



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

### Trente-deuxième session

Bali, Indonésie

1-5 octobre 2012

### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR UN CODE D'USAGES POUR LA SAUCE DE POISSON

Préparé par la Thaïlande et le Viêt-Nam

#### Introduction

1. La 31<sup>ème</sup> session du Comité pour les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) a conclu le Projet de Norme pour la sauce de poisson et est convenue de faire progresser le document à l'étape 8 pour adoption. Par la suite, la 34<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a adopté le Projet de Norme en tant que Norme Codex (CODEX STAN 302-2011) à l'étape 8.
2. Afin de fournir des orientations supplémentaires pour faciliter la conformité avec la Norme, la Thaïlande et le Viet Nam ont proposé l'élaboration d'un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson. Le Comité a donc invité les délégations à préparer un document de travail et un document de projet pour examen à sa session suivante.
3. La sauce de poisson est translucide, non trouble, ayant un goût salé et un arôme de poisson, obtenue par la fermentation d'un mélange de poisson et de sel.
4. Suite aux migrations de peuples d'Asie vers d'autres parties du monde et du succès croissant de la cuisine asiatique dans le monde, la sauce de poisson fait l'objet d'un commerce international pour être utilisée comme un condiment nécessaire de plats orientaux. La sauce de poisson est essentielle pour la cuisine quotidienne des ménages du Sud-est asiatique. Les données obtenues pendant une enquête réalisée en 2003-2004 sur la consommation de sauce de poisson en Thaïlande indiquent qu'environ 75% des populations thaïlandaises consomment de la sauce de poisson et que la consommation moyenne de poisson en Thaïlande est de 9,07 g/jour.
5. La Thaïlande et le Viet Nam produisent et exportent la plus grande part de la sauce de poisson disponible sur le marché mondial. En 2011, un total de 43 millions de litres de sauce de poisson ont été exportés depuis la Thaïlande vers 106 pays. Les principaux partenaires commerciaux sont les USA (22%), Hong Kong (11%), le Myanmar (8%), l'Australie (6%), Laos (7%) et le Japon (5%). Ce produit est de plus en plus consommé dans le monde entier.
6. La sauce de poisson peut être préparée à partir de plusieurs types de poissons. Toutefois, la sauce de poisson produite à partir d'anchois (*Stolephorus spp.*) a la meilleure qualité autant du point de vue du goût, que de l'odeur et de la couleur. Outre les caractéristiques organoleptiques désirables qu'ils confèrent, les anchois constituent aussi la meilleure matière première pour la sauce de poisson puisqu'ils sont abondants et de petite taille, ce qui facilite une période de fermentation adaptée. Il a été essayé d'accélérer la fermentation en ajoutant des enzymes naturelles ou synthétiques ou des produits chimiques tels que de l'acide pour faciliter la digestion. Néanmoins, les produits obtenus par la recherche scientifique sont quelque peu différents de ceux de la fermentation naturelle.

## **Classification de la sauce de poisson et qualité essentielle de la sauce de poisson**

7. La sauce de poisson peut être classée en utilisant l'azote total et l'azote d'acide aminé comme critères principaux. Dans la Norme du Codex pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011), l'azote total et l'azote d'acide aminé total ont été établis à non moins de 10g / l et non moins de 40% d'azote total respectivement. L'acide aminé apporte une odeur et un arôme plaisants tandis que l'azote total détermine le prix de la sauce de poisson. La sauce de poisson mise sur le marché peut avoir des niveaux de qualité différents en fonction de la teneur en azote total et en azote d'acide aminé total.

### **Dangers liés à la sauce de poisson**

8. La sauce de poisson contient une forte concentration de sel qui dépasse 20 pour cent. La forte teneur en sel peut empêcher la prolifération de micro-organismes de décomposition dans le produit. Toutefois, des pratiques d'hygiène et une manipulation impropres en cours de production peuvent entraîner des teneurs inacceptables d'histamine. L'histamine peut provoquer des symptômes gastro-intestinaux allant de (nausées, vomissements, diarrhée, et crampes abdominales) à des maladies graves.

9. Des températures inadaptées pendant la manipulation des matières premières, l'entreposage sur des navires de pêche et le transport après débarquement contribuent à des teneurs plus élevées en histamines. A la température de la glace ou de la glace fondante, la prolifération de bactéries qui forment de l'histamine était minimale (Rodtong et al, 2005) et ainsi la formation d'histamine est limitée (Brillantes et al, 2002). On peut ajouter du sel aux poissons à bord pour conserver la qualité des poissons.

10. Une mise sur glace et une manipulation adéquate des poissons à bord jouent de ce fait un rôle très important pour maîtriser les niveaux d'histamine dans les poissons même et dans le produit.

### **Production de sauce de poisson**

11. On prépare la sauce de poisson en mélangeant du poisson frais à du sel. Les poissons utilisés dans la préparation peuvent être grands, petits ou de taille moyenne telle que des anchois, maquereaux ou sardines. Le mélange est mis en fermentation pour une période appropriée dans un conditionnement couvert; généralement, le procédé de fermentation dépend de la taille des poissons. Ensuite, le produit liquide (sauce de poisson) obtenu par fermentation sera mis en bouteille et distribué.

### **Importance de l'élaboration d'un Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson**

12. Il est essentiel d'établir un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson afin de fournir une directive servant à l'amélioration des pratiques de préparation de sauce de poisson pour qu'elles répondent aux exigences internationales. L'application des BPF et/ou du HACCP devrait être encouragé pour ce produit traditionnel afin de veiller à la santé des consommateurs et à la sécurité sanitaire. Pour atteindre les facteurs de qualité et de sécurité sanitaire spécifiés dans la Norme du Codex pour la sauce de poisson, des directives et recommandations sur les techniques de préparation devraient être élaborées et leur mise en œuvre devrait être recommandée aux fabricants de sauce de poisson.

13. Les facteurs ayant un impact sur la qualité de la sauce de poisson sont en général la qualité des matières premières, le procédé de fermentation et les pratiques d'assainissement et d'hygiène. L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson abordera les étapes générales de la préparation et les orientations techniques à mettre en place par les fabricants de sauce de poisson et qui pourraient varier de pays en pays. Les techniques de préparation traditionnelles seront préservées et, simultanément, les concepts de BFP et/ou de HACCP seront intégrés pour assurer la qualité et la sécurité sanitaire de produits authentiques. Les dangers et défauts potentiels seront identifiés pour chaque étape de la préparation allant de la manipulation des poissons à l'entreposage et la distribution des produits finis. On élaborera également des orientations techniques à chaque étape de la préparation de la sauce de poisson pour veiller à la santé et à la sécurité sanitaire des consommateurs.

14. Les nouveaux travaux proposés pourraient contribuer à l'harmonisation de normes nationales pour la préparation de sauce de poisson et à la minimisation d'entraves potentielles au commerce international. Ce document aidera également les autorités règlementaires à mieux comprendre et à mettre en place des normes et des critères appropriés pour la sauce de poisson, qui soient pratiques, réalisables, scientifiquement justifiées et qui contribuent aux pratiques loyales dans le commerce.

15. La participation des organisations gouvernementales et non gouvernementales, des agences de protection des consommateurs, des parties prenantes et des organismes internationaux tels que la FAO sera la bienvenue et encouragée pendant la procédure d'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson. Le procédé d'élaboration renforcera la participation des pays en développement qui sont les principaux fabricants de ce type de produit de la pêche.

16. Le document de projet pour de nouveaux travaux visant l'élaboration d'un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson est déjà prêt et figure en annexe au présent document.

**Références:**

- Brillantes, S. 1999. Histamine in fish sauce health and safety consideration (*L'histamine dans la sauce de poisson, réflexion sur la santé et la sécurité sanitaire*) INFOFISH International. 4:51-56.
- Rodtong, S., S. Nawong et J. Yongsawatdigul. 2005. Histamine accumulation and histamine-forming bacteria in Indian anchovy (*Accumulation d'histamine et de bactéries formatrices d'histamine dans l'anchois indien*) (*Stolephorus indicus*). Food Microbiology. 22:475-482. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agricultural and Cooperatives, Thailand. 2006. (*Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires, Ministère de l'agriculture et des coopératives, Thaïlande, 2006.*) Données sur la consommation alimentaire en Thaïlande. 165 pp.

## Document de projet

### Proposition de nouveaux travaux pour l'élaboration d'un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif de cette proposition est de compiler un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson. Ces orientations compléteront le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

Le champ d'application des nouveaux travaux développera les techniques de préparation de la sauce de poisson qui tiendront compte de questions de sécurité sanitaire et de qualité alimentaire ainsi que des pratiques loyales dans le commerce et de la protection des consommateurs. Les principes HACCP seront abordés pour veiller à la conformité des exigences des marchés internationaux. L'Avant-projet de Code d'usages devrait être conforme aux exigences du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969). Rev. 4 (2003)) et du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003).

#### 2. Pertinence et actualité

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson est nécessaire et très important pour fournir une directive servant à l'amélioration des pratiques de préparation de sauce de poisson pour qu'elles répondent aux exigences internationales. L'application des BPF et du HACCP devrait être promue pour ce produit traditionnel afin de veiller à la santé des consommateurs et à la sécurité sanitaire. La Norme du Codex pour la sauce de poisson a été élaborée par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. Pour atteindre les facteurs de qualité et de sécurité sanitaire établis dans la Norme, il conviendrait d'élaborer des directives et recommandations sur les techniques de préparation et leur mise en œuvre devrait être recommandée aux fabricants de sauce de poisson.

#### 3. Principales questions à traiter

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson abordera les étapes générales de la préparation et les orientations techniques à mettre en place par les fabricants de sauce de poisson et qui pourraient varier de pays en pays. Les dangers et défauts potentiels seront identifiés pour chaque étape de la préparation allant de la manipulation des poissons à l'entreposage et la distribution des produits finis. On élaborera également des orientations techniques à chaque étape de la préparation de la sauce de poisson pour veiller à la santé et à la sécurité sanitaire des consommateurs.

#### 4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (page 51, Manuel de procédures, 20<sup>ème</sup> édition)

Les nouveaux travaux proposés pourraient contribuer à l'harmonisation de normes nationales pour la préparation de sauce de poisson et à la minimisation d'entraves potentielles au commerce international.

##### 4.1 Critère général

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson assurera la protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

##### 4.2 Critères applicables aux produits

###### (a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.

En 2011, un total de 43 millions de litres de sauce de poisson ont été exportés à partir de la Thaïlande vers 106 pays du monde entier. Les principaux partenaires commerciaux sont les USA (22%), Hong Kong (11%), le Myanmar (8%), l'Australie (6%), Laos (7%) et le Japon (5%). Ce produit est de plus en plus consommé dans le monde entier.

**(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

On prépare la sauce de poisson par fermentation de poisson et de sel. Cette production repose principalement sur des techniques traditionnelles qui peuvent varier d'un pays à l'autre en Asie à cause de préférences nationales. Toutefois, les facteurs ayant un impact sur la qualité de la sauce de poisson sont en général la qualité des matières premières, le procédé de fermentation et les pratiques d'assainissement et d'hygiène. Étant donné la petite quantité consommée en tant que condiment, la sauce de poisson présente un très faible risque de sécurité sanitaire des aliments. L'Avant-projet de Code d'usages permettra l'amélioration des pratiques de préparation de la sauce de poisson en abordant des points de contrôle appropriés. Ce document aidera également les autorités réglementaires à mieux comprendre et à mettre en place des normes et des critères appropriés pour la sauce de poisson, qui soient pratiques, réalisables, scientifiquement justifiés et contribuant aux pratiques loyales dans le commerce.

**(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

La sauce de poisson s'exporte actuellement de la Thaïlande et du Viet Nam vers plus de 100 pays de tous les continents. Cette évolution est due à la migration de populations d'Asie vers les pays occidentaux et d'autres parties du monde, au mouvement dynamique des populations et au caractère multiculturel de plus en plus accepté. Les plats asiatiques ont de plus en plus de succès. Cette évolution a grandement contribué à l'augmentation de la consommation de sauce de poisson dans le monde.

**(d) Aptitude du produit à la normalisation**

L'Avant-projet de Code d'usages abordera les pratiques appropriées de la manipulation, à la préparation et aux contrôles de qualité et de sécurité sanitaire jusqu'au produit fini et à sa distribution. Les techniques de préparation traditionnelles seront préservées et, simultanément, les concepts de BPF et de HACCP peuvent être intégrés pour assurer la qualité et la sécurité sanitaire de produits authentiques.

**(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.**

Ces nouveaux travaux développeront les techniques de préparation de la sauce de poisson qui tiendront compte de questions de sécurité sanitaire et de qualité alimentaire ainsi que des pratiques loyales dans le commerce et de la protection des consommateurs. Les principes HACCP seront abordés pour veiller à la conformité des exigences des marchés internationaux.

**(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.**

Ces nouveaux travaux couvriront la sauce de poisson selon CODEX STAN 302-2011

**(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par (les) l'organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)**

Ces nouveaux travaux ne font pas double emploi avec d'autres travaux entrepris par d'autres organisations internationales.

Plusieurs pays d'Asie, tels que la Thaïlande, le Viet Nam, l'Indonésie et la Malaisie ont élaboré leurs propres normes pour une utilisation locale.

**5. La pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

**Objectif 1 : Promouvoir des cadres réglementaires cohérents**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson contribuera à l'élaboration et à l'amélioration d'un système de contrôle des aliments dans les pays membres du Codex. Les orientations scientifiques et techniques évoquées aideront l'autorité compétente à établir et renforcer les cadres réglementaires qui couvrent la santé et la sécurité sanitaire des consommateurs et à promouvoir en même temps les pratiques loyales dans le commerce.

**Objectif 2 : Promouvoir l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson tiendra compte des principes de contrôle reconnus sur le plan international, tels que le HACCP. Les concepts du HACCP requièrent des

justifications scientifiques et des analyses de risque pour élaborer des mesures de maîtrise pour les dangers identifiés dans la chaîne de production.

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003)) seront pris en compte pour l'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson afin de veiller à ce que les principes scientifiques et l'analyse de risques soient correctement appliqués.

### **Objectif 3 : Renforcer l'aptitude du Codex à gérer son travail**

En élaborant l'Avant-projet de Code d'usages pour la sauce de poisson, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche devrait être en mesure de respecter le calendrier prévu pour l'élaboration et parvenir à contribuer à une bonne gestion de la CAC toute entière.

### **Objectif 4 : Promouvoir la coopération entre le Codex et les organisations internationales pertinentes**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson tiendra compte des comités du Codex concernés tels que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire ainsi que de la FAO et de l'OMS.

### **Objectif 5 : Encourager une participation maximale et effective des membres.**

La participation des organisations gouvernementales et non gouvernementales, des agences de protection des consommateurs, des parties prenantes et des organismes internationaux tels que la FAO sera la bienvenue et encouragée pendant la procédure d'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson. Le procédé d'élaboration renforcera la participation des pays en développement qui sont les principaux fabricants de ce type de produit de la pêche.

## **6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson tiendra compte du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003)) et de la Norme du Codex pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).

## **7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Pendant l'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson, des avis scientifiques devraient être sollicités pour identifier les risques et dangers liés à la contamination microbienne et le lien avec la production d'histamine.

## **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun

## **9. Calendrier proposé pour réaliser ces nouveaux travaux**

Une période de 4 années est prévue pour la réalisation de cet Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson.

## **10. Animation des travaux par**

La Thaïlande et le Viêt-Nam

## **11. Ajout d'un profil de risques**

Estimé non nécessaire à ce stade.

## **12. Plan de travail pour l'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson**

<b>PROGRESSION</b>	<b>SESSION DU CODEX</b>	<b>CALENDRIER</b>
Convenir des objectifs et du champ d'application des nouveaux travaux proposés	32 <sup>ème</sup> session, CCFFP	Octobre 2012
Approbation de nouveaux travaux	35 <sup>ème</sup> session, CAC	Juillet 2013
Examen de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson à l'étape 4 et progression à l'étape 5	33 <sup>ème</sup> session, CCFFP	Avril 2014
Adoption de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson à l'étape 5	36 <sup>ème</sup> session, CAC	Juillet 2014

Examen de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson à l'étape 7 et progression à l'étape 8	34 <sup>ème</sup> session, CCFFP	Octobre 2015
Adoption de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson à l'étape 8	38 <sup>ème</sup> session, CAC	Juillet 2016