



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

Trente-Quatrième Session

Ålesund, Norvège

19 – 24 octobre 2015

**PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉPARATION DE LA SAUCE DE POISSON
(À L'ÉTAPE 6)**

Observations présentées par le Brésil, l'Égypte et l'Union européenne

BRÉSIL

1.2 Besoins en sel

Conseils techniques: Deuxième puce 'La composition du sel varie selon son origine. Le sel gemme et le sel de mer cristallisé en saline contiennent des impuretés sous la forme de plusieurs autres sels, tels que le sulfate de calcium et de magnésium, et des chlorures. ~~Le sel cristallisé en saline peut être entreposé pendant au mois 2 mois avant de l'utiliser afin d'obtenir un bon goût pour la sauce de poisson.~~

Suggestion : Déplacer le passage biffé à l'étape 2. Mélange du poisson et du sel.

Justification : Ce passage renvoie à un défaut possible du produit (mauvais goût).

1.2 Besoins en sel

Conseils techniques: Quatrième puce : 'La taille des grains de sel devrait être soigneusement examinée. Il faudrait utiliser des cristaux de sel de taille moyenne. Utiliser du sel propre sans contaminants. ~~En cas d'utilisation de petits cristaux de sel, la peau du poisson perd rapidement de son humidité et la brûlure saline qui peut s'en suivre empêche la pénétration du sel dans le poisson. En conséquence, l'intérieur du poisson peut être avarié. En cas d'utilisation de cristaux de sel trop grands, la pénétration du sel est lente et le poisson peut être avarié avant que n'agisse l'effet de conservation du sel.~~'

Suggestion : Déplacer le passage biffé à l'étape 2. Mélange du poisson et du sel

Justification : Ce passage renvoie à un défaut possible du produit qui intervient au cours de l'étape dénommée 'mélange du poisson et du sel' (deshydratation rapide et brûlure saline).

8. Mélange

Suggestion : Ajouter parmi les défauts potentiels : pH incorrect.

Conseils techniques: Ajouter une nouvelle puce : le pH du produit devrait être mesuré et le résultat devrait être en conformité avec la Norme pour la sauce de poisson.

Justification : Le pH est l'une des propriétés chimiques de ce produit établie dans la Norme pour la sauce de poisson (CODEX Sauce (CODEX STAN 302-2011, section 3.4.)

11. Conditionnement en récipients

Suggestion :

Conseils techniques: Ajouter une nouvelle puce : Les lignes de remplissage devraient être régulièrement vérifiées pour prévenir une défaillance du remplissage des récipients.

Justification : La première puce sous les conseils techniques stipule que 'Les auxiliaires de fermentation devraient être entreposés à une température appropriée afin d'éviter la désactivation des auxiliaires de fermentation.' Mais aucun défaut potentiel n'est associé à cette phrase.

ÉGYPTE

Les modifications figurent en texte **gras souligné** ou biffé.

Premier paragraphe

... La couleur, la clarté, l'arôme (l'odeur) et le goût sont les caractéristiques de qualité qui servent à déterminer la fin du processus de fermentation **comme les indicateurs de la fin de la fermentation.**

Deuxième paragraphe

Concrètement, on utilise communément du sel pour maintenir la qualité ~~et la fraîcheur~~ des poissons et retarder la décomposition après la récolte plutôt que de recourir à une maîtrise de la température.

2. Mélange du poisson et du sel

La brûlure saline devrait être évitée en utilisant ~~un type~~ **une taille de grains** de sel appropriée.

3. Fermentation

L'utilisation d'auxiliaires de fermentation permet de modifier la durée. **La couleur, la clarté, l'arôme (l'odeur) et le goût sont les caractéristiques de qualité qui servent à déterminer la fin du processus de fermentation comme les indicateurs de la fin de la fermentation.**

4. Séparation

- Tous les ustensiles devraient être propres **et faits de matériaux non dangereux.**

6. Extraction suivante

- **Le nombre d'extractions** suivantes de saumure des restes de poisson pourrait être poursuivie tant qu'on obtient les extraits voulus **et répondant aux caractéristiques finales du produit (CODEX STAN 302-2011).**

8. Mélange

- Afin d'obtenir une sauce de poisson de bonne qualité, les ingrédients devraient satisfaire aux caractéristiques requises et aux concentrations appropriées. *(NDT: changement uniquement en anglais)*

12. Capsulage

- L'état des capsules devrait être vérifié **pour détecter des fissures** avant **et après** le capsulage
- La présence de matières étrangères, **de fissures et l'étanchéité** devraient être vérifiées après le capsulage.

14. Transport / Distribution et entreposage

UNION EUROPÉENNE

1^{er} paragraphe

Les poissons qui servent généralement de matière première pour la production de sauce de poisson sont de petite taille et ne dépassent pas 12cm de longueur. La fermentation traditionnelle de la sauce de poisson repose sur la présence d'enzymes endogènes et de bactéries propres aux matières premières. Dans le cas de la fermentation non traditionnelle **des parties de poisson (sous-produits)**, d'autres ingrédients ou auxiliaires technologiques peuvent être ~~ajoutés~~ **employés** pour ~~aider~~ **réaliser** le processus de fermentation. **Les poissons crus et les parties de poisson devront être en bon état, propres à la consommation humaine.....**

Justification : Outre la fermentation traditionnelle de poissons entiers d'espèces de petite taille, il faudrait souligner que pour des raisons de durabilité, des parties de poisson (par exemple des sous-produits d'autres préparations) peuvent aussi faire l'objet de fermentation en employant des enzymes en tant qu'auxiliaires technologiques.

La phrase ajoutée rappelle les conditions qualitatives stipulées dans la Norme du Codex pour la sauce de poisson¹.

1. Réception des matières premières

1.1 Poissons

¹ Section 3.1.1. La sauce de poisson devra être préparée à partir de poissons ou de morceaux de poissons sains et salubres d'une qualité telle qu'ils pourraient être vendus frais pour la consommation humaine.

Dangers potentiels: Histamine, contamination microbiologique, biotoxines, contamination chimique (y compris pesticides **et résidus vétérinaires**), contamination physique, métaux lourds

Justification : Rapprochement avec la description dans les conseils techniques.

1.2 Besoins en sel

- La taille des grains de sel devrait être soigneusement examinée. Il faudrait utiliser des cristaux de sel de taille moyenne. ~~Utiliser du sel propre sans contaminants.~~ En cas d'utilisation de petits cristaux de sel, la peau du poisson perd...

Justification : Cette phrase est redondante car la première puce avec la référence à la Norme pour le sel de qualité alimentaire comprend déjà cette exigence.

2. Mélange du poisson et du sel

- ~~La brûlure saline devrait être évitée en utilisant un type de sel approprié.~~

Justification : La dernière puce devrait être supprimée car la brûlure saline est déjà évoquée en section 1.2 Besoins en sel (dernière puce).

5. Préparation de la saumure

Conseils techniques:

- La saumure, saturée de préférence, ajoutée aux restes de poisson devrait être **fraîchement** préparée avec de l'eau potable et du sel de qualité alimentaire pour l'extraction suivante.

Justification : La production alimentaire requiert en général des ingrédients propres et frais. Étant donné l'emploi du qualificatif 'saturée de préférence', la préparation de saumure fraîche est impérative.

12. Capsulage

Dangers potentiels: ~~peu probables,~~ **agents chimiques de nettoyage résiduels**

Défauts potentiels: Morceaux de plastique détachés, capsules cassées, matières étrangères

Conseils techniques:

- L'état des capsules devrait être vérifié **régulièrement de de manière aléatoire pour détecter des défauts et vérifier la propreté** avant le capsulage.
- La présence de matières étrangères devrait être vérifiée après le capsulage.

Justification : Pour des raisons de BPF, les capsules devraient également être contrôlées pour détecter des défauts et en vérifier la propreté, comme c'est le cas pour les récipients en section 11.

17. Ingrédients et additifs

Dangers potentiels: Contamination chimique, physique et microbiologique

Défauts potentiels: Dépend de l'ingrédient

Conseils techniques:

- Les ingrédients et les additifs devraient être entreposés dans **un endroit propre et dans** des conditions de température, d'humidité **et d'hygiène** appropriées.
- ~~Les ingrédients et les additifs devraient être entreposés dans un endroit sec et propre dans de bonnes conditions d'hygiène.~~
- Les ingrédients et les additifs devraient être correctement protégés et séparés afin d'éviter la contamination croisée.
- Des ingrédients et additifs défectueux ne devraient pas être utilisés.

Justification : Afin de simplifier les conseils techniques.