

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Agenda Item 11

CX/FFP 08/29/9-Add.1  
(ORIGINAL LANGUAGE ONLY)

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS

Twenty-ninth Session  
Trondheim, Norway, 18 - 23 February 2008

### PROPOSED DRAFT STANDARD FOR FISH SAUCE COMMENTS AT STEP 3 (France)

(The comments are relevant to the French version only)

Les commentaires ne concernent que la traduction dans la version française.

#### HISTORIQUE

Le paragraphe 5 devrait être rédigé de la façon suivante :

« 5. L'avant-projet de norme pour la sauce de poisson aborde les questions de la sécurité sanitaire et de la qualité de la sauce de poisson. Elle identifie les technologies de fabrication et leurs caractéristiques. Les facteurs de qualité essentiels abordés dans l'avant-projet de norme sont les critères organoleptiques (apparence, odeur et goût) et les propriétés chimiques (teneur ~~totale~~ en azote total, teneur en ~~azote~~ d'acides aminés, exprimée en azote et teneur en sel). »

#### 1. CHAMP D'APPLICATION

Le paragraphe devrait être rédigé de la façon suivante :

« La présente norme s'applique à la sauce de poisson fabriquée par fermentation naturelle de poisson dans du sel. Le produit est destiné à la consommation directe en tant qu'assaisonnement, ~~que~~ condiment ou ~~un~~ ingrédient pour des aliments. La présente norme ne s'applique pas à la sauce de poisson produite par ~~hydrolyse~~ hydrolyse acide ou par des préparations d'enzymes non dérivées du poisson. »

#### 3.3. PROPRIETES CHIMIQUES

Les corrections suivantes devraient être apportées :

- Teneur ~~totale~~ en azote total : au moins 10 g/l
- Teneur en ~~azote~~ d'acides aminés, exprimée en azote : au moins 40% de la teneur ~~en-totale~~ d'azote total.

#### 7.3 METHODES D'ESSAI POUR L'EXAMEN DES PROPRIETES CHIMIQUES

Les corrections suivantes devraient être apportées :

- Méthodes ~~d'essai~~ d'analyse pour l'examen des propriétés chimiques
- 7.3.1 Détermination de la teneur ~~totale~~ en azote total: AOAC 940.25
- 7.3.3 Détermination de l'azote ~~des~~ acides aminés: AOAC (1980) 2.065
- 7.3.4 Détermination ~~du~~ de la teneur en chlorure de sodium : FAO 1981, Document technique 219 Voir AOAC 937.13 ou 976.18 or 976.19.

---

**8.3 ODEUR ET GOUT**

La correction suivante devrait être apportée

- Odeur et goût **étrangers étranges**

**ANNEXE A**

La correction suivante devrait être apportée

- 3. *Évaluation de l'odeur et du goût par des personnes dûment ~~formées~~ **entraînées**.*