

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FFP 00/5

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**  
*Vingt-quatrième session*  
*Ålesund (Norvège), 5-9 juin 2000*

**PROJET DE NORME POUR LES ANCHOIS SALÉS SÉCHÉS**  
**OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS A L'ETAPE 6**  
**(Canada, Malaisie, Pologne)**

**CANADA**

**Observations générales:**

Le Canada a des réserves à exprimer concernant l'approche générale adoptée pour ce projet de norme, qui diffère de celle des normes de produits Codex existantes et estime que des amendements sont nécessaires.

Conformément au paragraphe 75 du rapport de la vingt-troisième session du CCFFP<sup>1</sup>, où il est indiqué que la délégation allemande a noté que plusieurs sections qui figuraient habituellement dans les normes pour les poissons, telles que la *définition des unités défectueuses*, la *référence à l'odeur et à la saveur et l'évaluation organoleptique*, manquaient dans ce texte, le Canada souhaiterait que les sections ci-après soient incluses dans la norme:

- Les critères de conformité d'un lot à la norme doivent être élaborés. Il est recommandé à cet effet de se fonder sur les normes de produits Codex existantes et d'ajouter à la norme une section intitulée "**Acceptation du lot**".
- Pour renforcer la Section 2 - Description, il est recommandé de préciser les conditions applicables à la présentation commerciale. Il est suggéré de s'inspirer des normes de produits Codex existantes et d'ajouter une section intitulée "**Présentation**".
- Une section intitulée "**Additifs alimentaires**", d'une présentation analogue à celle utilisée dans d'autres normes de produits Codex, devrait figurer dans la norme.
- 3. La place de la Section 3.3 - Poisson fragmenté et de la Section 3.5 - Calibre et l'obligation stipulée dans la Section 6.2 - Qualité et calibre du produit ne correspondent pas exactement à la décision du Comité, telle que rapportée au paragraphe 70 du document ALINORM 99/18. Le Canada a rappelé que les dispositions facultatives figurant dans des normes existantes ou dans des normes en cours d'élaboration allaient être intégrées dans le Code d'usages révisé pour les poissons et les produits de la pêche (en cours d'élaboration) sous forme d'annexe.

Le Comité est en train de réviser le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, qui tient compte du Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976) et du Code d'usages international recommandé pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979), et le Canada est d'avis que la référence au Code d'usages révisé devra être mise à jour à l'avenir.

<sup>1</sup> ALINORM 99/18

## Observations spécifiques:

### Section 1 - Champ d'application

Le Canada souhaiterait que soit précisée l'utilisation prévue du produit, qui peut être destiné soit à la consommation directe soit à une transformation ultérieure, soit aux deux. En précisant l'utilisation prévue du produit dans cette section, la norme gagnerait en clarté.

### Section 2.2 - Définition du procédé

Le Canada souhaite que soit précisée la définition du procédé de "lavage", dans la mesure où des résultats de ce procédé dépendra la conformité du produit aux critères fixés dans la Section 3.2.2, Tableau 1: Spécifications applicables aux anchois salés séchés. Le Canada aimerait que le procédé de "lavage" soit décrit avec précision, la concentration de l'"eau salée" et le temps de contact de l'"eau salée" avec le poisson étant stipulés.

Le Canada souhaite une définition claire de l'"eau salée". Le Canada est favorable à l'élaboration d'une définition qui inclurait des spécifications en matière d'hygiène de façon à répondre aux préoccupations concernant l'utilisation d'eau de mer ou d'une solution saline préparée à partir d'un mélange d'eau douce et de sel qui peuvent, l'une et l'autre, contenir des substances présentant un danger pour la santé humaine.

### Section 3.2.1 - Produit fini

L'approche générale de cette section est différente de celle adoptée pour les normes de produits Codex existantes, où les critères et les références relatifs aux méthodes d'analyse, à la définition des défauts et à l'acceptation du lot sont indiqués.

### Section 4 - Hygiène

Par souci d'harmonisation avec les normes de produits Codex existantes et pour refléter les bonnes pratiques en matière de manutention décrites à l'alinéa 4.1, il est recommandé que le titre de la Section 4 soit "**Hygiène et manutention**".

### Section 4.2

L'expression "*matières inadmissibles*" peut s'appliquer à des matières étrangères indésirables d'un point de vue esthétique, mais qui ne présentent pas nécessairement un risque pour la santé publique. Puisque la question des "matières inadmissibles" est traitée dans la section relative à l'hygiène de ce projet de norme, elle devrait être libellée correctement. Le libellé suggéré, qui correspond à celui des normes de produits Codex existantes, est celui-ci: "**Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine**".

### Section 4.3

Le Canada est d'avis que dans le contexte d'une norme Codex, la méthode d'analyse courante recommandée soit l'une des méthodes d'analyse approuvées par la Commission du Codex Alimentarius. Le libellé suggéré est celui des normes de produits Codex existantes, à savoir " lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen **prescrites par la Commission du Codex Alimentarius**, le produit:"

Les dispositions relatives à la présence d'éventuelles substances ne provenant pas de micro-organismes, mais pouvant présenter un risque pour la santé humaine devraient être mises en évidence. Une disposition analogue à celles figurant dans les normes de produits Codex existantes pourrait être ajoutée à cette section comme suit: "**ne doit contenir aucune autre substance dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius**".

#### Section 4.3 a) et c)

Dans certains cas, la Commission du Codex Alimentarius a établi des normes pour les micro-organismes et pour les substances provenant de micro-organismes (comme l'histamine) auxquelles cet alinéa devrait faire référence. Le libellé suggéré, correspondant à celui des normes de produits Codex existantes, est le suivant: " doit ... en quantités pouvant présenter un risque pour la santé, **conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius**".

#### Section 6.3 - Nom scientifique et appellation courante

Le Canada appuie vivement l'étiquetage obligatoire de l'appellation courante seulement du poisson.

#### Section 6.4 - Dispositions supplémentaires

Le Canada est d'avis que les instructions concernant l'entreposage et celles relatives à la cuisson traitent de deux questions tout à fait distinctes et devraient donc figurer dans des alinéas indépendants.

#### Section 7.1 - Échantillonnage

Une référence numérique au "Plan d'échantillonnage Codex pour les denrées alimentaires préemballées" devrait être ajoutée comme suit: "**Plan d'échantillonnage Codex pour les denrées alimentaires préemballées (AQL - 6.5) (CAC/RM 42-1969)**."

#### Section 7.4 - Détermination des cendres insolubles dans l'acide

Le Canada souhaiterait savoir pourquoi la détermination des cendres insolubles dans l'acide est nécessaire pour ce produit.

### **MALAISIE**

## **2. DESCRIPTION**

### **2.2 DÉFINITION DU PROCÉDÉ**

La Malaisie s'inquiète des risques pour la santé associés aux poissons d'une longueur supérieure à 6,5 cm non éviscérés avant transformation. Elle souhaite donc proposer de modifier la définition du procédé figurant à l'alinéa 2.2 afin d'y inclure l'éviscération du poisson. Elle propose pour la Section 2.2 le libellé suivant:

*"On prépare le produit, soit en lavant le poisson frais dans de l'eau salée, puis en le faisant sécher, soit en le lavant puis en l'ébouillantant en saumure avant de le faire sécher. L'éviscération peut être nécessaire pour les poissons d'une longueur supérieure à 6,5 cm. Le séchage peut être naturel (au soleil) ou artificiel".*

## **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

La Malaisie approuve la décision prise par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche à sa vingt-troisième session de déplacer les Sections 3.3, 3.4 et 3.5 relatives au poisson fragmenté, à la décomposition et au calibre, qui figureront désormais dans l'Appendice A à la norme.

### **3.5 CALIBRE**

La Malaisie est d'avis que la déclaration du calibre doit inclure la taille (petit, moyen ou grand) et la longueur du poisson. La désignation du calibre est une indication de la qualité qui est importante pour protéger l'intérêt des consommateurs et faciliter le commerce international.

## **5. EMBALLAGE**

En réponse à la question de la délégation thaïlandaise sur la nécessité d'utiliser un matériau d'emballage transparent, la Malaisie estime que l'utilisation d'un matériau d'emballage transparent permettrait au consommateur de constater la qualité du produit au moment de l'achat. Compte tenu des effets du matériau d'emballage transparent sur la qualité du produit du fait des réactions d'oxydation des lipides résultant de l'exposition à la lumière, la Malaisie propose que la Section 5.1 soit modifiée comme suit:

*"5.1 Le produit doit être conditionné dans un matériau d'emballage approprié, imperméable à l'eau, au gaz et à la lumière. L'emballage portera au dos une fenêtre transparente d'une taille appropriée."*

L'inclusion d'une fenêtre transparente permettra au consommateur de constater la qualité du produit (poisson fragmenté, coloration ou tout autre attribut de qualité visible) au moment de l'achat. Lorsque les paquets sont empilés sur les étagères du point de vente, la fenêtre transparente se trouve au dos du paquet et le produit n'est donc pas exposé à la lumière.

## **6. ÉTIQUETAGE**

La Malaisie propose que le préambule de cette section soit modifié en remplaçant "CODEX STAN 1-1985" par "CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991)".

L'indication du pays d'origine est nécessaire aux fins de la protection du consommateur.

### **6.3 NOM SCIENTIFIQUE ET APPELLATION COURANTE**

La Malaisie souhaite conserver le libellé actuel de cet alinéa pour une meilleure information du consommateur. Ce libellé est le suivant:

"Le nom scientifique et l'appellation courante doivent figurer sur l'étiquette".

## **7. ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE**

### **7.4 DÉTERMINATION DES CENDRES INSOLUBLES DANS L'ACIDE**

La Malaisie souhaite modifier cette section comme conseillé par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. La Section 7.4 devrait donc être libellée comme suit:

"Selon la méthode décrite dans AOAC 938.08".

### **7.5 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN HISTAMINE**

La Malaisie propose d'inclure une nouvelle Section 7.5 intitulée Détermination de la teneur en histamine, puisque celle-ci est évoquée dans la Section 3.4 et dans la Section 3.4d), conformément à la décision prise par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche à sa vingt-troisième session. Par conséquent la Section 7.5 serait libellée comme suit:

#### **"7.5 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN HISTAMINE**

Selon la méthode décrite dans AOAC 954.04 (seizième édition, 1995)."

## **POLOGNE**

### **Annexe IV: Projet de norme pour les anchois salés séchés**

Nous proposons de fixer des limites pour les contaminants chimiques et en particulier pour les métaux lourds présentant un danger pour la santé humaine.

---