



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

Trente-deuxième session

Bali, Indonésie

1^{er}-5 octobre 2012

PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET
LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ - SECTION 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6
(Canada, USA, IFAC, IOFI)

CANADA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Le Canada maintient son soutien pour l'avancement de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché, tout en reconnaissant qu'il sera encore nécessaire de débattre en Comité et d'apporter des amendements à la Section 4.

SECTION 4 - ADDITIFS ALIMENTAIRES

La phrase devrait être révisée pour se lire comme suit :

Tableau – première section (sur le 'Poisson fumé')

* Lignes 10, 16, 21, et 22: supprimer les crochets

* Ligne 20: [250]—[Nitrite de sodium]—[200mg/kg]

Tableau – deuxième section (sur le 'Poisson aromatisé à la fumée')

* Lignes 11, 16, 22, 23, et 24: supprimer les crochets

Tableau – troisième section (sur le 'Poisson séché-fumé')

* Ligne 1: ~~Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le poisson séché fumé~~ **[Tous les sorbates repris dans la NGAA pour la catégorie alimentaire 9.2.4.1. 1000 mg/kg exprimés en tant qu'acide sorbique]**

Justification:

Hormis l'agent conservateur nitrite de sodium, le Canada appuie les additifs alimentaires proposés pour le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée repris dans l'annexe I du rapport du GTE (CX/FFP 12/32/3). Ces additifs, y compris ceux qui sont entre crochets, sont largement utilisés pour les aliments et on considère généralement qu'ils sont sûrs.

Le Canada s'oppose à l'utilisation de nitrite de sodium pour le poisson fumé pour les raisons de sécurité sanitaire des aliments évoqués dans le rapport du GTE, c'est-à-dire le potentiel de liaison des nitrites avec les amines des protéines de poisson pour créer des nitrosamines cancérigènes. Par ailleurs, il existe d'autres options pour maîtriser la prolifération de *Clostridium botulinum* et la formation de toxines. Parmi ces mesures on compte l'entreposage du produit à l'état congelé, ou l'emballage de produits réfrigérés dans une membrane perméable à l'oxygène.

Pour ce qui est de la modification rédactionnelle de la troisième section (sur le 'Poisson fumé-séché'), le Canada apprécierait un débat sur l'amendement de l'annexe I pour autoriser les sorbates dans le poisson fumé-séché, ainsi que cela figure pour le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée. Pour le poisson fumé-séché, le Canada note que le rapport du GTE décrit (dans les observations générales, au point #2) que '*Nous avons supposé que le 'poisson fumé-séché' était destiné à couvrir le produit traditionnel et ne requerrait aucun additif.*' En conclusion, l'annexe I du rapport stipule qu'*'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le poisson fumé-séché.'* Au Canada, l'acide sorbique (ou ses sels) est un agent conservateur autorisé pour le poisson fumé (ayant été fumé ou salé) à la concentration maximale d'utilisation de 1000 mg/kg exprimé en tant qu'acide sorbique. L'évaluation a permis de constater qu'il est efficace et sûr à cette concentration. Le Canada est désireux de débattre de cette question, et en particulier de la prévalence et de la justification de l'utilisation de cet agent conservateur pour ce type de produit et également de tout avis sur une concentration maximale.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Nous appuyons les dispositions pour les additifs et la suppression des crochets. De plus amples travaux de recherche peuvent être nécessaires pour justifier certaines des dispositions. Le champ d'application de la Norme pour les assaisonnements et autres ingrédients requiert un éclaircissement afin de déterminer si certaines dispositions sur les additifs devraient être ajoutées.

Nos observations sont reprises par numéro de référence dans le Rapport du Groupe de travail électronique (GTE).

Observations générales, GTE #1

Les ingrédients d'un aliment caractérisent les produits normalisés et le CCFFP est chargé de garantir que l'utilisation d'additifs en tant qu'ingrédients soit justifiée et appropriée pour un aliment normalisé. Les membres devraient consulter des transformateurs de poisson et les experts de ces produits pour déterminer la justification du point de vue technologique et de la loyauté des pratiques commerciales pour les dispositions proposées sur les additifs.

Les additifs suivants pour lesquels des dispositions ont été adoptées dans la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires pour les produits de la pêche fumés non normalisés de la catégorie alimentaire 09.2.5, n'ont pas été inclus dans le projet de dispositions parce que le GTE n'appuyait pas leur justification technologique et/ou leur caractère approprié pour la loyauté des pratiques commerciales des produits normalisés visés par le projet de Norme pour le poisson fumé. Le CCFFP devrait reconnaître l'exclusion des ces additifs au moment de revoir la proposition de dispositions. Le Comité peut décider d'énumérer les dispositions sur les additifs exclus de la NGAA dans la Norme, ainsi que le signale le Secrétariat. Toute autre proposition applicable à la Norme devrait être soumise au CCFFP pour examen selon la Procédure du Codex.

Antioxygène

Gallate de propyle

Sulfites

Colorants

Canthaxanthine

Caramel III - ammoniacal caramel

Caramel IV (Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement)

Carmins

Caroténoïdes (Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement)

Carotènes, Bêta (végétaux)

Chlorophylles et chlorophylines, complexes cupriques

Vert solide FCF

Extrait de peau de raisin

Indigotine (Indigo carmine)

Oxydes de fer

Ponceau 4R (Rouge de cochenille A)

Riboflavines

Agents conservateurs

Butyl-hydroxyanisol (BHA)

Butylhydroxytoluène (BHT)

Sulfites

Exaltateur d'arôme ou édulcorant

Acésulfame potassium (Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement)

Aspartame (Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement)

Régulateurs d'acidité et antioxygènes, GTE #4

Les États-Unis appuient l'évaluation d'additifs au cas par cas parce qu'ils confèrent différentes qualités aux aliments et parce que nombre d'additifs ont plusieurs objectifs technologiques, dont certains ne sont pas autorisés dans la norme de produit ou peuvent induire le consommateur en erreur.

Érythorbate de sodium. Nous appuyons l'ajout de l'érythorbate de sodium utilisé en tant qu'antioxygène. Sa fonction en tant qu'antioxygène est importante parce que le saumon fumé à froid peut avoir une teneur assez élevée d'huiles saturées et parce qu'il est généralement congelé pendant la distribution et l'entreposage avant décongélation pour la vente au détail.

Supports, GTE #5

Nous notons que les supports peuvent être présents à de faibles concentrations et peuvent ne pas avoir de fonction technologique dans le produit final et leur indication sur l'étiquette peut ne pas être requise. Toutefois, certains producteurs peuvent les indiquer quand même sur l'étiquette, dans quel cas il peut être raisonnable d'inclure une disposition y afférente dans la norme pour le produit.

Colorants, GTE #10

Caramel 1. Nous recommandons de supprimer les crochets et de maintenir le caramel 1 si un mélange d'épices d'assaisonnement est autorisé dans le produit. Contrairement à d'autres colorants de caramel, le caramel 1 figure dans la GSFA comme étant généralement sûr dans les aliments quand il est utilisé selon les bonnes pratiques de fabrication. Il s'agit d'un composant de mélanges d'assaisonnement, mais il est destiné à conférer de la couleur au produit final.

Nous convenons que les produits assaisonnés ne semblent pas être autorisés selon le champ d'application du projet de Norme. Nombre de produits fumés contiennent du sucre, des épices et d'autres aromatisants utilisés dans des saumures, solutions et mélanges d'arômes de fumée. S'agit-il de 'produits de spécialité' qui sont exclus dans le champ d'application de la Norme? Si le CCFFP désire autoriser (ou exclure) les assaisonnements, les aromates (autres que les arômes de fumée), ou tout autre ingrédient, le projet de Norme devrait être amendé pour préciser le champ d'application et les descriptions de produits.

Agents conservateurs, GTE #11

Nous convenons que la justification de l'utilisation d'agents conservateurs dans des produits soumis à un procédé de conservation est limitée et nous n'appuyons que l'utilisation d'agents conservateurs spécifiques dont la nécessité est démontrée pour certains produits fumés.

Benzoates: Nous recommandons de supprimer les crochets et maintenir les benzoates '**uniquement pour les produits fumés à froid ou légèrement fumés/salés**'. Les benzoates ont longtemps été utilisés dans du poisson kipper, gravlax fumé à froid en tant qu'agent conservateur parce qu'il s'agit de produits mi-crus, mi-fumés qui se gâtent plus rapidement.

Sorbates: On utilise les sorbates en tant qu'inhibiteur de moisissure dans des mélanges d'assaisonnement utilisés pour le poisson fumé, par exemple pour du mélange de poisson séché ('fish jerky mix'). Leur ajout dépend de l'éclaircissement du champ d'application du projet de Norme pour le poisson fumé (voir GTE #10 supra).

Nous notons qu'un additif utilisé pour conserver un ingrédient d'assaisonnement peut ne pas avoir de fonction technologique dans le produit final et son indication sur l'étiquette peut ne pas être requise. Toutefois, certains producteurs peuvent quand même indiquer l'additif sur l'étiquette, dans quel cas il peut être raisonnable d'inclure une disposition y afférente dans la norme pour le produit (voir les observations pour les supports).

Agents conservateurs, GTE #12

Nitrite de sodium : Nous recommandons de supprimer les crochets et de maintenir le nitrite de sodium. Il est largement utilisé pour du poisson fumé à chaud ou à froid emballé sous vide pour ralentir la prolifération de *Clostridium botulinum* et la formation de toxines.

La restriction '**uniquement pour des produits emballés sous oxygène réduite**' devrait uniquement s'appliquer au nitrite de sodium parce qu'il est le seul agent conservateur généralement reconnu pour sa contribution à la maîtrise du *Clostridium botulinum*, qui se développe dans un environnement à oxygène réduite. D'autres agents de conservation utilisés généralement pour ralentir la décomposition (p.ex. des benzoates) ne devraient pas faire l'objet de cette restriction.

CONSEIL INTERNATIONAL DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (IFAC)

Nous continuons de croire que la norme pour le poisson fumé devrait suivre la Norme Générale pour les additifs alimentaires (NGAA) pour la catégorie alimentaire 09.2.5 – 'Poissons et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes.' Les phosphates ont juste été approuvés pour être utilisés dans cette catégorie à l'occasion de la dernière réunion de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) pour la catégorie 09.3.1 à une concentration maximale de 2200 mg/kg. Nous croyons que les phosphates devraient être inclus dans la norme pour le poisson fumé.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE L'INDUSTRIE DES ARÔMES ALIMENTAIRES (IOFI)

En réponse à l'invitation de soumettre des observations sur le projet de Section 4 sur les additifs alimentaires du 'Projet de Norme pour le poisson fumé, le **poisson aromatisé à la fumée** et le poisson fumé-séché', l'IOFI désire attirer l'attention du CCFFP sur la nécessité d'insérer des dispositions pour admettre l'utilisation d'aromatisants (de fumée) dans le **poisson aromatisé à la fumée**.

De telles dispositions doivent figurer dans la section sur les additifs alimentaires conformément à la 'Présentation des normes Codex de produits' figurant dans le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius (voir Mise à jour de la vingtième édition, page 2).

Ainsi, l'IOFI recommande fortement d'insérer l'autorisation de l'utilisation d'aromatisants (de fumée) dans la section pour les additifs alimentaires de la manière suivante :

Poisson aromatisé à la fumée

Régulateur d'acidité

....

Antioxygène

....

[Support]

....

Colorant

....

Émulsifiant

....

Agent conservateur

....

Aromatisants (de fumée)

Les aromatisants utilisés pour les poissons aromatisés à la fumée visés par la présente norme devraient satisfaire aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).