



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 les ormeaux frais/vivants et congelés (*Haliotis* spp)

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6

(Ghana, USA)

GHANA

Observation : I-8.4 Détermination des biotoxines

Le Ghana est d'accord avec le texte proposé sur les biotoxines et appuie son inclusion dans la norme.

« Les autorités compétentes devraient utiliser les 'Critères et principes de performance pour les méthodes d'analyse de biotoxines marines' au moment de choisir la méthode appropriée pour déterminer les niveaux de biotoxines dans des ormeaux. »

Justification : Les biotoxines constituent une préoccupation potentielle pour la santé publique et l'inclusion du texte ci-dessus dans la norme est par conséquent appropriée.

Observation : II-2.1 Définition du produit

Nous recommandons que le passage entre crochets '[La section II-5 de la présente norme ne s'applique pas à la chair d'ormeau transformée éviscérée et dont l'épithélium a été séparé]' soit repris dans la section II-2.1 Définition du produit.

Justification : Le maintien du passage en II-2.1 signale que la section II-5 qui fait référence aux dispositions relatives aux contaminants ne s'applique pas à la chair d'ormeau transformée éviscérée et dont l'épithélium a été séparé. Nous recommandons toutefois d'éliminer les viscères et l'épithélium pour minimiser les niveaux de biotoxines.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Faisant suite à la CL 2011/15-FFP, les États-Unis soumettent respectueusement les observations suivantes relatives à l'Avant-projet de Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure. (à l'étape 6 de la procédure). Le libellé supplémentaire proposé au sein des phrases est signalé en caractères gras pour faciliter la lecture.

PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS

I-7 ÉTIQUETAGE

I-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail : Déplacer le troisième paragraphe vers une nouvelle sous-section sous I-7.1 (Le nom de l'aliment) de la manière suivante:

I-7.1.X Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

Justification : Cette disposition s'applique au nom de l'aliment ainsi qu'aux conditionnements destinés à la vente au détail.

I-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail : Déplacer le dernier paragraphe vers une nouvelle sous-section I-7.X avant I-7.4 et renuméroter correctement de la manière suivante :

I-7.X La durée de conservation ou la date de péremption peuvent être requises dans le pays où le produit est vendu. La date indiquant la durée de conservation minimale peut être remplacée par la déclaration 'Les ormeaux doivent être vivants au moment de la vente au consommateur final'.

Justification : Cette disposition s'applique aussi aux conditionnements destinés à la vente au détail.

I-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

I.8.1 Échantillonnage, (ii) : Modifier comme suit :

(ii) ~~Chaque~~ L'échantillon devra ~~contenir~~ **comprendre** un nombre suffisant ~~d'ormeaux~~ **d'unités d'échantillon choisies dans l'ensemble du lot** pour garantir que l'échantillon soit représentatif du lot. **L'unité d'échantillon devra comprendre au moins [2 kilogrammes et 20 ormeaux individuels].**

Justification :

'L'échantillon' (selon le Codex) comprend tous les produits choisis pendant l'échantillonnage du lot. 'L'unité d'échantillon' est une plus petite quantité (souvent un paquet) choisie pendant l'échantillonnage qui doit être définie afin d'appliquer des critères de défektivité et des critères d'acceptation, à l'instar de ce qui figure dans d'autres normes adoptées. L'unité d'échantillon pourrait être un ormeau individuel, un paquet ou un certain poids ou une certaine quantité (comprenant plusieurs paquets ou une portion prélevée dans un paquet, selon la taille des paquets).

Afin de minimiser les révisions des dispositions existantes sur les 'unités défectueuses' et 'l'acceptation du lot', nous suggérons que l'unité d'échantillon soit un poids et un nombre minimum d'ormeaux (par exemple minimum de 2 kilogrammes et au moins 20 ormeaux individuels). Le nombre minimum de 20 individus permet qu'un ormeau sur 20 présente un défaut (environ 5 pour cent du poids) sans que l'unité d'échantillon ne devienne défectueuse et contribue à la limite selon le 'critère d'acceptation'.

Les unités d'échantillon doivent être choisies dans l'ensemble du lot (aléatoire ou aléatoire stratifié) afin de constituer un échantillon représentatif.

I-8.4 Détermination des biotoxines Remplacer le tableau par le passage suivant et supprimer la phrase entre crochets qui figure sous le tableau :

S'il y a un risque, les biotoxines marines préoccupantes devront être déterminées selon les méthodes spécifiées dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (Codex Stan 292-2008).

~~{Les autorités compétentes devraient utiliser les « Critères et principes de performance pour les méthodes d'analyse de biotoxines marines » au moment de choisir la méthode appropriée pour déterminer les niveaux de biotoxines dans des ormeaux.}~~

Justification :

Harmoniser les méthodes spécifiées pour les biotoxines avec la section sur les contaminants (I-5.2). Le tableau ne reprenait que la méthode pour le 'groupe des saxitoxines', alors que toutes les 'biotoxines marines' sont comprises en I-5.2.

L'ajout de 's'il y a un risque' reflète le contenu de la sous-section I-5.2 qui signale que seules certaines zones géographiques ont observé des biotoxines marines dans les ormeaux.

Les méthodes pour les biotoxines dans la norme sur les bivalves sont susceptibles d'être remplacées par des critères de méthode ; toutefois, la Norme sur les bivalves devrait être citée pour veiller à ce que la Norme sur les ormeaux reste harmonisée sans requérir d'autre révision.

I.9. DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES : Modifier comme suit :

On considère que l'unité d'échantillon ~~devra être considérée comme~~ **est** défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

Justification : Voir l'observation pour le point I-8.1.

I-9.1 Matière étrangère : À revoir comme suit :

Présence dans l'**unité d'**échantillon de toute matière qui ne provient pas d'ormeaux, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

Justification : Voir l'observation pour le point I-8.1.

I-9.2 Produit mort ou endommagé : À revoir comme suit :I-9.2 ~~Produit~~ **Mort** ou endommagé

~~Les~~ **Un** ormeaux morts se caractérisent par l'absence de mouvement musculaire au toucher et/ou une rigidité musculaire totale due au processus de rigidité cadavérique qui s'installe après la mort de l'animal. **Un ormeau endommagé** ~~On considère que les animaux endommagés est imparfait à un point tel dans la mesure où son intégrité est atteinte qu'ils ne peuvent plus assurer leurs fonctions biologiques, sont défectueux.~~ L'**unité d'**échantillon est défectueuse si plus de 5% des ormeaux ~~comptés de~~ **comptés** dans l'**unité d'**échantillon sont morts ou endommagés.

Justification : Voir l'observation pour le point I-8.1.

Les définitions de mort et endommagé sont harmonisées par souci de clarté.

Le terme 'défectueux' a été supprimé pour un ormeau endommagé pour prévenir la confusion avec 'l'unité d'échantillon défectueuse'.

'comptés' a été ajouté par souci de clarté. 'du poids' est utilisé pour la déshydratation des ormeaux congelés.

PARTIE II – ORMEAU CRU ET FRAIS RÉFRIGÉRÉ OU CONGELÉ**II-2 DESCRIPTION****II-2.1 Définition du produit** : Réviser comme indiqué, et supprimer les crochets de la dernière phrase et déplacer la dernière phrase vers la Section II-5:

Les ormeaux entiers crus et frais réfrigérés, ou congelés préparés pour la consommation directe ou un traitement ultérieur sont des produits qui étaient vivants immédiatement avant le début de la congélation et/ou transformation et remplissent les dispositions de la section I-2-2 ~~relatives à la récolte~~. Ils peuvent avoir été réfrigérés ou congelés entiers ou après avoir été décortiqués et éviscérés. L'épithélium, les muqueuses ou la radula peuvent être séparés. ~~(Le produit est ensuite réfrigéré ou congelé tout en conservant pour l'essentiel les caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants.)~~ **[Le risque de biotoxines identifié dans la** La section II-5 de la présente norme ne s'applique pas à la chair d'ormeau transformée éviscérée et dont l'épithélium a été séparé.] **]** [Déplacer la phrase entre crochets vers II-5]

Justification :

Suppression de 'relatives à la récolte' parce que I-2.2 n'exige plus d'aval réglementaire pour l'aire de récolte (voir le rapport de la trente-et-unième session, observation #125).

Suppression de la phrase entre parenthèses parce que la phrase précédente qualifie le produit de réfrigéré ou congelé, et l'exigence du maintien pour l'essentiel des caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants est déraisonnable et difficile à analyser. Le produit aura les caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants ou congelés, selon la section II-2.2.

Ajout de 'Le risque de biotoxines identifié dans la' à la dernière phrase (entre crochets) parce que d'autres contaminants qui seraient encore applicables sont également évoqués dans I-5. Déplacer la phrase entre crochets vers la Section II-5 parce que cette disposition s'applique aux contaminants plutôt qu'à la description du produit.

Suppression des crochets parce que le procédé décrit supprime les parties d'un ormeau qui présentent un risque de biotoxines.

II-4 ADDITIFS ALIMENTAIRES : Revoir les antioxygènes figurant dans la NGAA pour la catégorie alimentaire 09.2.1 et dans le Tableau 3 et envisager une liste d'additifs.

Justification :

Nous recommandons de revoir les antioxygènes nécessaires pour les ormeaux et l'élaboration d'une liste parce que les antioxygènes technologiquement justifiés peuvent ne pas figurer actuellement dans la NGAA.

Les antioxygènes repris dans la NGAA pour la catégorie alimentaire 09.2.1 peuvent ne pas tous être technologiquement appropriés, et les antioxygènes repris peuvent changer ou être supprimés si la NGAA évolue. Il a été précédemment convenu et adopté dans la NGAA que les additifs repris dans le Tableau 3 de la NGAA (dont l'utilisation dans les aliments est autorisée conformément aux BPF) sont inappropriés et non autorisés dans la catégorie alimentaire 09.2.1 (produits de la pêche congelés), ainsi les additifs repris dans les Tableaux 1 et 2 pour la catégorie alimentaire 09.2.1 avec les limites de sécurité sanitaire du JECFA sont douteux et devraient être supprimés à cause de la décision précédente, sauf si leur nécessité est spécifiquement signalée pour un aliment normalisé.

Par exemple, les antioxygènes, l'acide ascorbique, l'acide citrique et l'ascorbate de sodium ne sont pas autorisés pour la catégorie alimentaire 09.2.1, alors que contre toute logique les BHA, BHT et sulfites sont énumérés comme étant autorisés. Le Comité devrait examiner les antioxygènes repris dans les Tableaux 1&2 et dans le Tableau 3 pour déterminer lesquels atteignent l'objectif technologique pour la chair d'ormeau sans dégradation de la qualité.

L'industrie des États-Unis n'utilise pas d'antioxygènes pour les ormeaux réfrigérés ou congelés parce que l'ormeau a un arôme délicat qui ne peut pas être conservé s'il est manipulé et distribué d'une manière qui exige l'utilisation d'antioxygènes. Si on utilisait des antioxygènes, nous nous attendrions à ce que certains antioxygènes du Tableau 3 fonctionnent mieux pour le profil d'arôme fragile de l'ormeau. Nous nous féliciterions d'obtenir de plus amples informations sur les antioxygènes spécifiques utilisés par d'autres pays pour les ormeaux frais et congelés.

II-4 ADDITIFS ALIMENTAIRES : Si le Comité détermine après l'examen des antioxygènes de la NGAA pour la catégorie 09.2.1 (voir observation ci-dessus) que tout antioxygène repris actuellement et à l'avenir est approprié pour l'ormeau, il doit apporter la révision suivante:

~~Pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés, tous~~ **L'utilisation des antioxygènes qui peuvent être utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) figurent dans la liste de la catégorie d'aliments 09.2.1 (poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) ou repris dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (codex stan 192-1995) NGAA est acceptable pour les ormeaux frais ou congelés.**

Justification :

La révision du libellé indique clairement que seule la catégorie fonctionnelle des antioxygènes est admise; elle inclut les antioxygènes figurant dans le Tableau 3; et s'aligne sur le libellé suggéré dans le Manuel de procédures du Codex.

II-5 CONTAMINANTS : Insérer la phrase modifiée déplacée de II-2.1 et supprimer les crochets comme suit :

Voir section I-5 – Contaminants. **Le risque de biotoxines identifié dans la section I-5 de la présente norme ne s'applique pas à la chair d'ormeau transformée éviscérée et dont l'épithélium a été séparé.**

Justification : Voir l'observation pour le point II-2.1.

II-7 ÉTIQUETAGE

II-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail : Déplacer de la manière suivante le troisième paragraphe vers une nouvelle sous-section sous II-7.1 (Le nom de l'aliment) :

II-7.1.X Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

Justification : Voir l'observation pour le point I-7.4

II-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail : Supprimer le dernier paragraphe relatif à la durée de conservation ou la date de péremption.

Justification : L'étiquetage de la durée de conservation minimale est couvert en II-7.3

II.9. DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES : Modifier comme suit :

On considèrera que l'unité d'échantillon ~~devra être considérée comme~~ est défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

Justification : Voir l'observation pour le point I-8.1

II-9.1 Déshydratation profonde : Modifier comme suit :

Plus de 10 pour cent du poids de l'orveau de l'**unité d'**échantillon présente des pertes d'eau excessives, comme le montre nettement la couleur blanche ou anormale à la surface qui masque la couleur de la chair et pénètre sous la surface, et ne peut être éliminée facilement en grattant avec un couteau ou autre instrument coupant sans altérer de manière excessive l'apparence de l'orveau, **et touche plus d'un centimètre carré de la surface de l'orveau individuel.**

Justification : Voir l'observation pour le point I-8.1. De petits points de déshydratation peuvent ne pas altérer la qualité du produit de manière significative. Il faut spécifier une surface minimale concernée pour déterminer quand un orveau doit être pris en compte pour le poids altéré.

II-9.2 Matière étrangère : Modifier comme suit :

Présence dans l'**unité d'**échantillon de toute matière qui ne provient pas d'orveaux, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

Justification : Voir l'observation pour le point I-8.1