



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

AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES BÂTONNETS DE POISSON SURGELÉS (COEFFICIENT D'AZOTE POUR LA MERLUCHE DE L'ATLANTIQUE SUD)

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis voudraient féliciter l'Afrique du Sud pour l'étude soigneuse réalisée sur la teneur d'azote de la merluche de l'Atlantique Sud.

Les États-Unis pourraient appuyer un coefficient d'azote moyen reposant sur les merluches de l'Atlantique Sud entières et fraîches ; nous n'appuyons toutefois pas le coefficient d'azote reposant sur les blocs de poisson parce que le coefficient d'azote devrait reposer sur des poissons entiers fraîchement récoltés afin d'être comparable à d'autres coefficients d'azote dans la Norme. Si l'eau ajoutée est significative dans des blocs de poisson, alors le fait qu'il y a de l'eau ajoutée devrait être clairement visible sur l'étiquette c'est-à-dire 'Bloc de poisson xx% d'eau ajoutée', mais les changements de la teneur d'azote dus à la transformation ne devraient pas être inclus dans le coefficient d'azote pour le poisson même. La méthodologie utilisée pour déterminer les coefficients d'azote devrait être uniforme pour des raisons de loyauté du commerce et de valeur nutritionnelle.

La méthode chimique pour l'azote sert à compléter la méthode officielle par gravimétrie du Codex quand on veut vérifier si la chair de poisson semble contenir de l'eau ajoutée ou d'autres ingrédients non dérivés du poisson. Cette question est examinée dans le *Document de discussion du CCFFP sur la déclaration de la 'teneur de poisson' dans les bâtonnets de poisson – définition et méthode d'analyse* (CX/FFP 02/13), qui stipule :

Toutefois, la 'partie centrale de poisson' de nombreux produits ... peut ne pas être une indication fidèle de la 'réelle teneur en poisson' d'un produit puisque la partie centrale est souvent dérivée de blocs de poisson qui peuvent contenir d'autres ingrédients ou de l'eau ajoutée.'

et

La plupart des consommateurs estimerait que la quantité de poisson dans un produit dérivé de poisson serait la quantité d'ingrédient cru sans ajout d'autres ingrédients (c'est-à-dire de poisson entier et frais) utilisé pour faire un produit'.

Les résultats de l'étude sur la merluche de l'Atlantique Sud confirment que les blocs de poisson peuvent contenir moins de protéine de poisson que le poisson frais entier. Le degré de différence dépend du procédé et semble être sensible à l'utilisation d'eau fraîche. L'étude a noté que certaines découpes plus mouillées que d'autres étaient à l'origine de teneurs d'azote nettement faibles. D'autres techniques de transformation peuvent ne pas ajouter d'eau en quantité significative, ou peuvent être à l'origine de perte d'eau et d'une augmentation du pourcentage de protéines. Afin de minimiser les variables liées à la transformation, il est

nécessaire de toujours utiliser du poisson frais entier pour déterminer les coefficients d'azote de référence aux fins de la Norme du Codex sur les bâtonnets de poisson.

Observations sur les coefficients d'azote dans la Norme

Étant donné les fortes variations des teneurs d'azote, il n'y a pas de différences significatives entre les valeurs reprises pour les différentes espèces dans la Norme et une valeur d'azote unique représentative de toutes les espèces serait juste et tout aussi précise.

Les teneurs d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud étêtée et éviscérée variaient de 2,11 à 3,02, une fourchette très large étant donné que chaque valeur repose sur une moyenne de 12 poissons. Des écarts similaires ont été observés dans les études utilisées pour appuyer les coefficients d'azote 'intermédiaires' pour des espèces de poisson à chair blanche (CX/FFP 02/13) et pour le tilapia (CX/FFP 11/31/12). En outre, lorsque des études sont renouvelées ou réalisées dans un autre pays, le résultat peut être nettement différent. De nombreux facteurs contribuent à cette forte variabilité ; toutefois, les facteurs de l'état des gonades, l'aquaculture ou le milieu naturel, et les méthodes d'analyse semblent avoir plus d'influence sur les variations d'azote que n'en a l'espèce de poisson examinée. L'observation de ces écarts semble indiquer qu'une analyse des données brutes ne conclurait pas à une différence statistiquement significative de la teneur d'azote entre les espèces. Étant donné que la contribution de facteurs importants à la teneur en azote n'a pas encore été établie, il serait éminemment approprié de reprendre un coefficient d'azote dans la Norme reposant sur la moyenne pour toutes les espèces.

Importance de la Méthode Codex officiellement adoptée

Une marge de +/- 10 pour cent pour les variations a été ajoutée récemment aux coefficients d'azote dans la Norme. La Norme comprend déjà une réduction de 8 pour cent par rapport aux moyennes établies dans les études pour les coefficients d'azote de poissons à chair blanche (Comparer le Tableau 1 au Tableau 2 dans CX/FFP 02/13). Le coefficient d'azote pour le tilapia n'a pas été diminué de 8 pour cent, mais les données pour le tilapia sauvage n'ont pas été ajoutées et ce poisson devrait donc figurer en tant que 'tilapia d'aquaculture', et une réduction supplémentaire de 8 pour cent devrait être appliquée pour suivre la méthode utilisée pour d'autres poissons à chair blanche. Ces ajustements sont assez importants et posent la question de l'utilité réelle de la méthode de l'azote pour détecter l'ajout d'eau. On pourrait ajouter de l'eau à la partie centrale de poisson; contrairement à d'autres produits de la pêche, il y a néanmoins une limite pour la quantité d'eau qui peut être ajoutée sans que la panure ou l'enrobage ne perdent leur intégrité pendant la cuisson, et cette concentration d'eau peut ne pas être détectable avec la méthode actuelle par l'azote. Toutefois, même sans ajouter d'eau, un transformateur pourrait régulièrement satisfaire aux concentrations d'azote du Codex avec nettement moins de teneur en poisson que ce qui figure sur l'étiquette à cause de la marge de 18 pour cent en dessous des concentrations d'azote qui ressort des études. Il est donc important de souligner que la Méthode officielle de référence du Codex (AOAC 996.15) qui mesure le poids effectif de poisson et de panure devrait toujours être utilisée pour déterminer le pourcentage de contenu de poisson.

Corrections dans la Section 7.4 'Estimation de la teneur en poisson'

Nous notons que le format de la Section 7.4 souligne la méthode chimique et que la méthode officielle peut être facilement négligée. Nous recommandons d'y remédier en soulignant le titre 'Méthode adoptée Codex' et d'ajouter un titre correspondant souligné intitulé : 'Méthodes alternatives'. Le libellé '**Méthode officielle AOAC 996.15 (Méthode du produit fini)**' devrait être en caractères gras pour correspondre aux caractères gras retenus pour des méthodes alternatives.

Libellé actuel :

7.4 ESTIMATION DE LA TENEUR EN POISSON

Méthode adoptée Codex

Méthode officielle AOAC 996.15 (Méthode du produit fini)

(1) Méthode par analyse chimique (Méthode du coefficient d'azote sur le produit fini)

(2) Méthode rapide utilisée en cours de production

Avec les modifications :

7.4 ESTIMATION DE LA TENEUR EN POISSON

Méthode adoptée Codex :

Méthode officielle AOAC 996.15 (Méthode du produit fini)

Méthodes alternatives :

(1) Méthode par analyse chimique (Méthode du coefficient d'azote sur le produit fini)

(2) Méthode rapide utilisée en cours de production

La vingt-troisième session du CCFPP est convenue d'ajouter des coefficients d'ajustement dans la Méthode officielle AOAC pour tenir compte de la variabilité des techniques. Par exemple, dans le cas de produits précuits, l'adhérence de la panure au poisson peut avoir pour conséquence que de la chair de poisson soit arrachée avec la panure. Le paragraphe 13 du rapport de session (ALINORM 99/18) stipule :

13. Le Comité est convenu d'inclure dans la norme une référence à la méthode AOAC 996.15 avec un facteur d'ajustement de 2 pour cent pour les produits crus panés et les produits enrobés de pâte à frire; 4 pour cent pour les produits pré-cuits, sous réserve d'approbation par le CCMAS.

Nous n'avons pas connaissance d'une décision du Comité relative au rappel de cet accord; nous demandons donc la correction suivante de la Section 7.4 au sujet de l'ajout des coefficients d'ajustement et une référence à la méthode AOAC :

7.4 ESTIMATION DE LA TENEUR EN POISSON

Méthode adoptée Codex :

Méthode officielle AOAC 996.15 (Méthode du produit fini)

Calcul :

$$\% \text{ Teneur en poisson} = (Wd/Wb) \times 100 + \text{Coefficient d'ajustement}^*$$

Wd = poids de l'unité à analyser après élimination de la panure ou de l'enrobage

Wb = poids d'unités à analyser enrobés et/ou panés

*Poisson et produits de la pêche crus panés surgelés : 2 pour cent

*Poisson et produits de la pêche surgelés enrobés de pâte à frire: 2 pour cent

*Poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire surgelés précuits : 4 pour cent

Références : J. AOAC Int. 80, 1235(1997)