NORME CODEX POUR LE BRIE

CODEX STAN 277-1973

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

Le Brie est un fromage à pâte molle, affiné en surface, principalement par des moisissures blanches, conformément à la *Norme générale pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978), qui se présente sous la forme d'un cylindre plat ou de morceaux dudit cylindre. La pâte a une couleur allant du blanc cassé au jaune pâle et une texture molle (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce) mais non friable, affinée de la surface au centre du fromage. Les trous de gaz sont généralement absents, mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable. Une croûte molle, entièrement recouverte de moisissures blanches mais présentant parfois des taches de couleur rouge, brunâtre ou orange, se développe. Le fromage entier peut être coupé ou formé en morceaux avant ou après le développement des moisissures.

Pour le Brie prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 10 jours minimum à une température comprise entre 10 et 16 °C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Brie destiné à un traitement ultérieur possède le même degré d'affinage lorsque cela est justifié par des besoins techniques et/ou commerciaux.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 Matières premières

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de départ de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs, y compris: *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, et les levures;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées:
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel;
- Eau potable;
- Enzymes inoffensives et appropriées améliorant le processus d'affinage;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés;

Précédemment CODEX STAN C-34-1973. Adopté en 1973. Révision 2007. Amendé en 2008, 2010.

– Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre: nonobstant les dispositions de la *Norme générale pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les antiagglomérants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de toute utilisation des antiagglomérants énumérés à la Section 4.

3.3 Composition

Constituant laitier	Teneur minimale *(m/m)*	Teneur maximale *(m/m)*	Niveau de référence *(m/m)*
Matière grasse laitière dans l'extrait sec:	40 %	Sans restriction	45 % à 55 %
Matière sèche:	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformémentau tableau ci-dessous.		

Teneur en matière grasse dans l'extrait sec *(m/m):*	**Teneur en matière sèche minimum correspondante** *(m/m):*
Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 %:	42 %
Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 %:	43 %
Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 %:	48 %
Égale ou supérieure à 60 %:	51 %

Les modifications en matière de composition dépassant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999).

3.4 Principales caractéristiques de taille et de forme

Hauteur maximale: environ 5 cm;
Poids: Fromage entier, cylindre plat: environ 500 g à 3 500 g

3.5 Procédure d'affinage essentielle

La formation de croûte et la maturation (protéolyse) de la surface vers le centre sont essentiellement causées par le *Penicillium candidium* et/ou le *Penicillium camembertii* et le *Penicillium caseicolum*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

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

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la Section 2.
X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.
– L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Béta-carotène, synthétique	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(iii)	Béta-carotène, *Blakeslea trispora*	
160e	Béta-apo-8'-caroténal	
160f	Acide béta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160a(ii)	Béta-carotène, légume	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou – base de norbixine	25 mg/kg
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

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

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

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

7.1 Nom du produit

Le nom Brie peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

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

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la Section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la *Norme générale pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978) ou une allégation nutritionnelle conforme aux *Directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997)[1].

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

[1] En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimale de 45 % de matière grasse dans l'extrait sec constitue la référence.

7.2 Pays d'origine

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) doit être déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle[2] dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec, soit (iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations données à la Section 7 de la présente norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent être indiquées soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballeur qui doivent figurer sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir CODEX STAN 234-1999.

APPENDICE – INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les informations complémentaires ci-dessous ne modifient en rien les dispositions des sections précédentes, qui sont essentielles pour l'identité du produit, l'utilisation du nom de l'aliment et la sécurité sanitaire de l'aliment.

1. Méthode de fabrication

1.1 Procédure de fermentation: développement d'acides dérivés microbiologiquement.

1.2 Type de coagulation: la coagulation de la protéine du lait s'obtient généralement par l'action combinée de l'acidification microbienne et de protéases (par ex. présure) à une température de coagulation appropriée.

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