



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

Trente-troisième session
Bergen, Norvège

17 – 21 février 2014

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

A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA 36^{ème} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 8 et à l'étape 5/8¹

1. La Commission a adopté les textes suivants:

- Révision de la procédure pour l'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche ;
- Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché ;
- Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur ; et
- Amendements aux sections I-6.5, I-8.5 et II-8.7 de la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008) et aux sections 7.1 et 7.2.2.2 du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003).

2. Un dossier complet de la discussion dans la Commission se trouve dans le document REP13/CAC, paragraphes 31 et 38-40.

Projet de normes et de textes apparentés adoptés à l'étape 5²

3. La Commission a adopté l'avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines (section I-8.6 Détermination de biotoxines) de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus à l'étape 5. La délégation chilienne a noté que l'examen technique se poursuivrait au sein du CCFFP et a souligné que les bioessais sur les souris étaient importants pour la détermination des biotoxines au Chili et dans d'autres pays en développement.

4. Le Comité est **invité à examiner** le projet de critères de performance au Point 3 de l'ordre du jour.

Nouvelles normes³

5. La Commission a **approuvé** l'élaboration du Code d'usages pour la préparation de la sauce de poisson.

¹ REP13/CAC, Annexe II et III

² REP13/CAC, par. 91 et Annexe IV

³ REP13/CAC, Annexe VI

B. QUESTIONS DÉCOULANT DES AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

Comité exécutif de la Commission (68^{ème} session)

Examen critique relatif à l'élaboration de normes Codex et textes apparentés – suivi de l'élaboration des normes

Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur

6. Le Comité a noté que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) n'avait pas approuvé la référence à la méthode pour les biotoxines dans la Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur car cette question était examinée en même temps que l'Avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines, lequel n'avait pas été approuvé et nécessitait un examen ultérieur par le CCFFP et le CCMAS. Toutefois, il a été observé que le projet de norme sur les ormeaux contenait une référence à la méthode pour les biotoxines dans la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008), laquelle avait déjà été approuvée pour les mollusques bivalves.

7. Le Comité a donc **recommandé** à la Commission d'adopter la Norme avec un renvoi aux méthodes pour la détermination des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus.⁴

Suivi de l'élaboration des normes

8. Le Comité a noté que des progrès importants avaient été réalisés au sujet du Projet de norme pour la chair de muscle adducteur de coquille Saint-Jacques et de pétoncles surgelés qui devrait s'achever en 2014 et que cela ferait progresser les travaux concernant le code d'usages correspondant, qui devrait être finalisé en 2016.⁵

9. Le Comité est **invité à noter** l'information du CCEXEC.

Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) (45^{ème} session)

10. Le CCFA est convenu d'utiliser l'approche de l'arbre de décision amendée pour l'alignement de la NGAA sur les dispositions relatives aux normes de produits pour ses travaux futurs sur l'alignement. L'arbre de décision était destiné uniquement à l'usage interne du CCFA.⁶

Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011)⁷

11. Le Comité a approuvé la limite maximale de 200mg/kg (en tant que tartrates) pour les dispositions sur les tartrates dans la norme.

Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché⁸

12. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits d'examiner les additifs alimentaires qui ne sont pas technologiquement justifiés dans les aliments spécifiques couverts dans le projet de norme et de préparer des recommandations pour la prochaine session du Comité. Ce dernier a en outre convenu de demander au groupe de travail sur l'alignement d'examiner et de préparer des recommandations pour les additifs alimentaires qui n'ont pas de dispositions dans la catégorie d'aliments 09.2.5 « Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

13. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme, avec l'exception des dispositions relatives à la dextrine, amidon torréfié (SIN 1400) et au polyoxyéthylène (20)

⁴ REP13/EXEC, par. 7-8

⁵ REP13/EXEC, par. 37

⁶ REP13/FA, par. 42-46

⁷ REP13/FA, par. 28

⁸ REP13/FA, par. 29-32 et Annexe III

monooléate de sorbitane (SIN 433) et a demandé au CCFFP d'examiner si ces dispositions pourraient être remplacées dans la Norme par une référence aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

14. Le Comité a recommandé que tous les tartrates étant répertoriés sous le nom de « tartrates » (SIN 334, 335(i), 336(i) (ii), 337) soient autorisés.⁹

Projet de norme pour les produits à base de coquille Saint-Jacques crue, fraîche et surgelée

15. Le Comité n'a pas approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la chair de coquille Saint-Jacques surgelée et les coquilles Saint-Jacques roguées transformées à l'aide de phosphates dans l'attente d'informations supplémentaires sur l'emploi des phosphates dans ces produits et a recommandé que ces dispositions soient présentées dans la norme sous forme de tableau comme cela est stipulé dans le Manuel de procédure.¹⁰

Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)

16. Le CCFA a recommandé au CCFFP d'examiner la révision de la disposition relative au phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) dans la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989) (actuellement à 1g/kg exprimé en tant que P₂O₅ dans les enrobages panés et à base de pâte) pour examiner les limites maximales d'emploi sur la base de l'aluminium, en tenant compte de la DHTP du JECFA révisée¹¹.

17. Le Comité est **invité à noter et/ou a considéré** les recommandations ci-dessus du CCFA.

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) (34^{ème} session)

18. Le Comité est **invité à noter** que le 34^{ème} CCMAS a clarifié que les méthodes doivent respecter aussi bien la LD et la LQ et il est convenu de proposer une correction du Manuel de Procédure en conséquence¹². Cette proposition a été adoptée par la 36^{ème} session de la Commission¹³.

Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur / Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché¹⁴

19. Le CCMAS a approuvé la méthode pour le poids net, mais le CCMAS n'a pas approuvé la méthode pour la détermination de la biotoxine dans la Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur.

20. La 36^{ème} CAC a adopté la Norme avec la méthode de détermination des biotoxines comme proposé par le 32^{ème} CCFFP et le Comité exécutif.¹⁵

21. Le CCMAS a approuvé les méthodes pour l'activité de l'eau et du sel dans la phase aqueuse ; et est convenu de remplacer la méthode actuelle pour l'histamine par la méthode des critères de performance dans la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché et a également décidé que la référence aux critères sera applicable pour toutes les normes pertinentes concernant les poissons et les produits de la pêche.

22. Le Comité **est invité à noter** l'information du CCMAS.

⁹ REP13/FA, Annexe III

¹⁰ REP13/FA, par. 33 et Annexe III

¹¹ REP13/FA, par. 96

¹² REP13/MAS, par. 9 et Annexe IV

¹³ REP13/CAC, par. 30 et Annexe II

¹⁴ REP13/MAS, par. 16-27 et Annexe II

¹⁵ REP 13/CAC, par.39

Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

23. Le CCMAS n'a pas approuvé les critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation des biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus et il a encouragé le CCFFP à donner des informations sur les facteurs équivalents de toxicité pour toutes les biotoxines énumérées dans la norme.¹⁶

24. Le comité est **invité à examiner** cette question au Point 3 de l'ordre du jour.

Plan d'échantillonnage¹⁷

Le Comité, à sa 34^{ème} session, a rappelé de nouveau que dans des normes spécifiques, il ne devrait pas y avoir de référence aux *Directives générales sur l'échantillonnage*, étant donné qu'elles ne proposent pas des plans d'échantillonnage, mais plutôt des instructions sur la sélection des plans d'échantillonnage, et il a encouragé les comités spécifiques à choisir des plans d'échantillonnage appropriés. Ainsi, les plans d'échantillonnage dans la Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur et la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché ne devraient pas être approuvés et le Comité a encouragé le CCFFP à établir des plans d'échantillonnage appropriés.

25. Le Comité est **invité à examiner** le développement des plans d'échantillonnage pour les deux normes.

¹⁶ REP13/MAS, par. 20-26

¹⁷ REP13/MAS, par. 54