

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 POUR LE FROMAGE À LA CRÈME (OU «CREAM CHEESE»)

CXS 275-1973

**Précédemment CODEX STAN C-31-1973. Adoptée en 1973. Révisée en 2007.
Amendée en 2008, 2010, 2016, 2018, 2021.**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au fromage à la crème destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

Dans certains pays, le terme «fromage à la crème» est utilisé pour désigner des fromages, tel le fromage affiné à pâte dure à forte teneur en matière grasse, qui ne sont pas conformes à la description I section 2. La présente norme ne s'applique pas à ce type de fromages.

2. DESCRIPTION

Le **fromage à la crème** est un fromage non affiné à pâte molle, tartinable et sans croûte¹, conformément à la *Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais* (CXS 221-2001) et à la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978). Le fromage a une couleur allant du blanc cassé au jaune pâle et une texture allant de tartinable et lisse à légèrement floconneuse, et ne présente aucun trou. Le fromage se tartine et se mélange facilement à d'autres denrées alimentaires.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et/ou produits dérivés du lait.

3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de départ de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées;
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédané de sel;
- Eau potable;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés;
- Gélatine et amidons: ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de toute utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4;
- Vinaigre.

3.3 Composition

| Constituant laitier | Teneur minimale (m/m) | Teneur maximale (m/m) | Niveau de référence (m/m) |
|---|--------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Matière grasse laitière dans l'extrait sec: | 25% | Sans restriction | 60–70% |
| Humidité du produit dégraissé: | 67% | – | Non spécifié |
| Matière sèche: | 22% | Limitée par le HPD | Non spécifié |

Les modifications en matière de composition du fromage à la crème excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière, l'humidité et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999).

¹ Le fromage a été conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (un fromage «sans croûte»).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisateurs 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) et seuls certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, agents moussants, conservateurs, stabilisateurs et épaississants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs | Utilisation justifiée | |
|------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ^(a) | – |
| Agents de blanchiment: | – | – |
| Régulateurs de l'acidité: | X | – |
| Stabilisants: | X ^(b) | – |
| Épaississants: | X ^(b) | – |
| Émulsifiants: | X | – |
| Antioxydants: | X | – |
| Conservateurs: | X ^(b) | – |
| Agents moussants: | X ^(c) | – |
| Antiagglomérants: | – | – |

a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2.

b) Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement pour les produits traités thermiquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

c) Pour les produits fouettés uniquement.

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.

– L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

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 le CAC.

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 aux autres textes pertinents du Codex, 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 suivantes s'appliquent:

7.1 Nom du produit

Le nom «fromage à la crème» ou «cream cheese» peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays. Le nom peut être traduit dans d'autres langues pour ne pas induire en erreur le consommateur du pays de vente au détail.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant égale ou supérieure aux 40 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec spécifiés à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous la forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 40 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec mais supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme doit être accompagnée, soit d'un qualificatif approprié décrivant la modification apportée ou la teneur en matière grasse (exprimée en termes de grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse) faisant partie du nom ou figurant dans une position évidente dans le même champ de vision, soit du nom spécifié dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou encore par un nom existant dans l'usage commun, à condition que dans les deux cas ces désignations n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays de vente au détail en ce qui concerne le caractère et l'identité du fromage.

Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) ou une allégation nutritionnelle conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997)².

7.2 Pays d'origine

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) doit être déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 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 détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations données 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* (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent être indiquées 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'emballleur qui doivent figurer sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

² En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimale de 60 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec constitue la référence.

³ Par exemple, le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'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.