

Annexe 3. Proposition de classification des fromages dans des catégories sur base de facteurs pertinents pour le potentiel de croissance de *Listeria monocytogenes*

Le schéma ci-dessous est destiné à déterminer si des fromages appartiennent au même type ou non. Des fromages appartiennent au même type lorsque tous les facteurs mentionnés dans la première colonne du tableau ci-dessous sont les mêmes.

<b>Origine lait/petit-lait</b>	<u>Pur</u>				<u>Mixte</u>	
	Vache	Chèvre	Brebis	Buffle	Uniquement à définir de quelles espèces animales p. ex. un mélange de lait de vache et de lait de chèvre ≠ un mélange de lait de vache et de lait de brebis	
<b>Traitement lait</b>	Aucun	Thermisation	Pasteurisation, stérilisation, UHT, etc.			
<b>Cultures 'starter'</b>	Aucun	Uniquement à définir quelles cultures 'starter'				
<b>Etape de cuisson dans processus de production (&gt; 40 °C)</b>	Pas d'étape de cuisson (< 40 °C)	Etape de cuisson (40 - 50 °C)	Etape de cuisson (> 50 °C)			
<b>Caractéristiques d'affinage</b>	<u>Frais</u>	<u>Maturé (depuis au minimum 3 semaines)</u>				
		<u>Maturation interne (croûte naturelle)</u>		<u>Maturation interne + surface</u>	<u>Avec flore de surface (fromages lavés)</u>	<u>Croûte avec coating / affinage dans l'emballage</u>
		Bactérie	Moisissure p. ex. fromages à pâte persillée	Moisissure p. ex. moisissure bleue + moisissure blanche	Bactérie p. ex. <i>Brevibacterium linens</i>	
<b>Conditions d'affinage</b>	Pendant toute la période d'affinage depuis la production : similaire en ce qui concerne la température, le temps, l'humidité relative, la composition en gaz (si dans l'emballage).					

<b>pH et a<sub>w</sub></b>	Sur base d'un module qui marque la limite entre la croissance et la non-croissance ou à l'aide d'un calculateur qui calcule la variabilité entre les lots, on peut calculer si la combinaison du pH et de l'a <sub>w</sub> du fromage pour lequel on a effectué des tests de provocation et/ou des tests de vieillissement et du fromage pour lequel les résultats de ces tests de provocation et/ou de ces tests de vieillissement devraient être extrapolés, peut être considérée comme étant la même ou non.					
<b>Texture</b>	Voir annexe 2					
<b>Teneur en matières grasses</b>	Voir annexe 2					
<b>Vitesse d'acidification</b>	5 - 6 heures (via acidification)	5 - 6 heures (via fermentation) p. ex. Cheddar cottage	10 - 12 heures			