

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 LES FROMAGES DE LACTOSÉRUM

CXS 284-1971

Précédemment CODEX STAN A-7-1971. Adoptée en 1971. Révisée en 1999, 2006.

Amendée en 2010, 2018, 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 7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	Les renseignements requis à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.	L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage de lactosérum figurant à la section 2 de la Norme. Sous réserve des dispositions de la présente Norme, les normes Codex applicables aux différentes variétés de fromage de lactosérum peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la Norme.

2. DESCRIPTION

2.1 Les **fromages de lactosérum** sont des produits solides, semi-solides ou à pâte molle principalement obtenus par l'un des procédés suivants:

- (1) la concentration du lactosérum et le moulage du produit concentré;
- (2) la coagulation à chaud du lactosérum avec ou sans adjonction d'acide.

Dans chaque cas, le lactosérum peut être pré-concentré avant une opération de concentration supplémentaire du lactosérum ou de coagulation des protéines de lactosérum. Le procédé peut également comprendre l'adjonction de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière avant ou après la concentration ou la coagulation. Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être nettement supérieur à celui du lait.

Le produit obtenu par coagulation du lactosérum peut être affiné ou non affiné.

2.2 Le fromage de lactosérum obtenu par concentration du lactosérum est fabriqué par évaporation à chaud du lactosérum ou d'un mélange de lactosérum et de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière, à un degré de concentration permettant au fromage d'avoir une forme stable. La teneur en lactose de ces fromages étant relativement élevée, leur couleur varie généralement du jaunâtre au marron et ils sont doux, cuits ou caramélisés de goût.

2.3 Le fromage de lactosérum obtenu par coagulation du lactosérum est produit par précipitation à chaud du lactosérum ou d'un mélange de lactosérum et de lait ou de crème, avec ou sans adjonction d'acide. La teneur en lactose de ces fromages est relativement faible, leur couleur varie du blanc au jaunâtre.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

- (1) Pour les produits obtenus par concentration du lactosérum:
lactosérum, crème, lait et autres matières premières dérivées du lait.
- (2) Pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum:
lactosérum, lait, crème et babeurre.

3.2 Ingrédients autorisés

Exclusivement utilisables pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum:

- Chlorure de sodium
- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives.

Utilisables exclusivement pour les produits obtenus par concentration du lactosérum par thermisation:

- Sucre (dans la limite des BPF).

3.3 Substances nutritives autorisées

Lorsque les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987) le permettent, les teneurs maximales et minimales en miner aux et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale en fonction des besoins de chaque pays, y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 01.6.3 (Fromage de lactosérum) et 01.6.6 (fromage à base de protéines lactosériques) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette Norme.

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 des autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être **fromage de lactosérum**. Lorsqu'on considère que ceci est nécessaire pour informer le consommateur, une description de la nature du produit peut être donnée. Toutefois, les termes «fromage de lactosérum» peuvent être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage de lactosérum réservée par une norme du Codex sur les fromages individuels et, à défaut, dans une appellation de variété précisée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

Lorsqu'un fromage de lactosérum obtenu par coagulation du lactosérum n'est pas désigné par un nom de variété, mais par la désignation «fromage de lactosérum», cette désignation peut être accompagnée d'un terme descriptif tel que spécifié dans la section 7.1.1 de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).

Les fromages de lactosérum non affinés obtenus par concentration du lactosérum peuvent être désignés par leur teneur en matière grasse selon les dispositions de la section 7.2.

7.2 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 consommateur final, soit: i) en pourcentage de la masse; ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec; ou iii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

Pour les fromages obtenus par concentration du lactosérum, la déclaration de teneur en matière grasse laitière cette précision peut s'accompagner d'une indication de la teneur en matière grasse, comme suit:

Teneur en matière grasse sur la base de l'extrait sec¹

Fromage de lactosérum à la crème	minimum	33 %
Fromage de lactosérum		minimum 10 % et moins de 33 %
Fromage de lactosérum écrémé		moins de 10 %

¹ La teneur en extrait sec du fromage de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

7.3 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).

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.