

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FFP 00/8

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

*Vingt-quatrième session
Ålesund (Norvège), 5-9 juin 2000*

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ (Préparé par le Danemark)

À sa vingt-deuxième session, le Comité est convenu d'élaborer une norme pour le poisson fumé à froid, étant entendu que l'inclusion d'autres produits serait envisagée ultérieurement. À sa vingt-troisième session, il a examiné un premier projet de norme présenté uniquement pour information, car il n'avait pas été distribué avant la réunion. Le Comité a décidé que les pays membres soumettraient leurs observations directement au Danemark pour faciliter la révision de l'avant-projet de norme.

L'avant-projet de norme préparé par le Danemark est soumis ci-après pour observation à l'étape 3 de la Procédure. On notera que le projet concerne le poisson fumé à froid préemballé, tandis que les débats antérieurs ont porté uniquement sur le "poisson fumé"; le Comité est donc invité à préciser le "champ d'application".

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations les enverront par écrit à l'adresse suivante: Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), de préférence par courrier électronique avec copie au Président du Comité, M. John Race, Norwegian Food Control Authority, P.O. Box 8187, Dep. N-0034, Oslo (Norvège) (Télécopie: +47.22.24.66.99) **avant le 30 avril 2000.**

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ À FROID PRÉEMBALLÉ (À l'étape 3 de la Procédure)

CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au poisson fumé à froid, réfrigéré ou congelé, préemballé, prêt à consommer ainsi qu'aux produits transformés dérivés, en tranches et autres produits similaires. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles le poisson fumé à froid ne constitue qu'une partie du contenu comestible, ni aux produits hachés à base de poisson fumé à froid.

DESCRIPTION

Définition du produit

Le poisson fumé à froid est un produit:

- a) Préparé à partir de poisson frais ou congelé, des espèces ci-dessous, traité avec de la fumée produite par du bois à combustion lente à une température qui ne provoque aucune coagulation visible de la chair. Le poisson peut être salé ou non avant le fumage.
- b) Les espèces ichtyologiques ci-après sont couvertes par la norme:

Salmo spp.

Onchorhynchus spp

Hippoglossus spp.

Hareng

Gadidae

Scombridae

Définition du procédé

Salage selon la coutume et habituellement jusqu'à une teneur oscillant entre 3 et 6 pour cent de NaCl dans la phase aqueuse (w/w) et si possible séchage. fumage selon le goût avec de la fumée froide/refroidie à une température inférieure à celle qui pourrait provoquer une coagulation visible.

Le produit est soit réfrigéré [température inférieure à 3°C] soit congelé [surgelé]. Il est emballé dans des matériaux qui ne lui transmettront aucune substance nocive. Si la teneur en sel du produit est inférieure à 3 pour cent dans la phase aqueuse et si le produit est emballé avec exclusion de l'oxygène (par exemple emballé sous vide), il devra être présenté sous une forme congelée [surgelée].

Présentation

Toute présentation du produit est autorisée sous réserve:

- i) qu'elle réponde à tous les critères de la présente norme;
- ii) qu'elle soit correctement décrite sur l'étiquette afin d'éviter toute confusion ou méprise chez le consommateur. Le poisson fumé à froid peut être coupé en tranches ou préparé de façon analogue.

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Matières premières

Le poisson fumé à froid doit être préparé à partir de poisson frais ou congelé des espèces mentionnées au point 2.1 et sa qualité doit être conforme aux critères mentionnés à la section 3.1 de la norme pour le poisson congelé, non éviscéré et éviscéré. Si du poisson salé est utilisé pour être fumé, il doit être conforme aux critères de la norme pour le poisson salé.

Additifs alimentaires

Des additifs alimentaires ne peuvent être employés qu'en conformité avec la Norme générale du Codex Alimentarius pour les additifs alimentaires¹.

Autres ingrédients

Le sel utilisé doit être de qualité alimentaire.

Le bois utilisé pour produire la fumée ne doit avoir été traité avec aucun produit chimique tel que de la peinture ou des matériaux qui l'imprègnent.

La fumée liquide ou autres préparations équivalentes ne sont pas autorisées.

Produit final

Les produits doivent satisfaire aux critères de la présente norme ou de toute autre norme pertinente décrite à la section 4.

HYGIÈNE ET MANIPULATION

Matière étrangère

Le produit final doit être exempt de toute matière étrangère constituant une menace pour la santé de l'homme.

Résultats des essais

Lorsqu'il est contrôlé par les méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (la Commission), le produit doit présenter les caractéristiques suivantes:

- i) il doit être exempt de micro-organismes ou de substances provenant de micro-organismes en quantités qui puissent constituer un danger pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission (il convient de noter que les plans d'échantillonnage de la Commission pour les aliments préemballés, conformément au Préambule, ne couvrent pas les situations dans lesquelles la santé du consommateur est en jeu);
- ii) il ne doit pas contenir d'histamine au-delà de 20 mg/100g dans toute unité d'échantillonnage;
- iii) il doit être exempt de toute autre substance en quantités qui puissent constituer un danger pour la santé conformément aux normes établies par la Commission.

Matières premières

Il est recommandé que les matières premières et les produits couverts par le présent code soient préparés et manipulés en respectant les dispositions des codes d'usages du Codex pour le poisson et les produits de la pêche.

ÉTIQUETAGE

Outre la Norme générale pour l'étiquetage des produits préemballés, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

Nom du produit alimentaire

Le nom du produit figurant sur l'étiquette doit contenir le mot "fumé" associé au nom du poisson correspondant à l'espèce ichtyologique, conformément à la loi, la coutume ou la pratique en usage dans le pays de distribution.

Outre les spécifications d'étiquetage ci-dessus, les noms commerciaux usuels ou communs désignant la variété de poisson peuvent être ajoutés tant qu'ils n'induisent pas en erreur le consommateur dans le pays dans lequel le produit sera distribué.

¹ Norme générale du Codex Alimentarius pour les additifs alimentaires (en cours de préparation).

Contenu net

Lorsque le produit est coupé en tranches séparées par des feuilles de papier ou d'autre matériel, le poids net est déterminé en soustrayant du poids brut du paquet le poids du matériel d'emballage, y compris les feuilles séparant les tranches.

Si le produit est glacé, le poids net est celui du produit sans glaçage.

Instructions pour l'entreposage

L'étiquette doit indiquer les conditions d'entreposage du produit.

si le produit a été entreposé congelé, puis dégelé avant d'être vendu et vendu comme produit frais, cela devrait être indiqué clairement sur l'étiquette.

Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux dispositions susmentionnées figureront sur l'emballage de même que l'identification du lot et l'identification du fabricant.

ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

Échantillonnage

- i) l'échantillonnage des lots en vue de l'examen du produit sera conforme aux plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les produits préemballés (AQL-6.5) CAC/RM 42-1977. L'unité d'échantillonnage est l'emballage primaire ou, pour les produits emballés individuellement, une portion d'un kilo au moins de l'unité d'échantillonnage.;
- ii) l'échantillonnage des lots en vue de l'examen du poids net sera effectué conformément à un plan d'échantillonnage approprié respectant les critères établis par la Commission.

Examens organoleptiques et physiques

Les échantillons prélevés aux fins d'examen organoleptique et physique doivent être étudiés par des personnes formées à ce type de travail dans le respect des procédures élaborées figurant aux sections 6.3 à 6.5 du Code d'usages pour l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés (en cours d'élaboration).

Détermination du poids net

Le poids net est déterminé comme étant le poids du produit tel qu'il est présenté au consommateur à l'exclusion du matériel d'emballage, du matériel séparant les tranches, du glaçage, etc.

Détermination des parasites

La totalité de l'unité d'échantillonnage est examinée de façon non destructive à l'œil nu pour déterminer la présence de parasites et la trace de leur activité telle que des parties de chair gélatinisées.

Détermination de l'histamine

AOAC 977.13 (Quinzième édition, 1990).

DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

Une unité d'échantillonnage sera considérée comme défectueuse lorsqu'elle présente les propriétés définies ci-après.

Matières étrangères

La présence dans une unité d'échantillonnage de toute matière qui n'est pas dérivée du poisson ou de la fumée, ne présente aucun danger pour la santé humaine, et peut être facilement reconnue sans grossissement ou se trouve présente à un niveau déterminé par toute méthode y compris le grossissement qui indique le non-respect des bonnes pratiques de fabrication.

Parasites

- i) la présence de tout parasite vivant [visible];
- ii) la présence de plus de deux parasites par kilo d'unité d'échantillonnage détectée par la méthode décrite à la section 6.4, présentant un diamètre capsulaire > 3 mm ou un parasite non encapsulé et > 10 mm de longueur;
- iii) la présence d'une gélatinisation distincte de la chair touchant plus de 5 pour cent de la surface de l'unité d'échantillonnage.

Odeur et arôme

Une unité d'échantillonnage présentant une odeur ou un arôme désagréable, distinct et persistant caractéristique de la décomposition ou du rancissement ou d'autres sensations organoleptiques non caractéristiques du produit.

ACCEPTATION DU LOT

On considérera qu'un lot répond aux critères de la présente norme lorsque:

- i) le nombre total des "unités défectueuses" selon la classification de la section 7 ne dépasse pas le nombre d'acceptation © du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés (AQL-6.5) – (CAC/RM 42/1977);
- ii) le contenu net moyen de tous les paquets examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve qu'aucun paquet n'ait un poids anormalement inférieur au chiffre déclaré;
- iii) les critères des sections 3.4 et 5 sont remplis.

"ANNEXE A"

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT FINAL

Contaminants

Les contaminants doivent être limités conformément aux dispositions de la Norme générale du Codex Alimentarius pour les contaminants et les toxines dans les aliments², une attention particulière étant accordée aux benzo(a)pyrène et aux composés N-nitrose volatiles.

Micro-organismes

Étant donné que le poisson fumé à froid n'est soumis à aucun traitement bactéricide, il peut y avoir un risque d'agents pathogènes, en particulier *Listeria monocytogenes*, dans le produit final.

Les critères microbiologiques pour *Listeria monocytogenes* dans le produit final devraient être fixés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

² Norme générale du Codex Alimentarius pour les contaminants et les toxines dans aliments (à l'examen).