

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE: APPENDICE

Insérer dans la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév.1-1999) un nouvel appendice concernant les enrobages de fromage, libellé comme suit:

« APPENDICE

CROUTE DE FROMAGE

Durant l'affinage du caillé de fromage pressé en milieu naturel ou dans un milieu où l'humidité de l'air et, éventuellement, sa composition, sont contrôlées, la surface externe du fromage se transformera en une couche semi-fermée à teneur en humidité plus faible. Il s'agit de la **croûte** de fromage. Elle est constituée d'une masse de fromage qui, au début de l'affinage, a une composition identique à celle de la partie interne du fromage. Dans de nombreux cas, le saumurage du fromage déclenche la formation de la croûte. Sous l'influence de la concentration de sel dans la saumure, de l'oxygène, du dessèchement et d'autres réactions, la croûte acquiert peu à peu une composition quelque peu différente de la partie interne du fromage et présente souvent un goût plus amer.

Pendant ou après l'affinage, la croûte du fromage peut être traitée ou colonisée naturellement avec des cultures de micro-organismes, telles que *Penicillium candidum* ou *Brevibacterium linens*. La couche obtenue, appelée parfois **morge**, constitue une partie de la croûte.

Le **fromage sans croûte** est affiné sous un écran (semi)-étanche à l'air, par exemple une pellicule d'affinage (normalement un sac de plastique). La partie externe de ce fromage ne forme pas de croûte à plus faible teneur en humidité, bien que l'influence de la lumière puisse naturellement provoquer quelque différence dans la partie interne.

SURFACE DU FROMAGE

L'expression "**surface du fromage**" désigne la couche extérieure du fromage ou de parties du fromage, même dans les fromages en tranches, râpés et finement râpés. L'expression comprend la partie externe du fromage entier, qu'une croûte se soit formée ou non.

ENROBAGES DE FROMAGE

Le fromage peut être enrobé avant, durant ou après l'affinage. Lorsqu'on utilise un enrobage pendant l'affinage, cet enrobage a pour but de réguler la teneur en humidité du fromage et de protéger celui-ci contre les micro-organismes.

L'enrobage d'un fromage une fois l'affinage terminé vise à protéger le fromage de micro-organismes et d'autres agents contaminants, des chocs durant le transport et la distribution et/ou à lui donner un aspect particulier (par exemple coloré).

Il est très facile de distinguer l'enrobage de la croûte, étant donné que les enrobages sont faits de substance autre que le fromage et que, très souvent, il est possible d'enlever l'enrobage en le brossant, en le grattant ou en le pelant.

Le fromage peut être enrobé comme suit:

- Une pellicule, très souvent de l'acétate de polyvinyle, mais aussi d'autres matières artificielles ou des matières composées d'ingrédients naturels, qui aident à réguler l'humidité pendant l'affinage et protègent le fromage des micro-organismes.

- Une couche, principalement de la cire, de la paraffine ou du plastique, qui est normalement étanche à l'humidité, pour protéger le fromage après l'affinage contre les micro-organismes et les chocs durant la vente au détail, et dans certains cas, pour donner au fromage un meilleur aspect.

Dans la législation nationale de certains pays, les produits d'enrobage et leur composition font l'objet de règlements. »