

NORME CODEX POUR LE FROMAGE À PÂTE EXTRA-DURE À RÂPER

CODEX STAN 278-1978

1. DÉSIGNATION DU FROMAGE

Fromage à pâte extra-dure à râper.

2. PAYS DÉPOSANT

États-Unis d'Amérique.

3. MATIÈRES PREMIÈRES

3.1 Lait utilisé: lait de vache, lait de chèvre ou lait de brebis et mélanges de tels laits.

3.2 Additions autorisées

3.2.1 Additions nécessaires:

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (de départ).
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées.
- Chlorure de sodium.

3.2.2 Additions facultatives:

- Chlorure de calcium, max. 200 mg anhydre/kg du lait utilisé.
- Bactéries productrices d'arômes inoffensives.
- Enzymes inoffensives favorisant la formation de l'arôme (la proportion de matière sèche de la préparation ne doit pas dépasser 0,1 % du poids du lait utilisé).
- Chlorophylles, y compris la chlorophylle cuprique (max. 15 mg/kg de fromage).
- Acide sorbique ou ses sels de sodium ou de potassium, max. 1 g/kg calculé en tant que acide sorbique dans le produit final.

4. PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU FROMAGE PRÊT À LA CONSOMMATION

4.1 Type

4.1.1 **Consistance:** pâte extra-dure, se prêtant au râpage.

4.1.2 **Description succincte:** fromage à pâte extra-dure, sèche, légèrement friable, se prêtant au râpage. Durée de l'affinage: 6 mois minimum.

4.2 **Forme:** variable.

4.3 **Dimensions et poids:** variables.

4.4 Croûte (le cas échéant)

4.4.1 **Consistance:** extra-dure.

4.4.2 **Aspect:** sèche; peut être enrobée d'huile végétale, de cire ou de matières plastiques convenant pour les usages alimentaires.

4.4.3 **Couleur:** ambre.

4.5 Pâte

4.5.1 **Texture:** granuleuse, légèrement friable.

4.5.2 **Couleur:** allant de naturellement non colorée à crème pâle.

4.6 Trous (lorsque les trous constituent une caractéristique typique de la variété)

4.6.1 **Nombre:** peu élevé.

4.6.2 **Forme:** petits et ronds.

4.6.3 **Dimensions:** environ 1-2 mm.

4.6.4 **Aspect:** caractéristique des trous dus à la formation de gaz.

4.7 Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec: 32%

4.8 Teneur maximale en eau: 36%

5. MÉTHODE DE FABRICATION

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autre enzymes coagulantes appropriées; éventuellement, addition de cultures lactiques de départ.

5.2 Traitement thermique: le lait peut être soit cru, soit pasteurisé à une température non inférieure à 72 °C (161 F) pendant 15 secondes.

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique ou emploi d'autres cultures et enzymes aromatisantes.

5.4 Procédé de maturation: après avoir versé le caillé - qui peut être légèrement salé - dans les moules, le fromage peut être salé à nouveau par saumurage ou par salage à sec ou selon les deux procédés; le conserver pendant au moins 6 mois dans un local frais et bien aéré ou à température contrôlée.

6. ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE

Voir CODEX STAN 234-1999.

7. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

- 7.1** Uniquement les fromages conformes à la présente norme peuvent porter la désignation «fromage à pâte extra-dure à râper» ou tout autre nom de variété reconnu dans le pays de consommation. Un nom «inventé» ou de «fantaisie» peut cependant être utilisé à condition de ne pas induire le consommateur en erreur et d'être accompagné de la mention «fromage à pâte extra-dure à râper».
- 7.2** L'étiquetage doit être conforme aux dispositions pertinentes de la *Norme générale pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).