

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 9 de l'ordre du jour

CX/CF 08/2/9 Add.2

Mars 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Deuxième session

La Haye, Pays-Bas, 31 mars - 4 avril 2008

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR DES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (PAH) LORS DES PROCESSUS DE FUMAGE ET DE SÉCHAGE PAR CONVECTION

(N07-2006)

Observations à l'étape 3 soumises par Cuba et la Communauté européenne

CUBA

Cuba considère que le document est très utile et n'a pas d'autres commentaires à formuler.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne et ses Etats membres (ECMS) sont heureux de la composition de l'avant-projet de Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) lors des processus de fumage et de séchage par convection.. La Communauté européenne et ses Etats membres (ECMS) sont d'avis que le Code d'usages fournira une assistance très utile aux producteurs et soutient son avancement dans la procédure du Codex.

Dans certaines parties du Code d'usage, la lisibilité pourrait être améliorée. Certaines suggestions sont fournies ci-dessous:

Observations générales:

Afin de rendre le Code d'usages aussi bref et concis que possible, certaines suggestions sont proposées afin de retirer certains paragraphes ou certaines parties au sein des commentaires en question.

En outre une référence spécifique à HACCP devrait être évitée à travers le document étant donné que le Code d'usages devrait être également destiné aux producteurs qui ne possèdent qu'une capacité limitée pour implanter un système HACCP complet.

Ainsi qu'il en a été convenu durant les discussions relatives au Code d'usages du Codex sur le poisson fumé qui est en cours d'élaboration, discussions pendant lesquelles il a été décidé de remplacer le terme "bois" en tant que matériel de combustion par le terme plus général de "matériel végétal", il conviendrait de prendre ceci en compte dans ce Code en se référant à "bois et autre matériel végétal" au lieu de "bois". Les coques de cacao constituent un exemple d'autre matériel végétal utilisé en tant que matériel de combustion pour le fumage.

Observations spécifiques:

Afin de retirer certaines redondances dans le texte de l'Annexe ce qui suit est proposé:

- Les paragraphes 47, 49, 53, 64, 67 de l'Annexe I devraient être enlevés puisqu'ils sont répétés dans les paragraphes 68– 72 (Code d'usages pour la production d'aliments fumés).
- De façon similaire, le paragraphe 78 (deuxième partie avec le titre "Processus de séchage par convection et points critiques de contrôle"), le paragraphe 84 (deuxième partie avec le titre "Le combustible utilisé dans le processus et quelques points critiques"), le paragraphe 85 (deuxième partie avec le titre "Les gaz de combustion produits et utilisés dans le processus et quelques points critiques....."), le paragraphe 87 (deuxième partie avec le titre "Les denrées alimentaires séchées et quelques points de contrôle critiques") ainsi que le paragraphe 95 (deuxième partie avec le titre "Le processus de séchage et les points de contrôle critiques") devraient être éliminés étant donné qu'ils sont répétés dans le Code d'usage relatif au fumage direct à la page 14.

Chapitre "Historique":

§3, deuxième ligne : remplacer "et étant donné que certains PAH sont génotoxiques" par "et que certains HAP sont génotoxiques".

Chapitre "Introduction":

§5, 4^{ème} phrase: insérer les mots soulignés: Dans l'Union européenne, le benzo[*a*]pyrène est utilisé comme marqueur de la présence et des effets des HAP dans les aliments; toutefois, l'utilisation du benzo[*a*]pyrène comme marqueur est actuellement remise en question par l'Autorité européenne de sécurité des aliments."

§ 14 devrait être retiré car n'est pas pertinent pour ce Code d'usages sur les PAH.

§§ 29 et 30: voir observations générales en ce qui concerne la référence aux HACCP.

Le chapitre intitulé "Recommandations concernant les bonnes pratiques de fabrication pour le processus de fumage" à la page 7 pourrait être rebaptisé "Bonnes pratiques de fabrication pour la production des aliments fumés" puisqu'il a été proposé d'octroyer des recommandations claires uniquement dans le chapitre subséquent avec le Code d'usages sur les aliments fumés (p. 10).

Les informations de base de ce chapitre devraient être abrégées et les points §§ 47, 49, 53, 64 et 67 retirés ainsi qu'il l'a été proposé dans les commentaires généraux.

§ 37: Les modifications suivantes ont été proposées:

- remplacer le point c par ce qui suit (les modifications proposées sont soulignées). Le terme fumé régénéré est le terme qui pourrait être également utilisé dans le Code d'usages sur le poisson fumé qui est en cours d'élaboration.

Le procédé de production de la fumée en relation avec la température de pyrolyse et avec l'écoulement de l'air dans le cas d'un générateur de fumée (friction, feu couvant, autocombustion), plaques thermostatisées ou en relation avec d'autres méthodes comme la fumée régénérée (vaporisation de fumée liquide et fumage direct)

- Le point j suivant pourrait être ajouté:

j. Conception de l'étuve de fumage et de l'équipement utilisé pour l'amalgame fumée/air (qui influence la densité de la fumée dans l'étuve de fumage)

§ 45: On propose de remplacer la troisième phrase "Les bois utilisés dans la production des produits primaires" par "Les bois utilisés pour le fumage et les bois utilisés pour la production de produits primaires"

§ 55: La note de bas de page 3 se référant aux arômes de fumée en tant qu'alternative au fumage devrait être enlevée puisqu'elle pourrait conduire à des malentendus. L'emploi d'arômes de fumée est simplement imputable à l'arôme dans la denrée alimentaire mais contrairement au fumage il n'a pas d'effet conservateur.

§ 56, point b: on a proposé de remplacer "autour de 40 °C" par "de 30 à 40 °C"

§ 59: il convient de vérifier si l'emploi des rayons ultraviolets constitue une technique reconnue.

§§ 63, (67- on propose de le retirer), 72 : lorsque l'on se réfère au nettoyage des produits fumés, il devrait être fait référence à la restriction relative au poisson fumé et dans les produits dérivés du poisson, qui est mentionné dans § 66

§ 69. On propose de remplacer le point a par ce qui suit (modifications proposées soulignées):

- a. La composition de la fumée, qui dépend du type de bois, de la quantité d'oxygène présente et de la température de la pyrolyse et probablement la durée pendant laquelle le bois est fumé

Le chapitre intitulé "Code d'usages pour la production d'aliments fumés, résumé des points de contrôle critique " (p. 10) pourrait être rebaptisé "Code d'usages pour la production d'aliments fumés". Retirez "résumé des points critiques" étant donné que ce chapitre devrait contenir des conseils concrets et non pas seulement un résumé des points critiques. Voir référence aux observations générales à HACCP (première phrase sous le titre).

Le chapitre intitulé "Recommandations concernant les bonnes pratiques de fabrication dans le séchage par convection direct " à la page 11 pourrait être rebaptisé "Bonnes pratiques de fabrication dans le séchage par convection direct" ainsi que cela est proposé pour fournir des recommandations claires uniquement dans le chapitre subséquent avec le code d'usages pour le séchage par convection direct (p. 14).

§ 78 (deuxième partie), § 84 (deuxième partie), § 85 (deuxième partie), § 87 (deuxième partie) et § 95 (deuxième partie) devrait être retiré ainsi que cela a été proposé dans les commentaires généraux.

Remplacer le titre avant § 86 "Les denrées alimentaires séchées" par "Le séchage des denrées alimentaires".

Rebaptiser le titre du Code d'usages pour le séchage par convection direct (p. 14) en "Code d'usages pour le séchage direct à l'exception du séchage solaire".

Appendice III, Tableau 1: la déviation standard donnée pour le poisson fumé devrait être vérifié.

Appendice IV:

- Dans la case "Fumage, supplément" le point c devrait être aligné avec les modifications proposées dans § 37:

Le procédé de production de la fumée en relation avec la température de pyrolyse et avec l'écoulement de l'air dans le cas d'un générateur de fumée (friction, feu couvant, autocombustion), plaques thermostatées ou en relation avec d'autres méthodes comme la fumée régénérée (vaporisation de fumée liquide et fumage direct)

- La phrase suivante pourrait être ajoutée au point i ou en tant que nouveau point j:

“Propreté et entretien de l'équipement ”

- Dans la case "processus après fumage" l'exception pour le poisson et les produits dérivés du poisson devrait être mentionnée (voir § 66)