

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORME POUR LE FROMAGE À PÂTE EXTRA-DURE À RÂPER

CXS 278-1978

Précédemment CODEX STAN C-35-1978. Adoptée en 1978. Amendée en 2018, 2021.

**1. DÉSIGNATION DU FROMAGE**

Fromage à pâte extra-dure à râper

**2. PAYS DÉPOSANT**

États-Unis d'Amérique

**3. MATIÈRES PREMIÈRES**

**3.1 Lait utilisé:** lait de vache, lait de chèvre ou lait de brebis et mélanges de tels laits.

**3.2 Additions autorisées****3.2.1 Additions nécessaires:**

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (de départ)
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- Chlorure de sodium.

**3.2.2 Additions facultatives:**

- Bactéries productrices d'arômes inoffensives
- Enzymes inoffensives favorisant la formation de l'arôme (la proportion de matière sèche de la préparation ne doit pas dépasser 0,1 % du poids du lait utilisé)

**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 colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (fromage affiné, y compris la croûte) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.

**4.1 Aides à la transformation**

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme doivent être conformes aux *directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée
Colorants	X
Agents de blanchiment	-
Régulateurs d'acidité	-
Stabilisateurs	-
Épaississants	-
Émulsifiants	-
Antioxydants	-
Conservateurs	X
Agents moussants	-
Agents anti-agglomérants	-
Gaz d'emballage	-

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

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

**5. PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU FROMAGE PRÊT À LA CONSOMMATION****5.1 Type**

**5.1.1 Consistance:** pâte extra-dure, se prêtant au râpage.

- 5.1.2 Description succincte:** fromage à pâte extra-dure, sèche, légèrement friable, se prêtant au râpage. Durée de l'affinage: 6 mois minimum.
- 5.2 Forme:** variable.
- 5.3 Dimensions et poids:** variables.
- 5.4 Croûte** (le cas échéant)
- 5.4.1 Consistance:** extra-dure.
- 5.4.2 Aspect:** sèche; peut être enrobée d'huile végétale, de cire ou de matières plastiques convenant pour les usages alimentaires.
- 5.4.3 Couleur:** ambre.
- 5.5 Pâte**
- 5.5.1 Texture:** granuleuse, légèrement friable.
- 5.5.2 Couleur:** allant de naturellement non colorée à crème pâle.
- 5.6 Trous** (lorsque les trous constituent une caractéristique typique de la variété)
- 5.6.1 Nombre:** peu élevé.
- 5.6.2 Forme:** petits et ronds.
- 5.6.3 Dimensions:** environ 1-2 mm.
- 5.6.4 Aspect:** caractéristique des trous dus à la formation de gaz.
- 5.7 Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec:** 32%
- 5.8 Teneur maximale en eau:** 36%

## 6. MÉTHODE DE FABRICATION

- 6.1 Méthode de coagulation:** présure ou autre enzymes coagulantes appropriées; éventuellement, addition de cultures lactiques de départ.
- 6.2 Traitement thermique:** le lait peut être soit cru, soit pasteurisé à une température non inférieure à 72 °C (161 F) pendant 15 secondes.
- 6.3 Procédé de fermentation:** fermentation lactique ou emploi d'autres cultures et enzymes aromatisantes.
- 6.4 Procédé de maturation:** après avoir versé le caillé - qui peut être légèrement salé – dans les moules, le fromage peut être salé à nouveau par saumurage ou par salage à sec ou selon les deux procédés; le conserver pendant au moins 6 mois dans un local frais et bien aéré ou à température contrôlée.

## 7. ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE

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.

## 8. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

- 8.1** Uniquement les fromages conformes à la présente norme peuvent porter la désignation «fromage à pâte extra-dure à râper» ou tout autre nom de variété reconnu dans le pays de consommation. Un nom «inventé» ou de «fantaisie» peut cependant être utilisé à condition de ne pas induire le consommateur en erreur et d'être accompagné de la mention «fromage à pâte extra-dure à râper».
- 8.2** L'étiquetage doit être conforme aux dispositions pertinentes de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).