



Point 7 de l'ordre du jour

CX/FFP 14/33/9-Add.1

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

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE
(SECTION SUR LE CAVIAR D'ESTURGEON)

(à l'étape 3 de la procédure)

Observations du Japon et du Kenya

JAPON

Le Japon voudrait soumettre des observations spécifiques au sujet de l'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (SECTION SUR LE CAVIAR D'ESTURGEON) (CX/FFP 14/33/9)

Observations spécifiques

Les observations du Japon sont mises en évidence en caractères *italiques et gras*.

[p.6]

Dangers microbiens : Les ovaires restent stériles tant qu'ils se trouvent dans la cavité abdominale. Le contact avec les mains, les équipements et les ustensiles, l'air, l'eau, les additifs, la peau et les viscères de poisson peuvent entraîner ~~une contamination des micro-organismes~~ pathogènes ou non-pathogènes. Les bonnes pratiques d'hygiène selon la section 3 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), l'utilisation d'eau propre et potable ainsi qu'un suivi régulier sont donc très importants. ~~La maîtrise du temps et des températures (temps de transformation le plus court possible dans des conditions de chaîne du froid) et un transfert rapide vers un espace froid réduiront le risque de croissance microbienne et de production de toxines.~~

[Justification : La dernière phrase du 2^{ème} paragraphe est plus précise.]

Les *Clostridium botulinum* protéolytiques et non-protéolytiques sont des ~~micro-organismes sporiformes qui présentent un~~ dangers microbiens *sporiformes qui devraient être maîtrisés* pour le caviar emballé sous vide. [Justification ; rédactionnelle] On maîtrise ces pathogènes en ajoutant une quantité adéquate de sel aux œufs de poisson (>5% de sel en phase aqueuse à des températures entre 3°C et 10°C ou activité de l'eau < 0,947), en diminuant le pH du produit (pH < 4,6 ~~5,0~~) et grâce un entreposage à froid approprié (température < 3,05°C). La croissance de micro-organismes non sporiformes (c.-à-d. *Salmonella*, *Listeria*) peut être maîtrisée par pasteurisation et ajout de quantités appropriées d'additifs autorisés en combinaison avec une mise sous vide appropriée par conditionnement sous vide et entreposage à froid à des températures appropriées (obstacles microbiens). Afin de minimiser la croissance microbienne, la température ambiante (de l'espace de travail) et la durée de l'exposition à la température ambiante entre le moment de l'extraction des ovaires et la réfrigération ou les étapes d'entreposage à froid devraient être maîtrisées.

[Justification : pour maîtriser le *Clostridium botulinum* protéolytique, le pH devrait être inférieur à 4,6.

Pour maîtriser le *Clostridium botulinum* non-protéolytique, la température devrait être inférieure à 3,0.

Au lieu d'utiliser du sel en phase aqueuse, il est possible de recourir uniquement à certains paramètres de durée/température qui réduisent la probabilité de prolifération de C. botulinum dans les aliments. C. botulinum ne peut se développer et produire des toxines à une température inférieure ou égale à 3°C ou lorsque l'activité de l'eau se situe en dessous de 0,94.

5 pour cent de sel en phase aqueuse seraient nécessaires pour donner une protection complète à des températures entre 3°C et 10°C.]

[Référence : CAC/RCP 23-1979, REP 11/FFP (Annexe IV)]

Dangers chimiques : Il convient de prendre en compte les contaminants tels que les métaux lourds, pesticides, dérivés d'huile et les résidus de médicaments vétérinaires pour les poissons d'élevage. Les conseils techniques cités dans la section 6 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) devraient être pris en compte. ~~Le risque de transferts~~ **Le transfert** de polluants provenant de l'eau utilisée pour le lavage d'œufs de poisson et pour les autres étapes de transformation est un autre danger chimique potentiel. On devra utiliser de l'eau propre potable à cette fin. Des contaminants provenant du sel et d'additifs peuvent également présenter un danger chimique.

[Justification : rédactionnelle]

Dangers physiques : Des fragments coupants et durs du corps du poisson, des inclusions métalliques ou de verre (provenant d'ustensiles et de matériaux de conditionnement) peuvent être introduits. **L'introduction de ces dangers devrait être maîtrisée. Les mesures de maîtrise devraient être suivies et vérifiées.**

[Justification : rédactionnelle]

[p.8]

X.1 Réception des poissons

Conseils techniques:

- Les poissons d'élevage ou pêchés devraient être récoltés dans des zones autorisées compatibles avec les exigences du Codex figurant dans la section 6-1-2 [(Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)].
- La manipulation de poissons devrait se faire de manière à éviter le stress (exposition directe à la lumière du soleil, températures élevées, appauvrissement en oxygène) et les contaminants.
- Les poissons vivants devraient être transportés vers l'usine de transformation rapidement sans provoquer de dommages physiques.
- Dans le cas de poissons frais (non vivants), les tableaux d'évaluation organoleptique devraient être accessibles dans les sites de réception des poissons, conformément à la section 8.1.1.1 (Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)) et la personne chargée de la réception des poissons devrait examiner les poissons en conséquence et rejeter les poissons non compatibles.
- Il conviendrait d'offrir une formation à la/aux personnes) qui récoltent et manipulent les poissons entre les points de débarquement et les ~~usines~~ **établissements** de transformation.

[Justification : rédactionnelle]

X.2 Entreposage des poissons

Dangers potentiels: ~~Pathogènes~~ **Contamination** microbiologiques

[Justification : Par souci de cohérence avec la définition et l'utilisation de la terminologie du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)]

Défauts potentiels: Mortalité des poissons, décomposition, arôme indésirable et odeur indésirable

Conseils techniques:

- Afin de prévenir la mortalité des poissons vivants susceptibles d'entraîner de la décomposition, les poissons devraient être manipulés avec soin, entreposés dans de l'eau propre (filtrée), oxygénée et rapidement préparés pour l'extraction des ovaires.

- Si les poissons sont maintenus hors de l'eau, la période devrait être courte et les endroits utilisés à cette fin devraient être propres.

[Justification : Redondance (NDT, version anglaise uniquement)] :

- L'étourdissement peut servir à réduire le stress après la récolte des poissons. Cette manipulation devrait être effectuée par une personne qualifiée avec une tension appropriée qui n'endommage pas les poissons ou les œufs.
- Dans le cas de poisson frais (non vivant), le poisson devrait être entreposé sous réfrigération ou dans de l'eau propre réfrigérée (<5°C).
- Consulter les sections 6.1, 6.2 *et* 6.3 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003).

[Justification : rédactionnelle]

[p.11]

X.13 Réception des matériaux de conditionnement

Conseils techniques:

- Tous les matériaux d'emballage tels les boîtes en métal ou en plastique, les bocaux en verre et les joints en caoutchouc devraient être résistants aux composants du caviar, notamment au sel et aux additifs, et devraient permettre la conservation du produit pendant sa période de conservation sans aucune perte de qualité.
- Avant d'être utilisés, tous les matériaux d'emballage devraient être vérifiés par du personnel formé pour vérifier qu'il satisfait aux spécifications et qu'il n'est ni endommagé, ni contaminé.
- Tout produit non conforme devrait être renvoyé et toutes les mesures correctives devraient être enregistrées.
- Avant d'appliquer les étiquettes, il faudrait vérifier que tous les renseignements donnés sont conformes, le cas échéant, à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) et aux dispositions d'étiquetage de la Norme pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010).
- Les matériaux et étiquettes d'emballage devraient provenir de fournisseurs fiables et être accompagnés d'une documentation appropriée sur leurs spécifications et compositions.

[p.15]

X. 21 Réfrigération

Dangers potentiels: Contamination microbiologique ~~développement microbien pathogène~~

[Justification : Par souci de cohérence avec la définition et l'utilisation de la terminologie du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)]

Défauts potentiels: Décomposition, perte de qualité

Conseils techniques:

- Le caviar conditionné devrait être entreposé de manière appropriée avant l'entreposage à froid définitif, (par exemple dans un réfrigérateur, 2-4°C pendant 24 heures) après le conditionnement, afin de faciliter l'absorption de sel et la maturation (répartition égale de sel dans le caviar, laissant assez de temps pour l'évacuation d'eau salée) et également pour minimiser la croissance microbienne.
- Il faudrait surveiller et enregistrer fréquemment la durée et la température du réfrigérateur.
- Le réfrigérateur devrait être propre et régulièrement nettoyé et désinfecté selon un programme d'assainissement.
- Le réfrigérateur devrait être équipé d'un thermomètre et d'un thermographe pour *fréquemment surveiller et* enregistrer ~~fréquemment et surveiller~~ la température du caviar.

[Justification : La surveillance devrait intervenir avant l'enregistrement des résultats.]

- Les systèmes de réfrigération (de refroidissement), les thermomètres et thermographes devraient être ~~vérifiés~~ fréquemment ~~et~~-calibrés pour vérifier leur précision et leur efficacité.

[Justification : Redondance]

- Afin d'éviter toute contamination croisée, aucun autre produit alimentaire ne devrait être entreposé avec les boîtes/bocaux de caviar.
- Après maturation, le caviar emballé en boîtes devrait être fermé avec des rubans en caoutchouc ou tout autre moyen, nettoyé en l'essuyant ou réemballé et transféré vers un entrepôt à froid (-4°C à 0°C).
- Dans le cas de caviar pasteurisé ou de caviar emballé sous vide (bocaux et boîtes), les conditionnements pourraient être directement transférés vers un entrepôt à froid (-4°C à 0°C).

[p.15]

X.22 Entreposage à froid et revérification

Dangers potentiels: Croissance *de contamination* microbiologique pathogène

[Justification : Par souci de cohérence avec la définition et l'utilisation de la terminologie du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)]

X.24 Transport et distribution

Dangers potentiels: Croissance *de contamination* microbiologique pathogène

[Justification : Voir ci-dessus]

Défauts potentiels: Décomposition, boîtes/bocaux physiquement endommagés

Conseils techniques:

- Consulter la section 17 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.
- Les boîtes/bocaux devraient être manipulés et véhiculés de manière appropriée pour prévenir que les boîtes/bocaux ne soient endommagés.
- La température du caviar devrait être surveillée pendant le chargement pour s'assurer que la température se situe entre -4°C et 0°C.
- La température de la caisse de transport du véhicule devrait être maintenue entre -4°C et 0°C.
- La durée d'exposition à des températures ambiantes supérieures à 2°C devrait être surveillée pour prévenir que le caviar ne soit exposé à des températures inadaptées.
- Les produits devraient être transportés de manière à permettre une circulation aisée de l'air froid autour des boîtes / bocaux et à les protéger de tout dommage physique.
- La caisse de transport devrait être complètement isolée et propre. Elle devrait être nettoyée et désinfectée selon un programme régulier d'assainissement.
- La caisse de transport devrait être équipée d'un thermomètre et d'un thermo-enregistreur pour *fréquemment surveiller et* enregistrer ~~fréquemment et surveiller~~ la température d'entreposage.

[Justification : voir supra]

- La manipulation devrait être assurée par du personnel formé.

KENYA

Définitions

Œufs de poisson: œufs non ovulés séparés du tissu conjonctif des ovaires. [Les œufs ovulés provenant d'esturgeons d'aquaculture peuvent être utilisés.]

Observation

Nous proposons que les œufs non ovulés et les œufs ovulés soient définis séparément à des fins de clarté.

1. Œufs de poisson – enveloppes organiques dans lesquels les embryons de poissons commencent leur développement
2. Œufs de poisson non ovulés – enveloppes organiques issues d'un développement naturel dans lesquels les embryons de poissons commencent leur développement.
3. Œufs de poisson ovulés – enveloppes organiques issues d'un développement artificiel dans lesquels les embryons de poissons commencent leur développement par induction hormonale.

Observation générale

Pour les œufs ovulés, le JECFA doit effectuer une étude appropriée pour établir leur sécurité sanitaire [la préoccupation du Kenya découle du fait que les hormones de synthèse se transmettent aux consommateurs par les œufs]

{**Caviar provenant d'œufs de poisson ovulés** : Le produit obtenu à partir d'œufs de poisson **non ovulés/ovulés** de la famille des *Acipenseridae* par traitement avec du sel de qualité alimentaire et des additifs autorisés}

Observation

Nous sommes d'accord avec la définition avec la légère modification indiquée ci-dessus en **gras** et proposons de supprimer les crochets ; nous proposons qu'il soit déclaré sur l'étiquette qu'il s'agit de '**caviar d'œufs de poissons ovulés**'.

Observations générales, second paragraphe

Cette section s'applique à la production de caviar à partir d'esturgeons autant par abattage [que par extraction des œufs après ovulation (sans abattage des esturgeons ; permettant plusieurs récoltes). L'ovulation peut être induite à l'aide de facteurs de libération (synthétiques ou naturels), de manière naturelle avec des homogénats/lysats de l'hypophyse de carpe ou d'esturgeon qui comprennent ces facteurs et/ou de manière environnementale pour provoquer la libération d'hormones dans le cerveau du poisson dans des conditions appropriées (lumière/température).]

Observation

Nous sommes opposés à l'utilisation d'hormones pour provoquer l'ovulation ; nous croyons que le traitement aux hormones n'est utilisé qu'à des fins d'élevage et qu'aucun poisson traité n'entre dans la chaîne alimentaire (et les œufs non plus). Nous estimons donc qu'il est important de n'aborder que les moyens environnementaux d'induction de l'ovulation dans le Code d'usages. Une autre préoccupation est de savoir exactement la période d'arrêt des hormones en s'appuyant sur des données techniques, et qui n'est actuellement pas connue.

Figure x.1

Observation

Nous avons examiné l'exemple de diagramme pour la production de caviar en figure x.1 et arrivons à la conclusion que dans la mesure où aucune étude appropriée sur les œufs de poisson et l'effet de l'utilisation d'hormones sur l'ovulation et l'utilisation d'anesthésiques sur les poissons n'a été réalisée, nous n'avons pas besoin d'examiner les étapes 6, 7, 8 et 9 dans ce code aux fins de la sécurité sanitaire des consommateurs. Nous voudrions donc proposer de supprimer les clauses reprises ci-dessous.

~~X.6 Induction de la ponte~~

~~Dangers potentiels:~~ Contamination chimique (Résidus du médicament vétérinaire)

~~Défauts potentiels:~~ Détérioration de la qualité

~~Conseils techniques:~~

~~□□ Si on utilise des hormones pour induire l'ovulation (ou pour aider à la libération des œufs), les hormones devraient avoir subi une évaluation réglementaire et leur utilisation devrait être approuvée par l'autorité~~

compétente et le dosage ainsi que la période de traitement devraient correspondre à la taille du poisson et être en conformité avec les instructions du fabricant.

~~□□ Les œufs ne devraient être récoltés qu'après une période de sevrage appropriée, suite à l'injection de l'hormone.]~~

~~[X.7 Anesthésie de grands poissons~~

~~**Dangers potentiels:** Contamination chimique (Résidus du médicament vétérinaire)~~

~~**Défauts potentiels:** Œufs physiquement endommagés, changement d'arôme et d'odeur, détérioration de la qualité~~

~~**Conseils techniques:**~~

~~□□ Si on utilise un choc électrique, il devrait être réalisé par du personnel qualifié avec une tension autorisée pour minimiser le stress des poissons et des œufs physiquement endommagés.~~

~~□□ Si on utilise des anesthésiques, le dosage ainsi que la période de traitement devraient correspondre à la taille du poisson et être en conformité avec les instructions du fabricant et leur utilisation doit être approuvée par l'autorité compétente.~~

~~□□ Consulter la section 6.3.2 (Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)).]~~

~~[X.8 Micro-césarienne, aspiration des œufs ou extraction à la main~~

~~**Dangers potentiels:** Contamination microbiologique~~

~~**Défauts potentiels:** Œufs physiquement endommagés, matières étrangères~~

~~**Conseils techniques:**~~

~~□□ Avant l'incision, la zone ventrale devrait être brossée de manière appropriée et lavée à l'eau potable pour éliminer toutes les matières étrangères (sables et sang) et réduire la charge microbienne.~~

~~□□ Le lavage de mains et les agents de désinfection ne devraient pas affecter l'arôme et l'odeur du caviar.~~

~~□□ L'incision du ventre et l'extraction des œufs devrait être effectuée par une personne formée et qualifiée de manière à minimiser la contamination par les viscères du poisson et les matières fécales et réduire les dommages physiques aux œufs.~~

~~□□ L'extraction manuelle devrait se faire avec douceur en tenant compte de la position anatomique et de la direction de l'oviducte afin de libérer les œufs rapidement.]~~

~~[X.9 : Traitement des œufs avec des agents d'amélioration de l'enveloppe~~

~~**Dangers potentiels:** Contamination chimique (p.ex. agents non autorisés), contamination microbiologique, restes de médicaments~~

~~**Défauts potentiels:** Texture des œufs endommagée, arôme et odeur indésirables, perte de qualité du caviar~~

~~**Conseils techniques:**~~

~~□□ Les méthodes d'amélioration physique de l'enveloppe devraient être appliquées de manière à ne pas être à l'origine de contamination et de croissance microbiologiques~~

~~□□ Les agents chimiques d'amélioration de l'enveloppe sont non autorisés conformément à la Norme pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010)~~

~~□□ La stabilisation biologique de l'enveloppe par activation des enzymes des œufs mêmes devrait se faire de façon à ne pas être à l'origine de contamination et de croissance microbiologiques~~

~~□□ Les œufs doivent être manipulés avec soin pour prévenir tout dommage.]~~

X.10 Lavage et égouttage des œufs

Conseils techniques

Observation

Nous proposons de supprimer le passage ‘ne présenter aucun arôme ou goût indésirables’ car l’eau potable ne présente pas ces caractéristiques, et de remplacer ‘froide’ par ‘réfrigérée’.

‘L’eau utilisée pour laver les œufs devrait être potable, ~~ne présenter aucun arôme ou goût indésirables~~ et elle devrait être ~~froide~~ **réfrigérée** pour prévenir une perte de qualité de la texture.

X.11 Réception des ingrédients

Conseils techniques, 5^{ème} puce

Observation

Nous proposons de remplacer ‘sels de mer’ par sel non transformé ou gros sel puisque tous les sels proviennent de la mer.

~~‘Les sels de mer~~ **les sels non transformés/le gros sel** ne devraient pas être utilisés car ils peuvent contenir des bactéries et des moisissures halophiles susceptibles d’affecter la sécurité sanitaire et la qualité du caviar.’

X.21 Réfrigération

Dangers potentiels

Observation

Nous proposons d’insérer le mot ‘et’ entre ‘contamination microbiologique’ et ‘développement microbien pathogène’ pour obtenir le libellé ci-dessous :

Dangers potentiels: Contamination microbiologique **et** développement microbien pathogène

3^{ème} puce

Observation

Nous proposons de reformuler la 3^{ème} puce de la manière suivante par souci de clarté et pour éviter toute ambiguïté. Le réfrigérateur devrait être propre ~~et régulièrement nettoyé et~~ désinfecté selon un programme d’assainissement.

X.22 Entreposage à froid et revérification

Observation

La présence d’air dans les boîtes de caviar devrait être vérifiée **régulièrement** et toutes les boîtes concernées devraient ~~repasser à l’extraction d’air~~ être rejetées.