

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Agenda Item 9

CX/FFP 08/29/7-Add.1  
(ORIGINAL LANGUAGE ONLY)

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS

Twenty-ninth Session  
Trondheim, Norway, 18 - 23 February 2008

### PROPOSED DRAFT STANDARD FOR SMOKED FISH, SMOKED-FLAVOURED FISH AND SMOKED-DRIED FISH COMMENTS AT STEP 3 (France)

(The comments are relevant to the French version only)

Les commentaires ne concernent que la traduction dans la version française.

D'une manière générale, il faut noter, pour la version française, que le terme « *control* » se traduit en français par « *maîtrise* » et non par « *contrôle* ».

#### CHAMP D'APPLICATION

Dans le premier paragraphe, remplacer :

« *spécialités alimentaires* » par « *préparations alimentaires* »

#### 2.1.2. DEFINITIONS DES PROCÉDES DE TRANSFORMATION

##### Le « fumage »

« *Le « Fumage » est le processus traditionnel de traitement du poisson qui consiste à l'exposer à de la fumée provenant de matières végétales ~~qui se consomment en combustion~~ [ou du concentré de fumée de condensats de fumée (fumée liquide) dérivé de matières végétales en combustion ~~ou se consommant.~~] Le processus ~~procédé traditionnel~~ se caractérise par la combinaison complète des étapes de salage, de séchage, de chauffage et de fumage dans une enceinte de fumage ~~fumoir (four).~~ »*

##### Le « salage »

Remplacer le terme « *arôme* » par « *flaveur* »

##### « L'emballage »

Remplacer le terme « *réceptient* » par « *conditionnement* »

#### 2.2. POISSON AROMATISE A LA FUMÉE

##### 2.2.1. DEFINITION DU PRODUIT

Au premier alinéa, remplacer « *fumoir (four)* », par les termes « *enceinte de fumage* ».

##### 2.2.2. DEFINITIONS DU PROCESSUS DE TRANSFORMATION

##### « Aromates de fumée »

Remplacer le terme « *aromates* » par « *arômes* »

La première phrase devrait être rédigée de la façon suivante :

« Les ~~arômes~~ arômes de fumée sont, soit des condensats de fumée, soit des mélanges d'~~arômes~~ arômes ~~artificiels~~, qui résultent du mélange de substances de ~~définitions~~ composition chimique connue dans des ~~quantités~~ proportions connues, soit ~~ou~~ toute combinaison des deux (« préparations de fumée »).

## 2.2.2. DEFINITIONS DU PROCESSUS DE TRANSFORMATION

### « L'emballage »

Remplacer le terme « ~~réceptient~~ » par « conditionnement »

## 2.3. POISSON FUME-SECHE

### 2.3.2. DEFINITIONS DES ~~PROCESSUS~~ ~~PROCEDES~~ DE TRANSFORMATION

#### Le « salage »

Remplacer le terme « ~~arôme~~ » par « flaveur »

## 2.4. PRESENTATION

Remplacer le terme « ~~de troubler~~ » par « d'induire en erreur »

## FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 3.1. MATIERE PREMIERE

Modification proposée :

« Le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et poisson ~~fumé séché~~ séché-fumé doivent être préparés avec du poisson sain et propre à la consommation humaine, ~~qui peut être présenté~~ frais, réfrigéré ou surgelé ~~congelé~~ et qui présente la qualité voulue pour être vendu pour la consommation humaine après une préparation appropriée. »

### 5.4. PARASITES

A la troisième phrase, préciser « parasites vivants »

### 6.2. INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

Remplacer, dans la version française « ~~instructions d'entreposage~~ » par « instructions de conservation »

### 6.3. ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON-DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Remplacer : au premier alinéa,

« ~~les renseignements se rapportant aux dispositions ...~~ » par « les informations spécifiées... »

« ~~instructions d'entreposage~~ » par « instructions de conservation »

« ~~réceptient~~ » par « conditionnement »

## 7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

### 7.7. TEMPERATURES POUR LA DECONGELATION

Remplacer : « ~~sécurité alimentaire~~ » par « sécurité sanitaire des aliments »

## 8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

### 8.3. ODEUR ET SAVEUR

Remplacer : « ~~sensation de brûlure~~ » par « picotements »