CODEX ALIMENTARIUS
NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Organisation mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LE SAINT-PAULIN

CXS 271-1968

Précédemment CODEX STAN C-13-1968. Adoptée en 1968. Révisée en 2007. Amendée en 2008, 2010, 2013, 2018, 2019, 2022.

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans version précédente	Texte dans la version amendée
5	Section 7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent être indiquées soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'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.	L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique au Saint-Paulin 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 Saint-Paulin est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure conformément à la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978). La pâte a une couleur allant du blanc cassé ou de l'ivoire au jaune pâle ou jaune et une texture ferme (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce) mais flexible. Les trous de gaz sont généralement absents, mais quelques ouvertures et fissures sont acceptables. Le fromage est fabriqué et vendu avec ou sans[1]une croûte sèche ou légèrement humide, qui est dure mais élastique sous la pression du pouce, et peut être enrobée.

Pour le Saint-Paulin prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement une semaine minimum à une température comprise entre 10 à 17 °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 Saint-Paulin 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 COMPOSITION ET DE QUALITÉ

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;
- présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées;
- chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel;
- eau potable;
- enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage;
- adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés;
- farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre: nonobstant les dispositions de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 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.

[1] Cela ne signifie pas que la croûte a été enlevée avant la mise en vente, mais plutôt que le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est formée (un fromage «sans croûte»). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage. Pour le fromage sans croûte, voir également l'annexe à la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).

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	40 % à 50 %
Matière sèche:	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au 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 60 %:		44 %
	Égale ou supérieure à 60 %:		54 %

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* (CXS 206-1999).

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. Agents antiagglomérants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affine, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette Norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif:	**Emploi justifié**	
	Masse de fromage	**Surface/traitement de la croûte**
Colorants:	X[(a)]	–
Agents de blanchiment:	–	–
Régulateurs de l'acidité:	X	–
Stabilisateurs:	–	–
Épaississants:	–	–
Émulsifiants:	–	–
Antioxydants:	–	–
Conservateurs:	X	X
Agents moussants:	–	–
Agents antiagglomérants:	–	X[(b)]

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2.
(b) Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement.
X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.
– L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

5. CONTAMINANTS

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

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

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

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

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

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse dépasse les limites du niveau de référence 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 la forme de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse, selon ce qui est jugé acceptable dans le pays de vente au détail), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractéristiques appropriées spécifiées à la section 7.3 de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) ou une allégation nutritionnelle conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997)[2].

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.

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[3] 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 Indication de la date

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

---

[2] En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec constitue la référence.

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

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette Norme.

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. Caractéristiques d'apparence

1.1 Forme: petit cylindre plat avec des côtés légèrement convexes. D'autres formes sont possibles.

1.2 Dimensions et poids:

a) Variante habituelle: diamètre d'environ 20 cm ; poids min. de 1,3 kg

b) «Petit Saint-Paulin»: diamètre de 8 à 13 cm; poids min. de 150 g.

c) «Mini Saint-Paulin»: poids min. de 20 g.

2. Méthode de fabrication

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

2.2 Autres caractéristiques: ce fromage est soumis à un salage en saumure.

3. Qualificatifs

Les désignations «Petit Saint-Paulin» et «Mini Saint-Paulin» ne peuvent être utilisées que si le fromage est conforme aux dispositions de dimension et de poids (1.2).