

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 2 de l'ordre du jour

CX/FFP 00/2

PROGRAMME 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

**QUESTIONS RENVOYÉES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX**

A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION

1) Décisions de la Commission relatives aux travaux du Comité

Projet de lignes directrices pour l'évaluation organoleptique en laboratoire des poissons et des mollusques et crustacés

La Commission a adopté le projet de lignes directrices tel que proposé. Quelques modifications de forme ont été prises en compte dans la préparation du texte définitif, qui est actuellement disponible sur le site Web du Codex.

Projet d'amendement à la norme pour les sardines et produits du type sardine en conserve: inclusion de *Clupea bentincki*

Le Président du Comité sur les poissons et les produits de la pêche a rappelé qu'à sa vingt et unième session, la Commission avait demandé que la procédure accélérée soit utilisée en règle générale pour inclure des espèces de poissons supplémentaires dans les normes en vue de faciliter le commerce international et notamment les exportations des pays en développement. La procédure spécifique du Comité, qui veut que trois laboratoires indépendants examinent des échantillons fournis par les pays intéressés, avait été appliquée à *Clupea bentincki* (sur proposition du Chili). Les résultats de l'analyse indiquant que cette espèce pouvait être ajoutée à la liste des produits du type sardine visés par la norme, le Comité était parvenu à un consensus sur cet amendement.

À la vingt-troisième session de la Commission, la délégation marocaine s'est déclarée opposée à l'adoption de l'amendement et a fait observer que le Maroc étant un gros exportateur de sardines (*Sardina pilchardus*), notamment vers le marché européen, ses intérêts économiques seraient gravement lésés par la concurrence de produits du type sardine. La délégation a rappelé qu'elle n'avait pas été impliquée dans la procédure appliquée par le Comité et qu'elle n'était pas en mesure de fournir et d'évaluer ces échantillons et a proposé que le Comité poursuive l'examen de cette question avant de prendre une décision. Cette position a été appuyée par plusieurs délégations.

À cette même session, les délégations chilienne et péruvienne ont appuyé l'adoption des amendements proposés par le Comité, compte tenu des données scientifiques fournies par leurs instituts techniques sur les caractéristiques de *Clupea bentincki*.

La Commission a alors reconnu que l'inclusion de cette nouvelle espèce ne faisait pas l'unanimité et est convenue de renvoyer l'avant-projet d'amendement à l'étape 3 de la procédure pour examen plus approfondi par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche (ALINORM 99/37, par. 117 à 120).

Le Comité est invité à examiner les mesures à prendre en ce qui concerne l'inclusion de l'espèce *Clupea bentincki* dans la norme Codex pour les sardines et les produits du type sardine.

X7157/F

La procédure utilisée pour inclure des espèces de poissons supplémentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche a été approuvée par la Commission à sa treizième session (ALINORM 79/38, par. 339). Elle a été reproduite dans la Lettre circulaire CL 1995/30.FFP (août 1995) demandant aux gouvernements de proposer l'inclusion de nouvelles espèces, compte tenu de la décision prise par la Commission à sa vingt et unième session d'utiliser la procédure accélérée pour l'inclusion d'espèces supplémentaires. Cette procédure est reproduite à l'Appendice 1 du présent document.

2) Décisions de la Commission relatives à des questions connexes: Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés panés ou enrobés de pâte à frire (déclaration de la proportion de poisson)

À sa vingt-troisième session, la Commission a rappelé que le Comité sur le poisson et les produits de la pêche avait demandé l'avis du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires sur l'obligation de déclarer la proportion de poisson et que le Comité avait proposé d'introduire une telle obligation pour que les consommateurs disposent d'informations claires sur la qualité du produit.

À cette même session, la délégation canadienne s'est déclarée opposée à l'adoption du projet d'amendement, rappelant que depuis que la proposition initiale avait été faite, des questions supplémentaires avaient été soulevées par le Comité sur le poisson et les produits de la pêche concernant notamment la définition de la proportion de poisson et la méthodologie utilisée pour déterminer la proportion de chair de poisson. Cette position a été appuyée par quelques pays. La délégation française a appuyé l'adoption de l'amendement, qui fournirait des informations sur la proportion de poisson par rapport à la pâte à frire et permettrait donc aux consommateurs de choisir en connaissance de cause.

Il n'y a pas eu de consensus sur cette question et la Commission est convenue de renvoyer le projet d'amendement à l'étape 6 pour examen supplémentaire par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, afin qu'il décide s'il était nécessaire de prévoir des dispositions d'étiquetage, et par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche en ce qui concerne les aspects techniques tels que la définition de la proportion de poisson et la méthodologie à utiliser (ALINORM 99/37, par. 127 à 129).

Les conclusions de la vingt-huitième session du Comité sur l'étiquetage alimentaire (mai 2000) sur cette question seront présentées oralement

Le Comité est invité à examiner le document préparé par la délégation du Royaume-Uni (CX/FFP 00/2-Add.2) sur les aspects techniques de la détermination de la proportion de poisson parallèlement aux informations susmentionnées.

B. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

COMITÉ SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

1) Bâtonnets de poisson surgelés: proportion de filet et de chair hachée de poisson

À sa vingt-troisième session, le Comité a examiné la proposition de l'Afrique du Sud concernant l'application du mode opératoire du WEFTA aux espèces de merlus de l'hémisphère Sud et la fixation d'une marge de 5 pour cent pour les espèces à chair tendre comme le merlu. Le Comité a noté que le CCMAS devait examiner cette méthode aux fins d'approbation, à la lumière des données qui lui seraient soumises, et est convenu que les propositions supplémentaires présentées par l'Afrique du Sud seraient également transmises au CCMAS pour examen à sa prochaine session (ALINORM 99/18, par. 18 à 19).

À sa vingt-deuxième session, le CCMAS a examiné le document CX/MAS 98/9 qui incluait la méthode du WEFTA en Appendice 2 et l'information fournie par l'Afrique du Sud en Appendice 3. Le CCMAS n'est pas parvenu à une conclusion sur la méthode du WEFTA et l'Annexe III au document ALINORM 99/23 stipule pour ce produit: "Le Comité s'occupant de ce produit est invité à examiner les données provenant d'études interlaboratoires mises à disposition à la fin de la présente session". Toutefois, ces données ne sont pas disponibles dans les documents de travail du CCMAS.

Le CCMAS a approuvé la proposition de l'Afrique du Sud en tant que méthode du type IV (ALINORM 99/23, Annexe III). Toutefois, cette méthode n'avait pas été soumise pour approbation en tant que méthode spécifique, mais pour examen en même temps que la méthode permettant de déterminer le pourcentage de filet de poisson et de chair de poisson hachée dans les bâtonnets de poisson surgelés.

L'étude de l'Afrique du Sud concernait la détermination du pourcentage de chair de poisson hachée dans les blocs surgelés et visait à justifier le facteur de tolérance spécifique pour les espèces à chair tendre.

Le Comité est invité à examiner la méthode du WEFTA (voir Appendice 2) et la disposition spécifique relative aux espèces de poisson à chair tendre. Les pays membres sont invités à fournir des renseignements supplémentaires sur cette méthode, notamment des données découlant d'études interlaboratoires pour examen par le Comité.

Le CCMAS a noté également que la norme ne comportait pas de disposition concernant la proportion de filet de poisson et de chair de poisson hachée. Le Comité pourra souhaiter examiner l'opportunité d'une méthode d'analyse en l'absence de disposition correspondante dans la norme.

2) Bâtonnets de poisson surgelés: proportion de chair de poisson dans les bâtonnets de poisson

Le Comité est convenu à sa dernière session d'inclure dans la norme une référence à la méthode AOAC 996.15, avec un coefficient d'ajustement de 2 pour cent pour les produits panés ou enrobés de pâte à frire crus et de 4 pour cent pour les produits, précuits sous réserve d'approbation par le CCMAS.

Le CCMAS a noté que la méthode AOAC 996.15 était une version modifiée de la méthode AOAC 971.13 qui avait été confirmée antérieurement et a renvoyé la question au Comité sur les poissons et les produits de la pêche pour nouvelles observations concernant l'application des coefficients d'ajustement. Le Comité est invité à examiner cette question, afin de décider s'il convient de confirmer les coefficients d'ajustement.

3. Détermination de la teneur en sel du poisson salé de la famille des *Gadidae*

À sa dernière session, le Comité, répondant à la demande formulée par le CCMAS à sa vingt et unième session, a confirmé qu'une méthode spécifique était nécessaire pour déterminer la teneur en sel du poisson salé et que la méthode générale ne convenait pas dans de tels cas et il est convenu de conserver la méthode actuelle (ALINORM 99/18, par. 7). À sa vingt-deuxième session, le CCMAS n'a pas approuvé la méthode proposée, n'ayant pas reçu de données provenant d'études inter-laboratoires (ALINORM 99/23, Annexe III).

Appendice 1

Procédure proposée pour l'inclusion de nouvelles espèces

Historique¹

À sa treizième session (1978), le Comité sur les poissons et les produits de la pêche a établi une procédure pour l'inclusion de nouvelles espèces en tant qu'amendement à une norme (appelée "amendement d'une norme à l'étape 9") (ALINORM 79/18, par. 111) qui a été approuvée par la Commission à sa treizième session (ALINORM 79/38, par. 339). Le texte approuvé est reproduit intégralement pour que les gouvernements soient informés des conditions techniques à remplir pour l'inclusion d'espèces supplémentaires dans une norme et des renseignements à fournir au Comité sur les poissons et les produits de la pêche en vue de l'examen de toute proposition à cet effet. On notera toutefois, que la procédure d'élaboration des normes a été modifiée depuis et que c'est la procédure accélérée qui est désormais appliquée.

Procédure

“ La Commission du Codex Alimentarius ayant reconnu l'utilité de la mise au point de normes internationales pour les produits dans le but de promouvoir le commerce de produits alimentaires ayant un marché potentiel international, le Comité propose la procédure suivante pour accélérer l'amendement des normes pour le poisson et les produits de la pêche, à l'étape 9, afin de permettre l'inclusion de nouvelles espèces de poisson.

Un pays désirant proposer l'inclusion d'une nouvelle espèce à l'étape 9 devra fournir ou indiquer au Comité sur les poissons et les produits de la pêche:

- 1) un certificat d'une institution appropriée reconnue attestant le nom scientifique de l'espèce en question et fournissant d'autres informations taxonomiques sur cette espèce ;
- 2) des données sur les ressources existantes et potentielles, ainsi que sur les produits qu'on en tire ;
- 3) la forme sous laquelle le produit sera commercialisé et les technologies de transformation proposées pour chaque mode de présentation (en joignant des échantillons) ;
- 4) des rapports de trois laboratoires au moins, choisis parmi ceux désignés par le Comité, déclarant que les propriétés organoleptiques de la nouvelle espèce sont conformes, après transformation, à celles des espèces couramment incluses dans la norme pertinente.

Pour mettre au point une telle procédure, il conviendrait que le Comité désigne un groupe de travail sur cette question, chargé de formuler des critères et des paramètres, ainsi que des systèmes de points, à l'usage des laboratoires désignés par le Comité pour l'évaluation des nouvelles espèces et des produits qu'on en tire. Les laboratoires désignés représenteront autant que possible les différents critères régionaux d'acceptation et les intérêts en cause. Une condition préalable à l'application de la procédure proposée est l'approbation des critères mentionnés ci-dessus par le Comité.

Le Comité, après avoir donné son accord pour l'inclusion de l'espèce en question dans la norme, soumettra sa proposition à la Commission pour approbation immédiate et introduction dans la norme à l'étape 9. Il s'agira, en fait, de soumettre un amendement à l'étape 9, en proposant d'omettre les étapes 6, 7 et 8.

Le Comité note que cette procédure, qui ne sera rendue obligatoire que dans le cas d'amendement à l'étape 9, pourrait être utilisée avec profit par les différents pays pour faciliter l'inclusion de nouvelles espèces dans les projets de norme en cours d'élaboration.

¹ Tel que présenté dans le document CL 1995/30-FP

**NORME CODEX POUR LES BÂTONNETS, PORTIONS ET FILETS DE POISSON
SURGELÉS – PANNÉS OU ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE**

7.6 Estimation de la proportion de filet de poisson et de chair de poisson hachée²

La procédure indiquée ci-après vise à déterminer la proportion de chair de poisson hachée dans les bâtonnets et portions de poisson surgelés, préparés à partir de blocs de poisson surgelés composés d'un mélange de filets de poisson et de chair de poisson hachée.

- i. Prélever autant de bâtonnets ou de portions de poisson panés ou enrobés de pâte à frire que nécessaire pour obtenir un échantillon de poisson d'environ 1 000 g.
- ii. Enlever l'enrobage en utilisant la méthode AOAC 18.002³.
- iii. Décongeler le poisson par portions de 200 g placées chacune dans un sachet en plastique étanche scellé trempé dans une eau agitée maintenue à une température de 20⁰C ou à température ambiante
- iv. Placer le poisson décongelé sur un tamis circulaire prépesé à maillage métallique de 2,8 mm.
- v. Eliminer toute perte par exsudation et déterminer le poids du poisson après 2 mn (**W_{fish}**) à l'aide d'une balance sensible à 0,5 g près.
- vi. Placer le poisson égoutté sur un plat d'aluminium ou de plastique et séparer la chair de poisson hachée du filet à l'aide d'une fourchette et d'une spatule souple à bords en caoutchouc, afin d'enlever la chair de poisson hachée.
- vii. Peser les filets de poisson (**W_{fillet}**)
- viii. Établir la somme des poids de filets de poisson obtenus pour toutes les portions décongelées de poisson.
- ix. Calculer la proportion de chair de poisson hachée comme suit:

$$\text{chair de poisson hachée (\%)} = \{(\Sigma W_{\text{fish}} - \Sigma W_{\text{fillet}}) / \Sigma W_{\text{fish}}\} \times 100$$

² Texte établi par le Centre fédéral de recherche sur les pêches (Allemagne), assisté par le Groupe de travail de l'Association de la West Europe Fish Technologists Association (WEFTA).

³ À mettre à jour.