

# 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 3 de l'ordre du jour

CX/FFP 08/29/3

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

Vingt-neuvième session

Trondheim (Norvège)

18-23 février 2008

### PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS, HOMARDS ET CRABES ET DÉFINITIONS PERTINENTES)

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6

(Brésil, Kenya, Nouvelle-Zélande)

#### BRÉSIL

#### SECTION 13 – TRANSFORMATION DES HOMARDS

##### 13.1 GÉNÉRALITÉS – SUPPLÉMENT AU PROGRAMME DE CONDITIONS PRÉALABLES

Además del programa de requisitos previos que se mencionan en la Sección 3 de este documento, se exhorta a los operadores de establecimientos de elaboración a evaluar el diseño y construcción de sus instalaciones y el mantenimiento e higiene de su operación, específicamente para la elaboración de langostas ~~y cangrejos~~. Le Brésil suggère d'éliminer les mots "y cangrejos", dans la version espagnole, puisque la présente section concerne exclusivement les homards.

##### 13.2.1.1 Dangers potentiels /Dangers chimiques /Médicaments vétérinaires

Le Brésil suggère d'éliminer le mot «crabes», puisque la présente section concerne exclusivement les homards.

##### 13.3 Opérations de transformation – Homards

**Figure 13.1** Exemple de diagramme de transformation des **queues** de homard crues congelées ou **réfrigérées** /**de chair de homard crue congelée ou réfrigérée**

Le Brésil suggère d'ajouter les mots en caractères gras mentionnés ci-dessus.

Motif: cohérence avec le diagramme

##### 13.3.1 Queues de homard crues congelées **ou réfrigérées**/chair de homard crue congelée **ou réfrigérée**

Le Brésil suggère d'ajouter les mots en caractères gras mentionnés ci-dessus.

Motif : cohérence avec le diagramme.

##### 13.3.1.3 Équeutage/Conseils techniques /Premier point centré (version espagnole)

“...cuando las langostas no se ~~capturan~~ vivas, la cola y el cefalotórax deberían separarse inmediatamente después de haberlas capturado.”

Le Brésil suggère d'éliminer le mot «capturan» et d'insérer le mot: «desembarquen».

Motif: La traduction du mot «landed» est incorrecte et entraîne une interprétation erronée.

##### 13.3.1.5 – Application d'additifs aux queues de homards /Défauts potentiels

Le Brésil suggère d'éliminer l'expression “contamination physique”.

Motif: Les mesures préventives en vue d'éviter la contamination physique sont décrites au point 13.3.1.4.

**13.3.1.7 Pesage /Empaquetage/Danger potentiels (Étape de transformation n°7)**

Le Brésil suggère de remplacer «contamination biologique» par «peu probables».

Motif: L'étape de pesage ne devrait pas comporter de risque de contamination si l'on suit les bonnes pratiques de fabrication.

**13.3.1.10 Givrage/Dangers potentiels (Étape de transformation n°10)**

Le Brésil propose de remplacer «contamination microbiologique» par «peu probables» car le produit est congelé à cette étape et l'eau utilisée dans les usines devrait être potable et propre.

**13.3.1.11 Emballage final/Étiquetage/deuxième point centré**

Le Brésil suggère de déplacer ce point centré à l'article 13.3.1.5.

Motif: cohérence.

**Figure 13.2 Exemple de diagramme de transformation des homards cuits congelés ou réfrigérés**

Le Brésil suggère d'insérer les mots en caractères gras susmentionnés.

Motif: cohérence avec le diagramme.

Le Brésil suggère d'inclure dans le diagramme l'étape du lavage, entre l'étape 1 et l'étape 3.

Motif: L'étape du lavage, avant le début de la transformation, est importante dans tout processus de transformation, car elle réduit le nombre de microorganismes présents dans le produit cru.

Le Brésil suggère d'inclure dans l'étape de transformation n°8 – 13.3.2.8, l'étape de pesage.

Cohérence avec les autres diagrammes et les conseils techniques.

**13.3.2.4 Cuisson/Conseils techniques /dernier point**

Brésil suggère d'ajouter à la fin de la phrase: «et peut provoquer la mélanose en raison des enzymes restants».

Motif: Une cuisson trop courte du homard peut laisser subsister certains enzymes susceptibles de provoquer la mélanose dans le produit final.

**13.3.2.5 Refroidissement/Dangers potentiels (Étape de transformation n°5)**

Le Brésil suggère de remplacer «contamination microbiologique» par «peu probable»

Motif: L'eau utilisée dans l'installation devrait être potable et propre.

**13.3.2.5 Refroidissement/Conseils techniques /cinquième point centré (Étape de transformation n°5)**

Le Brésil suggère de supprimer ce point.

Motif: Le premier point centré et le cinquième sont identiques.

**13.3.2.8 Calibrage/Pesage/Emballage (Étape de transformation n°8)**

Le Brésil suggère d'introduire l'étape de pesage, comme indiqué à la figure 13.2.

Motif: cohérence avec le diagramme.

**13.3.2.8 Calibrage/Pesage/Emballage/Défauts potentiels (Étape de transformation n°8)**

Le Brésil suggère d'inclure les termes: «pesage incorrect».

Motif: cohérence avec les conseils techniques.

**13.3.2.8 Calibrage/Pesage/Emballage/Conseils techniques/deuxième point centré (Étape de transformation n° 8)**

Le Brésil suggère de supprimer ce point: «Les pièces de chair de homard devraient avoir une taille uniforme».

Motif: Souvent, il n'est pas possible d'obtenir des tailles uniformes (mais dans certaines limites à déterminer par le pays importateur).

**SECTION XX – TRANSFORMATION DES CRABES****xx. 1 Généralités - Supplément au programme de conditions préalables /Troisième ligne**

Le Brésil suggère d'éliminer le mot «homard».

Motif: La présente section est exclusivement consacrée aux crabes.

#### **xx.2.1.1. Dangers potentiels**

Le Brésil suggère d'inclure le passage relatif aux parasites qui figurait dans la version précédente du Projet de code d'usages: Un trématode appartenant au genre *Paragonimus* est une douve du poumon très courante en Orient. La consommation de crabes ou d'écrevisses crus ou mal cuits est cause d'infection chez l'homme. Le parasite adulte vit dans des kystes qui s'établissent dans les poumons, mais a également tendance à migrer vers d'autres sites comme le foie, la rate et le cerveau. Lorsque les vers se développent dans les poumons, une maladie pulmonaire chronique s'installe.

Motif: Les trématodes sont un problème important de sécurité sanitaire des aliments

#### **xx.2.2 Minimiser la détérioration des Crustacés Crabes - Manipulation**

Nous suggérons de remplacer «crustacés» par «crabes».

Motif: La signification du terme «crustacés» est plus large que celle de «crabes».

#### **FIGURE xx.1 Exemple de diagramme de transformation de la chair de crabe pasteurisée réfrigérée**

Étape 13. Le Brésil suggère de remplacer «Almacenamiento en Congelador» par «Almacenamiento en Refrigerador» dans la version espagnole.

Motif: cohérence.

#### **xx.3.1.1 Réception des crabes vivants /Dangers potentiels**

Le Brésil suggère de remplacer «Phycotoxines» par «biotoxines marines».

Motif: Cohérence avec d'autres textes du Codex et le texte précédent.

#### **xx.3.1.2 Conservation des crabes vivants (Étape de transformation n°2)**

Le Brésil suggère de modifier l'intitulé «Sección 13.3.1.2 –Mantenimiento de Cangrejos Vivos» par «Sección 13.3.1.2 –Mantenimiento de **Langostas** Vivas.» dans la version espagnole.

Motif: Le titre n'est pas approprié.

#### **xx.3.1.4 Cuisson/Conseils techniques /Premier point centré (version espagnole)**

Le Brésil suggère d'ajouter «carne de cangrejo cocida» après «cangrejos cocidos».

Motif: cohérence.

#### **xx.3.1.5 Refroidissement/Dangers potentiels (Étape de transformation n°5)**

Le Brésil suggère de remplacer «contamination microbiologique» par «peu probables».

Motif: L'eau utilisée dans les usines devrait être potable et propre.

#### **xx.3.1.16 Distribution/Transport/Défauts potentiels**

Le Brésil suggère de supprimer: «Produits congelés décongelés».

Motif: Le produit final est pasteurisé et non congelé.

#### **xx.3.1.16 Distribution/Transport/Dangers potentiels**

Le Brésil suggère de supprimer ce point.

Motif: cohérence avec la section relative aux homards.

#### **Figure xx.2 Exemple de diagramme pour la transformation du crabe cuit réfrigéré et congelé/de la chair de crabe cuite réfrigérée et congelée**

Le Brésil suggère d'inclure le produit suivant: chair de crabe cuite réfrigérée et congelée.

Motif: cohérence avec le diagramme.

Le Brésil suggère d'insérer l'étape du pesage entre les étapes 6 et 9.

Motif: cohérence avec l'autre diagramme.

#### **xx.3.2.5 Refroidissement/Dangers potentiels (Étape de transformation n°5)**

Le Brésil suggère de remplacer «contamination microbiologique» par «peu probables».

Motif: L'eau utilisée dans l'usine devrait être potable et propre.

### xx.3.2.10 Givrage/Conseils techniques

Le Brésil suggère d'ajouter aux conseils techniques d'autres points mentionnés à l'alinéa 13.3.1.10

## KENYA

### Définitions

#### Épuration:

Le Kenya propose la définition suivante de «Épuration»: **«Procédé consistant à réduire les micro-organismes à un niveau acceptable pour la consommation directe en mettant des mollusques bivalves vivants, pendant un certain temps, dans des conditions agréées et contrôlées, dans de l'eau de mer naturelle ou artificielle convenant à cette opération, traitée ou non».**

## 2.9 HOMARDS ET CRABES

### Crabes:

Nous proposons une nouvelle définition du mot «crabes»: Espèces de l'ordre des Décapodes commercialement importantes. En effet tous les crabes du monde entier appartiennent à l'ordre des Décapodes.

## SECTION 7: MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS

**Article 7.5** Dans le diagramme, la flèche libre devrait relier «Reparcage» à «Transport».

**Article 7.7** Le traitement destiné à réduire ou à limiter les concentrations d'organismes cibles devrait être modifié comme suit **«Le traitement destiné à réduire ou à limiter les concentrations de microorganismes cible».**

### Article 7.6.3 Lavage, séparation, débyssage et calibrage

Modifications proposées des définitions:

**Séparation:** élimination des coquilles pour atteindre la chair des mollusques bivalves.

**Debyssage:** suppression matérielle des petits filaments excrétés par les mollusques bivalves.

#### 7.11 Distribution

Nous proposons que la distribution de mollusques vivants et crus soit distincte, car les conditions de distributions étaient différentes. Les bivalves crus doivent être réfrigérés ou congelés alors que les bivalves vivants doivent être conservés à température ambiante.

Nous estimons que la **Figure 7.1** «Exemple de diagramme simplifié des opérations pour la production de mollusques bivalve vivants et crus» est inutile car le premier diagramme est plus détaillé. Le premier diagramme n'ayant pas de légende et il faudra donc y remédier.

#### 7.1.1 GÉNÉRALITÉS – SUPPLÉMENT AU PROGRAMME DE CONDITIONS PRÉALABLES

Nous proposons que la troisième phrase du quatrième paragraphe soit ainsi modifiée «Les coliformes *E.coli* serviront d'indicateurs de la présente éventuelle de contamination fécale» parce que les *E.coli* sont présents dans l'intestin des êtres humains.

#### 7.2.2 SURVEILLANCE DES ZONES CONCHYLICOLES

##### Classement/reclassement

Nous proposons de supprimer les mots «coliformes fécaux *E.coli*» de cette phrase puisque lorsque l'on effectue la surveillance des zones conchylicoles il ne faut pas circonscrire le processus aux coliformes fécaux/ *E.coli* par rapport aux autres microbes dont la présence est possible. L'énoncé de la phrase devrait donc être le suivant: «Classement/reclassement des zones conchylicoles par une étude sanitaire, surveillance des coliformes totaux à une fréquence appropriée en fonction du risque de contamination et autres mesures de contrôle sanitaire appropriées».

##### 7.2.2. 1 Page 58 Coliformes fécaux/*E.coli*/coliformes totaux

Nous proposons de remplacer le titre **Coliformes fécaux/*E.coli*/coliformes totaux** en «**coliformes totaux**» l'expression «coliformes totaux» englobant les deux premiers termes.

L'énoncé de la première phrase devrait être le suivant:

Nous proposons l'énoncé suivant pour le premier paragraphe: «**Toutes les zones conchycoles devraient être surveillées afin d'y déceler toute présence de coliformes totaux à une fréquence appropriée en fonction du risque de contamination**».

Nous proposons l'énoncé suivant pour le deuxième paragraphe: «**Il faudrait effectuer des analyses portant sur les *Escherichia coli* afin d'établir le degré de contamination fécale**».

Nous proposons l'énoncé suivant pour le troisième paragraphe: «**Les coliformes *E.coli* serviront d'indicateur de la présence de contamination fécale**» sans inclure les mots «coliformes fécaux» ou «coliformes totaux».

#### **7.2.2.4 CONTAMINANTS CHIMIQUES**

Nous proposons que l'énoncé de la dernière phrase soit reformulé ainsi: «**"Un déversement de grandes quantités de peinture anticorrosive " car c'est la quantité qui peut garantir un tel échantillonnage**».

### **7.3 RÉCOLTE ET TRANSPORT DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

Premier point centré: Ajouter «**and**» entre les mots «**disinfected**» et «**sanitized**» et supprimer la parenthèse pour le mot «**sanitized**», dans la version anglaise.

### **7.5 ÉPURATION**

Cinquième point centré: Le Kenya propose de supprimer les mots «**coliformes fécaux**» à la fin de la phrase.

### **7.6 TRANSFORMATION DES MOLLUSQUES BIVALVES DANS UN CENTRE DE DISTRIBUTION OU DANS UN ÉTABLISSEMENT**

Le Kenya propose que l'expression «**les mélanges de produits vivants et crus**» soit remplacée par «**le contact entre produits vivants et crus**».

#### **7.6.2 Avant dernier point centré, page 64 (version anglaise)**

Le Kenya propose d'ajouter les mots «**et aseptisé**» entre «**désinfecté**» et «**à**» car le nettoyage antiseptique permet un nettoyage complet.

#### **7.6.3 Lavage, séparation, débyssage et calibrage**

Deuxième point centré: Le Kenya propose que le mot «**with**» soit remplacé par «**of**», dans la version anglaise, pour que la phrase soit ainsi formulée: «**Il faudrait réduire au minimum le nombre de manipulations**».

#### **7.6.5.2 ENTREPOSAGE DE MOLLUSQUES BIVALVES CRUS**

Au deuxième point centré, le Kenya propose que le mot «**emballage**» soit remplacé par le mot «**emballé**»

### **7.8.2 DÉCORTICAGE PAR CHOC THERMIQUE (DÉCOQUILLAGE) DES MOLLUSQUES SUIVI DE L'EMBALLAGE**

Premier point centré: Le Kenya propose de remplacer «**must**» par «**shall**», dans la version anglaise, afin d'exprimer l'obligation avec courtoisie.

### **7.9 DOCUMENTATION**

Deuxième point centré: Dans la version anglaise «**a period of minimum one year**» devrait être remplacé par «**a minimum period of one year**».

## **SECTION 13: TRANSFORMATION DES HOMARDS**

### **DIAGRAMME page 72 (version anglaise)**

Le diagramme ci-après est présenté uniquement à titre d'exemple. Pour mettre en œuvre un plan HACCP, chaque usine devra établir un diagramme complet et détaillé pour chaque procédé.

### FIGURE 13.1 EXEMPLE DE DIAGRAMME DE TRANSFORMATION DES QUEUES DE HOMARD CRUES CONGELÉES

Le Kenya se rend compte du travail effectué pour établir un diagramme complet, mais il relève toutefois quelques petites erreurs. Nous proposons donc les amendements suivants:

**La flèche reliant l'encadré 8 (réfrigération) à l'encadré 6 doit être supprimée car on ne peut pas procéder à la réfrigération avant d'avoir procédé au déveinage/parage/lavage. Le diagramme devrait suivre les différentes étapes de transformation indiquées.**

Nous proposons que l'actuel encadré 16 (13.3.1.15) Entreposage des emballages et étiquettes devienne l'encadré 14 (13.3.1.14).

### DISTRIBUTION ET TRANSPORT (ÉTAPE DE TRANSFORMATION N°17)

Le dernier encadré devrait être l'encadré 13.3.1.16 et non l'encadré 13.3.1.13

La flèche reliant l'encadré 2 «Conservation des homards vivants 13.3.2.2» à l'encadré 4 «Cuisson 13.3.2.4» devrait être **supprimée** parce que cette opération est contraire à la protection des animaux et dangereuse pour les manutentionnaires. Selon la procédure, la transformation des homards **devrait passer par l'étape d'étouffement ou d'apaisement 13.3.2.3 avant la cuisson.**

**Le diagramme ci-après est présenté uniquement à titre d'exemple. Pour mettre en œuvre un plan HACCP, chaque usine devra établir un diagramme complet et détaillé pour chaque procédé. Page 85 (version anglaise)**

### FIGURE 13.2 EXEMPLE DE DIAGRAMME DE TRANSFORMATION DES HOMARDS CUITS

#### Diagramme de transformation des homards cuits

Nous communiquons les observations suivantes:

#### 13.3.2.7 Page 80 (version anglaise) DÉCORTICAGE/ DÉVEINAGE (Étape de transformation n° 6)

Nous proposons d'**ajouter** les mots «**ET LAVAGE**» au diagramme comme cela est le cas dans l'article de la norme, **puisque'il est impossible de procéder au décorticage et au déveinage sans lavage.**

Quatrième point centré: Le Kenya propose d'ajouter le mot «**and**» entre «water» et «clean» dans la version anglaise; l'expression «**ou de l'eau chlorée**» devrait être supprimée puisque cela est compris dans «eau potable». L'énoncé de la phrase devrait être le suivant: «**Toutes les surfaces de la chair de homard devraient être soigneusement lavées dans de l'eau potable froide et de l'eau de mer propre**».

**Le diagramme ci-après est présenté uniquement à titre d'exemple. Pour mettre en œuvre un plan HACCP chaque usine devra établir un diagramme complet et détaillé pour chaque procédé. Page 85 (texte anglais)**

### FIGURE xx.1 EXEMPLE DE DIAGRAMME DE TRANSFORMATION DE LA CHAIR DE CRABE PASTEURISÉE RÉFRIGÉRÉE

Après avoir examiné le diagramme de la figure XX.1 nous souhaiterions faire les observations/amendements suivants:

**Observation 1.** La deuxième flèche à partir de l'encadré 2 «**Conservation des crabes vivants XX.3.1.2**» vers l'encadré 1 «**Réception des crabes vivants xx.3.1.1**» devrait être détournée vers l'encadré 3. «**Lavage/étouffement/apaisement xx.3.1.3**» puisque selon les étapes de transformation mentionnées à la page 86 (version anglaise) après l'étape de «**Conservation**», on est censé passer à l'étape 3, «**Lavage/étouffement/apaisement xx.3.1.3**».

#### **Observation 2. Refroidissement xx.3.1.11 (Étape de transformation n°11).**

Point 3. Le mot «**chlorée**» devrait être remplacé par «**potable**» et l'énoncé de la phrase devrait être le suivant: «**L'eau utilisée pour le refroidissement devrait être potable afin d'éviter la recontamination du produit**».

**Le diagramme ci-après est présenté uniquement à titre d'exemple. Pour mettre en œuvre un plan HACCP chaque usine devra établir un diagramme complet et détaillé pour chaque procédé. Page 92 (version anglaise)**

**FIGURE xx.2 EXEMPLE DE DIAGRAMME POUR LA TRANSFORMATION DU CRABE CUIT REFRIGÉRÉ ET CONGELÉ**

Après avoir examiné le diagramme de la **Figure xx.2** nous souhaiterions faire les observations/amendements suivants:

**Page 92 (texte anglais) Figure xx. 2** «Exemple de diagramme pour la transformation du crabe cuit réfrigéré et congelé».

Nous avons relevé qu'il manque une flèche qui devrait partir de l'encadré 15 «Entreposage des emballages et des étiquette xx.3.2.15» vers un nouvel encadré «N°.5 Refroidissement xx.2.3.5».

Nous proposons que cette nouvelle flèche entre l'encadré «N°. 5 Refroidissement 3.2.5» et l'encadré «N° 8 nettoyage/Élimination des débris de carapace xx.3.2.8» soit supprimé et qu'une flèche soit placée entre cuisson, le refroidissement et la préparation des sections, entre respectivement l'encadré «N°4 refroidissement 3.2.4» et l'encadré «N°6 préparation des sections 3.2.6».

**XX.3.2.5 REFROIDISSEMENT (ÉTAPE DE TRANSFORMATION N°5) page 93 (version anglaise)**

Cinquième point centré. Nous proposons que les mots «**chair de crabe**» soient ajoutés et que l'énoncé de la phrase soit le suivant: «**le refroidissement en chambre froide doit éviter la contamination croisée avec de la chair de crabe crue**».

Cinquième point centré. Nous proposons d'ajouter les mots «**used for cooling**» entre «water» and «should» dans le texte anglais. L'énoncé de la phrase devrait être le suivant «**the same water used for cooling should not be used for cooling more than one batch**».

Huitième point centré. Nous préférierions que l'énoncé de la phrase soit le suivant: «**les paniers de refroidissement des crabes ne devraient pas être posés sur le sol** » au lieu de «les crabes qui refroidissent dans des paniers ne devraient pas être posés sur le sol».

**NOUVELLE-ZÉLANDE****Projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (Mollusques bivalves vivants et crus)**

La Nouvelle-Zélande n'a aucune observation à faire sur cette section.

**Projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (Homards et crabes)**

La Nouvelle-Zélande n'a aucune observation à faire sur cette section.