

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS

CXS 221-2001

Adoptée en 2001. Amendée en 2008, 2010, 2013, 2018, 2021, 2022.

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans version précédente	Texte dans la version amendée
5	Section 7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	<p>Les renseignements requis à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même.</p> <p>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.</p>	<p>L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).</p>

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique aux fromages non affinés, y compris le fromage frais, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la section 2 de la présente Norme. Sous réserve des dispositions de la présente norme de groupe, les normes du Codex Alimentarius applicable aux différentes variétés de fromage non affiné peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la présente norme et dans ce cas, ces dispositions spécifiques s'appliquent.

2. DESCRIPTION

Les fromages non affinés, y compris les fromages frais sont des produits conformes à la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978), prêts à la consommation peu de temps après leur fabrication.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

3.2 Ingrédients autorisés

- cultures de bactéries lactiques inoffensives (levains) et/ou agents modificateurs du goût et cultures d'autres micro-organismes sans danger;
- présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées;
- chlorure de sodium;
- eau potable;
- gélatine et amidons: nonobstant les dispositions de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978), ces substances peuvent être utilisées comme stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4;
- vinaigre;
- farines et amidons de riz, maïs et pommes de terre: nonobstant les dispositions de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978), ces substances peuvent être utilisées comme antiagglomérants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'elles n'y soient ajoutées que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des antiagglomérants énumérés à la section 4.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs d'acidité, les antiagglomérants, les colorants, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (fromage non affiné, y compris le fromage frais) et seuls certains régulateurs d'acidité, antiagglomérants, colorants, agents moussants, conservateurs, stabilisants et épaississants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente Norme.

Classe fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée	
	Masse de fromage	Traitement des surfaces et des écorces
Colorants	X	X ^(d)
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs d'acidité	X	–
Stabilisateurs	X ^(c)	–
Épaississants	X ^(c)	–

Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X ^(a)
Agents moussants	X ^(b)	–
Agents anti-agglomérants	–	X ^(a)
Gaz d'emballage	–	–

(a) Pour le traitement de surface des fromages en tranches, coupés, râpés ou râpés uniquement.

(b) Pour les produits fouettés uniquement

(c) Les stabilisateurs et les épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés conformément à la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires, compte tenu de l'utilisation éventuelle de gélatine et d'amidon prévue à la section 3.2.

(d) Pour la croûte de fromage comestible

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas technologiquement justifiée.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex Alimentarius tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être fromage non affiné. Toutefois, le terme «fromage non affiné» peut être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromages réservée par une norme du Codex Alimentarius pour les fromages individuels, et à défaut, dans une appellation de variété spécifiée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

Au cas où le produit n'est pas désigné par un nom de variété mais par la seule appellation «fromage non affiné», la dénomination peut être accompagnée des formules descriptives appropriées comme celles figurant à la section 7.1.1 de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).

Le fromage non affiné peut également être désigné par «fromage frais» à condition que cette désignation ne crée pas une impression trompeuse dans le pays dans lequel le produit est vendu.

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse

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 (MGES); ou iii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

En outre, on peut utiliser les expressions ci-après:

<i>Extra gras ou double crème</i>	(si la teneur en MGES est égale ou plus de 60 %);
<i>Tout gras ou au lait entier ou crème</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 45 % et inférieure à 60 %);
<i>Mi-gras ou demi-écrémé</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 25 % et inférieure à 45 %);
<i>Partiellement écrémé</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 10 % et inférieure à 25 %);
<i>Maigre ou écrémé</i>	(si la teneur en MGES est inférieure à 10 %).

7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette Norme.