

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

**COMITÉ MIXTE FAO/OMS
D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX
SUR LE CODE DE PRINCIPES
CONCERNANT LE LAIT ET LES
PRODUITS LAITIERS**

Rapport de la quatorzième session

Tenue à Rome, Italie, 6-11 septembre 1971



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Rome



CX 5/70-14ème session

RAPPORT
de la
QUATORZIEME SESSION
du

COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE
CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS
LAITIERS

Tenue au Siège de la FAO
Rome, Italie
6-11 septembre 1971

TABLE DES MATIERES

	<u>PAGE</u>
Résumé des questions appelant une action de la part des gouvernements	
Introduction	1
Election du Bureau,	1
Adoption de l'ordre du jour	1
Acceptation du Code de principes et de ses normes connexes	1
Amendement de la Décision N°5 ,	3
Projet de norme pour le yogourt	4
Nouvelle version des normes A-1 à A-5 et A-7	8
Dispositions concernant l'étiquetage des produits fabriqués avec/un lait autre que le lait de vache.	8
Nouvelle version de la norme pour le beurre et le beurre de lactosérum A-1,	8
Nouvelle version de la norme N° A-2 pour i) la graisse butyrique et ii) la graisse butyrique anhydre et la matière grasse du lait anhydre	10
Nouvelle version de la norme N° A-3 pour le lait concentré et le lait écrémé concentré	11
Nouvelle version de la norme N° A-4 Pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré	12
Nouvelle version de la norme N° A-5 pour le lait entier en poudre et le lait écrémé en poudre	12
Nouvelle version de la norme N° A-7, Norme générale pour les fromages de lactosérum	13
Norme générale recommandée pour le fromage *fondu ou le fromage fondu * _ A-8(a)	13
Application de la décision N° 5 norme par norme	15
Projet de norme pour la crème A-9	16
Projet de norme pour la crème en poudre A-10	16
Nouvelle version de la Norme générale pour le fromage A-6	17
Normes internationales individuelles pour les fromages - Accords internationaux	18
Norme pour le Blue Stilton	18
Emploi de la dénomination "fromage de type suisse"	19
Normes internationales individuelles pour des fromages à l'étape 5	19
Esrom	19
Maribo	19
Fyribo	19
Fromages persillés	20
Normes internationales individuelles pour des fromages à l'étape 3	20
Cream Cheese,	21
Romadur, Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse,	21

Friese,	
Camembert, Brie	21
Additifs alimentaires dans les fromages	21
Priorités à accorder aux normes internationales individuelles pour des fromages	22
Collaboration FIL/ISO/AOAC dans le domaine des méthodes d'échantillonnage et d'analyse	23
Caséines et caséinates	23
Glaces de consommation	23
Position du Comité laitier en ce qui concerne les anciens et les nouveaux produits d'origine mixte	23
<u>ANNEXE I</u>	
Liste des participants	25
<u>ANNEXE II</u>	
Rapport du Groupe de rédaction sur la classification des fromages	32
<u>ANNEXE III</u>	
Collaboration FIL/ISO/AOAC dans le domaine des méthodes d'échantillonnage et d'analyse	35
<u>ANNEXE IV</u>	
Projet de norme pour le yogourt	39
<u>ANNEXE V</u>	
Norme pour i) la graisse butyrique et ii) la graisse butyrique anhydre et la matière grasse du lait anhydre, A-2	43
<u>ANNEXE VI</u>	
Nouvelles versions des normes de composition intéressant:	
VI-A le beurre et le beurre de lactosérum	46
VI-B le lait concentré et le lait écrémé concentré	48
VI-C le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré	50
VI-3) le lait entier en poudre, le lait partiellement écrémé en poudre et le lait écrémé en poudre	52
VI-E les fromages de lactosérum	55
VI-F la crème en poudre, la demi-crème en poudre et le lait en poudre riche en matière grasse	57
<u>ANNEXE VII</u>	
Normes internationales individuelles pour les fromages Maribo et Fynbo	60
<u>ANNEXE VIII</u>	
Projets de normes internationales individuelles pour :	
VIII-A le Cream Cheese	68
VIII-B le Romadur	71

VIII-C l'Ekte Geitost	74
VIII-B le Nøkkelost	76
VIII-E le Prästost	79
VIII-P l'Amsterdam	82
VIII-G le Leidse	84
VIII-H le Priese	87
ANNEXE IX	
Projet de norme internationale pour les fromages persillés	90
<u>ANNEXE X</u>	
Nouvelle version de la Norme générale pour les fromages, A-6	93

RESUME DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DE LA PART DES GOUVERNEMENTS

1. Les Gouvernements sont invités & transmettre leurs observations le 15 mars 1972 au plus tard. Toutes les communications devraient, si possible, être envoyées en double exemplaire et adressées au Secrétaire technique, Comité sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers. Division de la production et de la santé animales, FAO, Rome.
2. Les gouvernements peuvent transmettre des observations au sujet de toute question qu'ils désireraient soulever.

Le Comité est convenu de demander des observations sur les questions spécifiques ci-après :

-
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Norme générale A-8 (a) pour le fromage fondu ou le fromage fondu | <p>les gouvernements devraient continuer & signifier leur acceptation et donner leur avis au sujet du compromis proposé en oe qui concerne la déclaration obligatoire des additifs alimentaires d'emploi facultatif. (Voir paragraphes 50-57 et 66 du présent rapport et Annexes IV-A à IV-C du rapport de la 13ème session)</p> |
| <ul style="list-style-type: none">- Norme générale A-8 (b) pour le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartines" (Process(ed) Cheese Food et Process(ed) Cheese Spread) | |
| <ul style="list-style-type: none">- Norme générale A-8 (c) pour les préparations à base de fromage fondu à l'étape 7 de la procédure du Comité pour l'élaboration des normes intéressant le lait et les produits laitiers | |
| <ul style="list-style-type: none">- Normes de composition A-1 à A-5 et A-7. nouvelles versions soumises à l'étape 7 de la procédure indiquée ci-dessus | <ul style="list-style-type: none">- a) soumises & nouveau aux gouvernements pour acceptation. L'attention des gouvernements est attirée sur les dispositions relatives à l'étiquetage et aux additifs alimentaires qui ont été remaniées et confirmées (voir par. 10 à 14, 32 à 40, 42 à 49 et 65 du présent rapport et Annexes VI-A à VI-S)- b) Dans le cas de la norme pour le lait concentré N° A-3, les gouvernements devraient donner leur avis au sujet des dispositions proposées stipulant une teneur minimum en matière graest laitière de 7,8 pour sent et une teneur minimisa en solides laitiers de 25,9% Ainsi que sur l'adjonotion pro-posée de carragénine et d'hydroxyde |

- par.24 du présent rapport)
- b) la quantité maximum de denrées aromatisantes à autoriser pour ce produit (voir par.25 du présent rapport)
 - la justification technologique de l'emploi des additifs alimentaires éntunérés, des doses maximum d'emploi, en indiquant avec quels types de yogourts les additifs seraient utilisés (voir par. 27 du présent rapport).
 - c) la nécessité de distinguer les yogourts "traditionnels" des yogourts traités par la chaleur, en proposant une terminologie pour ces produits, et en indiquant s'il convient d'autoriser l'emploi des mots "frais" ou "naturel" sur les étiquettes des yogourts traditionnels (voir par. 28 à 30 du présent rapport).
- Norme générale pour le fromage À-6, nouvelle version à l'étape 3 de la procédure indiquée ci-dessus - les gouvernements devraient donner plus particulièrement leur avis au sujet du système de classification proposé. Ils sont invités à appliquer cette classification à leurs principaux fromages de manière à vérifier de près si ce système leur convient, ainsi qu'à donner leur avis au sujet des questions soulevées à l'Annexe II du présent rapport, au par. 45 et à la note de bas de page C. (voir par. 67 du présent rapport et Annexes II et X).
 - Définitions de la "Reconstitution du lait" et de la "Recombinaison du lait" - les gouvernements sont invités à donner leur opinion à leur sujet (voir par.15 à 19 du présent rapport)
 - Normes internationales individuelles pour les fromages
 - Maribo, Ityribo, à l'étape 6 de la procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages - soumises aux gouvernements pour acceptation (voir par. 76 et 77 du présent rapport et Annexes VII-A et VII-B)
 - fromages persillés à l'étape 4 de la procédure indiquée ci-dessus - les gouvernements sont invités à transmettre leurs observations (voir par. 80 et 81 du présent rapport et Annexe IX).
 - Cream Cheese, Romadur, Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse, Friese, à l'étape 4 de la procédure indiquée ci-dessus - Les gouvernements sont invités à transmettre leurs observations, et en particulier:
 - a) dans le cas du Cream Cheese: à indiquer s'ils estiment que les teneurs en matières grasses figurant dans cette norme doivent

être en rapport avec celles que prévoient les normes pour la crème et la crème en poudre; - à préciser s'il ne faudrait pas remplacer à la section "Matière première" le lait de vache par la crème; et à se prononcer sur la nécessité d'introduire des dispositions d'étiquetage obligatoires concernant les teneurs en matière grasse (et en eau), (voir par.83 du présent rapport et Annexe VIII-A).

b) dans le cas des autres fromages énumérés- à indiquer s'ils estiment possible de rassembler plusieurs de ces fromages dans une même norme (voir par. 84 du présent rapport et Annexes VIII-A à VIII-H

- Désignations synonymes pour les fromages couverts par des normes internationales individuelles pour des fromages

- les gouvernements sont invités à préciser. s'il existe dans leur pays d'autres fromages tellement semblables à ceux qui sont couverts par des normes internationales individuelles qu'il soit possible d'employer leur désignation simultanément (voir par.75 et 84 du présent rapport).

- Additifs alimentaires dans les fromages

il a été demandé aux gouvernements de fournir des renseignements au sujet des quantités de chlorure de calcium, de nitrates et de phosphates présentes dans le produit fini (voir par. 86 du présent rapport).

- Méthodes d'analyse

les gouvernements sont invités à proposer l'ordre de priorité à accorder aux méthodes d'analyse normalisées en consultant la FIL, l'ISO et l'AOAC (voir par. 91 du présent rapport et Annexe III. par. 3).

RAPPORT
de la QUATORZIEME SESSION
du
COMITE MIXTE FAO/OMS D' EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE
DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS
Rome, 6-11 septembre 1971

INTRODUCTION

1. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers a tenu sa quatorzième session du 6 au 11 septembre 1971 au Siège de la FAO, à Rome, ont assisté à la session 97 participants, y compris les représentants et observateurs de 35 pays et les observateurs de 7 organisations (la liste des participants est reproduite à l'Annexe I),
2. La quatorzième session du Comité mixte a été convoquée par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS. M. P. Terver, Sous-Directeur général, a ouvert la session et passé brièvement en revue le programme de travail du Comité et l'état d'avancement des activités de la Commission du Codex Alimentarius.
3. Les travaux du Comité ont été dirigés par son Président, le Dr P. Ballester (Espagne) et ses deux Vice-Présidents, le Dr H.W. Kay (République fédérale d'Allemagne) et M. J.R. Sherk (Canada). MM. Winkelmann et W.J. de Haas, de la FAO, ont exercé les fonctions de cosecrétaires .
4. Le Président a fait part au Comité du décès du Professeur Raffaele Tentoni, qui avait été le Secrétaire technique du Comité de 1963 à 1966, en rappelant les nombreux et importants travaux du défunt en matière de technologie laitière. Le Comité a observé une minute de silence à la mémoire du Professeur Tentoni.

Election du Bureau

5. Le Comité a élu à l'unanimité le Dr H.W. Kay (République fédérale d'Allemagne) Président du Comité, son mandat commençant à la fin de la 14ème session et devant s'achever à la fin de la 15ème session. Il a également élu à l'unanimité M.J.R. Sherk (Canada) et le Dr E. Ackerman (Suisse) premier et deuxième Vice-Présidents respectivement, leur mandat devant durer de la fin de la 14ème session à la fin de la 15ème. Le Comité a vivement remercié le président sortant du Comité.

Adoption de l'ordre du jour

6. Après un débat, l'ordre du jour provisoire a été adopté et un léger remaniement a été apporté dans l'ordre des points à examiner.

ACCEFTATION DU CODE DE PRINCIPES
ET. DE SES NORMES CONNEXES

7. Le Comité a été mis au courant de l'état le plus récent des acceptations, par les gouvernements du Code as principes, de ses normes connexes ainsi que des méthodes d'analyse et d'échantillonnage. A l'heure actuelle, 71 gouvernements ont accepté le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, 44, les normes de composition pour la graisse butyrique et le lait concentré, 46, les normes de composition pour le "beurre, 45, la norme

pour le lait concentré sucré, 64, la norme de composition pour les laits en poudre, 35, la - norme générale pour le fromage et 18, la norme pour les fromages de lactosérum. Dans l'ensemble, les méthodes normalisées d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers N^{os} B.1 à B.5 ont été acceptées par quelque 45 gouvernements alors que les méthodes normalisées d'analyse B.6 à B.8 ont été acceptées par quelque 16 gouvernements et la méthode d'analyse B.11 par 8 gouvernements.

8. Le Comité a été informé de l'état actuel des acceptations, par les gouvernements, des normes internationales individuelles pour les fromages suivants: Cheddar, Danablu, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsoe, Cheshire, Bnmental, Gruyère, Tilsiter, Limburger, Saint-Paulin, Svecia,, Provolone, Cottage Cheese y compris le Creamed Cottage Cheese, Butterkase, Coulommiers, Gudbrandsdalsost, Harzer Käse, Herrgårdsost, Hushållsost et Norvegia, La situation se présente comme suit:

9 <u>Normes internationales</u> individuelles Nos C.I à C.23	<u>Nombre de</u> <u>pays</u>	<u>Acceptations postérieures</u> <u>au 15 juin 1970</u>
Norme C.1 - Cheddar	16	Aucune
Norme C.2 - Danablu	14	Aucune
Norme C.3 - Danbo	15	Aucune
Norme C.4 - Edam	15	Aucune
Norme C.5 - Gouda	13	Aucune
Norme C.6 - Havarti	11	Aucune
Norme C.7 - Samsoe	14	Trinité-et-Tobago*
Norme c.8 - Cheshire	15	Aucune
Norme C.9 - Enmental	14	Aucune
Norme C.10 - Gruyère	14	Aucune
Norme C.11 - Tilsiter	10	Aucune
Norme C.12 - Limburger	11	Aucune
Norme C.13 - Saint-Paulin	5	Aucune
Norme C.14 - Svecia	10	Aucune
Norme C.15 - Provolone	10	Trinité-et-Tobago*
Norme C.16 - Cottage Cheese, y compris le Creamed Cottage Cheese	6	Belgique** France***
Norme C.17 - Butterkäse	10	Belgique
Norme C.18 - Coulommiers	9	Suède
Norme C.19 - Gudbrandsdalsost	9	Suède
Norme C.20 - Harzer Käse	9	Aucune
Norme C.21 - Herrgårdsost	8	Suède
Norme C.22 - Hushållsost	8	Suède
Norme C.23 - Norvégia	9	Suède

* Acceptation à titre d'objectif selon la procédure' du Codex

**L'acceptation concerne seulement le Cottage Cheese

***L'acceptation exclut l'emploi de certaines additions et de la désignation "creared".

10 Le délégué de la Suisse est préoccupé par la lenteur avec laquelle les normes sont acceptées. Il a regretté de constater que les normes n'ont pas obtenu un aussi grand nombre d'acceptations que le Code de principes. Il pense que plusieurs raisons motivent cette situation laquelle il faut remédier. A son avis, les principales raisons paraissent être la méconnaissance de la procédure à suivre, la révision des normes actuelles et une certaine incertitude qu sujet de la signification de l'acceptation d'une norme. Plusieurs autres délégations ont partagé l'opinion du délégué de la Suisse.

11 Le Secrétariat a précisé qu'on s'efforce beaucoup de diffuser les renseignements relatifs aux travaux du Comité. Selon certaines délégations, le Comité pourrait accélérer ses travaux en fixant des priorités plus nettes et en consacrant ses travaux à celles-ci. A cet égard, il a été proposé d'achever le plus vite possible la révision des normes A.1 à A.5 et A.7, de sorte que les gouvernements puissent envisager de donner leur acceptation aux dispositions intéressant les additifs alimentaires et l'étiquetage.

12. Le Comité note que le Gouvernement australien a retiré son acceptation, au titre du Code de principes, des normes de composition A.2 à A.6 et de la norme internationale individuelle pour le fromage Cheddar; en effet, les autorités des divers Etats fédéraux désirent examiner plus à fond la question des acceptations sur la base des principes généraux du Codex Alimentarius et des nouvelles versions proposées pour les normes. Au cours du débat qui a suivi sur la comparaison entre la procédure d'acceptation qui est employée en vertu du Code de principes et celle qui est adoptée par la Commission du Codex Alimentarius, il est convenu de ne pas atténuer la portée des acceptations actuelles des normes en vertu du Code de principes et de ne pas les modifier. Il a été nettement précisé que les acceptations actuelles des normes pour les produits laitiers sont conformes à l'étape 7 de la procédure d'élaboration des normes pour le lait et les produits laitiers (voir Annexe II du rapport de la 13^{ème} session).

13. Le délégué du Danemark a estimé qu'il y a une différence entre les normes du Code et la norme Codex car les normes pour les produits laitiers ont toujours été rédigées sur la base de la notion très claire que ces normes sont des normes minimales que les gouvernements peuvent accepter en les assortissent de spécifications plus rigoureuses, et qu'il existe une différence entre la procédure d'acceptation de ces normes et la procédure d'acceptation au titre des Principes généraux du Codex Alimentarius.

Le délégué du Royaume-uni a insisté sur le fait que s'il existe des différences quant aux modalités d'acceptation des normes Codex, il n'y en a pas du point de vue du caractère minimal des normes élaborées par les comités du Codex s'occupant de produits. Les différences qui ont existé dans le cas des normes intéressant les produits laitiers et des normes Codex étaient dues à l'absence, dans les normes intéressant les produits laitiers, de dispositions spécifiques à l'égard des additifs et de clauses complètes relatives à l'étiquetage. Il a précisé que, pour les futures acceptations, son Gouvernement donnerait son avis sur les deux procédures relatives à l'acceptation des normes pour les produits laitiers.

14. Le Comité est convenu que l'acceptation des normes pour les produits laitiers selon les principes du Codex Alimentarius doit être différée jusqu'à ce que les acceptations relatives aux normes révisées A.1 à A.5 et A.7 aient permis d'avoir une expérience de la question et souligne que cette opinion est conforme à la nouvelle version de l'étape 8 et à l'introduction d'une nouvelle étape 9 dans la procédure

d'élaboration des normes pour le lait et les produits laitiers par la Commission du Codex Alimentarius.

AMENDEMENT DE LA DECISION N° 5

15. A sa 13ème session, le Comité avait décidé d'envoyer aux gouvernements pour acceptation le projet de décision N° 5 amendée concernant la fabrication de produits laitiers par reconstitution ou recombinaison des ingrédients du lait (voir p.11, 12 et 13 du rapport de la 13ème session). Les gouvernements ont été invités à faire savoir s'ils estiment que les produits obtenus par reconstitution ou recombinaison des ingrédients du lait doivent être étiquetés en conséquence ou s'ils acceptent la proposition australienne selon laquelle il serait suffisant d'utiliser sur l' étiquette la lettre "R" en suffixe à la désignation du produit pour indiquer qu'il s'agit d'un produit reconstitué ou recombéné.

16. Le Comité note que sur les 16 pays qui ont transmis des observations, douze sont favorables à l'amendement de la décision N° 5 ou ne s'y opposent pas; parmi ceux-ci, sept ont précisé que la décision devrait être acceptée pour chacune des normes séparément. Quatre pays se sont élevés contre la décision. Treize observations sont parvenues au sujet de la nécessité de prévoir un étiquetage spécial pour les produits recombénés, huit sont favorables à un étiquetage précisant qu'il s'agit de produits recombénés, mais aucune des observations parvenues n'est favorable au simple emploi de la lettre "R"

17. Au cours des débats qui ont suivi, les opinions exprimées à la réunion précédente (par. 27 du rapport de la 13ème session) ont été partiellement réitérées, notamment au sujet du statut précis de la Décision N° 5. Deux délégations ont proposé de supprimer entièrement la décision et de recommander au Comité d'examiner la possibilité d' appliquer les normes du Code de principes aux produits recombénés à chacune des normes séparément, et notamment les dispositions relatives à l'étiquetage des produits recombénés.

18. Le Comité décide pour le moment de modifier comme suit la Décision N° 5:

"Le Comité décide que toutes les normes adoptées dans le cadre du Code s'appliquent aux produits ainsi définis, qu'ils soient fabriqués à partir de lait, de lait reconstitué ou recombéné ou par reconstitution ou recombinaison des constituants du lait, dans la mesure où les dispositions de chacune des normes permettent la reconstitution ou la recombinaison"

et d'en examiner l'application en fonction de chaque norme (voir par. 58 à 62 et 65).

19. Pour ce qui est de l'étiquetage des produits recombénés ou reconstitués, le Comité est disposé à accepter, sous réserve d'études produit par produit, que ces produits soient étiquetés en tant que tels. La délégation de la Nouvelle-Zélande préfère le terme "recombéné" à celui de "reconstitué" Le Comité constate qu'il n'existe pas de définitions pour ces termes et le délégué de l'Australie a soumis au Comité les projets de définitions suivants:

Far reconstitution du lait, on entend l'addition d'une certaine quantité d'eau à une proportion convenable de solides laitiers, de façon à obtenir l'équivalent du lait entier conforme à la norme ou

Par reconstitution du lait, on entend l'opération qui consiste à ramener l'un des constituants à la forme originale qu'il avait dans le lait

Par recombinaison du lait, on entend l'opération qui consiste à combiner les constituants du lait de façon à obtenir l'équivalent du lait entier ou

Par recombinaison, on entend l'opération qui consiste à réunir deux ou plusieurs constituants du lait.

Le Comité n'a pas tenu débats au sujet des définitions proposées par le délégué de l'Australie, mais est convenu de demander aux gouvernements de donner leur avis à leur sujet.

PROJET DE NORME POUR LE YOGOURT A L'ETAPE A DE LA PROCEDURE D'ELABORATION DES NORMES INTERNATIONALES POUR LES PRODUITS LAITIERS

20. Le Comité était saisi du projet de norme pour le yogourt qui figure à l'Annexe VII du rapport de la 13^{ème} session. Ce projet, qui n'avait été examiné que très vivement à la 13^{ème} session, a fait l'objet d'un examen point par point compte tenu des observations écrites transmises par les gouvernements et des commentaires formulés par les délégations au cours des débats.

Titre de la norme

21. A la demande de la délégation des Etats-Unis d'Amérique, le Comité est convenu d'ajouter le terme "yogurt" entre guillemets dans la version anglaise.

Définitions

22. Le Comité a examiné les propositions tendant à supprimer la référence aux micro-organismes spécifiques dans la définition ainsi que les suggestions relatives à l'inclusion d'autres espèces telles que Lactobacillus acidophilus. Il a été admis que si Lactobacillus bulgaricus et Streptococcus thermophilus constituent la flore caractéristique du yogourt, et doivent être indiqués dans la définition,* on ne doit toutefois pas exclure l'emploi d'autres bactéries lactiques appropriées. Le Comité décide donc de modifier comme suit la définition du yogourt:

"Le yogourt est un produit laitier coagulé obtenu par fermentation lactique grâce à l'action du Lactobacillus bulgaricus et du Streptococcus thermophilus, et, le cas échéant, d'autres cultures lactiques appropriées, à partir de crème, de lait concentré ou non concentré, de lait partiellement ou totalement écrémé, avec ou sans adjonction de lait écrémé en poudre, de lactosérum concentré, de lactosérum en poudre, de crème et de sucres."
(voir également par. 26 du présent rapport).

23. Le Comité a ensuite examiné une proposition qui figure dans les observations du Gouvernement français et formulée par la délégation suisse, tendant à inclure dans la définition l'obligation pour le produit fini de contenir les micro-organismes à l'état viable et en quantité abondante, afin d'établir une distinction entre le yogourt frais et les produits ayant subi un traitement thermique. Le Comité n'a pas retenu cette proposition qui avait reçu l'appui des délégations brésilienne et néerlandaise. Il est convenu que la norme doit couvrir les yogourts ayant subi un traitement thermique et apporte un autre amendement à la définition en y ajoutant la phrase: "Le yogourt peut avoir ou ne pas avoir subi un traitement thermique."

24. Plusieurs délégations ont proposé de supprimer dans la définition toute mention relative aux ingrédients facultatifs. Le Comité décide, toutefois, de ne pas modifier la définition dans ce sens.

La version de la section 1.2 - Yogourt aromatisé - demeure inchangée.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

25. Le Comité a examiné plusieurs propositions tendant à inclure dans la norme des clauses de composition pour trois différents teneurs en matière grasse. Le Comité est toutefois convenu que pour le moment ces questions seront traitées comme suit dans la section relative à l'étiquetage:

- min. 3% (2,5%, 2%) m/m pour le "yogourt" sans autre qualificatif
- min. 1,5% m/m pour les yogourts "maigres",
"demi-écrémés", "partiellement écrémés", etc.
- max. 0,5% (0,3%) pour le yogourt "écrémé", etc.

Il décide de demander aux gouvernements d'envoyer leurs observations et à la FIL de donner son opinion au sujet de cette classification des yogourts.
(Les appellations indiquées sont données à titre d'exemple seulement).

26. Aucune modification n'a été apportée aux clauses 2.1.1 et 2.1.2 en attendant que parviennent les observations des gouvernements au sujet des teneurs en matière grasse proposées, à ceci près que la mention de la teneur en matière grasse du lait a été supprimée. Le Comité est convenu en outre de supprimer la clause relative à la déclaration obligatoire sur l'étiquette du pourcentage de matière grasse, cette disposition n'étant pas considérée comme pouvant fournir au consommateur un renseignement utile sur la nature du produit.

Yogourts aromatisés

Le Comité a examiné des propositions tendant à restreindre l'adjonction des aromatisants à certaines proportions, 15%, 30% ou 40% par exemple, et décide d'inclure la clause restrictive suivante à l'alinéa 2.2.1 après "pour conférer au produit la saveur caractéristique de ses substances": mais dans une proportion ne devant en aucun cas être supérieure à x% du produit fini".

Le Secrétariat a été prié d'inviter les gouvernements et la FIL à faire des propositions au sujet de la quantité maximum d'aromatisants qu'il convient d'autoriser dans le cas de ce produit.

Le Comité est convenu de supprimer l'alinéa 2.2.2 car il a admis que les teneurs en matière grasse du lait et en solides laitiers non gras doivent se rapporter à la partie yogourt du produit et ne doivent pas être prises pour des pourcentages de matière grasse du lait et de solides laitiers non gras du produit fini.

Matières premières et adjonctions

27. Le Comité adopte la proposition de la délégation du Royaume-Uni de faire une distinction entre les matières premières essentielles et les substances d'ajout, ainsi que de sub-diviser les adjonctions énumérées sous 2.3 en deux catégories: les adjonctions indispensables et les adjonctions facultatives.

La liste se présente alors comme suit:

2.3 Matières premières essentielles

- lait concentré ou lait non concentré, ou
- lait partiellement écrémé concentré ou non concentré, ou
- lait écrémé concentré ou non concentré, ou - crème, ou

- un mélange de deux ou de plusieurs de ces produits

2.4 Adjonctions indispensables

- cultures de *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*

2.5 Adjonctions facultatives

- lait (écrémé) en poudre, babeurre non fermenté, lactosérum concentré, lactosérum en poudre
- cultures de bactéries lactiques appropriées autres que celles qui sont visées à l'alinéa 2.4
- sucres

Ingrédients aromatisants naturels tels que fruits (frais, en conserve, surgelés, en poudre), purée de fruits, pulpe de fruits, confiture, sirop de fruits, jus de fruits, miel, chocolat, cacao, fruits à coque, café, épices.

Additifs alimentaires

28. Le Comité a appris que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a demandé la liste précise des colorants alimentaires avec indication de la dose maximum d'emploi.

Quelques délégations ont estimé que l'adjonction de stabilisants n'est pas nécessaire du point de vue technique, dans le cas d'un produit frais. Le Comité est convenu d'ajouter la pectine et la carragénine à la liste des stabilisants et de demander aux gouvernements de préciser quelles sont, à leur avis, les justifications techniques de l'emploi des additifs énumérés en indiquant les doses maximum d'emploi ainsi que le type de yogourt pour lequel l'adjonction est appropriée.

Certains délégués ont été d'avis que seul l'acide citrique, ou peut-être l'acide lactique, devrait être autorisé en tant qu'ajusteur du pH. D'autres ont déclaré qu'aux fins de l'étiquetage, il serait souhaitable de trouver un terme générique global pour désigner les "ajusteurs du pH".

Le délégué des Etats-fnns d'Amérique a proposé d'autoriser l'emploi de l'acide sorbique et de ses sels en tant qu'agents de conservation. D'autres délégués se sont élevés contre l'emploi des agents de conservation. L'attention du Comité a été attirée sur le fait que le principe du transfert s'applique aux yogourts aromatisés. Ce principe modère indirectement la présence des additifs dans les aliments quand des matières premières ou des ingrédients contenant ces additifs ont été utilisés (voir le document ALINORM 70/12, Annexe VII).

Etiquetage

29. Le délégué de la Suisse a proposé de subdiviser l'alinéa 4.1.1 relatif aux désignations de manière à faire une distinction nette entre la désignation du yogourt "classique" et celle du produit ayant subi un traitement thermique après la fermentation. Pour distinguer encore davantage ces deux types de yogourts, il a suggéré d'ajouter, dans l'alinéa traitant du yogourt n'ayant pas subi de traitement thermique, la clause suivante : "dans le produit fini, les micro-organismes doivent être à l'état viable et être présents en quantité abondante". Il a en outre suggéré d'inviter la FIL à se prononcer à ce sujet. Après avoir examiné ces propositions, le Comité est convenu de demander aux gouvernements de donner leur avis sur la nécessité de faire une distinction entre le yogourt "classique" et le yogourt ayant subi un traitement thermique et de soumettre des

propositions sur la terminologie à adopter pour ces produits. Les gouvernements devraient également indiquer si l'emploi des mots "frais" et "naturel" devrait être autorisé pour l'étiquetage des yogourts classiques.

Après avoir examiné l'alinéa 4.1.2, le Comité est convenu de supprimer tous les exemples qui y sont cités.

30. On a demandé au Secrétariat de remanier l'alinéa 4.1 - Nom du produit - conformément à la décision du Comité d'introduire dans la norme des dispositions visant 3 teneurs en matière grasse et de supprimer la clause stipulant qu'il est obligatoire de déclarer les pourcentages de matière grasse. Cet alinéa devait aussi être remanié conformément à la recommandation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de manière à être uniformisé avec les alinéas correspondants des autres normes pour les produits laitiers.

31. En ce qui concerne l'alinéa 4.5 - Pays d'origine (fabrication) - le délégué du Danemark a proposé de remplacer le mot "aliment(s)" par l'expression "produits laitiers" ou bien d'énumérer les noms des divers produits qui figurent dans toutes les normes intéressant des produits laitiers. Etant donné que la même terminologie est généralement utilisée dans les autres normes, le Comité décide de ne pas changer ce mot.

Le délégué de l'Argentine a déclaré qu'à son avis le nom du pays où le produit a été fabriqué devrait toujours être déclaré, que ce produit soit destiné à l'exportation ou à la consommation nationale.

Le délégué du Royaume-Uni a donné son accord de principe à cette opinion et a déclaré que si l'on indique le pays d'origine, cette indication devrait être donnée pour tous les aliments, qu'ils soient importés ou fabriqués dans le pays même. Toutefois, comme le yogourt n'est pas un aliment dont les caractéristiques varient sensiblement d'un pays à l'autre, la disposition figurant dans cette norme devrait être la même que celle qui se trouve dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Comité décide de n'apporter aucun changement à cet alinéa.

Statut de la norme

32. Le Comité est convenu de faire passer le projet de norme pour le yogourt N° A.11 à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes internationales pour les produits laitiers.

La version remaniée de ce projet de norme figure à l'Annexe IV du présent rapport.

NOUVELLES VERSIONS DES NORMES A.1 A A.5 et A.7 A L'ETAPE 6 DE LA PROCEDURE D'ELABORATION DES NORMES POUR LES PRODUITS LAITIERS

33. Le Comité était saisi des versions remaniées des normes A.1 à A.5 et A.7 qui figurent aux Annexes II-A à III-F du rapport de la 13ème session, du rapport de la 6ème session du Comité du Codex sur l'étiquetage des désirées alimentaires (ALINORM 71/22), du rapport de la 7ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 71/12). Il était également saisi des observations transmises par les gouvernements au sujet des normes remaniées (document MDS 71 /5)•

Le Comité note que les gouvernements avaient été invités plus particulièrement à présenter des observations au sujet des sections relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage. On leur avait demandé en outre de faire connaître leur avis au sujet de certaines modifications proposées et qui avaient été énumérées au paragraphe 24 du rapport de la 13ème session.

DISPOSITIONS CONCERNANT L'ETIQUETAGE DES PRODUITS FABRIQUES AVEC UN LAIT AUTRE QUE LE LAIT DE VACHE

34. Au paragraphe 16 du rapport de la 13ème session, la disposition d'étiquetage ci-après avait été proposée pour les produits fabriqués avec un lait provenant d'autres espèces d'animaux que la vache;

"Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait devront figurer immédiatement avant ou après la dénomination du produit."

35. Le Comité a examiné les propositions du Gouvernement de l'Inde et des délégations de l'Australie et de la Suisse tendant à remplacer le mot "vache", dans la disposition concernant l'étiquetage, par le mot "bovins", et de ne pas exiger de la sorte pour les produits fabriqués avec du lait de bufflesse et d'autres espèces bovines un étiquetage spécifique.

La délégation du Royaume-Uni s'est élevée contre cette proposition en insistant sur la nécessité de renseigner avec précision le consommateur sur le lait à partir duquel le produit a été préparé.

36. Pour permettre aux pays dont l'approvisionnement en lait est constitué essentiellement de lait de bufflesse de pouvoir étiqueter leurs produits laitiers sans mentionner l'animal duquel provient le lait, la délégation du Royaume-Uni a suggéré d'ajouter à la disposition d'étiquetage ci-dessus la phrase:"toutefois, cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur." Le Comité adopte cette proposition.

37. Nouvelle version de la norme pour le beurre et le beurre de lactosérum A.1

Facteurs essentiels de composition et de qualité

Après avoir examiné les propositions avancées à la 13ème session, propositions tendant à diminuer la teneur maximum en eau à 16% m/m, ainsi que de l'amendement proposé par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour la rédaction de l'alinéa 4.1.1 visant la déclaration sur l'étiquette du beurre dont la teneur en eau maximum est de 18% m/m, le Comité* décide d'amender la norme en

- supprimant à l'alinéa 2.3 la phrase "Si, aux termes de la législation nationale, la teneur en eau peut dépasser 16% m/m, elle ne doit alors pas dépasser 18% m/m et être déclarée sur l'étiquette conformément aux dispositions de l'alinéa 4.1.3"
- supprimant l'alinéa 4.1.3.

La délégation suédoise a déclaré qu'elle désapprouvait cette décision.

Additifs alimentaires

38. Le Comité a examiné une proposition de la délégation suédoise visant à modifier la disposition relative à l'emploi des sels neutralisants dans le "beurre en remplaçant beurre "salé" par beurre "acidifié", parce que les neutralisants sont utilisés pour ajuster le pH du beurre acidifié. D'autre part, le Comité a appris que ces substances sont aussi utilisées dans certains pays avec le beurre (de crème douce) salé. Il note que l'emploi des neutralisants tant dans la crème que dans le beurre salé et acidifié est limité dans la pratique et que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé l'emploi de ces sels sans la restriction figurant à l'alinéa 3.2 Le Comité est donc convenu de supprimer les mots "de la crème destinée à la fabrication du beurre et pour être utilisée directement dans le beurre salé".

Etiquetage

39. Le Comité adopte la proposition du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires visant à recourir à une formule positive pour indiquer le nom du produit. Le libellé de l'alinéa 4.1 - Nom du produit - est donc modifié comme suit :

"Le produit doit être désigné par le non "beurre" ou "beurre de lactosérum", selon le cas."

La délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé que le rapport fasse état de sa réserve à ce sujet, car elle préfère le libellé du projet original.

La décision du Comité indiquée au par, 35 du présent rapport est également applicable à l'alinéa 4.1.2. Le Comité est convenu de supprimer l'alinéa 4.1.3 (voir par. 36). Il supprime en outre l'alinéa 4.1.4 car il fait double emploi en raison des amendements apportés à l'alinéa 4.1.1.

En ce qui concerne l'alinéa 4.1.5 le Comité prend note de la suggestion du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires selon laquelle il conviendrait d'envisager une définition" du beurre salé pouvant exiger un certain pourcentage minimum de sel. Le Comité décide de revenir sur la question en temps opportun et de conserver pour le moment le libellé actuel de ces dispositions. Les gouvernements sont invités à indiquer dans leur acceptation, les dispositions applicables en vertu de leur législation nationale.

Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a confirmé les dispositions des alinéas 4.2 - Contenu net; 4.3 - Nom et adresse; et 4.4 - Pays d'origine (fabrication).

40. Au sujet des dispositions de l'alinéa 4.3.1, la délégation du Danemark a précisé que le beurre est souvent commercialisé sans indication du nom et de l'adresse du fabricant, mais avec une marque de qualité ou une marque commerciale nationale, ainsi qu'avec un numéro de contrôle ou de série permettait aux autorités chargées du contrôle dans le pays de fabrication d'identifier le fabricant. Elle propose d'ajouter au début de cette disposition le membre de phrase "Une marque autorisée de qualité ou de nationalité et un numéro d'identification autorisé" et de poursuivre par ce qui suit "ou le

nom et l'adresse" Jugeant que cette suggestion pourrait s'appliquer à de nombreux produits alimentaires, le Comité souhaite qu'elle soit soumise à l'examen du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires compte tenu de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

41. La disposition stipulant à l'alinéa 4.4.2 "Quand un produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature", a suscité de longs débats, car plusieurs délégations ont estimé qu'il n'avait pas été donné d'interprétation précise de cette disposition. Le Comité n'a pas approuvé la suggestion tendant à supprimer les mots "qui en modifie la nature" car S. son avis cela offrirait de trop nombreuses possibilités de porter des indications trompeuses quant au pays de fabrication sur les étiquettes des produits importés. Il est convenu d'étudier à une prochaine session la possibilité de définir des traitements de transformation qui ne sont pas susceptibles de modifier la nature du beurre.

La version remaniée de cette norme figure à l'Annexe IV-A du présent rapport.

42. Nouvelle version de la norme A-2 pour i) la graisse butyrique et ii) la graisse butyrique anhydre et la matière grasse du lait anhydre

Généralités

Le Comité est convenu de n'examiner les sections relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des normes de composition N° A-2 à A-5 et A-7 que compte tenu des observations des gouvernements et des confirmations et recommandations formulées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (7ème session - ALINORM 71 /12) et le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (6ème session - ALINORM 71/22). Il décide également de traiter à sa prochaine session les observations des gouvernements concernant les questions touchant la composition qui ont été soulevées pendant sa 13ème session (document CX 5/70 13ème session, par. 24). La FIL sera très probablement en mesure de présenter dans un proche avenir des propositions supplémentaires au sujet des facteurs touchant la composition et la qualité du produit.

Additifs alimentaires

Le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé l'emploi des agents antioxygène énumérés dans la norme (ALINORM 71/12, Annexe II, N° 310,311).

Etiquetage

Toutes les clauses de l'alinéa 4.1 - Nom du produit - seront remaniées conformément à la recommandation du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et on emploiera la même terminologie que celle qui a été adoptée pour la norme intéressant le beurre et le beurre de lactosérum.

La décision du Comité, indiquée au par. 35 du présent rapport, s'applique également à l'alinéa 4.1.3.

Après avoir réexaminé la disposition figurant à l'alinéa 4.2 - Liste des ingrédients - Le Comité décide qu'une description appropriée devrait figurer sur l'étiquette conformément aux dispositions de l'alinéa 3.1.1. La version ci-après, proposée par le délégué des Etats-Unis, a été adoptée: Les agents antioxygène présents doivent être déclarés sur l'étiquette et cette déclaration doit être accompagnée d'une indication précisant que le produit n'est pas destiné à la consommation directe ou à être utilisé pour la préparation

de produits recombinaés ou reconstitués. Le nom de catégorie "Antioxygène" peut être utilisé»

La délégation des Pays-Bas a déclaré qu'il ne faudrait pas exclure la possibilité d'employer des agents antioxygène dans les produits destinés à la consommation directe. Cette restriction lui semble discriminatoire car l'emploi des agents antioxygène est autorisé dans les normes visant d'autres graisses et huiles comestibles. Elle s'oppose également à l'inclusion, dans la section relative à l'étiquetage, d'instructions concernant le mode d'emploi des produits contenant de l'antioxygène. A son avis, une telle disposition devrait figurer dans les normes intéressant les produits laitiers reconstitués ou recombinaés.

Le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé les sections 4.3 - Contenu net; 4.4 - Nom du produit; et 4.5 - Pays d'origine (fabrication).

La version amendée de cette norme figure à l'Annexe V du présent rapport.

43. Nouvelle version de la norme A-3 pour le lait concentré et le lait écrémé concentré

Généralités

Le Comité décide de ne pas traiter pour le moment la question de l'augmentation proposée des teneurs minimums en matière grasse laitière et en solides laitiers en attendant que davantage de gouvernements aient transmis leur avis au sujet des teneurs supérieures proposées dans la norme, Les dispositions figurant à la section 2 - Facteurs essentiels de composition et de qualité - n'ont donc pas été modifiées.

Additifs alimentaires

Le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé l'emploi des stabilisants énumérés dans la norme, étant entendu que les polyphosphates indiqués doivent satisfaire les spécifications de pureté et d'identité mises au point par le Comité FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. La phrase placée entre parenthèses pourrait donc être supprimée (ALINORM 71 /12, par. 89 et Ann. 11 N° 288).

La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé, en plus de ces spécifications, de limiter la quantité admissible de phosphates cycliques à 8% de la quantité totale de polyphosphates.

Le Comité souscrit aussi à une proposition visant à autoriser l'emploi des sels de potassium en plus des sels de sodium et de calcium et des acides énumérés dans la norme.

Il décide en outre de maintenir la dose d'emploi maximum concernant un seul stabilisant à la concentration de 0,2% m/m et d'augmenter, ainsi que l'a proposé le délégué de la Suisse, la dose maximum d'emploi des sels à 0,3% m/m quand ils sont utilisés en combinaison (exprimés en substances anhydres)* Le délégué des Etats-Unis a proposé d'autoriser l'emploi de la carragénine (0,015% m/m) en vue de retarder la séparation de la matière grasse pendant l'entreposage. Le délégué de la Nouvelle-Zélande a proposé d'autoriser l'adjonction d'hydroxyde de sodium en tant que neutralisant ainsi que pour retarder la croissance des bactéries et empêcher le gratinage. Plusieurs délégués ont exprimé des doutes quant à la nécessité technologique de l'adjonction d'hydroxyde de sodium. Les gouvernements sont invités à donner leur avis au sujet de la proposition concernant l'adjonction de carragénine et d'hydroxyde de sodium.

Etiquetage

Le Comité est convenu de remanier l'alinéa 4.1 - Nom du produit - conformément à la recommandation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et d'utiliser la même terminologie que celle qui a été adoptée pour la norme visant le beurre et le beurre de lactosérum. Il décide également d'ajouter la nouvelle disposition ci-après: "L'équivalent en lait peut être déclaré conformément aux dispositions de la législation nationale"

La décision du Comité, indiquée au par. 35 du présent rapport, s'applique également à l'alinéa 4.1.2.

Liste des ingrédients

Le Comité note que pendant la 6ème session du Comité sur l'étiquetage des débats ont porté sur l'utilité d'une liste complète ou partielle des ingrédients. Compte tenu de la nature des additifs qui sont aussi le plus souvent des constituants naturels du lait ou du fait que leur emploi n'est indiqué que pour compenser des différences saisonnières, le Comité n'estime pas nécessaire d'inclure la liste des ingrédients dans la section de la norme relative à l'étiquetage.

Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a confirmé les sections 4.2 - Contenu net; 4.3 - Nom et adresse; et 4.4 - Pays d'origine (fabrication).

La version remaniée de cette norme figure à l'Annexe VI-B du présent rapport.

44. Nouvelle version de la norme A-4 pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré

Additifs alimentaires

Le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé l'emploi des stabilisants énumérés dans la norme. Les décisions qu'il a prises au sujet de la section relative aux additifs alimentaires dans la Norme A-3 sont applicables dans ce cas également.

Etiquetage

Le Comité est convenu de supprimer, à l'alinéa 4.1-1, le synonyme "lait écrémé mécaniquement concentré sucré", et de remanier cet alinéa conformément à la recommandation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

La décision indiquée au par. 35 du présent rapport, s'applique également à l'alinéa 4.1.2.

45. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a observé que l'alinéa 4.1.3 relatif à l'étiquetage des sucres contient une disposition discriminatoire puisqu'elle n'exige que la déclaration d'un seul type de sucre. Compte tenu de la proposition du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires tendant à conserver la version originale et d'une autre proposition tendant à supprimer la référence aux pourcentages. le Comité est convenu de remplacer le texte original par, le texte ci-après proposé par la Fédération internationale des industries du glucose:

"4.1.3 Quand un ou plusieurs sucres sont utilisés, le nom de chacun des sucres doit être déclaré sur l'étiquette (par exemple: "avec saccharose", "avec dextrose", "avec saccharose et dextrose").

Les délégations des Pays-Bas et du Danemark ont désapprouvé cette décision car elles préféraient la version originale.

Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a confirmé les sections 4.2 - Contenu net; 4.3 - Nom et adresse; et 4.4 - Pays d'origine (fabrication).

La version amendée de cette norme figure à l'Annexe VI-C du présent rapport.

Nouvelle version de la norme A-5 pour le lait entier en poudre et le lait écrémé en poudre

Additifs alimentaires

46. Le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé l'emploi des stabilisants énumérés dans la norme II décide que la décision du Comité du Codex sur les additifs alimentaires est applicable.

47. Certains délégués ont déclaré que la norme devrait prévoir l'adjonction d'émulsifiants et d'agents antiagglomérants respectivement pour les poudres instantanées et les poudres vendues dans des distributeurs automatiques. Après un examen approfondi de la possibilité d'inclure dans la norme les laits en poudre instantanés et les poudres destinées à, être placées dans des distributeurs automatiques, le Comité est convenu d'énumérer les émulsifiants et les agents antiagglomérants dans la section relative aux additifs alimentaires, en précisant que les émulsifiants ne peuvent être utilisés qu'avec les laits en poudre instantanés et que les agents antiagglomérants ne peuvent être utilisés qu'avec les poudres destinées aux distributeurs automatiques. Les additifs suivants ont été proposés:

4.2 Emulsifiants à utiliser avec les laits en poudre

instantanés

Dose d'emploi max.

4.2.1 Mono-et di-glycérides

0,25% m/m

4.2.2 Lécithine

0,5% m/m

4.3 Agents antiagglomérants, à utiliser avec les laits en poudre destinés aux distributeurs automatiques

4.3.1 Phosphate tricalcique)

4.3.2 Silicates d'aluminium, de calcium, de magnésium et de sodium-aluminium)

4.3.3 Bioxyde de silicium (amorphe))

1% m/m seuls ou en combinaison

4.3.4 Carbonate de calcium)

4.3.5 Oxyde de magnésium)

4.3.6 Carbonate de magnésium)

4.3.4 Phosphate de magnésium, tribasique)

Etiquetage

Le Comité est convenu de remanier l'alinéa 5.1.1 conformément à la recommandation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. La décision indiquée au par. 35 du présent rapport est également applicable à l'alinéa 5.1.2.

Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a confirmé les sections 5.1.3. 5.1 .4, 5.2, 5.3 et 5.4.

Liste des ingrédients dans le cas des poudres destinées à des usages spéciaux

48. Le Comité est convenu que les additifs alimentaires dont l'emploi a été proposé pour les laits en poudre destinés à des usages spéciaux (laits en poudre instantanés, laits en poudre destinés aux distributeurs automatiques) doivent être déclarés sur l'étiquette. Le Secrétariat a été prié d'insérer dans la norme une section appropriée devant contenir une disposition précisant que la lécithine et les mono- et di-glycérides ne doivent être employés que pour les laits en poudre instantanés et que les agents antiagglomérants ne doivent être utilisés qu'avec les poudres destinées aux distributeurs automatiques.

La version remaniée de cette norme figure à l'Annexe VI-D du présent rapport.

Nouvelle version de la norme générale pour les fromages de lactosérum - A-7

49. Le Comité décide de garder la disposition qui exclut les fromages fabriqués avec du lactosérum de brebis, ainsi que d'autoriser l'emploi du terme "fromage de lactosérum tout gras" comme synonyme de "fromage de lactosérum gras".

50. Il introduit en outre dans la norme une section consacrée aux additifs alimentaires, couvrant l'emploi, dans les fromages de lactosérum, de l'acide sorbique et de ses sels de sodium et de potassium, à concurrence de 1 000 mg/kg, étant donné que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé l'emploi de cet additif dans le fromage (document ALINORM 71/12, Annexe II, Additif N° 304). Le Comité note en outre que les dispositions d'étiquetage ont été confirmées, sous réserve des qualifications indiquées dans la norme A-1.

La version remaniée de cette norme figure à l'Annexe VI-E du présent rapport.

NORME GENERALE RECOMMANDEE POUR LE FROMAGE *FONDU OU LE FROMAGE FONDU * - A-8(a)

51. Le Comité a appris que les normes générales A-8(a), A-8(b) et A-8(c) n'ont, jusqu'à présent, été acceptées que par très peu de pays (document MDS 71/3).

Additifs alimentaires

52. Le Comité note que toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été soit confirmées, soit confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Etiquetage

53. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a fait observer que la teneur en matière grasse laitière pourrait être exprimée en fonction du poids du fromage entier plutôt qu'en fonction de la matière grasse laitière présente dans l'extrait sec, de manière à fournir au consommateur un renseignement plus compréhensible. Le Comité estime qu'il s'agit là d'une question générale qui ne concerne pas uniquement les fromages fondus mais tous les fromages. Il est convenu de s'intéresser en temps utile à la proposition du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, éventuellement lorsqu'il examinera la méthode de classification possible des fromages.

Liste des ingrédients

54. Le Comité note que tout en confirmant toutes les dispositions d'étiquetage telles qu'elles ont été proposées, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a recommandé que la liste complète des ingrédients figure sur l'étiquette étant donné que l'exemption de la déclaration de tous les ingrédients prévue pour les

normes A-1 à A-5 ne se justifie pas autant dans le cas des produits visés par les normes A-8(a), A-8(b) et A-8(c). Les débats qui ont suivi ont fait apparaître à nouveau que les avis sont très partagés au sein du Comité quant à la question de savoir si l'étiquette devrait comprendre la liste complète des ingrédients ou une liste d'ingrédients choisis.

55. Selon les délégations souhaitant la déclaration de tous les ingrédients, i) le consommateur s'attend à recevoir le plus de renseignements possible quant à la nature du produit considéré dans son ensemble, en particulier du fait que les ingrédients dont l'emploi est autorisé avec ces produits comprennent bien plus de substances que ce n'est le cas pour les autres produits laitiers, et ii) les dimensions de certaines étiquettes ne représentent pas un motif suffisant pour ne fournir qu'une liste d'ingrédients choisis, surtout du fait que l'on peut utiliser des noms de catégories pour de nombreux additifs.

56. La liste des ingrédients considérée comprend la crème, le beurre, la graisse butyrique, le sel, le vinaigre, les épices et d'autres agents de sapidité d'origine végétale, des produits alimentaires utilisés comme aromatisants, des émulsifiants, des colorants, des acidifiants, des agents de conservation et quelques autres additifs dont seules les épices et les denrées alimentaires doivent être déclarées sur l'étiquette, tandis que les agents de conservation doivent être déclarés sur l'étiquette, conformément à la version actuelle de la norme. D'autre part, les délégations qui n'ont pas approuvé l'énumération de tous les ingrédients, ont fait valoir que i) cette clause entraînerait des difficultés en raison des dimensions des étiquettes, en particulier dans les cas où plus d'une langue doit être employée; ii) la liste complète des ingrédients ne fournirait pas au consommateur des renseignements qui lui soient utiles; et iii) le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires n'a pas été entièrement convaincu de la nécessité de faire une distinction entre les adjonctions indispensables et les adjonctions facultatives, ainsi que le Comité est convenu de le faire dans ses normes. Elles ont souligné qu'il ne leur apparaît pas indispensable de déclarer des additifs tels que les émulsifiants sans lesquels il n'est pas possible, si on se reporte à la définition, de fabriquer un fromage fondu au sens de la norme. Ils ont précisé également qu'il faudrait laisser aux gouvernements la possibilité de décider, lorsqu'ils accepteront les normes, quels sont les ingrédients et additifs devant être déclarés; il leur appartiendra alors d'assortir leur acceptation de spécifications plus rigoureuses concernant la déclaration des ingrédients sur l'étiquette.

57. Le Comité décide finalement de souscrire au compromis proposé par un groupe de pays: la déclaration des additifs alimentaires d'emploi facultatif devient obligatoire* Les raisons suivantes ont été avancées pour justifier l'exemption de l'obligation d'une déclaration dans le cas des i) émulsifiants, ii) de la crème, du beurre, de la graisse butyrique, iii) du sel, iv) des épices et v) des aromatisants, et des produits alimentaires:

- i) les émulsifiants sont des auxiliaires de fabrication indispensables et sans lesquels il n'est pas possible d'obtenir un fromage fondu;
- ii) la crème, le beurre, la graisse butyrique sont des ingrédients naturels du lait qui sont utilisés en faibles proportions pour ajuster la composition du produit;
- iii) le sel est un ingrédient qui est toujours présent dans, les fromages;
- iv) le vinaigre doit être déclaré en tant qu'acidifiant (à déplacer de l'alinéa 2.4 à l'alinéa 3.2.2);
- v) les épices et les aromatisants sont indiqués dans la désignation du produit.

58. Les délégations du Royaume-Uni, de la République fédérale d'Allemagne; de l'Italie et de la Pologne ont fait préciser dans le rapport que dans leur pays la déclaration des émulsifiants est obligatoire. La délégation du Royaume-Uni a tenu à ce que son objection à la décision ci-dessus soit inscrite dans le rapport car elle est d'avis que l'expression "fromage fondu" n'est pas suffisamment précise pour faire comprendre au consommateur que le fromage a été transformé à l'aide d'émulsifiants et non pas à l'aide d'autres méthodes telles que le traitement thermique uniquement, et qu'une déclaration des autres substances ajoutées risquerait en outre de tromper le consommateur en lui laissant entendre que seules ces substances sont présentes dans le produit. Certains pays ont attiré l'attention du Comité sur le fait que les désignations utilisées dans leur pays pour les produits couverts par la norme (par exemple, Smeltkaas et Schmelzkäse, soit littéralement: fromage fondu) indiquent clairement le type de traitement de transformation employé, ce traitement ne pouvant être réalisé si l'on n'ajoute pas d'émulsifiants. Le Comité est convenu d'envoyer simultanément le compromis proposé aux gouvernements pour observations et au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Aucune modification n'a été apportée à la norme pour le moment.

APPLICATION DE LA DECISION N° 5 NORME PAR NORME

59. Le Comité a examiné brièvement comment il serait possible d'appliquer la Décision N° 5 (sous sa forme amendée, voir par. 18 du présent rapport) aux normes A-1 à A-5 et A-7.

60. Norme A-1 pour le beurre

Plusieurs délégations ont déclaré qu'une proportion importante du beurre de bonne qualité est fabriquée & l'aide de techniques de recombinaison, en particulier en Asie du Sud-Est et en Amérique du Sud, et que par conséquent la Décision N° 5 devrait s'appliquer à cette norme. Elles ont insisté sur la nécessité de ne pas entraver les progrès de la technique par des normes trop restrictives et précisé que chaque pays a la possibilité d'accepter la norme sous réserve de spécifications plus rigoureuses aux termes de sa législation nationale. D'autres délégations ont été d'un avis contraire, jugeant que si l'on autorisait la fabrication du beurre à l'aide de techniques par recombinaison, cette mesure aurait des répercussions sur l'acceptabilité du produit par le consommateur, la qualité du beurre et sa commercialisation, répercussions qu'elles n'ont pas encore envisagées en détail.

61 Norme A-2 pour la graisse butyrique

Le Comité juge que la Décision N° 5 ne s'applique pas à cette norme.

62. Normes A-3 pour le lait concentré, A-4 pour le lait concentré sucré, A-5 pour le lait en poudre et A-7 pour le fromage de lactosérum

Plusieurs délégations ont suggéré que la Décision N° 5 soit appliquée à ces normes pour les mêmes raisons que dans le cas de la norme visant le beurre. D'autres ont déclaré qu'il est sans doute trop tôt pour appliquer cette décision aux produits considérés.

63. Le Secrétariat a préparé, à titre d'exemple, les nouvelles versions suivantes des définitions du beurre et du lait concentré, en vue de les inclure dans la norme:

A.1 Beurre et beurre de lactosérum

1.1 Le beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait ou de constituants du lait

A.3 Lait concentré et lait écrémé concentré

- 1.1 Le lait concentré est un produit liquide, obtenu uniquement à partir de lait après élimination partielle de l'eau ou par recombinaison de constituants du lait (avec de l'eau), avec ou sans utilisation de lait Les extraits secs laitiers du lait concentré recombinaison ou partiellement recombinaison doivent présenter le même rapport de composition que celui du lait concentré obtenu uniquement à partir de lait après élimination partielle de l'eau.

Les gouvernements sont invités à examiner ces définitions et à transmettre leurs observations à leur sujet en indiquant toute autre définition qu'ils pourraient juger plus satisfaisante.

64. Projet de norme A-9 pour la crème (Annexe III-G du rapport de la 13ème session)

Le Comité était saisi du document MDS 71/10 contenant un résumé des observations des gouvernements sur la question de savoir s'ils jugent souhaitable l'élaboration de normes distinctes pour: (la crème pasteurisée), la crème stérilisée, la crème à fouetter (et fouettée) y compris la crème conditionnée dans des atomiseurs, la crème reconstituée et recombinaison. Le Comité a envisagé les avantages et les inconvénients que comporterait l'élaboration d'une norme de base contenant des dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage visant plusieurs types de crèmes particulières, par comparaison à l'élaboration de normes distinctes pour ces produits. Il a également été suggéré d'envoyer la version actuelle de la norme aux gouvernements pour acceptation. Mais, étant donné que la crème circulant sur le marché est le plus souvent pasteurisée ou stérilisée et que la norme ne contient pas d'indication au sujet du traitement thermique, pas plus qu'une section relative aux additifs alimentaires prévoyant des dispositions à l'égard des additifs utilisés dans certains pays avec la crème pasteurisée, le Comité est convenu de ne pas faire passer cette norme à l'étape suivante. Il a demandé au Secrétariat de préparer un document de travail présentant les diverses opinions des gouvernements au sujet des types de crème devant être couverts par une norme globale qui comporterait des spécifications relatives à la composition ainsi que des dispositions visant les additifs alimentaires et l'étiquetage. L'application de la décision N° 5 à ces produits devrait être considérée pour chaque produit séparément comme on l'a fait dans le cas des normes A-1, A-3, A-4, A-5 et A-7. Le Comité est convenu d'examiner un nouveau projet à sa prochaine session en se référant aux renseignements que lui soumettra le Secrétariat.

65 Projet de norme A-10 pour la crème en poudre à l'étape 7 de la procédure

Le Comité était saisi du document MDS 71/10 résumant les observations des gouvernements au sujet de ce projet de norme ainsi que des suggestions au sujet des additifs alimentaires à utiliser avec les crèmes en poudre destinées à des usages spéciaux. Le Comité décide que les décisions qu'il a prises au sujet des dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage dans la norme A-5 sont applicables et d'envoyer la norme sous sa forme remaniée aux gouvernements pour acceptation à l'étape 7 de la procédure d'élaboration des Normes internationales pour le lait et les produits laitiers. (voir également par. 46 et 47 du présent rapport). La version remaniée de cette norme figure à l'Annexe VI-F du présent rapport.

Le délégué des Pays-Bas a signalé que les crèmes en poudre destinées aux distributeurs automatiques contiennent jusqu'à 10 pour cent de lactose ajouté. Le

Comité reconnaît que ces produits ont une importance sur le marché international et qu'ils devraient être considérés comme des produits composés, conformément à l'Article 3 du Code de principes. Il constate que ces produits ne sont pas couverts par les normes A-5 et A-10 et qu'ils devraient être traités comme des produits distincts,

66. Mesures à prendre & l'égard des normes A-1 à A-5 et A-7, A-9 et A-10

Le Comité est convenu de maintenir la norme A-2 pour la graisse butyrique à l'étape 6 de la procédure d'élaboration des normes pour les produits laitiers en attendant que la FIL lui transmette des renseignements complémentaires sur ses recherches au sujet des normes et intéressant les produits couverts par la norme. Le Comité décide de soumettre à nouveau aux gouvernements pour, acceptation, à l'étape 7 de la procédure mentionnée ci-dessus, les normes A-1 pour le beurre et A-3 pour le lait concentré (en indiquant les spécifications originales concernant la composition et demandant aux gouvernements de donner leur avis au sujet des dispositions proposées stipulant une teneur minimum en matière grasse laitière de 7.8 pour cent et une teneur minimum en extraits secs laitiers de 25,9 pour cent), A-4 pour le lait concentré sucré, A-5 pour le lait en poudre, A-7 pour le fromage de lactosérum, en attirant leur attention sur la version remaniée et confirmée des dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage. Il décide en outre de soumettre la norme remaniée A-10 pour la crème en poudre aux gouvernements pour acceptation à l'étape 7 de la procédure mentionnée ci-dessus. Les gouvernements sont aussi invités à indiquer s'ils estiment que ces normes devraient couvrir les produits préparés par recombinaison ou par reconstitution des constituants du lait. (Application de la décision N° 5 norme par norme, voir le par, 18 du présent rapport).

67. Mesures à prendre à l'égard des normes A-8(a), A-8(b) et A-8(c)

Les normes intéressant les fromages fondus demeurent à l'étape 7 dans leur version actuelle. Les gouvernements pourraient continuer les accepter, sous réserve que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires confirme les dispositions d'étiquetage. La nouvelle disposition d'étiquetage proposée, qui est indiquée au par. 56 du présent rapport, sera examinée par le Comité à sa prochaine session, compte tenu des observations que lui transmettront les gouvernements et le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

68. Nouvelle version de la Norme générale pour le -fromage – A-6

Système de classification comportant une liste d'additifs, proposé par le Gouvernement des États-Unis d'Amérique

Le Comité a examiné une proposition du Gouvernement des États-Unis d'introduire dans la Norme générale pour le fromage un système de classification des fromages, proposition qui avait été déjà formulée à sa 13^{ème} session, et l'a considérée compte tenu des observations transmises par les gouvernements (documents MDS 71 /6 et Add,1, et MDS 71/6 observations).

La délégation des États-Unis a présenté le système de classification. Ce système a pour objectif principal d'identifier en termes simples tous les fromages pour lesquels une norme individuelle ne se justifie pas. On a estimé que l'emploi de termes descriptifs sur l'étiquette permettrait au consommateur d'être renseigné de façon plus compréhensible. De l'avis général une classification des divers fromages qui ne sont pas couverts par des normes individuelles serait en principe très utile et la proposition des États-Unis constitue une excellente base pour la mise au point d'un tel système de classification. Toutefois, de nombreux délégués ont estimé que, sous la forme dans laquelle elle avait

été présentée, cette proposition contient plusieurs indications contradictoires et qu'elle pourrait être améliorée si l'on faisait de ce tableau de classification un tableau, plus général; plusieurs suggestions ont été avancées et le Comité les a étudiées. Le délégué du Canada a suggéré de relier les caractéristiques de consistance à la teneur en eau du produit dégraissé. Le délégué des Etats-Unis a appuyé cette suggestion. Le Comité est convenu que la proposition canadienne mérite d'être étudiée de façon approfondie.

Un petit groupe de travail a été constitué et le Comité l'a chargé d'étudier la question du tableau de classification dans son ensemble ainsi que les définitions connexes (2.2 - 2.5). Le Groupe de travail a également été chargé d'étudier les additifs que les Etats-Unis proposent d'inclure dans la version remaniée proposée de la Norme générale pour le fromage (A-6). Le rapport de ce groupe figure à l'Annexe II du présent rapport.

Le Comité invite les gouvernements à appliquer le système de classification à leurs principales variétés de fromages afin de se rendre compte si ce système leur convient. Il va également demander à la FIL de se prononcer au sujet du système de classification proposé pour les fromages.

NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES

Problème que pose l'élaboration de normes internationales individuelles pour des fromages faisant l'objet d'accords internationaux

69. La délégation des Etats-Unis a signalé au Comité qu'elle a tenu récemment avec la délégation italienne une réunion très fructueuse pour la solution du problème que pose l'élaboration de normes intéressant des fromages qui sont importants pour ces deux pays (voir Annexes V et VI du rapport de la 13^{ème} session). Elle a précisé que les deux délégations mettent actuellement au point un accord qui leur permettra de proposer une solution, satisfaisante pour les deux gouvernements, à la prochaine session du Comité. La délégation des Etats-Unis a donc suggéré de différer toute action sur les projets de normes pour le parmesan et le gorgonzola jusqu'à ce que ses délibérations avec la délégation italienne aient abouti. La délégation italienne a signifié que la déclaration de la délégation des Etats-Unis lui paraît extrêmement importante et, en relation avec les pourparlers avec les experts gouvernementaux des Etats-Unis, a assuré que seront poursuivies les consultations bilatérales en vue de s'efforcer de trouver une solution au problème des applications d'origine des fromages selon les principes qu'elle a déjà proposés à ses collègues américains. Les résultats auxquels aboutiront ces consultations seront soumis au Comité pour examen sur une base multilatérale.

70. Plusieurs délégations se sont déclarées très satisfaites de la tournure prise par ces entretiens. La délégation suisse, appuyée par les délégations française et italienne, a fait état des conclusions auxquelles est parvenue une commission tripartite d'experts de leurs pays au sujet de la question des appellations d'origine, rappelant à nouveau qu'à leur avis le Comité ne devrait pas élaborer de normes pour les variétés de fromages protégées par une appellation d'origine (voir par. 16 du rapport de la 11^{ème} session). Le Président du Conseil permanent de la Convention de Stresa a fait savoir au Comité que la réunion d'experts dont il a été question dans la déclaration de la délégation italienne figurant en Annexe VI du rapport de la 13^{ème} session avait dû être ajournée. Le Comité sera toutefois informé des résultats de cette réunion dès qu'elle aura eu lieu.

Norme pour le Blue Stilton

71. De l'avis de la délégation du Royaume-Uni, le consommateur et le fabricant auraient avantage à disposer d'une norme internationale individuelle pour un fromage, tel que le Blue Stilton, couvert par d'autres dispositions légales, qu'elles soient nationales ou internationales, à condition qu'il soit bien entendu que cette norme ne portera pas préjudice ou n'annulera pas ces autres dispositions légales. Une norme internationale aurait entre autres avantages, celui de permettre à un Etat Membre particulier d'inclure une norme pour ce fromage dans sa propre législation alimentaire. La délégation du Royaume-Uni a toutefois suggéré de maintenir la norme pour le Blue Stilton à l'étape 6 de la procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages de manière à ne pas entraver l'adoption d'une décision quelconque sur la question dans son ensemble (voir par. 69 et 70 du présent rapport). Le Gouvernement du Royaume-Uni a l'intention de proposer quelques modifications d'ordre rédactionnel à apporter au projet de norme et transmettra la version remaniée au Secrétariat pour qu'il prenne les mesures voulues en temps utile.

72. Le Comité est convenu que la norme sera remaniée et la maintient à l'étape 6 de la procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages,

Emploi de la dénomination fromage de type suisse

73. A sa 13^{ème} session, le Comité avait appris que le sixième séminaire sur le contrôle des aliments et des produits pharmaceutiques pour l'Amérique Centrale et Panama avait examiné une demande présentée par le Gouvernement suisse aux pays d'Amérique Centrale en vue d'interdire l'emploi de la dénomination "queso tipo suizo" (fromage de type suisse) pour les fromages produits dans ces pays et ressemblant aux fromages suisses. Les délégués au Séminaire avaient décidé de consulter le Codex Alimentarius à ce sujet et de lui demander notamment si le terme "de type" appliqué à certains produits figure dans l'un quelconque des projets de normes Codex et, dans la négative, si une telle pratique pourrait cependant être jugée admissible (voir par. 64 à 66 du rapport de la 13^{ème} session).

74. A première vue, le Comité avait estimé, ainsi qu'on peut le voir au par. 67 du rapport de la 13^{ème} session - et c'est là une opinion qui ne saurait être considérée comme étant fondée sur une évaluation approfondie de toutes les implications que comporte la déclaration sur une étiquette de la mention "fromage de type suisse" - que, puisqu'il n'y a pas de définition de l'expression "de type suisse" dans le Code de principes, dans la Norme générale N° A-6 pour le fromage ou dans n'importe quelle norme internationale individuelle pour des fromages, l'emploi de cette expression risque d'induire le consommateur en erreur.

Le Comité note que 7 gouvernements ont soumis des observations écrites à ce sujet et que tous ont estimé que la désignation "de type suisse" pourrait induire le consommateur en erreur.

Lors des débats qui ont suivi, la délégation suisse, appuyée par les délégations italienne et française, a déclaré qu'à son avis la dénomination "fromage de type suisse" ne devrait pas être utilisée. Ces délégations ont précisé que des institutions telles que la Convention internationale de Stresa pour les fromages, l'Arrangement de Madrid concernant la répression des fausses indications de provenance, et la Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle ont interdit, tout au moins à l'intérieur des Etats qui en sont membres respectivement, l'emploi de cette dénomination,

75. Le Comité n'ignore toutefois pas qu'il n'est pas habilité à interdire l'emploi de la dénomination "de type suisse" et fait observer que les questions légales de cette nature sortent du cadre de ses travaux. Le Comité précise que la désignation "de type suisse" n'est employée ni dans le Code de principes ni dans la Norme générale N°A-6 pour le fromage, ni dans aucune norme individuelle pour les fromages. Il conclut qu'étant donné que cette désignation est imprécise et qu'elle n'est par conséquent pas très utile au consommateur, il ne voit pas de raisons de l'utiliser dans aucune des normes qu'il élabore.

Normes internationales individuelles pour des fromages à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages Esrom (Annexe III-A du rapport de la 12ème session),

76. La désignation du Danemark a fait savoir au Comité qu'une version légèrement remaniée de cette norme est en cours de préparation et qu'elle serait transmise au Secrétariat. Le Comité est convenu d'envoyer la version remaniée aux gouvernements à l'étape 5 de la procédure ci-dessus et d'inviter la délégation des Etats-Unis d'Amérique à demander aux gouvernements s'ils proposent d'autres désignations qu'Esrom pour le fromage couvert par cette norme,

Maribo Fynbo

77. La délégation du Royaume-Uni a proposé d'insérer une disposition spécifique stipulant qu'il est obligatoire de déclarer la présence de graines de cumin dans la désignation du fromage. Cette disposition se justifie du fait que les dispositions d'étiquetage de la Norme générale pour le fromage N° A-6, à laquelle renvoient les dispositions des normes individuelles pour les fromages, n'exigent la déclaration des épices que dans les cas où leur adjonction n'est pas traditionnelle (voir section 3 b) de la Norme A-6 telle qu'elle figure dans la 6ème édition du Code de principes, document CX 8/9, mai 1968). Le Comité est convenu d'exiger la déclaration de l'adjonction de graines de cumin dans les désignations de ces deux fromages et de demander au Secrétariat d'inclure une disposition à cet effet dans la norme.

78. Le Comité décide d'envoyer les deux normes aux gouvernements pour acceptation à l'étape 6 de la procédure ci-dessus en attirant leur attention sur le fait que les dispositions d'étiquetage de la Norme générale pour le fromage N° A-6 n'ont pas été soumises pour confirmation au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, parce que cette norme était encore en cours de révision. Il se peut donc que les dispositions d'étiquetage des normes individuelles pour les fromages soient révisées par la suite pour pouvoir être incluses dans toutes les normes selon le plan de présentation Codex. Les versions remaniées de ces normes figurent aux Annexes VII-A et VII-B du présent rapport.

Fromages persillés

Normanna

79. La délégation norvégienne a déclaré qu'elle a l'intention de proposer une autre dénomination pour ce fromage, car le nom Normanna est une marque déposée, et elle a demandé que cette norme soit laissée en suspens en attendant qu'une nouvelle désignation soit proposée pour ce fromage. Le Comité souscrit à cette demande.

Norme pour les fromages persillés

80. Lors de sessions précédentes, on a proposé d'élaborer une norme pour les fromages persillés réunissant les actuels projets de normes pour l'Adelost,

l'Edelpilzkäse, le Blue Cheese et la norme pour le Danablu qui a déjà été acceptée par 14 pays. Le Comité note que plusieurs pays ont déjà signifié qu'ils préféreraient que l'on fonde en une seule norme certains projets de normes intéressant les fromages persillés.

81. Après de brefs débats, les délégations de la République fédérale d'Allemagne (demande relative à l'Edelpilzfeäse), de la Suède (demande relative à l'Adelost) et du Danemark (norme pour le Danablu) ont accepté que ces projets de normes, y compris celui qui vise le Blue Cheese, et la norme pour le Danablu soient fondus en une seule norme couvrant une catégorie spéciale de fromages persillés, étant entendu que toutes les désignations mentionnées peuvent être utilisées.

82. Le Comité se félicite de cet accord et demande au Secrétariat de préparer un nouveau projet en s'inspirant de la proposition des Etats-Unis qui figure au Tableau 1 du document MDS 70/9 a), en vue de le lui soumettre à sa prochaine session. Le projet figure à l'Annexe IX du présent rapport.

Normes internationales individuelles pour les fromages à l'étape 3 de la procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages

83. Le Comité note que le Gouvernement norvégien a retiré sa demande relative à l'élaboration d'une norme pour le Jarlsberg et que le Gouvernement suédois a demandé que toute action concernant le projet de norme pour le Dalost (Grevé) soit différée. De son c, la délégation des Etats-Unis a demandé au Comité d'ajouter toute action concernant les projets de normes pour le Parmesan, le Gorgonzola et le Romano en attendant que ses pourparlers avec la délégation italienne aient abouti (voir également le par. 69 du présent rapport). La délégation italienne a appuyé cette requête. Le Comité note que la FIL a examiné le projet de rapport pour le Munster. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé au Comité d'ajourner toute action au sujet de ce projet de norme jusqu'à ce que ses pourparlers avec le Gouvernement français aient abouti. Le Comité s'inscrit à ces demandes.

Cream Cheese

84. La délégation australienne a proposé que les dispositions relatives aux additifs alimentaires de l'alinéa 3.2.2.3 - antioxygène - ne visent que le Cream Cheese préparé par traitement thermique avant le conditionnement, et d'abaisser à 3 types le nombre des teneurs en matière grasse à l'alinéa 4.7, soit:

- i) 31 pour cent de matière grasse/55 pour cent d'eau
- ii) 27 ou 28 pour cent de matière grasse/56 ou 58 pour cent d'eau
- iii) 24 pour cent de matière grasse/62 pour cent d'eau

Elle a suggéré en outre d'introduire des spécifications concernant le traitement thermique du lait. Le Comité s'est ensuite penché sur une proposition de la délégation du Royaume-Uni tendant à prier les pays ayant déposé une demande de choisir une teneur minimum en matière grasse pour le Cream Cheese correspondant à celles qui figurent dans les dispositions visant la crème et la crème en poudre dans les normes qui couvrent ces derniers produits. Le Comité note que ces pays n'ont pas pu s'accorder sur la teneur minimale en matière grasse et il est convenu de transmettre la norme aux gouvernements pour observations à l'étape 4 de la procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages. Les gouvernements sont invités à préciser s'ils estiment que les teneurs en matière grasse prévue par cette norme devraient correspondre à celles qui figurent dans les normes pour la crème et la crème en poudre. L'attention des gouvernements est en outre attirée sur la question de savoir si, à la section 3 - Matières premières - l'expression "lait de vache" devrait être

remplacée par "crème", ainsi que sur la nécessité d'introduire des dispositions stipulant qu'il est obligatoire de déclarer les teneurs en matière grasse (et en eau) si différentes teneurs en matière grasse et en eau sont prévues par la norme.

Romadur, Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost, Amsterdam, Leidse et Friese

85. Le Comité est convenu de soumettre les projets de normes intéressant ces fromages aux gouvernements pour observations à l'étape 4 de la procédure et de leur demander de préciser plus particulièrement si quelques-unes de ces normes pour des fromages pourraient être fondues en une seule norme ainsi que d'indiquer s'il existe dans leur pays d'autres fromages ressemblant tellement à ceux qui sont couverts par des normes internationales individuelles qu'il soit possible d'utiliser leur désignation en tant qu'appellations synonymes.

Les projets de normes considérés sont reproduits aux Annexes VIII-A à VIII-III du présent rapport.

Camembert, Brie

86. La FIL n'ayant pas encore examiné les demandes concernant ces fromages, le Comité prie le Représentant de la FIL de s'informer auprès de son organisation afin de savoir si ces demandes pourront être examinées dans un proche avenir de manière à ce qu'il lui soit possible d'étudier les normes dans un proche avenir. Le Représentant de la FIL, a affirmé que son organisation est disposée à accorder la priorité la plus élevée à ces travaux.

Additifs alimentaires dans les fromages

87. Le Comité souscrit à la proposition de la délégation des Pays-Bas selon laquelle il conviendrait de demander aux gouvernements de fournir des renseignements au sujet des concentrations de chlorure de calcium, de nitrates et de phosphates que contiennent les produits finis, compte tenu du fait que ces additifs se modifient pendant l'affinage des fromages et qu'ils sont partiellement éliminés lors de la séparation du lactosérum et du caillé. Ces renseignements sont demandés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour lui permettre d'exercer ses fonctions. La délégation de l'Argentine a fait inscrire au rapport l'objection qu'oppose son Gouvernement à l'emploi de certains additifs alimentaires dans les fromages.

PRIORITES A ACCORDER AUX FORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES
POUR DES FROMAGES

88. Le Comité était saisi du document MDS 70/9 (c) qui présente brièvement l'état d'avancement des travaux relatifs à ces normes. Le Secrétariat lui a fait savoir qu'il avait reçu des demandes d'établissement de normes internationales individuelles pour le "Grana Argentine" et le "Colonia" de la part du Gouvernement de l'Argentine (voir le document MDS 70/18(8)) et plus récemment pour le "Sbrinz", le "Colonia" et le "Yamandu" ou "Gouda Uruguayu" de la part du Gouvernement de l'Uruguay.

89. Le Comité note que le Secrétariat a invité les Gouvernements à faire les démarches nécessaires pour que le Comité puisse examiner leurs demandes, et en particulier de lui soumettre la documentation pertinente, de consulter les pays d'origine des fromages considérés. (voir également le par. 6 du document MDS 70/9 (c)). Le Comité est convenu de différer les recherches portant sur les demandes relatives aux normes pour les fromages n'ayant pas encore reçu la priorité, en attendant que les résultats des travaux concernant la classification des fromages puissent être évalués avec plus de précision. Plusieurs délégations ont espéré que la mise au point d'un système de classification approprié facilitera considérablement les travaux concernant les normes internationales individuelles pour les fromages car elle devrait permettre d'éviter l'élaboration d'un trop grand nombre de telles normes.

COLLABORATION FIL/ISO/AOAC DANS LE DOMAINE DES METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

90. Le Comité a pris note de l'exposé oral du Dr van Ginkel (ISO) sur les travaux du groupe de travail constitué de représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC. Le rapport de ce groupe figure à l'Annexe III du présent rapport.

91. Le Comité souscrit à la proposition du délégué du Danemark tendant à ce que ce groupe donne une priorité élevée à la mise au point de méthodes de détermination des matières grasses étrangères dans la matière grasse du lait.

92. Il est évidemment convenu d'inviter les gouvernements à soumettre des propositions au sujet des priorités à accorder aux questions énumérées au paragraphe 3 du rapport.

Message d'adieu au Dr J.G. van Ginkel

93. Le Comité a rendu hommage aux travaux du Dr J.G. van Ginkel qui est sur le point de prendre sa retraite et qui assiste donc pour la dernière fois à la réunion du groupe de travail et du Comité sur le lait.

AUTRES QUESTIONS

Caséine et caséinates

94. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé qu'une norme soit élaborée pour la protéine du lait. Après une "brève discussion, le Comité est convenu d'entreprendre des travaux dans ce domaine en commençant par préparer un projet de norme pour la caséine et les caséinates comestibles. Le Secrétariat est prié de préparer un document de travail en tenant compte des travaux réalisés par la FIL.

Glaces de consommation

95. La délégation de la Finlande a demandé si le projet de norme pour les glaces de consommation préparé par le Gouvernement de la Suède exige la déclaration sur l'étiquette des matières grasses qui ne proviennent pas du lait.

96. Le Secrétariat a précisé que le projet de norme exige la déclaration de tous les ingrédients et que ce projet serait examiné par le Comité de coordination pour l'Europe en novembre 1971, à Vienne, qui devra indiquer à la Commission s'il convient d'élaborer une norme régionale européenne ou une norme mondiale pour ces produits. Il incombe à la Commission de prendre une décision définitive sur les mesures à prendre à cet égard.

Position du Comité laitier en ce qui concerne les anciens et les nouveaux produits d'origine

mixte

97. A sa treizième session, le Comité avait défini sa position en ce qui concerne les récents progrès de la technologie qui permettent de fabriquer de nouveaux produits d'origine mixte. Il avait étudié un document traitant de ce sujet et préparé par le Dr Th. C.J.M Rijssembeek ainsi que diverses observations transmises par les gouvernements (rapport de la treizième session, paragraphes 69 et 70, et Annexe VII, document MDS 71/13).

98. Le délégué du Ghana a insisté sur l'importance de plusieurs produits d'origine mixte pour les pays en voie de développement et souhaité que le Comité élabore des

normes pour de tels produits. Plusieurs délégués ont partagé cette opinion et ils ont conclu qu'en cas de besoin, le champ d'application du Code de principes pourrait être élargi. D'autres délégués ont au contraire estimé que les produits d'origine mixte et certainement les succédanés de produits laitiers devraient être placés sous la compétence d'autres comités du Codex.

99. Le Comité note que le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime élabore actuellement des normes pour les préparations pour nourrissons et pour les aliments pour nourrissons, ainsi que pour les aliments protéiques destinés à des usages diététiques spéciaux.

100. La majorité des délégations a jugé que le Comité devrait s'occuper des succédanés du lait et des produits laitiers ainsi que des produits d'origine mixte contenant une proportion importante de constituants du lait. Il convient toutefois d'éviter que ces travaux ne fassent double emploi avec ceux d'autres comités du Codex» Le Comité est convenu de faire savoir à la Commission qu'il est disposé à entreprendre des travaux sur ces sujets si on le lui demande ou bien à donner son avis sur ces produits.

101. Le Comité tient à préciser que conformément aux indications du préambule du Code de principes, il est habilité à s'occuper de toutes les questions concernant les domaines suivants:

- assurer l'emploi exact du terme "lait" et des termes utilisés pour désigner les différents "produits laitiers";
- éviter les confusions résultant du mélange de lait et /ou de produits laitiers avec des matières grasses non laitières et /ou des protéines ne provenant pas du lait;
- interdire l'emploi de dénominations et de renseignements trompeurs pour les produits qui ne sont pas du lait ou des produits laitiers et qui pourraient alors être confondus avec le lait ou les produits laitiers.

LISTE OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

- * The Heads of Delegations are listed first; Alternates, Advisers, and Consultants are listed in alphabetical order
Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique
Figurán en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consulto-res aparecen por orden alfabético

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

M. Hamadache
Directeur du Service de la
Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture et de la
Réforme agraire 7 Bd. Colonel
Amirouche Alger

M, Abdellaoui
Inspecteur divisionnaire de la
Répression des Fraudes
Sous-Direction de la Répression
des Fraudes
Ministère de l'Agriculture et de la
Réforme agraire
12 Bd. Colonel Amirouche Alger

ARGENTINA
ARGENTINE

A. Gonzáles Cantiaano
Departamento Leche y Productos
Láches
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Paseo Colón 922 - 4º Piso
Buenos Aires

L.J. Genta
Secretario Comercial
Embajada de Argentina
Largo A, Sarti, 4
00196 Rome (Italy)

AUSTRALIA
AUSTRALIE

L.E. Nichols
Commonwealth Dairy Expert
Department of Primary Industry
Customs House
11 William St.
Melbourne

AUSTRIA
AUTRICHE

E. Doringe
Milchwirtschaftsfonds
Frz. Josefstrasse
19 A 5020-Salzburg

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

R.J.C. Grooten
Directeur d'Administration
Ministère de l'Agriculture
10, rue du Méridien
B1030 Bruxelles

J.A. Claes
Inspecteur des Denrées alimentaires
Santé publique
Luiker Steenweg 15
B3500 Hasselt

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

A. Azevedo Silva
Jefe de la Sección de Lèche y
Productos Lácteos
Ministerio de la Agricultura - 5º Piso
Brasilia

J. Pinto Da Rocha
Assessor
Divisao de inspeçao de productos de
origen animal
Ministério da Agricultura
Brasilia, D.F.

S.F.G. Bath
Representante permanente de Brasil
Embajada de Brasil
Piazza Navona, 14
00186 Rome (Italy)

CANADA

J.R. Sherk
Chief, Merchandizing Section
Department of Agriculture
Ottawa, Ontario K1H-8B4

CUBA

J. González Rojas
Representante Permanente Alterno
Misión Permanente de Cuba ante la
FAO
Via dei Monti Parioli, 44
00197 Rome (Italy)

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

H. Metz
Director
The Government Control of Dairy
Products
Niels Juelsgade 5
DK 1059 Copenhagen K

K.P. Andersen
Mejerikontoret
DK 8000 Aarhus

N.E. Michaelsen
Head of Department
The State Quality Control for
Dairy Products and Eggs
Niels Juelsgade 5
DK 1059 Copenhagen K

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

P. Saarinen
Valio
Kalevankatu 61
SF 00180 Helsinki 18

A. Hakans
Kalevankatu 61
SF 00180 Helsinki 18

M. Holopainen
State Control Office - Dairy Products
Töölönkatu 26
SF 00260 Helsinki 26

A.V. Lehto
Director
Valio
Kalevankatu 61
SF 00180 Helsinki 18

E. Timonen
Valio Finnish Cooperative Dairies
Association
Kalevankatu 61
SF 00180 Helsinki 18

FRANCE
FRANCIA

P. Belin
Attaché agricole
Ambassade de France
Piazza Farnese, 44
00186 Rome (Italy)

B. Robert
Attaché agricole
Ambassade de France
Piazza Farnese, 44
00186 Rome (Italy)

GERMANY, FED.REP.
ALLEMAGNE, R.F.
ALEMANIA, R.F.

A. Fricke
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
53 Bonn-Duisdorf

R. Frier
Dammtorwall 15
Hamburg

Mrs. K. Glandorf
Bund. f. Levensmittelrecht u
Lebensmittelkunde
Am Hofgarten 16
53 Bonn

Dr. H.W. Kay
2300 Kiel
Hermann Weigmannstr. 1-27

F.W. Kützemeier
Verband der Deutschen
Milchwirtschaft
Meckenheimer Allee 137
53 Bonn/Rhein

H.P. Mollenhauer
Ministerialrat
Federal Ministry of Youth, Family and
Health
Deutschherrenstr. 87
53 Bonn-Bad Godesberg

Dr. K.H. Schlegel
Hansburger Allee 87
6 Frankfurt/Main

Dr. H. Graf Solms
Schafhagenberg 25a
2 Hamburg

GHANA

E.K. Ankrah
Research Officer
Food Research Institute
P.O. Box M20
Accra

HONDURAS

B.H. Urso
Representante Permanente de
Honduras
ante la FAO
Misión Permanente de Honduras
ante
la FAO
Via Ippolito Pindemonte 30
00152 Rome (Italy)

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Irene Fehér
Chief Engineer
Ministry of Agriculture and Food
u. Kossuth L. tér. 11
Budapest

Dr. Györgyné Uzonyi
Head of Laboratory
Hungarian State Control Station for
Dairy Products
Bartok B. ut. 102
Budapest

INDIA
INDE

H. Dalaya
Manager
Amul Dairy
Anand

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C. Quaid
Agricultural Inspector
St. Mary's, Laburnum Park
Model Farm Road
Cork

ITALY
ITALIE
ITALIA

Ambassador O. Borin
Via S. Nicola de, Cesarine, 3
Rome

R. Barbato
Confagricoltura
Corso Vittorio Emanuele 101
00186-Rome

P. Bianchini
Confederazione Nazionale Coltivatori
Diretti
Via XXIV Maggio
43 Rome

G. Bilotti
Ispettore Generale al
Ministere dell'Agricoltura e delle
Foreste
Direzione Generale Tutela
Economica
Prodotti Agricoli
Via XX Settembre 20
00187 Rome

F. Bodini
Federlatte
Soresina (Cremona)

A. Bramini
Ministero dell'Agricoltura
Via XX Settembre
00187 Rome

Prof. G. De Felip
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Rome

Dr. A. Di Muccio
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Rome

F. Majnoni
Ispettore Capo
Ministero Agricoltura e Foreste
Via XX Settembre
00187 Rome

A. Masutti
Direttore Assolatte
Via Boncompagni 16
00187 Rome

G. Mora
Presidente Consorzio Parmigiano-
Reggiano
Via Farini 37
Parma

Dr. C. Zambrano
Inspecteur général au Ministère de
l'Agriculture
Via Sallustiana, 10
00187 Rome

Prof. Dr. G. Guido
Laboratorio Provinciale Chimico
d'Igiene
Via Gemona 6
Pordenone

KENYA
KENIA

K.A. de Jong
Planning Officer
Box 30028
Nairobi

LIBYA
LIBIA

A. Khalil
Counsellor for FAO Affairs
Libyan Embassy
Via Nomentana 365
00162 Rome

MALTA
MALTE

I. Moskovits
Permanent Representative to FAO
Embassy of Malta
12, Lungotevere Marzio
00186 Rome

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. G.F. Wilmink
Cabinet Adviser of the
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v.d. Boschstraat 4
The Hague

Dr. J.G. van Ginkel
Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12 B
Leiden

G. Loggers
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam

C. Meyer
Secretary, Dairy Produce Commodity
Board
Sir Winston Churchillaan 275
Rijswijk

Dr. C. Schiere
Director
Insp. Institute for Milk and
Milk Products
Laan van Meerdervoort
The Hague

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

I. Willis
Inspector of Dairy Products
N.Z. Department of Agriculture
St. Olaf House
Tooley Street
London S.E. 12. (United Kingdom)

W.H. Thomason
Technical Director
New Zealand Dairy Board
P.O. Box 414
Wellington

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

P. Slagswold
Director
Bredgt. 10
Oslo 1

Dr. A. Oterholm
Norwegian Dairies' Sales Association
Breigt.10
Oslo 1

POLAND
POLOGNE
POLONIA

J. Rybicki
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warsaw

Dr. K. Adamik
Director of the Production Office
Federation of Dairy Cooperatives
Hoza 66/68
Warsaw

Mrs. A. Czerni
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warsaw

Dr. H. Sadowska
Ministry of Health
15, Midiowa
Warsaw

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. P. Ballester *)
Subdirección General de Industrias
Agrarias
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel 1

* Chairman of the Committee
Président du Comité
Presidente del Comité

Madrid
I. Díaz Yubero
Dirección General de Ganadería
Ministerio de Agricultura
Madrid

Dr. D. Trueba
Subdirección General de Industrias
Agrarias
Ministerio de Agricultura
Paseo de Infanta Isabel 1
Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

T.L. Frennborn
Assistant Manager
Swedish Government Control Board
of Dairy Products and Eggs
KMÅ Box 477
Malmö 1

Dr. J. Ekman
Ronnstigen 3 B
S-75252 Uppsala

O. Riese
Managing Director
Riksst Fack 10435
Stockholm 23

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. E. Ackermann
Monbijoustrasse 36
CH-3000 Berne

P. Brändli
Vice-Directeur du Bureau fédéral de
la Propriété intellectuelle
Waldheimstrasse 24
CH-3000 Berne

G. Burkhalter
Ing. agr.
Föhrenweg 92
CH-3028 Spiegel/Berne

C.A. Landolt
3, unt. Beichlenstr.
CH-3550 Langnau

Dr. R. Lüschar
Birkenweg 11
CH-3072 Ostermundigen

Dr. G.F. Schubiger
Chemin Pérouge 79
CH-1814 La Tour de Peilz

TANZANIA

E. Hastie
General Manager
Coastal Dairy Industries Ltd.
P.O. Box 21385
Dar es-Salaam

A. Lusiba
General Manager
Northern Dairies Ltd.
P.O. Box 338 Arusha

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

C C. Ratanachai
Director
Food and Drug Control Division
Ministry of Public Health
Bangkok

UNITED KINGDOM
Royaume-Uni
REINO UNIDO

L.G. Hanson
Principal, Food Standards Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1

N.K.S. Baker
Senior Executive Officer
Food Standards Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1

E. Green
Director, Technical Division
Milk Marketing Board
Thames Ditton
Surrey

A.W. Hubbard
Superintendent, Food and Nutrition
Division
Laboratory of the Government
Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London S.E. 1

R.J. MacWalter
Chief Scientist, Unigate Ltd.
34, Palace Court, Bayswater
London W. 2

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

F.E. Fenton
Chief, Standardization Branch
Dairy Division
Consumer and Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

J.B. Stine
National Cheese Institute
500 Peshtigo Ct.
Chicago, Illinois 60690

Dr. R. Weik
Chief, Dairy, Fats and Oils Branch
Division of Food Technology
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204

URUGUAY

Dr. C. Pérez del Castillo
Embajador del Uruguay ante la FAO
Misitfn Permanente del Uruguay ante
la FAO
Via Appia Antica 280
00187 Rome (Italy)

YUGOSLAVIA YOUGOSLAVIE

Prof. M. Sipka
Cika Ljubina 16
Beograd

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)

Dr. R. Weik
Referee, Dairy Products
P.O. Box 540
Benjamin Franklin Station
Washington, D.C. 20404 (U.S.A.)

COMMISSION DES COMMUNAUTES
ECONOMIQUES EUROPEENNES

G.G. Castille
Administrateur Principal
200, rue de la Loi
B1040 Bruxelles (Belgium)

CONSEIL DES COMMUNAUTES
EUROPEENES

M. Graf
Administrateur auprès du Secrétariat
général
2, rue Ravenstein
B1000 Bruxelles (Belgium)

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

J. Casalis
Président de la Commission
d'Etudes de la FIL
4, rue Pérignon
Paris 7e (France)

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS
ASSOCIATION and INSTITUT EUROPEEN

D.N. Christensen
Director

DES INDUSTRIES DE LA PECTINE

Copenhagen Pectin Factory Ltd.
DK 4623 Lille Skensved (Denmark)

INTERNATIONAL ORGANIZATION
FOR STANDARDIZATION (ISO)

Dr. J.G. van Ginkel
Director, Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12B
Leiden (Netherlands)

Miss M. Lauwuar
Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12B
Leiden (Netherlands)

COMMONWEALTH AGRICULTURAL BUREAU E.J. Mann

Director, Commonwealth Bureau of
Dairy Science and Technology
Shinfield, Nr. Reading
Berks (United Kingdom)

FAO SECRETARIAT

ANIMAL PRODUCTION AND
HEALTH DIVISION

Dr. A. Charpentier
Chief, Meat and Milk Group

Dr. F. Winkelmann
Meat and Milk Group

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME

G.O. Kertnode
Chief, Food Standards Branch

W.L. de Haas
Food Standards Branch

H. Barrera-Benitez
Food Standards Branch

RAPPORT DU GROUPE DE REDACTION SUR LA- CLASSIFICATION DES FROMAGES

Pays représentés:

Etats-Unis d'Amérique (Président)	Pays-Bas
Canada	Pologne
Danemark	Suisse
République fédérale d'Allemagne	Royaume-Uni
Italie	

Mandat:

- A. Etudier le tableau de classification des fromages qui figure dans la nouvelle version de la Norme A-6 (document MDS 71/6) et réviser ce tableau en vue de le soumettre aux gouvernements pour observations.
- B. Examiner et, au besoin, amender les définitions 2.2 à 2.5 compte tenu du tableau de classification révisé.
- C. Examiner et, au besoin, compléter la liste d'additifs que le délégué des Etats-Unis d'Amérique a proposé d'inclure dans la version révisée proposée de la Norme A-6,

A. Tableau de classification des fromages

1. Le Groupe a examiné une proposition faite par le délégué canadien à l'effet d'introduire une classification des fromages fondée sur le calcul de la teneur en eau dans l'extrait sec dégraissé (TEESD) pour une gamme étendue de fromages. Il est convenu de remanier le tableau de classification en tenant compte des données maintenant disponibles sur la TEESD, estimant que cette formule est particulièrement intéressante pour classer correctement les divers types de fromages considérés.
2. Au sujet de la dénomination en fonction de la consistance, quelques délégués ont jugé qu'il vaudrait mieux prévoir quatre catégories au lieu des trois indiquées dans le premier projet. On est convenu de soumettre les deux systèmes de désignation (voir tableau ci-dessous) aux gouvernements pour observations et d'inviter tous les intéressés à proposer des synonymes.
3. A l'aide des chiffres fournis par le Canada, le Groupe a fixé des limites pour les diverses désignations en fonction de la consistance d'après la teneur en eau dans l'extrait sec dé- graissé (TEESD). On a reconnu que ces limites sont quelque peu arbitraires et que les gouvernements pourraient proposer d'autres chiffres. On a également reconnu que, quel que soit le type de fromage, le procédé de fabrication peut donner lieu à diverses variations de la composition et que des pertes d'eau peuvent survenir pendant les opérations de transport, d'emmagasiner et de vente au détail. Il faudrait par conséquent envisager la possibilité de prévoir une tolérance en plus ou en moins pour chaque limite TEESD, notamment dans le cas des fromages ayant des valeurs voisines de cette limite.
4. Après avoir examiné la classification des désignations en fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, le Comité est convenu d'introduire une cinquième catégorie. La désignation "au lait partiellement écrémé" a été remplacée par les dénominations "mi-gras" et "au lait maigre" et la limite inférieure de la teneur en matière

grasse dans l'extrait sec a été légèrement modifiée. Il faudra amender en conséquence l'alinéa 5.1.2.1.

5. Le Groupe décide de considérer les termes anglais "ripened" et "cured" comme étant synonymes aux fins de la classification en fonction des caractéristiques d'affinage. D'autre part, les gouvernements seront invités à faire connaître leur avis sur l'emploi du mot "frais" pour remplacer éventuellement les termes "non affiné", ces adjectifs ne devant cependant pas être considérés comme synonymes.

On a décidé en outre de demander aux gouvernements de proposer d'autres désignations pour l'expression "affiné en surface". Le Groupe décide également de ne pas spécifier le type de l'affinage aux moisissures, car certains fromages sont affinés aux moisissures à la fois en surface et dans la masse, l'emploi de cette appellation demeurant toutefois facultative.

Tableau - Classification des fromages en fonction de la consistance, de la teneur en matière grasse et des caractéristiques d'affinage

Formule 1		Formule 2		Dénomination d'après la teneur en matière grasse dans l'extrait sec	Teneur en matière grasse dans l'extrait sec %	Dénomination d'après les caractéristiques d'affinage telles qu'elles sont définies aux par. 2.2 à 2.5
Dénomination d'après la consistance	TEESD %	Dénomination d'après la consistance	TEESD %			
I Pâte dure	<55	I Pâte dure	<50	A Tout gras	> 60	1) Affiné
II Pâte demidure	55-65	II Pâte ferme	50-62	B Gras	45-60	2) Affiné en surface
III Pâte molle	>65	III Pâte demimolle	62-67	C Mi-gras	25-45	3) Affiné aux moisissures (en surface)
		IV Pâte molle	>67	D Au lait maigre	10-25	(dans la masse)
				E Au lait écrémé	<10	4) Non affiné

Note explicative: Utiliser la classification ci-dessus en s'inspirant de l'exemple suivant: dans le cas du N° I.B(2), les fromages présentant les teneurs en matière grasse et en eau spécifiées et répondant aux caractéristiques d'affinage porteront l'appellation "FROMAGE A PATS DURE, GRAS, AFFINE EN SURFACE".

B. Définitions

6. Par suite de sa décision de considérer comme synonymes les termes anglais "cured" et "ripened", le Groupe décide de modifier comme suit le titre des définitions 2.2 - 2.5 dans la version anglaise: "Cured/Ripened cheese"; "Surface cured/ripened cheese", "(Surface) (interior) Mould Cured/Ripened cheese" et "Uncured/Unripened cheese".

7. Le Groupe décide en outre d'insérer les modifications suivantes:

- i) dans les paragraphes 2.2 et 2.7, remplacer le mot "immédiatement" par "peu de temps";
- ii) dans le paragraphe 2.3 lire: "... où essentiellement l'affinage procède progressivement...";
- iii) dans le paragraphe 2.4 lire: "... dans la masse et/ou à la surface du fromage".

C. Additifs alimentaires

Le Groupe décide d'introduire les modifications ou additions suivantes dans la liste proposée des "additifs autorisés" qui figure dans le document MDS 71/6 Add. 1.

3.2.1 Pour les fromages "affinés", "affinés en surface" et "affinés aux moisissures":

- rocou et carotène, seuls ou en combinaison, max, 0,06% m/m du fromage
- chlorure de calcium, max. 0,02 m/m du lait utilisé
- acide lactique, acide citrique, acide phosphorique
- eau oxygénée et catalase¹
- protéines lactosériques pures¹
- chlorophylles, y compris la cupro-chlorophylle (Colour Index N° 75810)
- acide propionique
- supprimer la phrase "Epices et aromatisants ... le fromage" et la remplacer par ce qui suit:

Substances aromatisantes naturelles (et leurs équivalents identiques de synthèse) ne provenant pas du lait, par exemple épices, en quantités telles que l'on puisse con-sidérer qu'il s'agit uniquement de substances aromatisantes, sous réserve que le fromage demeure le principal constituant et que l'addition soit déclarée dans la désignation du produit conformément aux dispositions de l'alinéa 5.1.3 [(par exemple fromage au céleri, etc.) à moins que la présence d'épices ne constitue une caractéristique traditionnelle du fromage]. Aucune substance ne doit être ajoutée afin de renforcer la saveur du fromage.

- supprimer la phrase "Outre les substances ... additifs alimentaires."

3.2.2 Pour les fromages non affinés:

- rocou et carotènes, seuls ou en combinaison, max. 0,06 % m/m du fromage
- chlorure de calcium
- supprimer la phrase: "Epices et aromatisants ... le fromage" et remplacer par le même texte que ci-dessus.
- protéines lactosériques pures¹
- supprimer "Entraîneurs, de stabilisants: glycérine, propylène-glycol".
- supprimer la phrase "Outre les substances ... additifs alimentaires."

¹ Les gouvernements sont expressément invités à faire connaître leur avis sur l'emploi de l'eau oxygénée, de la catalase et des protéines lacto-sériques pures. Le Groupe a appris que l'eau oxygénée et la catalase sont utilisées dans la fabrication de certains fromages pour remplacer la pasteurisation. Ces additifs ne se retrouvent pas dans le produit fini mais ils exercent une certaine action sur les protéines laitières.

COLLABORATION FIL/ISO/AOAC DANS LE DOMAINE DES METHODES
D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

1. Des représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC se sont réunis à Rome le 3 septembre 1971 pour étudier comment avait progressé la collaboration entre leurs organisations dans le domaine du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

Ont assisté à la réunion les personnalités suivantes:

Dr J.A.B Smith (Président)	FIL
Professeur J. Casalis	FIL
Dr R.W. Weik	AOAC
Dr J.G. van Ginkel	ISO
Mlle M. Lauwaars	ISO
Dr P. Ballester *)	Président du Comité d'experts gouvernementaux
Dr F. Winkelmann *)	FAO
M. W. de Haas *)	FAO
Dr C. Jardin *)	FAO

*) Présents uniquement aux sessions du matin.

2. Etat d'avancement des travaux conjoints FIL/ISO/AOAC sur les normes analytiques

Les débats ont porté essentiellement sur un document qui avait été préparé conjointement par les Secrétariats de la FIL et de l'ISO. Ce document comportait un rapport sur 34 points, dont les 13 premiers se rapportaient au Code de principes FAO/OMS.

2.1 Détermination de la teneur en eau, en solides non gras et en matière grasse du beurre sur une prise d'essai unique

A la suite d'une réunion du Groupe mixte FIL/ISO/AOAC, tenue le 20 janvier 1971 sur la "Détermination de la teneur en eau des produits laitiers", on a conclu que pour les échantillons de beurre homogène, un échantillon de 2 g pourrait être séché à une température d'au moins 100° C pendant environ 2 heures sans pierre ponce, mais qu'avec du beurre non homogène, il faudrait bien mélanger les divers éléments de l'échantillon ou bien prélever un échantillon plus important. L'AOAC a présenté les résultats des analyses de beurre salé et non salé réalisées avec les méthodes de la FIL et de l'AOAC. Ces résultats ont montré qu'il n'y a pas de différence sensible entre ces deux méthodes. Cette question sera étudiée par un groupe de travail mixte FIL/ISO/AOAC qui se réunira à Bruxelles le 15 septembre 1971 et on espère qu'il lui sera possible de présenter un projet de document au Comité à l'étape(c) avant sa session de 1972.

2.2 Teneur en matière grasse des fromages de lactosérum

Le texte rédigé conjointement sera présenté dans sa version définitive après les prochaines réunions de la FIL et de l'ISO et il sera soumis au Comité à l'étape (c) de la procédure avant sa session de 1972.

2.3 Teneur en extrait sec des fromages de lactosérum

Le texte rédigé conjointement sera publié en 1972.

2.4 Teneur en matière grasse de la crème

Le texte rédigé conjointement par la FIL, l'ISO et l'AOAC a été transmis aux trois organisations. Les questions et les observations formulées par l'AOAC et l'ISO seront examinées pendant la Réunion annuelle de la FIL qui se tiendra le 21 septembre 1971 et on espère qu'il sera possible de soumettre une version réalisée conjointement au Comité à l'étape (c) de la procédure avant sa session de 1972.

2.5 Teneur en nitrate des fromages

Les observations concernant un projet de méthode de nitration proposée par les Pays-Bas et le Royaume-Uni sont à l'étude. On espère que les membres du Comité encourageront dans leur propre pays les recherches concernant les concentrations de nitrate dans les fromages.

2.6 Dosage du:

2.7 Phosphore dans les fromages et les fromages fondus et de l'acide citrique dans les fromages fondus

Les projets de normes pour ces deux méthodes ont été remaniés compte tenu des observations parvenues et, lorsque leur version définitive aura été mise au point à la suite des réunions de la FIL et de l'ISO, ils seront soumis au Comité à l'étape (f) avant sa session de 1972.

2.8 Saccharose dans le lait concentré sucré

La norme PIL N° 35 traitant de cette question a été acceptée par l'ISO et l'AOAC et elle sera soumise au Comité à l'étape (f) de la procédure.

2.9 Teneur en eau du lait et des produits laitiers

Le Groupe mixte FIL/ISO/AOAC qui s'occupe de cette question s'est réuni le 20 janvier 1971 et il se réunira à nouveau le 15 septembre 1971, On espère qu'un projet de méthode de détermination de la teneur en eau des fromages pourra être soumis au Comité à l'étape (c) de la procédure à sa prochaine session.

2.10 Indice d'iode de la matière grasse du beurre

Il est recommandé que cette question soit insérée dans la question plus vaste "Matières grasses étrangères dans la matière grasse du lait" (3.2) et que ce sujet plus vaste soit étudié plus à fond par le Comité compte tenu des dispositions de l'Article 1 du Code de principes. L'AOAC se chargera des travaux complémentaires nécessaires dans un proche avenir et un document définitif traitant de l'indice d'iode devrait pouvoir être soumis au Comité à l'étape (f) avant sa prochaine session.

2.11 Sélection numérique des échantillons

Un texte a été rédigé conjointement et il va être transmis aux trois organisations pour observations. Il sera soumis au Comité à sa quatorzième session à l'étape (c) de la procédure.

2.12 Détermination de:

Dénombrement des colonies dans le lait en poudre et dans les produits laitiers en poudre à base de constituants du lait

2.13 Coliformes dans le lait en poudre

Il existe des normes FIL sur ces deux sujets, mais l'ISO et l'AOAC n'ont pas encore donné leur accord de principe à ces documents. Des groupes de travail chargés d'achever les recherches seront créés dans un proche avenir et on espère pouvoir présenter des projets de documents au Comité à l'étape (c) à l'occasion de la session de 1972.

3. Les 21 questions restantes ont été jugées comme n'étant pas ou pas encore nécessaires pour le Code de principes. L'attention du Comité d'experts gouvernementaux est attirée sur les questions appartenant à cette deuxième catégorie et ce Comité devrait indiquer au Groupe FIL/ISO/AOAC quels sont les sujets qui entrent dans le cadre du Code et doivent être étudiés dans l'immédiat.

3.1 Acide lactique et neutralisants dans le lait

Le Groupe mixte FIL/ISO/AOAC s'est réuni en juin 1970 et se réunira à nouveau le 14 septembre 1971. On espère qu'un projet de documentation pourra être préparé pendant l'année prochaine.

3.2 Matières grasses étrangères dans la matière grasse du lait

Cette question est indiquée sous 2.10 et le Groupe FIL/ISO/AOAC est d'avis qu'il faudrait rappeler au Comité qu'à l'Article 1 du Code cette question est considérée comme ayant une importance vitale. Un groupe mixte d'experts travaille déjà sur cette question et plusieurs normes ont été publiées.

3.3 Phosphatase dans le lait et le lait en poudre

Un groupe de travail mixte FIL/ISO/AOAC s'occupe de cette question et un projet de norme a été mis au point et transmis aux trois organisations. Ce projet sera examiné pendant la Session annuelle de la FIL en septembre 1971 et il devrait être soumis au Comité à l'étape(c) avant sa réunion de 1972.

3.4 Teneur en chlorure des fromages

Un document rédigé conjointement, accepté en principe, a été préparé et soumis aux trois organisations. Ce projet de norme devrait être présenté, après une mise au point rédactionnelle, au Comité à l'étape (c) à la suite des prochaines réunions de la FIL et de l'ISO.

3.5 Méthodes d'analyse chimique pour les crèmes glacées et les glaces au lait

Un groupe de travail mixte FIL/ISO/AOAC s'occupe de cette question et a préparé des projets de normes pour les solides totaux et le foisonnement qui n'ont pas encore reçu *vu* accord de principe. On espère que ces normes pourront être soumises au Comité à l'étape (c), s'il le désire, avant sa session de 1972. En outre, une méthode de détermination de la teneur en matière grasse est en cours de préparation.

3.6 Méthodes d'analyse chimique pour la matière grasse du lait anhydre

Un groupe de travail mixte FIL/ISO/AOAC a été constitué pour étudier cette question. Des méthodes de détermination de l'indice de peroxyde sont à l'examen, ainsi que des

méthodes d'évaluation des indices d'acide thiobarbiturique (ATB) et des acides gras libres. Le groupe-mixte apprécierait toute suggestion que pourrait lui faire le Comité.

3.7 Résidus de pesticides dans le lait et les produits laitiers

Un groupe de travail mixte FIL/ISO/AOAC s'occupe de cette question très activement. Un rapport sur l'état d'avancement des travaux a été préparé pour la prochaine Session annuelle de la FIL.

3.8 Identification du lait reconstitué à partir de lait en poudre

3.9 Analyse chimique de la caséine

3.10 lactose dans les fromages et les fromages fondus contenant d'autres substances réductrices d'ajout

3.11 Teneur en matière grasse du lait (Méthode Gerber)

3.12 Teneur en matière grasse des fromages (Méthode van Gulik)

3.13 Teneur en protéines du lait (Méthode courante)

3.14 Teneur en cuivre des produits laitiers

3.15 Identification des poudres obtenues à basse température

3.16 Coliformes dans le lait et les produits laitiers

3.17 Normes bactériologiques pour la caséine

3.18 Psychrotrophes dans le lait et les produits laitiers

3.19 Normes bactériologiques pour les laits ferments et les fromages frais

3.20 Staphylocoques positifs à la coagulase dans le lait en poudre

3.21 Appareillage et verrerie

Des groupes de travail mixtes FIL/ISO/AOAC sont actuellement créés pour s'occuper de ces questions.

4. Des plans de présentation normalisés pour les méthodes d'analyse chimiques et bactériologiques ont été mis au point et ils sont transmis aux trois organisations pour observations.

5. Date et lieu de la prochaine réunion

La prochaine réunion des représentants des trois organisations se tiendra à Home immédiatement avant la quinzième session du Comité,

Soumis aux gouvernements pour observations

PROJET DE NORME POUR LE YOGOURT

1. DEFINITIONS

1.1 Le yogourt est un produit laitier coagulé obtenu par fermentation lactique grâce à l'action du *Lactobacillus bulgaricus* et du *Streptococcus thermophilus*, et, le cas échéant, d'autres cultures lactiques appropriées, à partir de crème, de lait concentré ou non concentré, de lait partiellement ou totalement écrémé, avec ou sans adjonction de lait écrémé en poudre, de lactosérum concentré, de lactosérum en poudre, de crème et de sucres. Le yogourt peut avoir ou ne pas avoir subi un traitement thermique.

1.2 Le yogourt aromatisé est du yogourt auquel ont été ajoutés des aliments aromatisants ou d'autres substances aromatisantes, avec ou sans adjonction de colorants.

2. FACTEURS ESSENTIELS SE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Yogourts

2.1.1 Yogourt

Teneur minimum en matière grasse laitière	plus de 0,5 % m/m
Teneur minimum en solides non gras, laitiers	8,5 % m/m

2.1.2 Yogourt maigre

Teneur maximum en matière grasse laitière	0,5 % m/m
Teneur minimum en solides non gras laitiers	8,5 % m/m

2.2 Yogourts aromatisés

Yogourt aromatisé et yogourt maigre aromatisé

Yogourt et yogourt maigre conformes, respectivement, aux spécifications des alinéas 1.2 et 2.1.1, ainsi que 1.2 et 2.1.2, et renfermant une quantité suffisante d'aromatisants, de café ou d'épices pour conférer au produit la saveur caractéristique de ces substances, mais dans une proportion ne devant en aucun cas être supérieure à x % du produit fini, et/ou renfermant l'un des aromatisants énumérés sous 3.1, et /ou l'un des colorants alimentaires énumérés sous 3.2.

2.3 Matières premières essentielles

- lait concentré ou lait non concentré, ou
- lait partiellement écrémé concentré ou non concentré, ou
- lait écrémé concentré ou non concentré, ou
- crème, ou
- un mélange de deux ou de plusieurs de ces produits.

2.4 Adjonctions indispensables

- cultures de *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*

2.5 Adjonctions facultatives

- Lait (écrémé) en poudre, babeurre non fermenté, lactosérum concentré, lactosérum en poudre
- cultures de bactéries lactiques appropriées autres que celles qui sont visées à l'alinéa 2.4
- sucres
- ingrédients aromatisants naturels tels que fruits ["frais, en conserve, surgelés, en poudre], purée de fruits, pulpe de fruits, confiture, sirop de fruits, jus de fruits, miel, chocolat, cacao, fruits à coque, café, épices.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aromatisants

Essences et extraits de fruits ou de parties de fruits ¹

¹ Confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

3.2 Colorants alimentaires

[Une liste spécifique des colorants alimentaires avec indication de la dose maximum d'emploi sera fournie (voir paragraphe 28 du présent rapport)]

La "Liste des colorants alimentaires pour lesquels une DJA ou une DJA provisoire" a été fixée (ALINORM 70/43, Annexe VII) est présentée à titre de référence.

<u>Substance</u>	<u>Numéro du Colour Index</u>	<u>Substance</u>	<u>Numéro du Colour Index</u>
Amarante	16 185	Erythrosine *)	45 430
Extraits de rocou *)	75 120	Vert solide FCF	42 053
Beta-Apo-8'-Caroténal	-	Bleu d'indanthrène RS *)	69 800
Acide betaf-Apo-8'- caroténoïque, méthyllique et esters éthylés	-	Indigotine *)	73 015
Béta-carotène	-	Bleu patenté V *)	42 051
Bleu brillant FCF	42 090	Ponceau 4R *)	16 255
Canthaxanthine	-	Jaune quinoline *)	47 055
Chlorophylle	75 810	Riboflavine	-
Complexe chlorophylle cuivre	75 810	Jaune soleil FCF	15 985
Complexe chlorophylline cuivre		Tartrazine	19 140
sels de sodium et de potassium	-	Bioxyde de titane	77 891
		Curcumaie *)	75 300
		Vert acide brillant BS	44 090

*) Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires n'a fixé qu'une DJA provisoire pour les substances suivies d'ini astérisque. 7

3.3 Stabilisants

Sels d'ammonium, de potassium, de sodium ou de calcium de l'acide alginique

Agar-agar

Gommes végétales

Gomme cellulosique (CMC)

Amidons modifiés

Gélatine²

Pectine

Carragénine

Dose maximum d'emploi

[Les gouvernements sont invités à préciser quelles sont, à leur avis, les justifications techniques de l'emploi de ces additifs, en indiquant les doses maximum d'emploi ainsi que le type de yogourt pour lequel l'adjonction est appropriée (voir paragraphe 28 du présent rapport).

^{2/} Confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

3.4 Ajusteurs du pH

Acide citrique

Acide 1-tartrique

Acide malique

3.5 Agents de conservation

Acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium (voir paragraphe 27 du présent rapport)]

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections. 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document N° CAC/RS 1-1967), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom Yogourt, sous réserve des spécifications ci-après:

4.1.1 Le yogourt ayant une teneur en matière grasse laitière inférieure à 2,0% m/m [2,5 %, - 3,0 %] ne doit pas être désigné par le nom yogourt sans qualificatif.

4.1.2 Dans le cas des yogourts ayant une teneur en matière grasse laitière inférieure à 0,5 % m/m, la désignation doit comprendre les précisions [écrémé], [maigre], [pauvre en matière grasse] ou toute autre description qualificative appropriée [en conformité des dispositions de la législation nationale].

4.1.3 Dans le cas des yogourts ne contenant pas moins de 1,5 % m/m de matière grasse laitière mais dont la teneur en matière grasse laitière est inférieure à la teneur minimum spécifiée sous 4.1.1. la désignation doit comprendre les précisions [demi-écrémé], [partiellement écrémé, maigre], ou toute autre description qualificative appropriée [en conformité des dispositions de la législation nationale].

4.1.4 Les dispositions définies sous 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3 sont également applicables aux yogourts auxquels des denrées alimentaires aromatisantes ont été ajoutées conformément aux dispositions de l'alinéa 2.2, sous réserve que les désignations considérées doivent être accompagnées d'une description des aliments ou des aromatisants qui leur ont été ajoutés. Note du Secrétariat: Pour éviter qu'il n'y ait aucune disposition à l'égard des yogourts dont la teneur en matière grasse laitière se situe entre 0,5 % et 1,5 %, le Comité pourrait envisager la possibilité, ainsi qu'il est suggéré au paragraphe 24 du présent rapport, de remplacer cette disposition concernant la teneur de 1,5 % m/m par une disposition visant une teneur de 0,5 % m/m,

ou bien d'introduire des descriptions qualificatives des yogourts ayant une teneur en matière grasse laitière comprise entre 0,5 % et 1,5%].

4.1.5 Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait devront figurer immédiatement avant ou après la dénomination du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

4.2 Liste des ingrédients

4.2.1 Quand des sucres ont été ajoutés, cette adjonction doit être déclarée sur l'étiquette.

4.2.2 Quand des additifs alimentaires ont été ajoutés, cette adjonction doit être déclarée sur l'étiquette.

4.3 Contenu net

4.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international") soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, ou en volume d'après un ou plusieurs des systèmes de mesure suivants: système métrique ("Système international"), unités employées en Grande-Bretagne ou aux Etats-Unis d'Amérique, selon les usages du pays où le produit sera vendu.

4.4 Nom et adresse

4.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur ou du vendeur doivent être mentionnés.

4.5 Pays d'origine (fabrication)

4.5.1 Le pays où le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf si le produit est vendu dans ce même pays.

[Les gouvernements ont aussi été invités à donner leur avis au sujet de la nécessité de prévoir une distinction entre le yogourt classique et le yogourt ayant subi un traitement thermique en proposant des termes appropriés pour désigner ces produits. Ils ont également été priés d'indiquer si l'emploi des mots "frais" et "naturel" peut être autorisé pour l'étiquetage des yogourts classiques (voir paragraphe 28 du présent rapport).]

NORME POUR

i) LA GRAISSE BUTYRIQUE ET

ET

ii) LA GRAISSE BUTYRIQUE ANHYDRE ET LA MATIERE GRASSE DU LAIT ANHYDRE

1. DEFINITION

1.1 La graisse butyrique, la graisse butyrique anhydre et la matière grasse du lait anhydre sont des produits obtenus exclusivement à partir du beurre ou de la crème après élimination pratiquement totale de l'eau et des solides non gras qu'ils contiennent.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Graisse butyrique

2.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 99,3 % m/m

2.1.2 Teneur maximum en eau: 0,5 % m/m

2.2 Graisse butyrique anhydre et matière grasse du lait anhydre

2.2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 99,6 % m/m

2.2.2 Teneur maximum en eau: moins de 0,2 % m/m

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Antioxygène Dose maximum d'emploi

3.1.1 Toute combinaison de gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle avec du butylhydroxyanisol (BHA) ou du butylhydroxytoluène (BHT) ou ces deux substances dans les produits qui ne sont pas destinés à être consommés directement ou à être utilisés pour recombinaison du lait ou des produits laitiers 200 mg/kg, mais les gallates ne doivent pas dépasser la proportion de 100 mg/kg

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document 13° CAC/RS 1—1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

4.1.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être désignés par les noms (a) "graisse butyrique" ou (b) "graisse butyrique anhydre" ou "matière grasse du lait anhydre", selon le cas.

4.1.2 Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

4.2 Liste des ingrédients

4.2.1 L'étiquette doit déclarer la présence d'antioxygène et indiquer que le produit n'est destiné ni à la consommation directe ni à être utilisé dans les produits recombinaés ou reconstitués. Le nom de catégorie "Antioxygène" peut être utilisé.

4.3 Contenu net

4.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.4 Nom et adresse

4.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur doivent être mentionnés.

4.5 Pays d'origine (fabrication)

4.5.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphe 2.

5.2 Détermination de l'indice d'acide: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS N° B.4 "Détermination de l'indice d'acide de la matière grasse du beurre".

5.3 Détermination de l'indice de réfraction: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS N° B.1 "Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse du beurre".

NOUVELIES VERSIONS

DES

NORMES DE COMPOSITION POUR

LE BEURRE ET LE BEURRE DE LACTOSERUM	A-1
LE LAIT CONCENTRE ET LE LAIT ECREME CONCENTRE	A-3
LE LAIT CONCENTRE SUCRE ET LE LAIT ECREME CONCENTRE SUCRE	A-4
LE LAIT ENTIER EN POUDRE, LE LAIT PARTIELLEMENT ECREME EN POUDRE ET LE LAIT ECREME EN POUDRE	A-5
ISS FROMAGES DE LACTOSERUM	A-7

SOUMISES A NOUVEAU AUX GOUVERNEMENTS POUR ACCEPTATION A L'ETAPE
7 DE LA PROCEDURE D'ELABORATION DES NORMES POUR LE LAIT ET LES
PRODUITS LAITIERS

Note importante: L'attention des gouvernements est tout particulièrement attirée sur
les dispositions, révisées et confirmées, concernant l'étiquetage et les additifs
alimentaires, ainsi que sur les paragraphes 10 à 14, 33 à 41, 43 à 50 et 66 du présent
rapport,

NORME DE COMPOSITION

POUR

LA CREME EN POUDRE, LA DEMI-CREME EN POUDRE ET
LE LAIT EN POUDRE RICHE EN MATIERE GRASSE - A-10

SOUMISE AUX GOUVERNEMENTS POUR ACCEPTATION A L'ETAPE 7 DE LA
PROCEDURE CI-DESSUS

(Voir paragraphes 65 et 66 du présent rapport)

NORME POUR
LE BEURRE ET LE BEURRE DE LACTOSERUM

1. DEFINITIONS

- 1.1 Le beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait.
- 1.2 Le beurre de lactosérum est un produit gras dérivé du sérum et ne contenant aucune matière grasse autre que celle provenant du lait.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

- 2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 80 % m/m
- 2.2 Teneur maximum en solides non gras laitiers: 2 % m/m
- 2.3 Teneur maximum en eau: 16 % m/m

2.4 Adjonctions

- 2.4.1 Chlorure de sodium
- 2.4.2 Cultures de bactéries lactiques inoffensives

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- | | | |
|-------|------------------------|-----------------------|
| 3.1 | Colorants | Dose maximum d'emploi |
| 3.1.1 | Rocou ¹ | sans limite |
| 3.1.2 | Béta-carotène | sans limite |
| 3.1.3 | Curcumine ¹ | sans limite |

^{1/} Confirmé à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires

- | | | | |
|-------|--------------------------|------------------|--|
| 3.2 | Sels neutralisants | Utilité | Dose maximum d'emploi |
| 3.2.1 | Orthophosphate de sodium | Ces sels ne sont | |
| 3.2.2 | Carbonate de sodium | ajoutés que | 0,2 % m/m seuls ou en combinaison, exprimés en substances anhydres |
| 3.2.3 | Bicarbonate de sodium | pour ajuster | |
| 3.2.4 | Hydroxyde de sodium | le pH | |
| 3.2.5 | Hydroxyde de calcium | | |

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document N° CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

- 4.1.1 Ces produits doivent être désignés par les noms "beurre" ou ""beurre de lactosérum", selon le cas.

4.1.2 Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur,

4.1.3 L'étiquette du beurre peut préciser que le beurre est salé ou non salé, conformément aux dispositions de la législation nationale.

4.2 Contenu net

4.2.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.3 Nom et adresse

4.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

4.4 Pays d'origine (fabrication)

4.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

4.4.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage,

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 6.

5.2 Détermination de l'indice d'acide: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.4 "Détermination de l'indice d'acide de la matière grasse du beurre."

5.3 Détermination de l'indice de réfraction: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.5 "Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse du beurre."

5.4 Détermination de la teneur en sel: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.8 "Détermination de la teneur en sel (chlorure de sodium) du beurre".

(5.5 Détermination des teneurs en eau, en solides non gras et en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° 3.9 "Détermination des teneurs en eau, en solides non gras et en matière grasse du beurre sur une prise d'essai unique." (Méthode, à mettre au point).)

NORME POUR LE LAIT CONCENTRE

ET

LE LAIT ECREME CONCENTRE

1. DEFINITIONS

1.1 Le lait concentré est un produit liquide obtenu uniquement à partir de lait, après élimination partielle de l'eau.

1.2 Le lait écrémé concentré est un produit liquide obtenu uniquement à partir de lait écrémé, après élimination partielle de l'eau.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE. QUALITE

2.1 Lait concentré

2.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 7,5 % m/m

2.1.2 Teneur minimum en extraits secs laitiers: 25,0 % m/m

2.2 Lait écrémé concentré

2.2.1 Teneur minimum en extraits secs laitiers; 20,0 % m/M

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Stabilisants Dose maximum d'emploi

3.1.1 Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides:

chlorhydrique citrique	0,2 % m/m seuls
carbonique	0,3 % en combinaison,
orthophosphorique	exprimés en substances
polyphosphorique	anhydres

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document N° CAC/RS 1—1969)¹ les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

4.1.1 Les produits doivent être désignés selon le cas par les noms: (a) "lait concentré" ou "lait entier concentré" ou "lait non écrémé concentré" ou "lait entier non sucré concentré" ou "lait non écrémé, non sucré, concentré", ou (b) "lait écrémé concentré", ou "lait écrémé non sucré concentré".

4.1.2 Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

4.2 Contenu net

4.2.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international") soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, ou en volume d'après un ou plusieurs des systèmes de mesure suivants; système métrique ("Système international"), ou unités utilisées en Grande-Bretagne ou aux Etats-Unis d'Amérique, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.2.2 L' équivalent en lait peut être déclaré conformément aux dispositions de la législation nationale.

4.3 Nom et adresse

4.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur[^] de l'exportateur ou du vendeur doivent être mentionnés.

4.4 Pays d'origine (fabrication)

4.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 4.

5.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-7 "Détermination de la teneur en matière grasse des laits concentrés et des laits concentrés sucrés".

NORME POUR LE LAIT CONCENTRE SUCREETLE LAIT ECREME CONCENTRE SUCRE1. DEFINITIONS

1.1 Le lait concentré sucré est un produit obtenu exclusivement à partir de lait, après élimination partielle de l'eau, et auquel des sucres sont ajoutés.

1.2 Le lait écrémé concentré sucré est un produit obtenu exclusivement à partir de lait écrémé, après élimination partielle de l'eau, et auquel des sucres sont ajoutés.

2. FACTEURS ESSENTIELS PB COMPOSITION ET DE QUALITE2.1 Lait concentré sucré

2.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 8,0 % m/m

2.1.2 Teneur minimum en extraits secs laitiers: 26,0 % m/m

2.2 Lait écrémé concentré sucré

2.2.1 Teneur minimum en extraits secs laitiers: 24,0 % m/m

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES3.1 StabilisantsDose maximum d'emploi

3.1.1 Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides:

chlorhydrique 0,2 % m/m seuls

citrique 0,3 % m/m en combinaison,

carbonique exprimés en substances

orthophosphorique anhydres

polyphosphorique

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document N° CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

Ces produits doivent être désignés, selon le cas, par les noms:

(a) "lait concentré sucré" ou "lait entier concentré sucré", ou "lait non écrémé concentré sucré", ou (b) "lait écrémé concentré sucré", ou "lait écrémé sucré concentré".

4.1.2 Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

4.1.3 Lorsqu'un ou plusieurs sucres sont ajoutés, le nom de chacun des sucres doit être déclaré sur l'étiquette (par exemple: "avec saccharose", "avec dextrose", "avec saccharose et dextrose")

4.2 Contenu net

4.2.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes de mesure, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.3 Nom et adresse

4.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur doivent être mentionnés.

4.4 Pays d'origine (fabrication)

4.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans: le cas des produits vendus dans ce même pays.

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 4.

5.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-7 "Détermination de la teneur en matière grasse des laits concentrés et des laits concentrés sucrés".

(5.3 Détermination de la teneur en saccharose: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-14 "Détermination polarimétrique de la teneur en saccharose du lait con-centré sucré" (méthode en cours de mise au point))•

NORME POUR LE LAIT ENTIER EN POUDRE,
LE LAIT PARTIELLEMENT ECREME EN POUDRE
ET
LE LAIT ECREME EN POUDRE

1. CHAMP D'APPLICATION

la présente norme vise uniquement les produits laitiers secs tels qu'ils ont été définis, dont la teneur en matière grasse n'excède pas 40 pour cent m/m en poids.

2. DEFINITIONS

Le lait en poudre est un produit obtenu uniquement à partir de lait, de lait partiellement écrémé ou de lait écrémé, après élimination de l'eau.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE CONPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Lait entier en poudre

- 3.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 26 % m/m
- 3.1.2 Teneur maximum en matière grasse laitière: moins de 40 % m/m
- 3.1.3 Teneur maximum en eau: 5% m/m

3.2 Lait partiellement écrémé en poudre

- 3.2.1 Teneur maximum en matière grasse laitière: plus de 1,5% m/m
- 3.2.2 Teneur maximum en matière grasse laitière: moins de 26 % m/m
- 3.2.3 Teneur maximum en eau: 5 % m/m

3.3 Lait écrémé en poudre

- 3.3.1 Teneur maximum en matière grasse laitière: 1,5 % m/m
- 3.3.2 Teneur maximum en eau: 5 % m/m

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Stabilisants Dose maximum d'emploi

4.1.1 Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides:

chlorhydrique

citrique

carbonique

orthophosphorique

polyphosphorique

0,5 % m/m seuls ou en combinaison, exprimés en substances anhydres

4.2 Emulsifiants uniquement dans les laits en poudre instantanés *) Dose maximum d'emploi

4.2.1 Mono- et di-glycérides 0,25 % m/m

4.2.2 Lécithine 0,5 % m/m

4.3 Agents antiagglomérants dans les laits en poudre destinés aux distributeurs automatiques *)

4.3.1 Phosphate tricalcique

4.3.2 Silicates d'aluminium, de calcium, de magnésium et de sodium-aluminium

4.3.3 Bioxyde de silicium (amorphe)

4.3.4 Carbonate de calcium

4.3.5 Oxyde de magnésium

4.3.6 Carbonate de magnésium

4.3.7 Phosphate de magnésium, tribasique

1 % seuls ou en combinaison

*) Sous réserve de confirmation

5. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document N° CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

5.1 Nom du produit

5.1.1 Le produit doit être désigné, selon le cas, par les noms:

(a) "lait entier en poudre", ou "lait non écrémé en poudre", "poudre de lait non écrémé", ou "lait entier sec", ou "lait en poudre", ou "lait sec", (b) "lait partiellement écrémé en poudre" ou "lait partiellement écrémé sec", et (c) "lait écrémé en poudre", ou "lait non gras en poudre", ou "lait écrémé sec".

5.1.2 Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

5.1.3 Le pourcentage en poids de matière grasse laitière du lait partiellement écrémé en poudre doit être déclaré sur l'étiquette.

5.1.4 Quand elle est déclarée, la teneur en matière grasse du lait entier en poudre doit être exprimée en pourcentage du poids de produit fini.

5.2 Liste des ingrédients

La présence d'émulsifiants et d'agents antiagglomérants doit être déclarée sur l'étiquette. Les noms de catégorie ""Emulsifiant(s)" et "Agent(s) antiagglomérant(s)" peuvent être utilisés.

5.3 Contenu net

5.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes de mesure, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

5.4 Nom et adresse

5.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur doivent être mentionnés.

5.5 Pays d'origine (fabrication)

5.5.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

6. METHODES D'ECMILLOMAGS ET D'ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 5.

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS N° B-2 "Détermination de la teneur en matière grasse des laits en poudre".

NORME GENERALE
POUR
LES FROMAGES DE LACTOSERUM

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme ne vise pas les fromages de lactosérum préparés à partir de lactosérum de brebis.

2. DEFINITIONS

2.1 Les fromages de lactosérum sont les produits obtenus par concentration du sérum et mise en forme du sérum concentré, avec ou sans adjonction de lait et de matière grasse, laitière.

2.2 L'extrait sec des fromages de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Fromage de lactosérum gras

3.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 33 % m/m calculés sur l' extrait sec

3.2 Fromages de lactosérum

3.2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 10 % m/m calcules sur l'extrait sec

3.3 Fromage de lactosérum écrémé

3.3.1 Teneur maximum en matière grasse laitière: moins de 10 % m/m calculés sur l'extrait sec

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium Dose maximum d' emploi
1 000 mg/kg calculés en acide sorbique

5. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document N° CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

5.1 Nom du produit

5.1.1 Le produit doit être désigné, selon le cas, par les noms:

(a) "fromage de lactosérum gras", ou "fromage de lactosérum non dégraissé", (b) "fromage de lactosérum", et (c) "fromage de lactosérum écrémé".

5.1.2 Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait et/ou un sérum ou tout constituant d'un lait ou d'un sérum autre que du lait ou du sérum de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait ou le sérum doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination du produit, nais

cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

5.1.3 La teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec doit être déclarée sur l'étiquette.

5.2 Contenu net

5.2.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

5.3 Nom et adresse

5.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés,

5.4 Pays d'origine (fabrication)

5.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays*

6. METHODES D'ECIIACTILLONNAGE ET D'ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers".

(6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-10 "Détermination de la teneur en matière grasse des fromages de lactosérum" (méthode en cours de mise au point)).

6.3 Détermination de la teneur en extrait sec: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS N° B-11 "Détermination de la teneur en extrait sec du fromage de lactosérum".

PROJET DE NORME POUR LA CREME EN POWDRE
LA DEMI-CREME EU POWDRE ET LE MIT EN POWDRE RICHE EN MATIERE
GRASSE

1. DEFINITION

1.1 la crème en poudre, la demi-crème en poudre et le lait en poudre riche en matière grasse sont les produits laitiers obtenus par l'élimination de l'eau uniquement de la crème, ou du lait riche en matière grasse et ne contenant respectivement pas moins de 65 pour cent, 50 pour cent ou 40 pour cent de matière grasse laitière dans le produit,

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Crème en poudre

2.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 65 % m/m

2.1.2. Teneur maximum en eau: 5 % m/m

2.2 Déni-crème en poudre

2.2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 50 % m/m

2.2.2 Teneur maximum en matière grasse laitière: moins de 65 % m/m

2.2.3 Teneur maximum en eau: 5 % m/m

2.3 Lait en poudre riche en matière grasse

2.3.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 40 % m/m

2.3.2 Teneur maximum en matière grasse: moins de 50 % m/m

2.3.3 Teneur maximum en eau: 5 % m/m

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Stabilisants

Dose maximum d'emploi

3.1.1 Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides:

chlorhydrique

citrique

carbonique

orthophosphorique

polyphosphorique

0,5 % m/m seuls ou en combinaison,
exprimés en substances anhydres

3.2 Emulsifiants pour les poudres instantanées uniquement *)

Dose maximum

3.2.1 Mono- et di-glycérides

0,25 % m/m

3.2.2 Lécithine

0,5 % m/m

*) Sous réserve de confirmation

<u>3.3 Agents antiagglomérants pour les poudres destinées aux distributeurs automatiques *)</u>	<u>Dose maximum</u>
3.3.1 Phosphate tricalcique	
3.3.2 Silicates d'ammonium, de calcium, de magnésium et de sodium-aluminium	
3.3.3 Bioxyde de silicium (amorphe)	
3.3.4 Carbonate de calcium	
3.3.5 Oxyde de magnésium	1 % seuls ou en combinaison
3.3.6 Carbonate de magnésium	
3.3.7 Phosphate de magnésium, tribasique	

*) Sous réserve de confirmation

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document N° CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

4.1.1 Les produits doivent être désignés, selon le cas, par les noms:

(a) "crème en poudre", ou (b) "demi-crème en poudre"¹ ou crème en poudre qualifiée par un autre terme approprié remplaçant le mot "demi", et (c) "lait en poudre riche en matière grasse".

4.1.2 Lorsque, pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la désignation du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

4.1.3 Le pourcentage en poids de matière grasse laitière doit être déclaré sur l'étiquette.

4.2 Liste des ingrédients

La présence d'émulsifiants et d'agents antiagglomérants doit être déclarée sur l'étiquette. Les noms de catégorie "Emulsifiant(s)" et "Agent(s). antiagglomérant(s)" peuvent être utilisés.

4.3 Contenu net

4.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes de mesure, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.4 Nom et adresse

4.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur ou du vendeur doivent être mentionnés.

4.5 Pays d'origine (fabrication)

4.5.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays,

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 5.

NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES
MARIBO ET FYNBO

SCOMISES AUX GOUVERNEMENTS POUR ACCEPTATION A L'ETAPE 6
DE LA PROCEDURE D'ELABORATION DES NORMES INTERNATIONALES
INDIVIDUELLES

Note importante

L'attention des Gouvernements est attirée sur le fait que les dispositions d'étiquetage de la Norme générale pour le fromage A-6 n'ont pas encore été soumises au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour confirmation car cette norme est encore en cours de révision. Les dispositions d'étiquetage des normes individuelles pour les fromages devront peut-être être révisées elles aussi. (Voir également paragraphe 77 du présent rapport).

NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE
POUR LE MARIBO

1. Désignation du fromage

Maribo

2. Pays requérant

Danemark (pays d'origine)

3. Matières premières

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

3.2.1 Additions nécessaires

- cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium

3.2.2 Additions facultatives

- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé
- nitrate de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé (**)
- rocou *) et béta-carotène, seuls ou en combinaison: max. 600 mg/kg de fromage
- eau
- graines de cumin

*) confirmé à titre provisoire

**) sous réserve de confirmation

4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation

4.1 Type:

4.1.1 Consistance: demi-dure à dure

4.1.2 Description succincte: trous irréguliers et nombreux; odeur et saveur légèrement acides et très aromatiques

4.2 Forme :

a) cylindrique à côtés convexes s'incurvant légèrement vers la partie supérieure et la partie inférieure qui sont plates

b) carré aplati

4.3 Dimensions et poids:

4.3.1 Dimensions:

a) cylindre plat: diamètre: 43 cm (pour un poids approximatif de 14 kg ou proportionnel au poids si ce dernier est moins élevé)

b) carré aplati: dimensions diverses

c) "Mni-Maribo": voir 4.2 (a) et (b).

4.3.2 Poids:

- a) cylindre plat: de 1 kg à 14 kg environ
- b) carré aplati: de 1 kg à 14 kg environ
- c) "Mini-Marlbo": d'environ 0,25 kg à moins de 1 kg

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: demi-dure à dure

4.4.2 Aspect: sèche, peut être enrobée de cire ou de matière plastique

4.4.3 Couleur: jaune

(Remarque: on fabrique également un Maribo de forme carrée aplatie sans croûte)

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: ferme, facile à couper

4.5.2 Couleur: jaune

4.6 Trous

4.6.1 Répartition: abondante

4.6.2 Forme: irrégulière

4.6.3 Dimensions: variables

4.7

4.8 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec et teneur maximum en eau

	A MARIBO	B MARIBO 20%	C MARIBO 30%	D MINI- MARIBO
Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec (%)	45	20	30	45
Teneur maximum en eau (%)	43	55	52	48
Teneur minimum en extrait sec (%)		45	46	52

4.9 Autres caractéristiques importantes: le Maribo n'est normalement pas exporté ou vendu aux consommateurs avant une période d'attente d'au moins six semaines. Le "Mini-Maribo" n'est normalement ni exporté ni vendu avant une période d'attente d'au moins quatre semaines.

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées, levain lactique ajouté.

5.2 Traitement thermique du coagulum: légèrement chauffé après découpage; brassé (malaxé) et légèrement salé dans la cuve, pressé dans des moules,

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique,

5.4 Procédé de maturation: en milieu humide, à sec, à une température comprise entre 10 et 20° C. A l'exception du fromage sans croûte, lavage fréquent de la croûte pour permettre une légère formation de morge,

5.5 Autres caractéristiques importantes: salé, normalement en saumure.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.2 (b), "Prélèvement au moyen d'une sonde",

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus",

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "Maribo". Il doit être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS N° A-6 "Norme générale pour le fromage".

Toutefois, le Maribo produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur. Les fromages figurant dans les colonnes B, C ou D, sous 4.7/4.8 peuvent porter la désignation Maribo" à condition que celle-ci soit accompagnée de la mention correspondant à la teneur en matière grasse, par exemple: "Maribo 20% "Maribo 30%, "Maribo 45%" ou "mini-Maribo", selon le cas.

La présence de graines de cumin doit être déclarée sur l'étiquette dans la désignation du fromage.

NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE
POUR LE FYNBO

1. Désignation du fromage

Fynbo

2. Pays requérant

Danemark (pays d'origine)

3. Matières premières

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

3.2.1 Additions nécessaires:

- cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
- présures ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium

3.2.2 Additions facultatives:

- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé
- nitrate de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé **)
- rocou *) et bêta-carotène, seuls ou en combinaison: max. 600 mg/kg de fromage
- eau
- graines de cumin.

*) confirmé à titre provisoire

**) sous réserve de confirmation

4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation

4.1 Type:

4.1.1 Consistance: dure à demi-dure

4.1.2 Description succincte: nombre limité de trous régulièrement répartis; odeur et saveur douces et bien développées

4.2 Forme: cylindrique à côtés convexes s'incurvant légèrement vers la partie supérieure et la base qui sont plates

4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions: diamètre: environ 31 cm (pour un poids approximatif de 6 ou 7 kg ou proportionnel au poids si celui-ci est différent)

4.3.2 Poids:

- a) de 1 kg à 14 kg (poids normal: de 6 à 7 kg)
- b) "Mini-Fynbo": de 0,25 kg à moins d'1 kg.

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: dure

4.4.2 Aspect: sèche, peut être enrobée de cire ou de matière plastique

4.4.3 Couleur: jaune

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: ferme, facile à découper

4.5.2 Couleur : jaune

4.6 Trous

4.6.1 Répartition: peu nombreux, également répartis

4.6.2 Forme: ronde

4.6.3 Dimensions: de la dimension d'un pois à celle d'une cerise

4.6.4 Aspect: lisse

4.7

4.8 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec et teneur maximum en eau

	A FYNBO	B FYNBO 30%	C "MINI- FYNBO"
Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec (%)	45	30	45
Teneur maximum en eau (%)	46	54	46
Teneur minimum en extrait sec (%)	54	46	52-

4.9 Autres caractéristiques importantes: le Fynbo n'est normalement exporté ou vendu aux consommateurs qu'après une période d'attente d'au moins six semaines. Le "Mini-Fynbo" n'est normalement ni exporté ni vendu avant une période d'attente d'au moins quatre semaines.

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées; levain lactique ajouté

5.2 Traitement thermique du coagulum: légèrement chauffé après découpage; léger pressage préalable dans la cuve, puis pressage dans des moules.

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique

5.4 Procédé de maturation: en milieu humide à sec, à une température comprise entre 10 et 20° C; lavage fréquent en vue d'obtenir une légère formation de morge.

5.5 Autres caractéristiques importantes: salé, normalement en saumure.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.2 "b) "Prélèvement au moyen d'une sonde".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse; conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "Fynbo". Il doit être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS N° A-6 "Norme générale pour le fromage". Toutefois, le Fynbo produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur. Les fromages figurant dans les colonnes B ou C, sous 4.7/4.8, peuvent porter la désignation "Fynbo", à condition que celle-ci soit accompagnée de la mention 30 %, 45 % ou "Mini", selon le cas. La présence de graines de cumin doit être déclarée sur l'étiquette dans le nom du fromage.

PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR

LES FROMAGES

CREAM CHEESE

ROMADUR

EKTE GEITOST

NØKKELOST

PRASTOST

AMSTERDAM

LEIDS

FRIESE

SOU MIS AUX GOUVERNEMENTS POUR OBSERVATIONS

A L'ETAPE 4 DE LA PROCEIURE D' ELABORATION

DES NORMS INTERNATIONALES INDIVIDUELLES

POUR LES FROMAGES

PROJET SE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE
POUR LE CREAM CHEESE, RAHM (Frisch) KÄSE

1. Désignation du fromage
CREAM CHEESE, RAHM (frisch) KÄSE ou toute autre traduction

2. Pays requérants ^{1/}
Etats-Unis d'Amérique
Danemark
République fédérale d'Allemagne
Australie
Canada

^{1/} Cette demande représente un consensus des pays requérants; l'unanimité ne s'est toutefois pas faite sur tous les points

3. Matières premières

3.1 Lait utilisé: lait de vache

3.2 Additions autorisées:

3.2.1 Additions nécessaires :

Levain - bactéries lactiques inoffensives et aromatisantes

Chlorure de sodium

3.2.2 Additions facultatives**

3.2.2.1 Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées

3.2.2.2 Agents de rétention de l'eau :

** Sous réserve de confirmation (voir également ALINORM 71/12, Annexe II)

Gomme Kaxaya

Gomme adrayante.

Gomme de graines de caroube

Çarragénine

Gélatine

Pectine

Algine

Esters de propylène glycol de l'acide alginique

Quand des fruits, des légumes ou des viandes sont ajoutés à ce fromage conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2.2.5, on peut également lui ajouter de la carboxyméthylcellulose sodique et de la gomme d'avoine.

Le poids total des adjonctions facultatives énumérées ci-dessus ne doit pas dépasser 0,5 pour cent du poids de fromage fini, sauf dans le cas des fromages définis à l'alinéa 3.2.2.5 auxquels des fruits, des légumes ou des viandes peuvent être ajoutés en proportions ne dépassant pas 0,8 pour cent du produit fini.

Quand le fromage contient une ou plusieurs des substances autorisées en tant qu'additions facultatives, on peut utiliser du sulfosuccinate diotylrique de sodium. La

proportion de cette substance ne doit pas dépasser 0,5 pour cent du poids de ces substances ajoutées,

² 3.2.2.3 Antioxygène:

^{2/} Un seul des pays requérants a demandé que soit autorisée l'adjonction d'antiorganes

- a) Gallate de propyle, d'octyle ou de dodécyle ou mélange de ces substances en proportions ne dépassant pas 0,01 pour cent.
- b) Butylhydroxyanisole (BHA) en proportions ne dépassant pas 0,02 pour cent
- c) Mélanges de a) et b) en proportions ne dépassant pas 0,01 pour cent de a) et 0,02 pour cent de b).

3.2.2.4 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, à concurrence de 750 parties par million dans le produit fini,

3.2.2.5 Des fruits, des viandes et des légumes convenablement préparés peuvent être ajoutés en quantités suffisantes pour conférer au cream cheese leur saveur caractéristique,

4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation

4.1 Type fromage frais

4.1.1 Consistance : molle, pouvant être tartiné

4.1.2 Descriptions Ce fromage est un fromage mou non affiné présentant une saveur légèrement crémeuse ou acide et l'arôme caractéristique des produits laitiers préparés avec des cultures de bactéries lactiques aromatisantes. Il se tartine facilement et peut être mélangé à d'autres aliments.

4.2 Forme: Diverses - aucune limitation en ce qui concerne la forme ou le type d'emballage,

4.3 Dimensions et poids: variables,

4.4 Croûte: ce fromage n'a pas de croûte,

4.5 Pâte: molle

4.5.1 Texture : onctueuse à légèrement feuilletée

4.5.2 Couleur: blanche à crème clair

4.6 Trous: néant

4.7 Teneur minimum en matière grasse et teneur maximum en eau:

	Cream Cheese	Cream Cheese 28%	Cream Cheese 27%	Cream Cheese 24%
Teneur minimum en MG (%)	33	28	27	24
Teneur minimum en MG laitière dans l'extrait sec	73	66	61	63
Teneur maximum en eau (%)	55	58	56	62

Teneur minimum en extrait sec	45	42	44	38
----------------------------------	----	----	----	----

4.8 Quand des fruits, des légumes ou des viandes sont ajoutés conformément aux indications de l'alinéa 3.2.2.5, le cream cheese utilisé doit présenter les teneurs en matière grasse et en eau spécifiées à l'alinéa 4.7. Toutefois, la teneur totale en matière grasse ne doit pas être abaissée de plus de 6 pour cent et ne doit en aucun cas être inférieure à 20 pour cent. La teneur en eau ne doit pas être augmentée de plus de 5 pour cent et ne doit en aucun cas dépasser 65 pour cent.

5. Méthode de fabrication

5.1 Traitement thermique du lait: la masse coagulée peut être chauffée avant que l'on ait prélevé le sérum. Le caillé peut ensuite être chauffé avant le conditionnement.

5.2 Procédé de fermentation: la seule fermentation nécessaire pour ce fromage est la fermentation lactique servant à la coagulation et à l'obtention de la saveur conférée par les bactéries aromatisantes.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage : conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", par. 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seuls les fromages répondant aux spécifications de la présente norme peuvent porter la désignation "Cream Cheese". Ils doivent être étiquetés conformément aux dispositions du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS N° A-6 "Norme générale pour le fromage".

Quand le fromage contient une des substances dont l'adjonction est autorisée à titre facultatif aux alinéas 3.2.2.2 à 3.2.2.4, l'étiquette doit porter l'indication "_____ajouté" ou "avec _____", l'espace laissé en blanc étant rempli par le ou les mots "gomme végétale" ou le nom précis du produit ou de la combinaison de produits ajoutés selon le cas. Quand des fruits, des légumes ou des viandes sont ajoutés à ces fromages conformément aux indications de l'alinéa 3.2.2.5, le produit doit être désigné par le nom "cream cheese avec _____" l'espace laissé en blanc étant rempli par le ou les noms des produits alimentaires ajoutés, énumérés dans l'ordre des proportions présentes dans le fromage.

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE
ROMADUR

1. Désignation du fromage
Romadur
2. Pays requérant
République fédérale d'Allemagne
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées: - présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et cultures de Bacterium linens
- chlorure de sodium
- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé
- riboflavine (lactoflavine)
- eau
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type : fromage à pâte molle
 - 4.1.1 Consistance: molle, ne coulant pas
 - 4.1.2 Description succincte: - fromage à pâte molle affiné en surface et présentant une saveur caractéristique causée par des organismes se trouvant dans la morge; ce fromage subit en général une maturation de 2 à 3 semaines
 - 4.2 Forme: diverses; en général: rectangulaire ou cubique
 - 4.3 Dimensions et poids
 - 4.3.1 Dimensions: variables
 - 4.3.2 Poids: 80 - 180 kg
 - 4.4 Croûte
 - 4.4.1 Consistance: élastique
 - 4.4.2 Aspect : morge obtenue au moyen d'organismes rouges et jaunes se trouvant dans la morge
 - 4.4.3 Couleur: brun jaunâtre à rougeâtre
 - 4.5 Pâte
 - 4.5.1 Texture: molle à la coupe mais ne pouvant être tartiné
 - 4.5.2 Couleur: blanc pâle luisant, pâte avant l'affinage; blanc à jaune clair.
 - 4.6 Trous; néant, s'il y en a, rares trous en forme de fentes dans le caillé
 - 4.6.1 Répartitions uniquement quelques trous dans le caillé

4.6.2 Forme : trous dans le caillé

4.7/4.8 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec et teneur maximum en eau

	A	B	G	D	E	F
	Romadur	Romadur 30%	Romadur	Romadur 45%	Romadur 50%	Romadur
Teneur minimum en MG de l'extrait sec (%)	20	30	40	45	50	60
Teneur maximum en eau (%)	65	62	58	56	54	48
Teneur minimum en extrait sec (%)	35	38	42	44	46	52

4.9 Autres caractéristiques importantes:

(Saveur caractéristique causée par les bactéries rouges et jaunes qui produisent de la morge pendant l'affinage).

Ce fromage a une saveur caractéristique douce à légèrement piquante causée par les organismes rouges et jaunes de la morge pendant l'affinage.

5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées et fermentation lactique,
- 5.2 Traitement thermique du lait: l'emprésurage est effectué à une température comprise entre 28 et 36° C.
- 5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique. Après avoir versé le caillé mou dans les moules, on les retourne plusieurs fois pendant l'égouttage.
- 5.4 Procédé de maturation: Pendant l'affinage, on enduit le fromage d'une culture de Bacterium linens.
- 5.5 Autres caractéristiques importantes: Ce fromage est généralement emballé dans une feuille d'aluminium doublée de papier sulfurisé.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage : conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1, "Méthodes^ normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.2 . a) "Prélèvement au moyen d'un couteau" ou alinéa 7.2 c) "Prélèvement d'un fromage entier".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse s conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut être désigné par le nom "Romadur". Il doit être étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A- 6 "Norme générale pour le fromage". Les

fromages indiqués sous B,C,D, E et F aux alinéas 4.7 et 4.8 peuvent être désignés sur l'étiquette par l'appellation "Romador" à condition que celle-ci soit accompagnée de l'indication de la teneur en matière grasse, par exemple "Romadur 30 pour cent".

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR

L'EKTE GEITOST

(véritable fromage de sérum de lait de chèvre)

1. Désignation du fromage de lactosérum
- 1.1 Nom du fromage de lactosérum : EKTE GEITOST
2. Pays requérant
- 2.1 Nom du pays (pays d'origine): Norvège
3. Matières premières
- 3.1 Lait utilisé: Mélange de lait de chèvre, de sérum et de crème de lait de chèvre.
- 3.2 Additions autorisées: Acide sorbique et ses sels de sodium ou de potassium à concurrence de 1 000 ppm dans le produit fini.
4. Principales caractéristiques du fromage de lactosérum prêt à la consommation :
- 4.1 Type
- 4.1.1 Consistance: Demi-dure
- 4.1.2 Description succincte: L'Ekte geitost est un fromage de lactosérum crémeux préparé avec du lait de chèvre et prêt à la consommation immédiatement après sa préparation. Sa saveur est douce et caractéristique du lait de chèvre.
- 4.2 Forme: blocs rectangulaires et cylindriques.
- 4.3 Dimensions et poids
- 4.3.1 Dimensions : variables
- 4.3.2 Poids: 0,2 - 4,0 kg
Poids habituel: 1 kg.
- 4.4 Croûte
- 4.4.1 Consistance: Demi-dure (comme la pâte).
- 4.4.2 Aspect: sèche, avec ou sans enrobage en cire -ou en matière plastique.
- 4.4.3 Couleur: brun clair à brun
- 4.6 Trous: néant
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec: 33%
- 4.8 Teneur minimum en extrait sec: 80%
(L'extrait sec comprend le lactose sous forme de lactose hydraté).
- Teneur maximum en eau : 20%

5. Méthode de fabrication

- 5.1 Traitement thermique: On fait évaporer un mélange normalisé de lait de chèvre, de sérum et de crème de lait de chèvre sous vide à 40-60° C jusqu'à obtention d'environ 50% d'extrait sec. On concentre encore le fromage sous vide généralement à 70-80°C puis procède enfin à un traitement thermique à pression atmosphérique ou légèrement supérieure, à environ 105° C,
- 5.2 Moulage : Une fois achevée la concentration, le fromage de lactosérum est refroidi à environ 80° c et moulé en blocs rectangulaires ou en cylindres.
- 5.3 Autres caractéristiques importantes: Il n'y a ni fermentation ni affinage.

6. Echantillonnage et analyse

- 6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphe 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "EKTE GEITOST" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes de la Norme FAO/OMS N° A-7 pour les fromages de lactosérum. Toutefois, l'Ekte Geitost produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même- s'il est vendu sur le marché intérieur.

Production en 1969: 2 100 tonnes

Exportations: 100 tonnes

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE
NØKKELOST

1. Désignation du fromage: NØKKELOST
2. Pays requérant (pays d'origine): Norvège
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées:
 - 3.2.1 Additions nécessaires :
 - présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
 - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
 - chlorure de sodium
 - graines de cumin et clous de girofle
 - 3.2.2 Additions facultatives:
 - chlorure de calcium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé
 - nitrate de sodium et de potassium: 200 mg/kg du poids de lait utilisé**
 - rocou et bêta-carotène seuls ou en combinaison, max. 600 mg/kg de fromage
 - phosphate monosodique (NaH_2PO_4) et phosphate disodique (Na_2HPO_4) (exprimés en substances anhydres) seuls ou en combinaison: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé**
 - eau
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type
 - 4.1.1 Consistance: dure à demi-dure
 - 4.1.2 Description succinctes: saveur piquante et épicée, caractéristique des graines de cumin et des clous de girofle. Le Nøkkelost n'est généralement pas mis en vente avant les 8 premières semaines suivant sa préparation.
 - 4.2 Forme
 - 4.2.1 Cylindre plat
 - 4.2.2 Bloc rectangulaire (sans croûte)
 - 4.3 Dimensions et poids
 - 4.3.1 Dimensions
 - 4.3.1.1 Cylindre plat Diamètre: 30-40 cm
 Hauteur: 8 - 15 cm

* confirmé titre provisoire

** sous réserve de confirmation

4.3.1.2 Bloc rectangulaire: variables
(sans croûte)

4.3.2 Poids

4.3.2.1 Cylindre plat: 7-15 kg

4.3.2.2 Bloc rectangulaire: variables

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: Dure Nøkkelost sans croûte: demi-dure comme la pâte.

4.4.2 Aspect : Sèche, avec ou sans enrobage de cire ou de matière plastique. Nøkkelost sans croûte: comme la pâte, avec ou sans enrobage en matière plastique

4.4.3 Couleur : jaune ou rouge

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: demi-dure, se prêtant à la coupe au couteau

4.5.2 Couleur: jaune clair

4.6 Trous

4.6.1 Répartition: abondant s

4.6.2 Forme: irrégulière

4.6.3 Dimensions: petits, moins de 0,5 cm

4.6.4 Aspect :

4.7/4.8 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec et teneur en eau

	A	B	C	D
	Nøkkelost	30% Nøkkelost	20% Nøkkelost	10% Nøkkelost
Teneur minimum en MG de l' extrait sec (%)	45	30	20	10
Teneur maximum en eau (%)	44	47	52	55
Teneur minimum en extrait sec (%)	56	53	48	45

4.9 Autres caractéristiques importantes: Période minimum d'affinage de 8 semaines.

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: pasteurisation

Température d'eraprésurage: 30 - 32° C.

5.2.2 Traitement thermique du coagulum: le caillé est chauffé avec ou sans eau chaude à environ 38°C.

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique

5.4 Procédé de maturation: 8 - 22° C. Période normale d'affinage: 4-6 mois.

5.5 Autres caractéristiques importantes: Du sel est ajouté au caillé, puis nouveau salage en saumure.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphe 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-3' "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Nøkkelost". Il doit être étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A-6 "Norme générale pour le fromage". Toutefois, le Nøkkelost produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur. Les fromages définis aux alinéas 4.2.2, 4.3.1.2 et 4.3.2.2 peuvent porter la dénomination "Nøkklelost" à condition que celle-ci soit accompagnée de l'indication "sans croûte", et les fromages définis aux alinéas 4.7/4.8 peuvent porter la dénomination "Nøkkelost" à condition que celle-ci soit accompagnée d'une indication de la teneur en matière grasse, par exemple; Nøkkelost 30 pour cent.

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE

PRÄSTOST

1. Désignation du fromage: Prästost
2. Pays requérant (pays d'origine): Suède
- 3.1 Lait utilisé: lait de vache
- 3.2 Additions autorisées:
 - 3.2.1 Additions nécessaires:
 - présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
 - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
 - chlorure de sodium
 - 3.2.2 Additions facultatives:
 - chlorure de calcium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé
 - nitrate de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé**
 - rocou* et "béta-carotène, seuls ou en combinaison: 600 mg/kg de fromage
 - phosphate monosodique (NaH_2PO_4) et phosphate disodique (NaH_2PO_4) (exprimés en substances anhydres), seuls ou en combinaison: max.200 mg/kg du poids de lait utilisé**
 - eau
- * confirmé à titre provisoire
- ** sous réserve de confirmation
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type
 - 4.1.1 Consistance: demi-dure
 - 4.1.2 Description succincte: fromage de 12 à 15 kg présentant des trous irréguliers et un arôme fort
 - 4.2 Forme
 - 4.2.1 Cylindre plat
 - 4.2.2 Bloc rectangulaire (sans croûte)
 - 4.3 Dimensions et poids
 - 4.3.1 Dimensions:
 - 4.3.1.1 Cylindre plat Diamètre: 35 cm
Hauteur: 11-15 cm
 - 4.3.1.2 Bloc rectangulaire (sans croûte) 36 x 36 x 10-13 cm
 - 4.3.2 Poids:
 - 4.3.2.1 Cylindre plat: 12 - 15 kg
 - 4.3.2.2 Bloc rectangulaire (sans croûte) 13 - 15 kg

- 4.4 Croûte
 - 4.4.1 Consistance: Fromage recouvert de cire: sèche, élastique
Fromage sans croûte recouvert de matière plastique: demi-dure, comme la pâte
 - 4.4.2 Aspect: Fromage recouvert de cire: sec, les côtés sont généralement recouverts d'un linge
Fromage sans croûte recouvert de matière plastique: comme la pâte
 - 4.4.3 Couleur: blanc-jaune à jaune paille
- 4.5 Pâte
 - 4.5.1 Texture: demi-dure, se prêtant à la coupe
 - 4.5.2 Couleur: jaune clair
- 4.6 Trous
 - 4.6.1 Répartition: régulière
 - 4.6.2 Forme: irrégulière
 - 4.6.3 Dimensions: petits
- 4.7/4,8 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec et teneur maximum en eau

	A Prästost	B Prästost 45%
Teneur minimum en KG de l'extrait sec (%)	50	45
Teneur maximum en eau (%)	42	45
Teneur minimum en extrait sec (%)	58	55

5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation: Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- 5.2 Traitement thermique
 - 5.2.1 Traitement thermique du lait: Pasteurisation. Température d'emprésurage: 30 - 32°C.
 - 5.2.2 Traitement thermique du coagulum: Le caillé est chauffé avec ou sans eau chaude 38 - 42°C.
- 5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique.
- 5.4 Procédé de maturation: 2-3 semaines à 18-20°C, puis à 12°C, généralement entreposage de plus de trois mois.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", par. 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus"•

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "Prästost". Il doit être étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A-6 "Norme générale pour le fromage". Toutefois le Prästost produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur. Les fromages énumérés sous B aux alinéas 4.7/4.8 peuvent porter sur l'étiquette l'appellation "Prästost" à condition que celle-ci soit accompagnée de l'indication de la teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec, par exemple: Prästost 45 pour cent.

Production en 1969: 3 000 tonnes.

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR
L'AMSTERDAM

1. Désignation du fromage : Amsterdam
2. Pays requérant : Pays-Bas (pays d'origine)
3. Ingrédients
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées
 - levain - cultures de bactéries lactiques inoffensives
 - présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
 - chlorure de sodium
 - chlorure de calcium, max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé
 - nitrate de sodium et de potassium, max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé**
 - rocou* et bêta-carotène, max. 600 mg/kg de fromage
 - eau

* confirmé à titre provisoire

** sous réserve de confirmation

4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation

- 4.1 Type

- 4.1.1 Consistance: demi-dure à molle

- 4.1.2 Moment auquel le fromage peut être consommé: l'Amsterdam n'est généralement pas consommé avant une période d'attente de 3 semaines.

- 4.2 Forme

Cylindrique, à profil convexe, s'incurvant légèrement vers la partie supérieure et la base qui sont plates; le rapport hauteur/diamètre varie de 1/4 à 1/3.

- 4.3 Dimensions et poids

- 4.3.1 Dimensions: en fonction de la forme (4.2) et du poids (4.3.2) prescrits

- 4.3.2 Poids: de 2 à 5 kg

- 4.4 Croûte

- 4.4.1 Consistance: souple

- 4.4.2 Aspect: sèche, souvent recouverte de cire, d'une suspension de matière plastique ou d'une pellicule d'huile végétale.

- 4.4.3 Couleur: jaunâtre

- 4.5 Pâte

- 4.5.1 Texture: tendre, se prêtant à la coupe

- 4.5.2 Couleur: jaune paille

Description succincte:

Fromage à pâte demi-dure à molle, mais facile à couper, de saveur douce, obtenu par coagulation avec de la présure.

4.6 Trous

4.6.1 Répartition: de préférence peu nombreux, généralement répartis régulièrement dans toute la masse du fromage.

4.6.2 Forme: plus ou moins ronds

4.6.3 Dimensions: de la grosseur d'une tête d'épingle à celle d'un pois.

4.6.4 Aspect: non défini

4.7 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec: 48,0%

4.8 Teneur maximum en eau: 47,0%

Teneur minimum en extrait sec: 53,0%

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées; levain lactique ajouté.

5.2 Traitement thermique.

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait peut être cru ou pasteurisé à 72°C au maximum pendant 15 secondes (ou par un traitement thermique équivalent assurant la pasteurisation) 5.2.2 Traitement thermique du caillé: le caillé est chauffé avec ou sans adjonction d'eau chaude.

5.3 Procédé de fermentation: essentiellement fermentation lactique.

5.4 Procédé de maturation: maturation pendant l'entreposage de préférence à une température comprise entre 10 et 15° C.

5.5 Autres caractéristiques importantes: salage en saumure après transformation.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéas 7.2 a)/ et 7.2.1 "Prélèvement au moyen d'un couteau".

6.2 Préparation de l'échantillon: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.4 "Traitement des échantillons".

6.3 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Amsterdam". Il doit être étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A-6 "Norme générale pour le fromage".

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE
LEIDSE (LEYDEN)

1. Désignation du fromage Leidse (Leyden)
2. Pays requérant Pays-Bas (pays d'origine)
3. Ingrédients
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées
 - levain - cultures de bactéries lactiques inoffensives
 - présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
 - chlorure de sodium
 - graines de cumin
 - chlorure de calcium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé
 - nitrate de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé**
 - rocou* et bêta-carotène : max. 300 mg/kg de fromage
 - eau

* confirmé à titre provisoire
** sous réserve de confirmation

4. Principales caractéristiques du fromage prêt & la consommation

- 4.1 Type

- 4.1.1 Consistance: dure

- 4.1.2 Moment auquel le fromage peut être consommé: le Leyden n'est normalement pas consommé avant une période d'attente de huit semaines

- 4.2 Forme

- a) cylindrique, à côtés légèrement convexes, formant une arête vive avec la base et la partie supérieure; le rapport hauteur/diamètre varie de 1/3 à 1/2.

- b) bloc plat qui n'a pas la forme d'une meule

- 4.3 Dimensions et poids

- 4.3.1 Dimensions

- a) cylindre à côtés légèrement convexes(décoré sous 4.2. a)): selon la forme (4.2 a)) et le poids "(4.3.2 a)) prescrits.

- b) bloc plat (décrit sous 4.2,b)): selon la forme (4.2.b)) et le poids (4.3.2 b)) prescrits.

- 4.3.2 Poids

- a) cylindres & côtés légèrement convexes (décrits sous 4.2.a)): minimum 3 kg;

- b) "bloc plat (décrit sous 4.2.b)): minimum 6 kg.

Description succincte:

Fromage à pâte dure, obtenu par coagulation avec de la présure, épicé avec du cumin et à saveur prononcée; peut être râpé quand il a plus de 9 mois.

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: dure

4.4.2 Aspect: sèche, souvent recouverte de cire, d'une suspension de matière plastique, d'une pellicule d'huile végétale ou d'un pigment "brun-rouge; parfois, deux clés croisées sont imprimées sur l'une des surfaces plates.

4.4.3 Couleur: colorée en jaune clair ou brun-rouge

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: ferme, pouvant être coupé et râpé.

4.5.2 Couleur: jaune verdâtre.

4.6 Trous: les trous dus aux gaz devraient être absents; fentes mécaniques: rares ou absentes.

4.7 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec et

4.8 Teneur maximum en eau

	<u>Leyden 40%</u>	Leyden 20%
Teneur minimum en MG de l'extrait sec	40%	20%
Teneur maximum en eau	41%	48%
Teneur minimum en extrait sec	59%	52%

4.9 Autres caractéristiques importantes: la présence de graines de cumin est une caractéristique du Leyden.

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées: levain lactique ajouté.

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait peut être cru ou pasteurisé à 72° C au maximum pendant 15 secondes (ou par un traitement équivalent assurant la pasteurisation).

5.2.2 Traitement thermique du caillé: le caillé est chauffé avec ou sans adjonction d'eau chaude.

5.3 Procédé de fermentation: essentiellement fermentation lactique.

5.4 Procédé de maturation: maturation pendant l'entreposage, de préférence à une température comprise entre 10 et 16°C.

5.5 Autres caractéristiques importantes

5.5.1 Traitement du caillé: le caillé est broyé après égouttage du lactosérum et fermentation du caillé sec.

5.5.2 Adjonction de sel: environ 2 à % de sel sont ajoutés au caillé broyé} un supplément de sel peut être ajouté par salage en saumure après transformation.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.2 a) et 7.2.1 "Prélèvement au moyen d'un couteau"» Pour obtenir un échantillon

suffisamment représentatif dans le cas du Leyden présenté en bloc plat, il faut prendre grand soin - lors du découpage de la tranche - de prélever des proportions appropriées de croûte, de parties centrales, etc.

6.2 Préparation de l'échantillon: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.4 "Traitement des échantillons"»

6.3 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N°B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Leidse 40%" (Leyden 40+) ou "Leidse 20%" (Leyden 20+), selon le cas. Il doit être étiqueté conformément aux dispositions des sections pertinentes du par» 4 de la Norme FAO/OMS N° A-6 "Norme générale pour le fromage"»

PROJET DE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE
FRIESE (FRISIAN)

1. Désignation du fromage

Friese (Frisian)

2. Pays requérant

Pays-Bas (pays d'origine)

3. Ingrédients

3.1 Lait utilisé; lait de vache

3.2 Additions autorisées

- levain - cultures de bactéries lactiques inoffensives
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- clous de girofle
- graines de cumin
- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé
- nitrate de sodium et de potassium max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé**
- rocou* et béta-carotène: max. 300 mg/kg du poids de lait utilisé
- eau

* confirmé à titre provisoire

** sous réserve de confirmation

4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation

4.1 Type

4.1.1 Consistance: dure

4.1.2 Moment où le fromage peut être consommé: le Frisian n'est normalement pas consommé avant qu'il ait atteint huit semaines.

4.2 Forme

a) cylindrique: la surface verticale forme une arête vive avec la base et un angle arrondi avec la partie supérieure;

b) bloc plat, qui n'a pas la forme d'une meule. 4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions

a) cylindre (décrit sous 4.2.a)): hauteur et diamètre variables

b) bloc plat (décrit sous 4.2.b)): selon la forme (4.2.b)) et le poids (4.3.b)) prescrits»

4.3.2 Poids

a) cylindre (décrit sous 4.2. a)): minimum 3 kg;

b) bloc plat (décrit sous 4.2.b)): minimum 6 kg.

Description succincte:

Fromage à pâte dure, obtenu par coagulation avec de la présure, épicé avec des clous de girofle, auxquels quelques graines de cumin peuvent être ajoutées, et ayant une saveur prononcée; peut être râpé quand il a plus de neuf mois.

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: dure

4.4.2 Aspect; sèche, souvent enrobée de cire, d'une suspension de matière plastique ou d'une pellicule d'huile végétale»

4.4.3 Gouleurs jaunâtre à jaune verdâtre.

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: ferme, pouvant être râpée et découpée

4.5.2 Couleur: jaune verdâtre, parfois plus foncée autour des clous de girofle.

4.6 Trous: les trous dus aux gaz devraient être absents; fentes mécaniques absentes ou rares.

4.7 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec et

4.8 Teneur maximum en eau

	<u>Frisian 40%</u>	<u>Frisian 20%</u>
Teneur minimum en MG de l'extrait sec	40%	20%
Teneur maximum en eau	41%	48%
Teneur minimum en extrait sec	59%	52%

4.9 Autres caractéristiques importantes: la présence de clous de girofle est une caractéristique du Frisian; parfois quelques graines de cumin peuvent également lui être ajoutées,

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure ou tout autre enzyme coagulante appropriée; levain lactique ajouté,

5.2 Traitement thermique:

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait peut être cru ou pasteurisé à 72° C au maximum pendant 15 secondes (ou par un traitement thermique équivalent assurant la pasteurisation),

5.2.2 Traitement thermique du caillé: le caillé est chauffé avec ou sans adjonction d'eau chaude,

5.3 Procédé de fermentation: essentiellement fermentation lactique

5.4 Procédé de maturation: maturation pendant l'entreposage, de préférence à une température comprise entre 10 et 16° C,

5.5 Autres caractéristiques importantes

5.5.1 Traitement du caillé: le caillé est broyé après égouttage du lactosérum et fermentation du caillé sec,

5.5.2 Adjonction de sel: environ 2 à 3% de sel sont ajoutés au caillé broyé; un supplément de sel peut être ajouté par salage en saumure après transformation.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnages conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéas 7.2 a) et 7.2.1 "Prélèvement au moyen d'un couteau". Pour obtenir un échantillon suffisamment représentatif, dans le cas du Frisian présenté sous forme de bloc plat, il faut prendre grand soin - quand on découpe la tranche - de prendre des proportions convenables de orôutes, de parties centrales etc.

6.2 Préparation de l'échantillon: conformément aux disposition de la Norme FAO/OMS N° B:1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers". alinéa 7*4 "Traitement des échantillons".

6.3 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Friese 40% (Frisian 40 %) ou "Friese 20%" (Frisian 20 %), selon le cas. Il doit être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage".

PROJET DE NORME INTERNATIONALE US POUR LES FOMAGES PERSILIES
A L'ETAPE 4 DE LA PROCEDURE FLABORATION DES NORMES INDIVIDUELLES
POUR LES FROMAGES

1. CHAMP D'APPLICATION .

La présente norme applique les variétés de fromages persillés suivantes:
Danablu, Edelpilzkäse, Adelost, Blue Cheese.

2. PAYS REQUERANTS

Danemark, République fédérale d'Allemagne, Suède, Etats-Unis d'Amérique

3. MATIERES PREMIERES

3.1 Lait utilisé: lait de vache 3.2 Additions autorisées: 3.2,1 Additions nécessaires:

- cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- chlorure de sodium
- cultures de penicillium roqueforti

3.2.2 Additions facultatives

- eau
- chlorure de calcium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé
- nitrate de sodium et de potassium: max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé **)
- bêta-carotène: max, 600 mg/kg de fromage
- complexe chlorophylle—cuivre
- Riboflavine (lactoflavine)
- phosphate monosodique (NaH_2PO_4) et phosphate disodique (Na_2HPO_4), exprimés en substances anhydres, seuls ou en combinaison; max. 200 mg/kg du poids de lait utilisé **)
- vert solide PCP (colour index N° 42053), bleu brillant FCF (colour index N° 42090), indigotine FCF (colour index N° 73015), en quantités suffisantes pour neutraliser toute coloration jaune naturelle du caillé, max. **)
- préparations d'enzymes inoffensives capables de favoriser l'affinage ou la formation de la saveur, (le poids de solides de telles substances ajoutées ne doit pas dépasser 0,1 pour cent du poids de lait utilisé.)
- peroxyde de benzoyle ($\text{C}_{14}\text{H}_{10}\text{O}_4$) ou un mélange de peroxyde de benzoyle et d'alun de potassium ($\text{K}_3\text{A10}_3$), de sulfate de Salcium (CaSO_4) et de carbonate de magnésium ($\text{N}_9\text{CO}_3\text{O}$).
Le poids de peroxyde de benzoyle ne doit pas dépasser 0,002 pour cent et le poids des autres ingrédients, ajoutés seuls ou en combinaison, ne doit pas dépasser 6 fois le poids de peroxyde de benzoyle utilisé **).• Si on utilise un agent de blanchiment, il faut remplacer les vitamines détruites pendant le blanchiment.

**)

sous réserve de confirmation

4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation

4.1 type

4.1.1 Consistance: demi-dure à molle

4.1.2 Description succincte:

4.2 Formes

- a) cylindrique
- b) carré plat
- c) rectangle plat

4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions: variables

4.3.2 Poids: 2 à 5 kg

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: pas de croûte proprement dite, mais une surface demi-dure

4.4.2 Aspect: gras à sec

4.4.3 Couleur: "blanchâtre"

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: facile à couper et à tartiner

4.5.2 Couleur: blanche à jaunâtre, présentant des veines de moisissure bleu-vert

4.6 Trous

4.6.1 Répartition: trous rares

4.6.2 Forme: irrégulière

4.6.3 Dimensions: variables

4.6.4 Aspect: présentant des moisissures bleu-vert

4.7 Teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec et

4.8 teneur maximum en eau

	A	B	C
Teneur minimum en MG de l'extrait sec (%)	50	60 *)	45
Teneur maximum en eau (%)	47	55 *)	48
Teneur minimum en extrait sec (%)	53	45	

*) La norme C-2 prévoit pour le "Danablu 60 pour cent" une teneur maximum en eau de 47 %

4.9 Autres caractéristiques importantes:

Le fromage a un goût piquant bien particulier résultant de la dégradation des graisses. Il ne peut être mis en vente avant qu'il n'ait 60 jours.

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulantes appropriées; levain lactique ajouté.

5.2 Traitement thermique aucun; le cas échéant, chauffé légèrement après découpage, mis en sac ou en moules à la poche.

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique et par moisissure.

5.4 Procédé de maturation: percé à l'aide d'aiguilles pour faciliter la croissance des moisissures; entreposé en milieu humide à une température comprise entre 2 et 12° C; quelques moisissures en surface.

5.5 Autres caractéristiques importantes: salage à sec.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", alinéa 7.2 b) "Prélèvement au moyen d'une sonde"; cf. dispositions 7.2.2.3 et 7.2.2.5.

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seuls les fromages répondant aux spécifications de la présente norme peuvent porter la dénomination (a) "Danablu", ou "Edelpilzkase" ou "Blue Cheese" ou "Adelost", ou (b) la dénomination "Fromage persillé" accompagnée des désignations indiquées sous (a), par exemple: "Danablu - fromage persillé".

Ils doivent être étiquetés conformément aux dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme FAO/OMS N° A-6 "Norme générale pour le fromage". Les fromages indiqués sous "B" et "C" à l'alinéa 4.7/4.8 peuvent porter les dénominations énumérées sous (a) ou (b) ci-dessus, à condition que celles-ci soient accompagnées d'une indication de la teneur en matière grasse, par exemple: "Edelpilzkäse 45 pour cent". L'emploi de colorants alimentaires et d'agents de blanchiment doit être indiqué sur l'étiquette.

Note du Secrétariat

Le Secrétariat a préparé cette nouvelle version compte tenu des débats qui ont eu lieu au sein du Comité et des propositions avancées par le Groupe de rédaction au sujet de la classification des fromages, en vue de faciliter les discussions pendant la prochaine session du Comité.

NORME GENERALE
POUR LE
FROMAGE

Nouvelle version à l'étape 3 de la procédure du Comité

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les fromages conformes à la définition qu'elle donne du fromage. Sous réserve des spécifications contenues dans cette norme, des dispositions plus spécifiques et d'autres adjonctions pourront être incluses dans des normes internationales individuelles pour des fromages, ou dans des normes de groupe et, dans ce cas, les dispositions plus spécifiques desdites normes devront s'appliquer à la variété ou au groupe particulier des fromages en cause»

2. DEFINITIONS

2.1 Le fromage est le produit frais ou affiné non liquide obtenu par égouttage après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou partiellement écrémé, du babeurre ou du mélange de certains ou de tous ces produits.

2.2 Le fromage "affiné" est du fromage qui n'est pas prêt à la consommation immédiatement après la fabrication et qui doit être maintenu pendant une durée et à une température déterminées et dans telles autres conditions de nature à provoquer les modifications physiques et chimiques caractéristiques nécessaires dans la masse du fromage.

2.3 Le fromage "affiné en surface" est un fromage affiné où essentiellement l'affinage procède progressivement de la surface vers l'intérieur sous l'effet d'une prolifération microbologique à la surface du fromage.

2.4 Le fromage "affiné (en surface) aux moisissures" est un fromage affiné où l'affinage est provoqué essentiellement par la prolifération de moisissures caractéristiques dans la masse et/ou sur la surface du fromage.

2.5 Le fromage "non affiné" est du fromage qui est prêt à la consommation peu de temps après la fabrication et n'exige aucune transformation physique ou chimique.

2.6 Une préparation d'enzymes coagulantes du lait convenant à la fromagerie est un produit qui ne porte pas préjudice à la santé du consommateur et à l'aide de laquelle on peut fabriquer, en l'utilisant soit seule soit en association avec de la présure de veau, un fromage qui présente toutes les caractéristiques du type de fromage considéré.

3. CLASSIFICATION ET DESIGNATIONS

La classification suivante doit être applicable à tous les fromages visés par la norme générale. Toutefois, cette classification ne doit pas empêcher la mise au point de dispositions plus spécifiques en matière de composition lors de l'élaboration de normes internationales pour les variétés individuelles.

Classification des fromages en fonction de la consistance, de la teneur en matière grasse et des caractéristiques d'affinage

Formule 1		Formule 2		Dénomination d'après la teneur en matière grasse dans l'extrait sec	Teneur en matière grasse dans l'extrait sec	Dénomination d'après les caractéristiques d'affinage telles qu'elles sont définies aux par. 2.2 à 2.5
Dénomination d'après la consistance	TEESD	Dénomination d'après la consistance	TEESD			
	%		%		%	
I. Pâte dure	< 55	I. Pâte dure	< 50	A. Tout gras	> 60	1) Affiné
II. Pâte demi-dure	55-65	II. Pâte ferme	50-62	B. Gras	45-60	2) Affiné en surface
III. Pâte molle	> 65	III. Pâte demi-dure	62-67	C. Mi-gras	25-45	3) Affiné aux moisissures (<u>en surface</u>) (dans la masse)
		IV. Pâte molle	> 67	D. Au lait maigre	10-25	4) Non affiné
				E. Au lait écrémé	< 10	

Note explicative: Utiliser la classification ci-dessus en s'inspirant de l'exemple suivant; dans le cas du N° I.B(2), les fromages présentant les teneurs en matière grasse et en eau spécifiées et répondant aux caractéristiques d'affinage porteront l'appellation "FROMAGE A PATE DURE, GRAS, AFFINE EN SURFACE".

4. Additions autorisées

- 4.1 pour les fromages "affinés", "affinés en surface" et "affinés aux moisissures"
- levain, cultures de bactéries inoffensives (bactéries lactiques);
 - cultures de levures, de moisissures ou de bactéries, caractéristiques de la variété produite;
 - présure ou autres enzymes coagulantes appropriées;
 - chlorure de sodium;
 - rocou et bêta-carotène, seuls ou en combinaison, max 0,06 pour cent m/m du fromage;
 - chlorure de calcium, max. 0,02 pour cent m/m du lait utilisé;
 - acide sorbique ou ses sels de sodium ou de potassium, max. 1 000 ppm, calculés en acide sorbique;
 - une préparation d'enzymes inoffensives et appropriées d'origine animale ou végétale capables de favoriser l'affinage ou de participer à la formation de la saveur, peut être ajoutée pendant la préparation, en quantités telles que le poids de solides d'une telle préparation ne dépasse pas 0,1 pour cent du poids de lait utilisé;
 - nitrate de sodium et de potassium, max. 0,02 pour cent m/m du lait utilisé; acide lactique;
 - acide citrique
 - acide phosphorique
 - eau oxygénée et catalase ^{1/}
 - protéines lactosériques pures ^{1/}
 - chlorophylles, y compris la cupro-chlorophylle (Colour Index N° 75810)

- acide propionique
- substances aromatisantes naturelles (et leurs équivalents identiques de synthèse) ne provenant pas du lait, par exemple épices, en quantités telles que l'on puisse considérer qu'il s'agit uniquement de substances aromatisantes, sous réserve que le fromage demeure le principal constituant et que l'addition soit déclarée dans la désignation du produit conformément aux dispositions de l'alinéa 5.1.3 [par exemple fromage au céleri, etc.) à moins que la présence d'épices ne constitue une caractéristique traditionnelle du fromage]. Aucune substance ne doit être ajoutée afin de renforcer la saveur du fromage.

¹ Les gouvernements sont expressément invités à faire connaître leur avis sur l'emploi de l'eau oxygénée, de la catalase et des protéines lactosériques pures. Le Groupe a appris que l'eau oxygénée et la catalase sont utilisées dans la fabrication de certains fromages pour remplacer la pasteurisation. Ces additifs ne se retrouvent pas dans le produit fini mais ils exercent une certaine action sur les protéines laitières.

4.2 Pour les fromages non affinés

- levain, cultures de bactéries inoffensives (bactéries lactiques);
- présure ou autres enzymes coagulantes appropriées;
- chlorure de sodium;
- rocou et bêta-carotène, seuls ou en combinaison, max 0,06 pour cent m/m du fromage;
- chlorure de calcium
- substances aromatisantes naturelles (et leurs équivalents identiques de synthèse) ne provenant pas du lait, par exemple épices, en quantités telles que l'on puisse considérer qu'il s'agit uniquement de substances aromatisantes, sous réserve que le fromage demeure le principal constituant et que l'addition soit déclarée dans la désignation du produit conformément aux dispositions de l'alinéa 5.1.3 [(par exemple fromage au céleri, etc.) à moins que la présence d'épices ne constitue une caractéristique traditionnelle du fromage]. Aucune substance ne doit être ajoutée afin de renforcer la saveur du fromage.
- protéines lactosériques pures ^{1/}
- caséinate de sodium;
- caséinate de calcium;
- caséinate de potassium;
- caséinate d'ammonium;
- une ou plusieurs des gommés végétales et substances connexes assurant la rétention d'eau suivantes peuvent être utilisées mais en proportions ne dépassant pas au total 0,5 pour cent en poids du produit fini;
- gomme de caroube;
- gomme guar;
- gomme karaya;
- gomme adragante;
- carragénine ou sels de carragénine;
- furcelleran ou sels de furcelleran;
- gélatine;
- lécithine;
- acide alginique et ses sels;
- carboxyméthylcellulose sodique (gomme cellulosique);
- gomme d'avoine
- esters de propylène glycol de l'acide alginique; dérivés de l'algine;
- agar-agar
- pectine

- acide lactique
- acide citrique
- acide phosphorique

^{1/} Voir note de bas de page précédente.

5. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document N° CAC/RS 1—1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits, à moins qu'une norme internationale individuelle pour un fromage n'en dispose autrement.

5.1 Nom du produit

Tous les produits désignés par le nom fromage ou par un nom de variété de fromage doivent être conformes aux dispositions de la présente norme. Le fromage original, ou à défaut, 1 "emballage original ou le préemballage original préparé pour la vente au consommateur doit porter:

5.1.1 Le nom de la variété de fromage

La désignation "fromage" et les noms désignant une variété de fromage peuvent être accompagnés d'une désignation appropriée conformément à la classification des fromages indiqués à l'alinéa 3.1

5.1.2 La teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec

5.1.2.1 exprimée soit en pourcentage dans la masse, soit par une désignation appropriée correspondant à celle qui est indiquée dans la classification des fromages présentée & l'alinéa 3.1;

5.1.2.2 la teneur minimum en matière grasse n'a pas besoin d'être déclarée si le fromage est conformes

- a) à une norme internationale spécifiant la teneur minimum en matière grasse et la teneur maximum en eau, adoptée dans le cadre du Code de principes;
- b) à la législation nationale définissant sa composition et s'il est vendu sur le marché intérieur.

5.1.3 Une indication concernant les épices et autres substances aromatisantes naturelles ajoutées (dans la dénomination du fromage) sauf dans le cas des fromages dans lesquels la présence de ces substances constitue une caractéristique traditionnelle.

5.2 Nom et adresse

Bans le cas des fromages destinés l'exportation, le fromage original ou, à défaut, l'emballage original ou le préemballage original préparé pour la vente au consommateur doit porter:

5.2.1 Le nom du fabricant ou de l'exportateur en clair ou en code

[Il doit également figurer dans les documents commerciaux se rapportant au fromage exporté]

5.3 Pays de fabrication

5.3.1 Dans le cas des fromages destinés à l'exportation, le fromage original ou, à défaut, l'emballage original ou le préemballage original préparé pour la vente au consommateur doit porter: le nom du pays producteur;

5.3.2 Dans le cas des fromages vendus sur le marché intérieur et désignés par un nom de variété ayant son origine dans un pays autre que le pays producteur, le fromage ou, à dé-faut, l'emballage original ou le préemballage original préparé pour la vente au consommateur doit porter: le nom ou une autre indication claire du pays producteur telle que la déclaration claire de l'adresse complète du fabricant ou le nom d'un Etat, d'une région ou d'une province bien reconnus du pays producteur.

5.4 Fromages préemballés

Quand un fromage coupé en morceaux ou en tranches et prêt à la consommation a été emballé hors de la vue du consommateur et est ainsi offert à la vente, les indications supplémentaires suivantes doivent figurer sur l'emballage du fromage préemballé, sauf dans le cas où le fromage est destiné à la transformation: "Le nom et l'adresse de l'emballer, ou du fabricant, ou de l'importateur, ou du vendeur du fromage préemballé".

6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS N° B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 7.

6.2 Teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS N° B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

Les rapports suivants des réunions précédentes dans cette même série ont été publiés:

Première session	Rome, Italie, 8-12 septembre 1958	(Rapport de réunion N° 1958/15)
Deuxième session	Rome, Italie, 13-17 avril 1959	(Rapport de réunion N° 1959/AN-2)
Troisième session	Rome, Italie, 22-26 février 1960	(Rapport de réunion N° AN-1960/2)
Quatrième session	Rome, Italie, 6-10 mars 1961	(Rapport de réunion N° AN-1961/3)
Cinquième session	Rome, Italie, 2-6 avril 1962	(Rapport de réunion N° AN-1962/3)
Sixième session	Rome, Italie, 17-21 juin 1963	(Rapport de réunion N° AN-1963/5)
Septième session	Rome, Italie, 4-8 mai 1964	(Rapport de réunion N° AN-1964/4)
Huitième session	Rome, Italie, 24-29 mai 1965	(Rapport de réunion N° AN-1965/3)
Neuvième session	Rome, Italie, 20-25 juin 1966	(SP-10/105-9 ^e)
Dixième session	Rome, Italie, 25-31 août 1967	(SP-10/105-10 ^e)
Onzième session	Rome, Italie, 10-15 juin 1968	(Cx 5/70-11 ^e)
Douzième session	Rome, Italie, 7-12 juillet 1969	(Cx 5/70-12 ^e)
Treizième session	Rome, Italie, 15-20 juin 1970	(Cx 5/70-13 ^e)

CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS:

Première édition	1960
Deuxième édition	1961
Troisième édition	1962
Quatrième édition	1963
Cinquième édition	1966
Sixième édition	1968

Publié par le Secrétariat du

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome

Réf. N° Cx 5/70, 14^e session, octobre 1971