



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

Trente et unième session

Tromsø, Norvège
11 – 15 avril 2011

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

A QUESTIONS DÉCOULANT DE LA 33^{ème} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Questions soumises pour information

Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 8¹

1. La Commission a adopté les textes suivants:

- Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (sections sur homards et crabes et définitions correspondantes) et
- Norme pour le caviar d'esturgeon.

Projet de normes apparentés adoptés à l'étape 5²

2. La Commission a adopté les textes suivants :

- Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché ; et
- Projet de norme pour la sauce de poisson.

Révocation de normes et de textes apparentés du Codex en vigueur³

3. La Commission est convenue de révoquer le suivant :

- Code d'usages international recommandé pour les homards (CAC/RCP 24-1979) ; et
- Code d'usage international recommandé pour les crabes (CAC/RCP 28-1983)

¹ ALINORM 10/33/REP, par. 24 et Annexe III

² ALINORM 10/33/REP, parr 64-65 et Annexe IV

³ ALINORM 10/33/REP, Annexe V

B QUESTIONS DÉCOULANT DES AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

Questions soumises pour information

Comité exécutif de la Commission

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

4. La 63^{ème} session du Comité a noté les progrès réalisés au sein du Comité sur les poissons et les produits de la pêche sur plusieurs points, il a reconnu qu'étant donné les retards accumulés, l'avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée ne serait probablement pas définitivement établi pour la prochaine session et il a donc recommandé que le CCFFP fixe comme objectif une date de 2012.⁴

5. La 64^{ème} session du Comité a noté que le CCFFP n'avait pas défini de critères spécifique pour établir ses priorités, mais aussi que sa charge de travail était due principalement à la nécessité de réviser les anciens codes d'usages et de les intégrer dans le *Code d'usage pour le poisson et les produits de la pêche* et que plusieurs activités démarré avant l'examen critique.⁵

L'aquaculture biologique⁶

6. Pour ce qui concerne les nouveaux travaux proposés sur l'aquaculture biologique, certains membres ont demandé des précisions sur la nature de ces travaux et sur le fait qu'ils relevaient du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et non du Comité sur le poisson et les produits de la pêche.

7. Le Secrétariat a rappelé que les travaux sur les aliments issus de l'agriculture biologique relevaient du CCFL parce que le terme « biologique » constituait une allégation d'étiquetage et qu'une section sur l'aquaculture élaborée par le CCFFP était incluse dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche.

8. Le Comité est convenu que les nouveaux travaux sur l'aquaculture biologique relevaient du CCFL et que le CCFFP devrait être consulté le cas échéant.

9. La 33^{ème} session de la Commission.⁷ a entériné la recommandation du Comité exécutif selon laquelle le CCFL devrait demander l'avis du CCFFP durant le processus, si nécessaire.

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)⁸

10. Le Comité, à sa 38^{ème} session, a confirmé les dispositions relatives à l'étiquetage dans la Norme pour le caviar d'esturgeon.

Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)⁹

11. Le Comité, à sa 42^{ème} session, a confirmé les niveaux maximaux de 25 mg/kg pour les deux extraits d'annato : à base de bixine (SIN 160B(i)) et à base de norbixine (SIN 160b(ii)) 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), tels que proposés par le CCFFP.

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)¹⁰

12. Le Comité, à sa 31^{ème} session, a approuvé la méthode pour déterminer la teneur en sel sous forme de chlorure et exprimée en chlorure de sodium comme méthode de Type I en raison de la procédure d'extraction

⁴ ALINORM 10/33/3, par. 20

⁵ ALINORM 10/33/3A, parr. 90-94

⁶ ALINORM 10/33/3A, parr. 17-19

⁷ ALINORM 10/33/REP, parr. 83-87

⁸ ALINORM 10/33/22, par. 20

⁹ ALINORM 10/33/12, par. 43

¹⁰ ALINORM 10/33/23, par. 58

empirique et par conséquent, a proposé un amendement du type de la même méthode dans la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989).

Le Comité sur les graisses et les huiles (CCFO)¹¹

13. La 22^{ème} session du Comité sur les graisses et les huiles a convenu de commencer un nouveau travail sur une norme pour les huiles de poisson et d'informer le CCFFP de la proposition. Des questions ont été posées à savoir si le CCFFP devrait effectuer ce travail, mais il a été précisé que, compte tenu du mandat du CCFO, ce dernier devrait effectuer les travaux et qu'il serait possible de poser des questions au CCFFP, si nécessaire, en particulier en ce qui concerne les huiles de poisson portant un nom spécifique.

Questions nécessitant une action

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)¹²

14. Le Comité a convenu d'approuver les dispositions en matière d'hygiène contenues dans l'Avant projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché, avec des modifications et les dispositions dans l'avant-projet de Norme pour de la sauce de poisson sans modifications. Ces modifications visaient à mieux refléter l'information pertinente publiée et à présenter un texte plus précis du point de vue scientifique et technique. Comme une température excessive a une incidence directe sur la salubrité et la durée de conservation des produits, un nouveau paragraphe a été ajouté dans le tableau avant d'expliquer que les intégrateurs de temps ou de température pourraient s'avérer utiles pour déterminer si les produits avaient été endommagés à cause de la température, et on a supprimé toute référence particulière aux intégrateurs de temps ou de température dans le tableau. La dernière rangée du tableau de l'Annexe 2 a été supprimée du fait que l'utilisation de la plage de température préconisée était un exemple d'un léger endommagement dû à la température et qu'il ne convient pas de mentionner.

15. Le Comité est **invité** à examiner les amendements proposés tels que présentés dans l'Annexe I du présent document.

¹¹ REP 11/FO, parr. 62-67, Annexe VI

¹² REP 11/FH, parr. 9-10 et Annexe II

APPROBATION DES DISPOSITIONS SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ

6. HYGIÈNE ET MANUTENTION

6.1 Dispositions générales

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages et les codes d'usage en matière d'hygiène, tels que le Code d'usage pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003).

6.2 Critères microbiologiques

Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

6.3 Parasites

Les produits couverts par cette norme ne doivent contenir aucun parasite vivant; une attention particulière doit être accordée aux produits fumés à froid ou aromatisés à la fumée, qui devraient être surgelés avant ou après le fumage si un danger dû à la présence de parasites existe (voir Annexe I). La viabilité des nématodes, des cestodes et des trématodes devra être examinée conformément à la section 8.9 et/ou 8.10.

6.4 *Listeria monocytogenes*

Les produits prêts à consommer doivent respecter les critères microbiologiques applicables à *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer; ces critères ont été élaborés dans l' Appendice II des Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (CAC/GL 61-2007).

6.5 *Clostridium botulinum*

Les toxines de *Clostridium botulinum* ne sont pas admises dans les produits de poisson fumé, de poisson aromatisé à la fumée et de poisson fumé-séché. L'apparition de toxines de *Clostridium botulinum* peut être maîtrisée par l'application d'une combinaison de mesures scientifiquement fondées, comme le type d'emballage, la température d'entreposage et l'activité de l'eau, p. ex. en utilisant du sel en phase aqueuse. Le tableau figurant à l'Annexe 2 traite de ces options de contrôle.

~~Les pays dans lesquels les produits seront consommés peuvent autoriser ces produits à l'état non éviscéré ou peuvent exiger l'éviscération, soit avant soit après le traitement, de manière à minimiser le risque présenté par *Clostridium botulinum*.~~

6.6 Histamine

Le produit ne devra pas contenir plus de 20mg d'histamine/100g de muscle de poisson. Cette limite s'applique uniquement aux espèces vulnérables (p. ex. Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae).

6.7 Autres substances

Le produit ne doit contenir aucune autre substance pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius et le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

ANNEXE 1 (Avant-projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché)

PROCÉDURES SUFFISANTES POUR TUER LES PARASITES

Toute méthode utilisée pour détruire les parasites doit être considérée acceptable par les autorités compétentes du pays.

Lorsque la surgélation est nécessaire pour détruire les parasites (par exemple poisson fumé à froid et poisson aromatisé à la fumée), le poisson doit être congelé avant ou après le fumage à froid à une combinaison de point de température et de durée suffisante pour éliminer les parasites vivants de manière satisfaisante.

Exemples de procédés de surgélation qui peuvent suffire pour détruire tout ou partie des parasites :

- Surgeler le produit de manière à obtenir une température de -20 C° au centre thermique du produit pendant 24 heures (pour les espèces *Anisakis* et *Pseudoterranova decipiens* uniquement),¹³
- Surgeler de manière à maintenir une température de -35 C° au centre thermique du produit pendant 15 heures (tous les parasites)²⁻⁵;
- Surgeler de manière à maintenir une température de -20 C° au centre thermique du produit pendant 168 heures (7 jours)¹⁻⁴²⁻⁵ (tous les parasites).

¹ Document technique no 444 de la FAO (Évaluation et gestion de la sécurité et de la qualité des produits de la mer, 2004)

² Bier, J. 1976. Experimental Anisakiasis: Cultivation and Temperature Tolerance Determinations. J. Milk Food Technol. 39:132-137.

³ Deardoff, T.L. et al. 1984. Behavior and Viability of Third-Stage Larvae of *Terranova* sp. (Type HA) and *Anisakis simplex* (Type I) Under Coolant Conditions. J. of Food Prot. 47:49-52.

⁴ Santé et Bien-être social Canada (1992) (en consultation avec l'association canadienne des restaurateurs et des services alimentaire et Pêches et Océans Canada). Code d'usages pour la préparation de poisson cru, mariné et partiellement cuit

⁵ USFDA - Centre for Food Safety & Applied Nutrition (June 2001), Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance, Chapter 5 Parasites, 3rd Edition.

ANNEXE 2 (Avant-projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché)

Exemples de combinaisons de qualités de produit qui minimisent le risque de formation de toxines de *Clostridium botulinum*.

On peut s'attendre à ce que les pays dans lesquels les produits seront consommés décident scientifiquement de leurs choix de gestion des risques dans le cadre de ce schéma, c'est-à-dire du choix de certaines options et du rejet d'autres, selon les conditions prévalant dans le pays (par exemple la nature et l'application des contrôles en matière de réfrigération et de durée de conservation, les durées et conditions de transport, la variabilité de la quantité de sel en phase aqueuse pouvant survenir malgré les mesures prises pour obtenir le pourcentage requis, etc.), et le degré de protection que le pays décide de retenir pour ce risque particulier. Le tableau ci-dessous s'applique au poisson fumé et au poisson aromatisé à la fumée lorsque l'arôme de fumée est fourni par des condensats de fumée. Si l'arôme de fumée est induit par des mélanges de saveur artificiels, il faudra utiliser du sel en phase aqueuse à 5 pour cent pour assurer une protection absolue dès que la température dépasse 3 C° . Le tableau ci-dessous ne s'applique pas au poisson fumé-séché, car le niveau d'activité de l'eau de 0,85 requis empêche la prolifération de tous les agents pathogènes transmis par les aliments, de sorte que la réfrigération n'est pas nécessaire.

¹³ Skinner, G.E., et Larkin, J.W., 1998). Conservative prediction of time to *Clostridium botulinum* toxin formation for use with time-temperature indicators to ensure the safety of foods (prédiction conservative de la durée d'apparition de toxines de *Clostridium Botulinum* à utiliser avec des indicateurs de durée-température pour garantir la sécurité sanitaire des aliments). Journal of Food Protection **61**, 1154-1160.

Au lieu d'utiliser du sel en phase aqueuse, il est possible de recourir uniquement à certaines mesures de contrôle 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. Il existe d'autres combinaisons durée/température qui permettent aussi de lutter contre la formation de toxines¹³. Lorsque la durée de conservation est habituellement appliquée et qu'elle est acceptée par le consommateur, le pays peut décider d'adopter un système qui s'appuie sur les conditions de température d'entreposage existantes (c'est-à-dire pendant le transport, l'entreposage au détail et chez le consommateur) et des limites de durée de conservation. (Skinner, G.E., et Larkin, J.W., 1998). ~~Conservative prediction of time to Clostridium botulinum toxin formation for use with time temperature indicators to ensure the safety of foods (prédiction conservative de la durée d'apparition de toxines de Clostridium Botulinum à utiliser avec des indicateurs de durée température pour garantir la sécurité sanitaire des aliments). Journal of Food Protection 61, 1154-1160).~~

~~Toutefois, dans les pays où l'acceptation des consommateurs et le respect de la durée de conservation ne sont pas courants, la surveillance continue, comme celle assurée par des intégrateurs durée/conservation sur les emballages destinés aux consommateurs, peut être adoptée comme mesure de contrôle par le pays où le produit sera consommé. Les intégrateurs durée/température sont une nécessité car, contrairement à la congélation, le contrôle de la température par la réfrigération ne peut se faire de manière visuelle et requiert d'autres moyens de surveillance.~~

Les intégrateurs de temps ou de température peuvent s'avérer utiles pour déterminer si le produit a été soumis à des températures excessives. Un tel endommagement de l'aliment aura une incidence directe sur la salubrité et la durée de conservation du produit.

Température d'entreposage du produit	CONDITION-NEMENT	ACTIVITÉ DE L'EAU CONTROLÉE PAR DU SEL (NaCl) EN PHASE AQUEUSE	REMARQUES
(0 °C à 3 °C) <u>Inférieure à 3 °C</u>	Réduit en oxygène (y compris l'emballage sous vide et en atmosphère modifiée)* <u>Toute forme d'emballage</u>	Aucun minimum de sel en phase aqueuse requis. <i>Sans objet</i>	La toxine <i>C. botulinum</i> ne peut pas se former quand la température est inférieure à 3° C. Une surveillance de la température est requise pour chaque emballage (intégrateurs de température durée, pour assurer que la température ne dépasse pas 3 °C). Le pays où le produit est consommé peut exiger qu'une surveillance de la température soit exercée dans chaque emballage afin d'assurer que la combinaison durée température ne permette pas la production de Clostridium botulinum.
≥3°C to 5°C	Emballage aérobie*	Aucun maximum <u>minimum</u> de sel en phase aqueuse requis. Néanmoins, si des conditions raisonnables de durée/température excessives sont possibles, le pays où le produit est consommé peut retenir une barrière de sel en phase aqueuse d'au moins 3 % à 3,5 % (en poids).	Lorsque ces produits sont conditionnés en milieu aérobie, la température d'entreposage maximale recommandée est de 5 °C pour assurer la maîtrise des agents pathogènes en général et pour préserver la qualité du produit. <u>La raison d'être de l'emballage aérobie n'est pas de fournir suffisamment d'oxygène pour prévenir la prolifération et la formation de toxines de <i>C botulinum</i>.</u> Dans les produits conditionnés sous air, les organismes aérobies de détérioration produisent des signes organoleptiques de décomposition avant la formation de toxines par <i>C. botulinum</i> . <u>En outre,</u> Cependant, même en cas de conditionnement sous air, des micro-environnements anaérobies peuvent exister et des toxines peuvent se former si le produit est exposé à des durée/température excessives. C'est pourquoi le pays où le produit est consommé peut toujours exiger une barrière de sel en phase aqueuse pour lutter contre le développement de souches non-protéolytiques de <i>C. botulinum</i> , si la capacité des transporteurs, détaillants ou consommateurs à contrôler les paramètres de durée et de température est incertaine.

Surgelé (< ou = -18°C)	Réduit en oxygène (y compris l'emballage sous vide et en atmosphère modifiée) *Toute forme d'emballage	Aucun minimum de sel en phase aqueuse requis: Sans objet	La toxine <i>C. botulinum</i> ne peut pas se former quand le produit est congelé. En l'absence de sel en phase aqueuse adéquat, la toxine peut se former après la décongélation; il importe donc que l'étiquetage indique que le produit doit être conservé congelé, décongelé sous réfrigération et consommé immédiatement après décongélation. Le pays où le produit est consommé peut exiger qu'une surveillance de la température soit exercée dans chaque emballage afin d'assurer que la combinaison durée température ne permette pas la production de <i>Clostridium botulinum</i> . Les intégrateurs de temps ou de température peuvent s'avérer utiles pour déterminer si le produit a été soumis à des températures excessives. Un tel endommagement de l'aliment aura une incidence directe sur la salubrité et la durée de conservation du produit.
≥3°C to 5°C	Réduit en oxygène (y compris l'emballage sous vide et en atmosphère modifiée)	Le pays où le produit est consommé peut décider que la teneur en sel soit au minimum de 3% à 3,5% en phase aqueuse.	Une teneur en sel minimale de 3 à 3,5% (en poids) (de sel en phase aqueuse) associée à la réfrigération au refroidissement retardera de manière significative (ou empêchera) l'apparition de toxines. C'est pourquoi le pays où le produit est consommé pourrait peut toujours exiger une barrière de sel en phase aqueuse pour lutter contre le développement de souches non-protéolytiques de <i>C. botulinum</i> , si la capacité des transporteurs, détaillants ou consommateurs à contrôler les paramètres de durée et de température s'il y a des doutes sur l'endommagement du produit dû à la température est incertaine.
[>5 °C à 10 °C]	Réduit en oxygène	Du sel en phase aqueuse à 5 % (en poids) permet d'obtenir une protection complète	Ces températures permettent de maîtriser les souches non-protéolytiques (<i>C. botulinum</i>) lorsque le sel en phase aqueuse est présent à une concentration de 5 % (w/w). Toutefois, certaines souches protéolytiques de <i>C. botulinum</i> commencent à se développer lorsque la température dépasse 10 °C. Il est important de noter qu'une plage de température entre > 5 °C et 10 °C n'est pas recommandée pour le poisson fumé à cause du risque de prolifération d'autres micro-organismes. Cette information est comprise dans la présente Annexe uniquement pour fournir de l'information au sujet des conditions qui influencent la formation de <i>C. botulinum</i> lors du conditionnement sous atmosphère appauvrie en oxygène.

*À mesure que de nouvelles technologies sont mises au point (p. ex. atmosphère enrichie en oxygène), de nouvelles mesures de maîtrise pourraient être définies.

*** Le matériau d'emballage présentant une perméabilité à l'oxygène de plus de 2 000 cc/m²/24 h à 24 °C et 1 atmosphère ; il doit maintenir une température de ≤ 4 °C et une durée de conservation sur l'étiquette qui n'excède pas 14 jours à compter de la date d'emballages. Ou encore les matériaux d'emballage présentant une perméabilité à l'oxygène supérieure à 10 000 cc/m²/24 h.**