



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

Trente et unième session

Tromsø, Norvège

11 - 16 avril 2011

### AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES BÂTONNETS DE POISSON SURGELÉS (COEFFICIENTS D'AZOTE)

#### OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3

(Philippines et Afrique du Sud)

#### PHILIPPINES

Les Philippines saluent les efforts entrepris par la Thaïlande et la Malaisie qui ont réalisé des études d'envergure pour établir une teneur en azote pour les tilapia d'élevage dans leurs pays respectifs. Toutefois, la valeur de 2,88 proposée pour le coefficient d'azote des espèces Tilapia ne devrait pas être utilisée pour toutes les autres espèces tropicales utilisées pour la fabrication de bâtonnets de poisson.

Il est donc recommandé de réaliser des études supplémentaires pour établir les coefficients d'azote d'autres espèces tropicales (p.ex. Pangasius ou zéidés, chanos, tambours, carpe, castagnole, etc.) utilisées pour la fabrication de bâtonnets de poisson et de prendre également en compte les zones de capture ou d'élevage (marine, saumâtre, eau douce) desdites espèces de poisson.

#### AFRIQUE DU SUD

L'Afrique du Sud désire féliciter la Thaïlande et la Malaisie pour ce travail qui a permis un accord sur un coefficient unique pour le tilapia. Nous avons constaté que ce travail reflète nos propres efforts pour établir un coefficient pour la merluche de l'Atlantique, et en particulier le fait que lorsqu'un coefficient unique pourra être proposé, il existera des variations autour de cette valeur dues aux variations de l'état des poissons, des zones de capture, des méthodes d'élevage, etc.

L'Afrique du Sud a effectué ses propres recherches afin d'établir un coefficient pour la merluche de l'Atlantique Sud et a constaté que ses résultats reflètent ceux qui ont été établis pour les Tilapia et d'autres espèces en ce qui concerne la fourchette des résultats.

L'Afrique du Sud faisait partie du groupe de travail du Codex qui s'est penché sur cette question en 2002 et a soumis des valeurs pour la merluche de l'Atlantique Sud indiquant une fourchette du coefficient d'azote de 2,41 à 3,18. Le travail réalisé en 2010 a donné des résultats pour :

La merluche de l'Atlantique Sud étêtée et éviscérée – tous les résultats sont pour le poisson frais

Coefficient d'azote moyen de 2,63

La fourchette est de 2,38 – 2,86, c.-à-d. +/- 10%

Filets avec peau de merluche de l'Atlantique Sud - mélange de frais et congelé

Coefficient d'azote moyen de 2,65

La fourchette est de 2,45 – 2,83, c.-à-d. +/- 7%

Filets sans peau de merluche de l'Atlantique Sud - mélange de frais et congelé

Coefficient d'azote moyen de 2,67

La fourchette est de 2,35 – 2,84, c.-à-d. +/- 12%

Le Codex a déjà proposé un coefficient de 2,65 pour le « poisson à chair blanche » et nos résultats indiquent qu'en moyenne, la merluche de l'Atlantique Sud est conforme à cette norme.

Il est toutefois clair que nous ne pouvons pas garantir une valeur exacte de 2,65 pour chaque analyse. A ce stade, le document du Codex indique simplement le coefficient d'azote d'une espèce donnée mais il n'y a pas de tolérance spécifiée par exemple pour des variations de 10% ou 20% autour de cette valeur.

En examinant le dernier rapport Thaïlande/Malaisie sur le coefficient d'azote du Tilapia, on voit que, même si le facteur proposé est de 2,88, il existe des variations considérables autour de cette valeur en fonction de la zone, des systèmes d'élevage etc., et que les valeurs **moyennes** varient de 2,52 à 2,92.

La norme actuelle du Codex sur les bâtonnets de poissons et les portions stipule que :

#### 7.4 ESTIMATION DE LA TENEUR EN POISSON

Selon la méthode AOAC 996.15. **Lorsque des doutes subsistent quant à la composition de la partie centrale**, la méthode d'analyse ci-après peut être utilisée, à titre de méthode de référence.

#### Contrôle de la teneur en poisson par analyse chimique \*

La teneur en poisson exprimée en pourcentage, corrigée pour tenir compte de l'azote ne provenant pas de la chair de poisson mais de l'enrobage glucidique, est calculée de la façon suivante :

$$\text{Teneur en poisson (\%)} = \frac{\text{azote total (\%)} - \text{apport d'azote hors poisson (\%)}}{\text{Coefficient N approprié pour l'espèce}} \times 100$$

Où :

$$\% \text{ d'azote hors chair} = \% \text{ de glucides} \times 0,02$$

$$\% \text{ de glucides} = 100 - (\% \text{ d'eau} + \% \text{ de lipides} + \% \text{ de protéines} + \% \text{ de cendres})$$

Voir l'Annexe A du point de l'ordre du jour 13 de CX/FFP 02/13 (Document de travail sur la déclaration de la "teneur en poisson" dans la définition et les méthodes d'analyse relatives aux bâtonnets de poisson, préparé par le Royaume-Uni en coopération avec le Canada, l'Afrique du Sud et les USA).

<b>Tableau : Coefficients d'azote provisoires à utiliser pour le poisson blanc utilisé comme ingrédient (c.-à-d. après BPF) Espèces</b>	<b>Azote %</b>
<i>Poisson blanc :</i>	
Morue de l'Atlantique	2.66
Morue hachée	2.61
Lieu noir	2.69
Merlu européen	2.64
Églefin	2.72
Lingue	2.78
Plie	2.46
Lieu d'Alaska	2.59
Merlan	2.68
<i>Moyenne des poissons blancs</i>	2.65

Ainsi, dans les cas où il y a doute sur la composition de la partie centrale de poisson d'un produit, une analyse chimique peut être réalisée et évaluée par rapport au coefficient d'azote indiqué dans le tableau.

Cette analyse ne sera en fait réalisée que s'il y a doute quant à la teneur de 100% de poisson au centre et l'évaluation de la validité de ceci reposera sur la comparaison de la teneur effective en azote par rapport à la teneur en azote découlant du coefficient du tableau.

Si les résultats indiquent qu'un échantillon s'écarte très nettement de cette valeur, cela peut déclencher une vérification de la validité des produits provenant de ce fournisseur.

La question est de savoir quel degré d'écart par rapport à ce coefficient devrait déclencher une telle réaction.

En s'appuyant sur le travail effectué en Thaïlande et en Malaisie, ainsi que sur les résultats de la plupart des autres pays, l'Afrique du Sud désirerait proposer qu'une tolérance de 10% au dessus et en dessous de ce coefficient soit appliquée avant qu'une réaction ne soit déclenchée, et ceci devrait être ajouté en tant que note au bas du tableau qui figure actuellement dans le document Codex.

L'Afrique du Sud voudrait recommander que le coefficient pour la merluche de l'Atlantique Sud soit annoncé à 2,65 et que la note en bas du tableau des coefficients d'azote stipule :

Les coefficients d'azote figurant dans le tableau ci-dessus sont des valeurs moyennes et en raison des variations naturelles une tolérance de +/- 10% devrait être admise.