peut mettre l'accent sur leur présence en désignant le produit « fromage fondu avec \_\_\_\_\_ », en insérant dans l'espace le ou les noms de la ou des variétés de fromage pertinentes, à condition qu'elles représentent au moins 2 % des matières premières entrantes et que les pourcentages entrants des variétés (m/m) au moment de la fabrication soient déclarés dans la liste des ingrédients.

## **7.2 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.

## **7.3 Déclaration de la teneur en fromage**

Le pourcentage de fromage entrant dans la formulation (m/m) doit être déclaré si le pays de vente au détail l'exige.

## **7.4 Déclaration de la teneur en protéines du lait**

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

## **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 Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 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 des nom et adresse du fabricant ou de l'emballeur 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'emballeur 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.