



**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**

**NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON  
FUMÉ-SÉCHÉ - SECTION 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES  
(à l'étape 6 de la procédure)**

Observations soumises par l'Union Européenne, la Norvège et les États-Unis d'Amérique

**UNION EUROPÉENNE**

L'UE apprécierait un éclaircissement sur la nécessité technologique de l'utilisation d'un colorant bleu – **bleu brillant FCF (SIN 133)** pour le poisson fumé. À défaut d'une réelle justification technologique, l'UE n'appuie pas l'utilisation de ce colorant pour le poisson fumé/aromatisé à la fumée.

Pour ce qui est du **SIN 150a Caramel 1** – nature, l'UE suppose que ce colorant alimentaire est destiné à être utilisé dans l'épice d'assaisonnement pour le poisson fumé. L'UE est entièrement d'accord avec l'avis du CCFFP, à savoir que si des additifs sont utilisés pour les épices, il n'est pas nécessaire de les énumérer s'ils n'ont aucune fonction technologique dans le produit fini (REP 13/FFP, par. 35).

Pour ce qui est de l'utilisation du **nitrite de sodium**, l'UE voudrait réitérer ses préoccupations en termes de sécurité sanitaire. Selon l'évaluation du nitrate et nitrite par le JECFA (44<sup>ème</sup> rapport, Série des rapports techniques de l'OMS, p. 34) *la formation de nitrosamines dans les aliments est possible dans certaines conditions, du fait de réactions chimiques entre les précurseurs nitrosables qui y sont contenus (par exemple des amines) et des agents nitrosants (comme les nitrites et les oxydes d'azote)*. Il est bien établi que le poisson peut contenir de grandes concentrations d'amines secondaires et il y a donc un fort potentiel de formation de nitrosamine.

Par ailleurs, selon le JECFA (44<sup>ème</sup> rapport, Série des rapports techniques de l'OMS, p. 34) il ressort de plusieurs études *que, dans certaines conditions, diverses techniques de transformation alimentaire favorisent la formation de nitrosamines; tel est le cas du maltage, du fumage, du séchage et de la cuisson au grill des produits carnés et des dérivés du poisson*.

Etant donné que la prévention de la formation de toxines de *Clostridium botulinum* dans le poisson fumé est suffisamment garantie par un ensemble de mesures couvertes dans la partie 6.5 et l'annexe 2 du projet de norme, l'UE ne voit pas dans quelle mesure l'utilisation de nitrite de sodium est avantageuse dans le poisson fumé/aromatisé à la fumée et ainsi, compte tenu de la sécurité sanitaire, n'en appuie pas l'utilisation.

**NORVEGE**

**Colorant : Bleu brillant FCF (133), Limite maximale 100 mg/kg**

*Observation* : Nous n'appuyons pas l'utilisation du Bleu brillant FCF (133) dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée.

*Justification*: La législation norvégienne n'autorise pas le Bleu brillant FCF (133) pour ces produits. Du point de vue technologique nous ne voyons aucune nécessité pour un colorant bleu dans du poisson fumé & aromatisé à la fumée.

**Colorant : Caramel 1 – nature (150a), Limite BPF**

*Observation :* Nous n'appuyons pas l'utilisation du Caramel 1 - nature (150a) dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée.

*Justification:* La législation norvégienne n'autorise pas le Caramel 1 - nature (150a) pour ces produits. Du point de vue technologique nous ne voyons aucune nécessité pour le Caramel 1 - nature dans du poisson fumé & aromatisé à la fumée. Dans les cas où le colorant est utilisé dans l'épice d'assaisonnement pour le poisson fumé, il n'est pas nécessaire de le signaler dans la norme.

**Conservateur (uniquement pour produits conditionnés sous atmosphère appauvrie en oxygène) : Nitrite de sodium (250), Limite maximale 200 mg/kg**

*Observation :* Nous n'appuyons pas l'utilisation du Nitrite de sodium (250) dans le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée.

*Justification:* La législation norvégienne n'autorise pas le Nitrite de sodium (250) pour ces produits. La Norvège voudrait faire part de ses préoccupations en termes de sécurité sanitaire quant à l'utilisation de Nitrite de sodium (250) pour le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée.

***Observations suite aux recommandations du CCFA au sujet de plusieurs dispositions sur les additifs alimentaires dans la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché*****4.1 Poisson fumé, 4.2 Poisson aromatisé à la fumée****Acide tartrique L+ (334), Limite maximale 200mg/kg**

*Le CCFA a adopté, mais a communiqué une recommandation au CCFFP : Tous les tartrates comme répertoriés avec les 'tartrates' de la NGAA (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) sont autorisés.*

*Observation :* Les dispositions pour les tartrates sont établies au niveau du groupe d'additifs et s'appliquent donc à la teneur totale des additifs participant à ce groupe. Les additifs qui constituent ce groupe sont fournis uniquement pour référence. Nous pouvons donc appuyer la recommandation du CCFA.

**Érythorbate de sodium (316), limite maximale BPF**

*Le CCFA a adopté, mais a communiqué une recommandation au CCFFP : Cet additif alimentaire (SIN 316) est également connu sous le nom d'isoascorbate de sodium dans le document CAC/GL 36-1989 - Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires.*

*Observation :* Nous appuyons la recommandation du CCFA d'utiliser le nom d'isoascorbate de sodium. Nous recommandons que le CCFFP amende le nom de l'additif SIN 316.

*Justification:* Il y aura ainsi cohérence avec le document CAC/GL 36-1989.

**4.2 Poisson aromatisé à la fumée****Dextrines, amidon torréfié (1400), Limite maximale BPF**

*Sans donner son aval, le CCFA a transmis les observations et recommandations suivantes au CCFFP: La dextrose est utilisée en tant que support pour les aromatisants. Les aromatisants peuvent contenir des additifs qui n'ont pas de fonction technologique dans l'aliment final – c'est-à-dire qu'ils existent en tant qu'agent de transfert. Par conséquent, aucune autorisation n'est nécessaire pour les dextrines, amidon torréfié dans cette norme. Recommandation : Examiner si cette disposition pourrait être remplacée par une référence aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008), puisque cet additif est utilisé dans les aromatisants et n'a pas de fonction technologique dans le produit final.*

*Observation :* Nous appuyons les observations du CCFA, à savoir qu'il n'est pas nécessaire d'autoriser les dextrines, amidon torréfié dans cette norme. Nous recommandons au CCFFP de remplacer cette disposition par le libellé suivant, pour reprendre une référence à la CAC/GL 66-2008: **Les aromatisants de fumée utilisés pour les poissons aromatisés à la fumée visés par la présente norme devraient satisfaire aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).**

Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) (433), Limite maximale 1000 mg/kg

*Sans donner son aval, le CCFA a transmis les observations et recommandations suivantes au CCFFP: Le monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) est utilisé dans les aromatisants et n'a pas besoin d'être répertorié en tant qu'additif avec une fonction technologique dans l'aliment final. Recommandation : Examiner si cette disposition pourrait être remplacée par une référence aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008), puisque cet additif est utilisé dans les aromatisants et n'a pas de fonction technologique dans le produit final.*

*Observation :* Nous appuyons les observations du CCFA, à savoir qu'il n'est pas nécessaire d'autoriser les dextrans, amidon torréfié dans cette norme. Nous recommandons au CCFFP de remplacer cette disposition par le libellé suivant, pour reprendre une référence à la CAC/GL 66-2008: **Les aromatisants de fumée utilisés pour les poissons aromatisés à la fumée visés par la présente norme devraient satisfaire aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).**

## **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

**Bleu brillant FCF :** Nous appuyons l'ajout.

Justification: Le bleu brillant FCF sert à ajuster la couleur du poisson fumé froid.

**Caramel 1 :** Nous appuyons l'ajout.

Justification: Dans le mélange d'épices d'assaisonnement pour du poisson fumé, le Caramel 1 sert à donner de la couleur au produit de poisson fumé fini. Le Caramel 1 figure dans le Tableau III pour une utilisation générale selon les BPF évoquées dans le préambule de la NGAA.

**Nitrite de sodium :** Nous appuyons l'ajout.

Justification: L'utilisation du nitrite de sodium est largement répandue pour le conditionnement sous vide de produits de poisson fumé à chaud et à froid afin de retarder la croissance de *Clostridium botulinum* et la formation de toxines. Dans un produit réfrigéré conditionné sous vide, le *C. botulinum* peut être maîtrisé avec une combinaison de 100 mg/kg de nitrite et 3 pour cent de sel. Sans nitrite, il est nécessaire d'utiliser 3,5 pour cent de sel pour maîtriser le *C. botulinum*.

Références : Pelroy, G. A, M. W. Eklund, R. N. Paranjpye, E. M. Suzuki, et M. E. Peterson. 1982. Inhibition of *Clostridium botulinum* types A and E toxin formation by sodium nitrite and sodium chloride in hot process (smoked) salmon. *J. Food Prot.* 45:833-841.

La restriction '**uniquement pour des produits emballés sous oxygène réduite**' devrait s'appliquer parce que le nitrite de sodium est utilisé pour la maîtrise du *Clostridium botulinum* dans ces conditionnements.

### **4.2 Poisson aromatisé à la fumée**

Nous appuyons également l'utilisation des additifs repris ci-dessus pour le poisson aromatisé à la fumée, pour les mêmes raisons que celles qui figurent ci-dessus.