

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 11 de l'ordre du jour

CX/FFP 08/29/9

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Vingt-neuvième Session
Trondheim, Norvège, 18 - 23 février 2008

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA SAUCE DE POISSON (à l'étape 3)

(Préparé par le Viêt-Nam et la Thaïlande avec l'assistance de la Chine, de l'Allemagne et de l'Indonésie)

Les gouvernements et organisations internationales qui désirent soumettre des observations à l'étape 3 sur l'Avant-projet de norme pour la sauce de poisson, sont invités à les faire parvenir **avant le 15 janvier 2008** au : Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie : 39.06.5705.4593 ; courriel : : codex@fao.org, en envoyant une copie au Service Central de Liaison avec le Codex, Norwegian Food Control Authority, B.P. 8187 Dep. 0034 Oslo, Norvège, Télécopie: +47.74.11.32.01, Courriel: ccffp@mattilsynet.no.

HISTORIQUE

1. La 28ème session du Comité pour le Poisson et les Produits de la Pêche est convenue d'entreprendre de nouveaux travaux en vue de l'élaboration d'un avant-projet de norme pour la sauce de poisson, sous réserve de l'aval de la Commission. Il a été convenu que le Viêt-Nam et la Thaïlande prépareraient un avant-projet de norme pour étude à l'occasion de la prochaine session avec l'assistance de la Chine, de l'Allemagne et de l'Indonésie (ALINORM 07/30/18, par. 126-127). La 30ème session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté ces nouveaux travaux (ALINORM 07/30/REP, par. 96, Annexe VII).

2. La sauce de poisson est un produit traditionnel de nombreux pays de la région Asie (en particulier en Asie du Sud-Est). Il s'agit d'un produit fermenté à base de protéines de poisson, essentiellement constitué d'eau, de sel et de composés solubles de l'azote. Elle n'est pas seulement utilisée en tant que condiment, mais aussi comme ingrédient pour la préparation de plats. La sauce de poisson de grande qualité se caractérise par une teneur élevée en acides aminés essentiels pour le corps humain, tels que la valine, la leucine, l'isoleucine, la thréonine, la méthionine, la lysine, la phénylalanine, le triptophane, l'histidine etc. Elle change de nom d'un pays à l'autre, ainsi que l'indique le Tableau 1

Tableau 1, Nom de la sauce de poisson dans différents pays

Pays	Nom
Myanmar	Ngam-pya-ye
Japon	Shotturu
Malaisie	Budu
Philippines	Patis
Thaïlande	Nam-pla
Vietnam	Nuoc-mam

3. Les matières premières utilisées pour produire de la sauce de poisson dans le Sud Est asiatique sont généralement des poissons des espèces *Stolephorus*, *Engraulis*, *Clupeoides*, *Decapterus* et *Dorosoma*. La meilleure sauce de poisson provient du *Stolephorus*, *Engraulis*.

4. Le procédé de fabrication de la sauce de poisson est simple : on mélange le poisson avec du sel dans un grand fut ou un réservoir en béton et il est maintenu immergé dans la saumure qui se crée. Le temps de fermentation pour les petits poissons est plus court que pour les grands poissons et varie de 6 à 18 mois. En fin de fermentation, le liquide est collecté et peut être exposé au soleil pendant une période allant de 1 à 4 mois avant conditionnement. La coloration du produit fini varie du jaune paille à la couleur ambre et au brun rougeâtre foncé. Le produit a une odeur et un arôme forts.

PRINCIPAUX ASPECTS A PRENDRE EN COMPTE DANS L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LA SAUCE DE POISSON

5. L'avant-projet de norme pour la sauce de poisson aborde les questions de la sécurité sanitaire et de la qualité de la sauce de poisson. Elle identifie les technologies de fabrication et leurs caractéristiques. Les facteurs de qualité essentiels abordés dans l'avant-projet de norme sont les critères organoleptiques (apparence, odeur et goût) et les propriétés chimiques (teneur totale en azote, teneur en azote d'acides aminés et teneur en sel).

6. Par ailleurs, il est aussi exigé que la sauce de poisson soit claire, sans aucun sédiment, à l'exception des cristaux de sel. Etant donné que la sauce de poisson est habituellement utilisée comme condiment, la consommation journalière de sauce de poisson est faible. La teneur proposée d'histamine ne dépasse pas 40 mg/100g¹ de sauce de poisson. Il est toutefois noté que le niveau proposé d'histamine s'applique uniquement aux espèces associées à une forte valeur d'histidine. L'évaluation organoleptique de la sauce de poisson repose sur son arôme et sa saveur.

¹ La consommation moyenne de sauce de poisson en Thaïlande est de 20 ml/personne/jour. (Ch. Wongkhalaung: Industrialisation de la sauce de poisson thaïlandaise (Nam Pla) dans: « Industrialization of indigenous fermented foods » édité par K.H. Steinkraus, Marcel Dekker Inc. 2004.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA SAUCE DE POISSON

(A l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la sauce de poisson fabriquée par fermentation naturelle de poisson dans du sel. Le produit est destiné à la consommation directe en tant qu'assaisonnement, que condiment ou qu'ingrédient pour des aliments. La présente norme ne s'applique pas à la sauce de poisson produite par hydrolise acide ou par des préparations d'enzymes non dérivées du poisson.

2. DESCRIPTION**2.1. Définition du produit**

La sauce de poisson est un produit liquide clair ayant un goût salé et une saveur subtile de poisson, obtenu à partir de la fermentation naturelle d'un mélange de poisson et de sel.

2.2 Définition du processus de transformation

Le produit est préparé en mélangeant du poisson et du sel et est placé dans des réservoirs ou des cuves couverts. La fermentation du mélange se fait sans autre intervention, à température ambiante, pendant au moins 6 mois jusqu'à l'obtention du liquide qui est le résultat de l'hydrolyse des protéines. D'autres ingrédients facultatifs (p.ex. du sucrose ou du colorant caramel) peuvent être ajoutés au produit.

2.3 Présentation

Toute présentation du produit doit être autorisée, à condition qu'elle soit conforme aux dispositions de la présente norme et qu'elle soit correctement décrite sur l'étiquette afin d'éviter de troubler ou de tromper le consommateur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**3.1. Matière première**

Poisson : La sauce de poisson doit être préparée à partir de poissons sains et d'une qualité propre à la consommation humaine.

Sel : Le sel doit être de qualité alimentaire.

Autres ingrédients : Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes pertinentes du Codex.

Eau : Eau potable.

3.2. Critères de qualité

3.2.1 Les critères organoleptiques suivants seront acceptables en termes d'apparence, d'odeur et de goût.

Aspect

La sauce de poisson doit être claire et sans aucun sédiment, à l'exception des cristaux de sel.

Odeur et goût

La sauce de poisson doit avoir les caractéristiques d'odeur et de goût du produit.

3.2.2 Matières étrangères

Le produit doit être exempt de matières étrangères.

3.3. Propriétés chimiques

- Teneur totale en azote : Au moins 10 g/l;

- Teneur en azote d'acides aminés: Au moins 40% de la teneur totale d'azote;

- pH: Le pH ne doit pas être supérieur à 6;
- Sel : Au moins 200 g/l, calculé en tant que NaCl.

3.4. Décomposition

Le produit ne doit pas contenir plus de 40mg/100g d'histamine, si on considère la moyenne de l'unité-échantillon soumise à l'essai.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'utilisation d'additifs alimentaires doit être conforme à la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-2007).

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1. Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

5.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

6. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1. Nom du produit

Le nom du produit devrait être « sauce de poisson » et peut être précédé ou suivi du nom commun ou usuel du poisson, en conformité avec les lois et usages du pays où le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

6.2. Etiquetage des récipients non-destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur et des instructions d'entreposage, qui doivent toujours figurer sur le récipient.

Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1. Echantillonnage

L'échantillonnage de lots pour examen final du produit doit se faire conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004). [On entend par unité-échantillon l'emballage individuel du produit (bouteille) ou une portion de 1 l d'un récipient en vrac].

7.2. Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes formées à cet examen et conformément aux procédures décrites dans l'annexe A.

7.3. Méthodes d'essai pour l'examen des propriétés chimiques

7.3.1 Détermination de la teneur totale en azote: AOAC 940.25

7.3.2 Détermination du pH : Le pH doit être mesuré avec un pH-mètre

7.3.3 Détermination de l'azote d'acides aminés: AOAC (1980) 2.065

7.3.4 Détermination du chlorure de sodium : FAO 1981, Document technique 219 Voir AOAC 937.13 ou 976.18 or 976.19.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

L'échantillon unitaire doit être considéré comme défectueux s'il présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

8.1. Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson et du sel, qui ne constitue pas un danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu, ou dont la proportion déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2. Aspect

La présence de tout sédiment (exception faite de cristaux de NaCl) et de turbidité.

8.3 Odeur et goût

Odeur et goût étranges, non caractéristiques de la sauce de poisson. Les critères suivants sont inacceptables pour la sauce de poisson :

Odeur: Odeur indésirable persistante, p.ex. une odeur de pourriture, putride, rance, de gibier et forte.

Goût : Saveur indésirable persistante, p.ex. amère, aigre, métallique, altérée, etc.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque :

- (i) le nombre total d'unités-échantillon défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié de la section 8; et

- (ii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5, 6 et 7 sont satisfaites.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examen complet de l'unité d'emballage externe afin de vérifier la présence de tout défaut d'intégrité, en particulier des craquelures ou des fuites ou des parties détachées des unités d'emballage.
2. Examen de la clarté du produit et de la présence de matières étrangères.
3. Evaluation de l'odeur et du goût par des personnes dûment formées.