

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-sixième session

Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS
DU CODEX33^{ème} session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013)¹

1. En réponse aux observations formulées lors du 45^{ème} CCFA dans le cadre du processus d'approbation des dispositions sur les additifs alimentaires dans la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (se référer au REP13/FA, par. 31 et Annexe II), le 33^{ème} CCFFP a :

- i) l'utilisation technologique ne disposait d'aucune information sur l'utilisation d'autres tartrates dans le poisson fumé, donc il a été convenu de faire uniquement référence à l'acide tartrique [L+] (INS 334)² ;
- ii) est convenu de remplacer le terme érythorbate de sodium (SIN 316)³, utilisé conformément aux BPF, par isoascorbate de sodium, recommandé par le CCFA;
- iii) est convenu de remplacer les dispositions concernant la dextrine (amidon torréfié) (SIN 1400) et le monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane⁴ par une référence aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

2. Le 33^{ème} CCFFP a noté que certaines observations écrites indiquaient que le bleu brillant (SIN 133) est utilisé pour modifier la couleur. Plusieurs délégations étaient toutefois d'avis que l'utilisation de cet additif dans le poisson fumé n'avait aucune justification technologique et le Comité ne l'a pas inclus à la Section 4 de la norme. Il est par ailleurs convenu de demander au CCFA de supprimer cet additif de la NGAA pour ce qui est de son utilisation dans le poisson fumé.

3. Le Comité **est invité à prendre note** des réponses du 33^{ème} CCFFP et de considérer la requête du 33^{ème} CCFFP de supprimer le bleu brillant de la NGAA pour ce qui est de son utilisation dans le poisson fumé (catégorie d'aliment 09.2.5 « Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes).

¹ REP14/FFP, par. 26-29 et 34

² La disposition pour l'acide tartrique [L+] (INS 334) a été approuvée par le 45^{ème} CCFA.

³ La disposition pour l'érythorbate de sodium (INS 316) a été approuvée par le 45^{ème} CCFA.

⁴ Les dispositions pour l'amidon torréfié (SIN 1400) et le monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane (SIN 433) n'ont pas été approuvées par le 45^{ème} CCFA.

Dispositions sur les additifs alimentaires dans d'autres normes pour le poisson et les produits de la pêche⁵

4. Le 33^{ème} CCFFP a pris en compte les propositions de révision des dispositions sur les additifs alimentaires relatives à d'autres normes pour le poisson et les produits de la pêche et a pris les décisions suivantes :
- Norme Codex pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (CODEX STAN 36-1981) – Est convenu de ne pas inclure les phosphates car ils ne sont pas justifiés du point de vue technologique et a conservé les dispositions actuelles.
 - Norme générale Codex pour les filets de poisson surgelés (CODEX STAN 190-1995) – Est convenu d'aligner la teneur avec celle de la NGAA, soit 2 200 mg, exprimée en tant que phosphore seul ou en combinaison. Il a également été convenu de remplacer la référence à « Agents de rétention de l'eau/l'humidité » par « Humectants – Agents de rétention de l'eau/l'humidité », pour inclure tous les phosphates du groupe de phosphates de la NGAA qui jouent le rôle d'humectants.
 - Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989) et la Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981) – Est convenu d'apporter l'amendement susmentionné sur les phosphates.
 - Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) – Est convenu d'apporter l'amendement susmentionné sur les phosphates et de corriger le nom de la catégorie fonctionnelle en remplaçant, dans la version anglaise, « Leavening Agents » par « Raising Agents » (agents levants) ; de répertorier tous les phosphates de la NGAA qui jouent le rôle d'agent levant, exprimés en tant que phosphore ; de supprimer le phosphate d'aluminium sodium (SIN 541) de la norme ; et d'inclure l'acide alginique (SIN 400), l'alginate de potassium (SIN 402), l'alginate d'ammonium (SIN 403) et l'alginate de calcium (SIN 404) comme agents épaississants dans les enrobages à base de pain ou de pâte à frire.
 - Norme pour les crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981) – Est convenu, concernant les phosphates, de remplacer la référence « Régulateurs d'acidité » par « Humectants – Agents de rétention de l'eau/l'humidité », pour inclure tous les phosphates de la NGAA qui jouent le rôle d'humectants et de fixer la teneur d'utilisation à 2 200 mg/kg, exprimée en tant que phosphore seul ou en combinaison.
 - Norme pour le thon et la bonite en conserve (CODEX STAN 70-1981) et Norme pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981) – A souscrit à la conclusion du groupe de travail selon laquelle les phosphates ne sont pas justifiés du point de vue technologique et ne devraient pas être ajoutés à ces normes, et a conservé les dispositions actuelles.
 - Norme pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981) – Est convenu d'examiner, lors de la prochaine session, la question de l'inclusion des phosphates dans les normes.
 - Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989) – Est convenu que les phosphates en tant que séquestrants ne devraient pas être inclus dans la norme et a décidé de conserver les dispositions actuelles. Il a été noté que le produit couvert par la norme contient 12 % de sel tandis que les phosphates en tant que séquestrants sont utilisés dans certaines réglementations dans le poisson salé contenant au moins 18 % de sel.
 - Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011) – Est convenu de conserver les dispositions actuelles car aucune justification technologique n'a été fournie concernant le besoin d'utiliser des phosphates dans la sauce de poisson.
 - Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001) – Est convenu de conserver les dispositions actuelles inchangées.

⁵ REP14/FFP, par. 96-106 et Annexe VI

5. Le Comité **est invité à prendre en considération** la discussion ci-dessus sur le 33^{ème} CCFFP. Les dispositions révisées sur les additifs alimentaires dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche pour approbation par le 46^{ème} CCFA sont compilées dans le document CX/FA 14/46/4.