

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 - 16 avril 2011

PROJET DE NORME POUR LA SAUCE DE POISSON
OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6
(Canada et Philippines)CANADAOBSERVATIONS GÉNÉRALES

Le Canada se félicite du travail entrepris par la Thaïlande et le Viet Nam pour préparer la version révisée de l'Avant-projet de norme pour la sauce de poisson et appuie l'approche engagée dans l'avant-projet de norme pour la sauce de poisson.

PHILIPPINES

Les Philippines saluent les efforts de la Thaïlande et du Viet Nam pour préparer l'avant-projet de Norme pour la sauce de poisson et désirent soumettre les recommandations/observations suivantes au sujet du texte.

Titre

Les Philippines voudraient proposer d'insérer les mots « à fermentation naturelle » dans le titre du projet de norme par souci de précision, étant donné que les produits visés sont les produits traditionnels et non pas les produits obtenus par hydrolyse acide. Le libellé du titre devrait être le suivant :

Avant-projet de Norme pour la sauce de poisson obtenue par fermentation naturelle

Dans la section 1 sur le Champ d'application

Les termes sel et uniquement peuvent préciser plus avant le type de fermentation et exclure d'autres modes de production de sauce de poisson. Supprimer la dernière phrase.

La présente norme s'applique à la sauce de poisson fabriquée uniquement par fermentation au sel et peut contenir d'autres ingrédients ajoutés pour aider le processus de fermentation. Le produit est destiné à la consommation directe en tant qu'assaisonnement, condiment ou ingrédient pour des aliments. ~~La présente norme ne s'applique pas à la sauce de poisson fabriquée par hydrolyse acide.~~

Dans la section 2.1 sur la Définition du produit

Remplacer la description translucide, no trouble par le terme clair et fournir de plus amples indications sur la gamme de couleurs par souci de clarté.

La sauce de poisson est un produit liquide ~~translucide, non trouble~~ clair, ayant un goût salé et un arôme de poisson, obtenu par la fermentation d'un mélange de poisson et de sel. Sa coloration varie du jaune paille à la couleur ambre.

Dans la section 2.2 sur la Description du procédé de transformation

Reécrire la phrase par souci de clarté.

Le produit est préparé en mélangeant du poisson à du sel et en faisant fermenter le mélange ~~est placé~~ dans des réservoirs ou des cuves couverts. ~~Le processus de fermentation prend généralement~~ pendant au moins

six mois. **Le liquide obtenu est extrait en tant que sauce de poisson. La fermentation peut être poursuivie au-delà de six mois** et peut être suivi d'un **par l'ajout de saumure pour extraire les arômes et odeurs au mélange** restants de protéine de poisson **et de sel** jusqu'à obtenir le liquide **de la qualité désirée**. Le produit doit remplir les exigences de la section 3.3. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés pour aider le processus de fermentation.

Dans le passage 3.1.1 de la section 3.0 sur le Poisson

Reformuler le libellé pour souligner les attributs de qualité requis du poisson en tant que matière première.

~~La sauce de **Les** poissons **devront** être préparée à partir de poissons sains, **salubres** et propres à la consommation d'une qualité telle qu'ils pourraient être vendus frais pour la consommation humaine.~~

Dans le passage 3.1.3 de la section 3.0 sur la Saumure

*Remplacer le titre Saumure de la sous-section par **Eau**. C'est du sel et de l'eau que l'on ajoute au poisson pendant le processus de fermentation. Ainsi, le libellé suivant est proposé en guise de remplacement.*

~~La saumure est une solution de sel et d'eau potable.~~ **L'eau pour préparer la saumure doit être potable.**

Dans la section 3.2 sur les Autres ingrédients

Modification rédactionnelle proposée à des fins de clarté.

Tous les autres ingrédients utilisés devront être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes. (NDT modification d'une préposition en anglais, non applicable dans la version française).

Dans la section 3.3.1 sur l'Aspect

Revoir la description des attributs de qualité par souci de cohérence avec la modification proposée dans la description du produit de la section 2.

La sauce de poisson doit être ~~translucide, non troublee~~ **claire** et sans aucun sédiment, à l'exception de cristaux de sel.

Dans la section 3.4 sur les Propriétés chimiques

*La teneur d'azote sert d'habitude d'indicateur de la bonne qualité et/ou du bon goût de la sauce de poisson. Toutefois cette teneur varie légèrement selon le type de poisson utilisé. Pour les espèces de poisson utilisées aux Philippines, on n'atteint pas toujours une teneur de 10g/L (5,21 % de protéines environ). Nous proposons donc une teneur d'azote qui resterait un indicateur d'une sauce de poisson de bonne qualité mais que l'industrie puisse atteindre **de manière réaliste**. Nous recommandons donc de spécifier l'azote total comme suit: « une teneur minimale d'azote de **7,5 g/L** »*

Dans la section 8 sur l'Étiquetage

Modification rédactionnelle du par. 2 proposée à des fins de clarté.

Si du poisson est mélangé uniquement avec du sel et de la saumure pendant le processus de fermentation, la sauce de poisson peut porter la déclaration « fermentation naturelle » **ou « issu de fermentation naturelle »** sur l'étiquette.