

# commission du codex alimentarius

# F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



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 6 de l'ordre du jour

CX/FFP 08/29/6

## 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

### AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (AUTRES SECTIONS) OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3 (Kenya, Nouvelle-Zélande)

#### KENYA

#### 2.8 POISSON FUMÉ

##### Modifications proposées

Définitions énoncées à l'Article 2.8 «**poisson fumé**» pour les termes suivants:

**Fumée:** Il faut séparer («**submitted**» au lieu de «submit» dans le texte anglais) la fumée du goudron avant de l'envoyer dans le fumoir.

**Bois:** Insérer «**peints, imprégnés ou toxiques**» afin d'avoir l'énoncé suivant: «**Les bois ou plantes ligneuses peints, imprégnés ou ayant subi un autre traitement toxique ne peuvent être utilisés pour la production de fumée.**».

#### SECTION 12: TRANSFORMATION DU POISSON FUMÉ

##### Modifications proposées

Paragraphe 5: L'emploi de fumée liquide doit être considéré comme une utilisation de **substances aromatiques et une conservation partielle des produits.**

**Figure 12.1** Le diagramme ci-après est présenté uniquement à titre d'exemple. Pour mettre en œuvre un plan HACCP, un diagramme complet et détaillé devra être établi pour chaque produit.

Les références indiquent les sections correspondantes du présent Code.

##### Modifications proposées

Dans le diagramme présenté seulement à titre d'exemple, nous préférons l'utilisation du mot «**bois**» au lieu de «**bois de feu**» dans les cases 15 et 16 (respectivement «réception de bois de feu», case 15, et «entreposage de bois de feu», case 16), conformément à la définition du code.

#### 12.1 PRÉ-SALAGE (ÉTAPE DE TRANSFORMATION 1)

##### Modifications proposées

Troisième point centré: Pour le poisson destiné à être fumé à froid, la teneur en sel du poisson devrait dépasser **3,5 pour cent** pour éviter les possibilités de développement de Clostridium botulinum.

#### 12.2 FUMAGE (ÉTAPES DE TRANSFORMATION 2 et 3)

L'énoncé du deuxième paragraphe devrait être le suivant: «Durant l'opération de fumage à chaud, la température dans la partie centrale du produit atteindra normalement **63 °C**, ce qui assurera la coagulation de la chair pendant environ une demi-heure».

Quatrième paragraphe, ajouter «ou non toxique» pour avoir l'énoncé suivant: **Seul du bois qui n'a pas été traité par un produit chimique, tel que la peinture ou des substances imprégnantes «ou du bois non toxique», devrait être utilisé pour la production de fumée.**

#### **12.4 REFROIDISSEMENT ET/OU CONGÉLATION (ÉTAPES DE TRANSFORMATION 4 et 9)**

Premier point centré: «refroidir de manière appropriée les produits fumés à chaud» à moins de 3 °C, en une heure, par refroidissement rapide, pour éviter toute prolifération microbienne.

Deuxième point centré: «refroidir de manière appropriée les produits fumés à froid». Nous pouvons refroidir les produits à 2 °C en une demi-heure par refroidissement rapide pour éviter tout développement de microorganismes ou de bactéries.

### **NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande est heureuse de formuler les observations suivantes en réponse à la Lettre circulaire CL2006/45.

#### **Poisson fumé**

La Nouvelle-Zélande note que le contenu de la présente section du Code d'usages dépend de l'accord sur le champ d'application et le contenu de l'Avant-projet de norme pour le poisson fumé prêt à consommer. La Nouvelle-Zélande se réserve donc le droit de faire des observations plus détaillées à une étape successive, lorsque le champ d'application et le contenu de l'Avant-projet de norme auront été établis.

La Nouvelle-Zélande souhaiterait que le champ d'application du présent document comporte une référence à l'utilisation de fumée liquide.

#### **Section 2.8**

La Nouvelle-Zélande relève que si les produits fumés à l'aide de fumée liquide figurent dans le champ d'application de l'Avant-projet de norme pour le poisson fumé prêt à consommer, la présente section du Code d'usages devra vraisemblablement comporter une ou plusieurs définitions pour ces produits, conformément à la norme.

#### **Diagramme**

Si les produits fumés à l'aide de fumée liquide sont inclus, des cases supplémentaires devront être prévues dans le diagramme entre l'étape de pré-salage et celle de refroidissement. L'énoncé et le contenu dépendront des dispositions de la norme.

#### **Section 12.1 Pré-salage (Étape de transformation 1)**

La Nouvelle-Zélande propose de supprimer la phrase du troisième point centré de cette section et de la remplacer par la suivante:

- Dans les pays où la contamination par le *Clostridium botulinum* est un danger probable, la teneur en sel du poisson fumé à froid devrait dépasser 3,5 pour cent en phase aqueuse pour éviter le développement de cet organisme.

#### **Section 12.2 Fumage**

Il est peu probable que durant plusieurs opérations de fumage les produits fumés à chaud atteignent 72 °C pendant une demi-heure. Une température de 63 °C est plus probable.

#### **Section 12.6 Étiquetage**

La Nouvelle-Zélande note que si les produits fumés à l'aide de fumée liquide figurent dans le champ d'application de l'Avant-projet de norme pour le poisson fumé prêt à consommer, la présente section devra probablement être développée pour préciser les conditions d'étiquetage de ces produits.