

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3b de l'ordre du jour

CX/FFP 09/30/4-Add.1

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

Trentième session

Agadir, Maroc

28 septembre – 2 octobre 2009

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CRABES ET DÉFINITIONS CORRESPONDANTES)

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6

(Ghana)

GHANA

Sextion xx.2.2 Minimiser la détérioration des crabes – Manipulation

Amendement : 7^{ème} puce (commençant par « *on considère que les bassins d'entreposage sont supérieurs ...* »). Le Ghana propose d'amender la phrase de la manière suivante :

« on considère que les bassins d'entreposage sont supérieurs aux puisards pour des opérations de manipulation à long terme ; **les bassins devraient être aérés** ».

Justification : Un manque d'aération entraînera la mort des crabes.

Amendement : Une puce devrait être ajoutée après la 6^{ème} puce, avec le libellé suivant:

« **Le refroidissement des crabes devrait se faire avec des blocs réfrigérants plutôt qu'avec de la glace** »

Justification : Lorsque la glace fond, l'eau est en contact direct avec les crabes et modifie la salinité de l'environnement, ce qui entraîne la mort des crabes.

Amendement : Le Ghana propose d'ajouter une nouvelle puce. Libellé proposé :

« **il conviendrait de prévoir une période de purification correspondant aux différentes espèces de crabes capturées dans la nature** »

Justification : La purification est nécessaire pour permettre aux crabes capturés dans la nature de se purger de la contamination microbienne.

Section xx.2.3 Opérations de transformation – Crabes

Figure xx.1 Exemple de diagramme de transformation de la chair de crabe pasteurisée réfrigérée

Amendement : La purification devrait être ajoutée dans le diagramme de transformation. Elle devrait être insérée entre les sections **xx.3.1.1-Réception des crabes vivants** (étape de transformation 1) et **xx.3.1.3-Lavage/Etouffement/Apaisement xx.3.1.4.** (étape de transformation 4) L'étape de transformation 3 suivante devient l'étape de transformation 4. Les étapes de transformation suivantes devraient être renumérotées en conséquence.

Justification : La purification est nécessaire pour permettre aux crabes capturés dans la nature de se purger de la contamination microbienne.

Le Ghana propose également d'ajouter les Dangers potentiels, Défauts potentiels et les Conseils techniques suivants sous la « Purification de crabes capturés dans la nature ».

Section xx.3.1.3 Purification de crabes capturés dans la nature

Dangers potentiels: Contamination microbiologique due à l'accumulation de sable, Biotoxine (pour certaines espèces)

Défauts potentiels : Etat moribond des crabes, début d'activité protéolytique entraînant la mort de crabes.

Conseils techniques:

- Maintien d'une température appropriée.
- Les crabes ne devraient pas être nourris pendant la période de purification.

Section xx.3.1.14 Entreposage frigorifique (Étape de transformation 13)

Amendement : 2^{ème} puce sous les Conseils techniques (commençant par « le produit pasteurisé est périssable... »). Le passage « à moins qu'il ne soit maintenu à l'état réfrigéré à une température minimale inférieure à 3°C (38°F)... » devrait être remplacé par "à moins qu'il ne soit maintenu à l'état réfrigéré à une température inférieure ou égale à 3°C (38°F)... »

Justification : La première phrase du projet de Code d'usages pour les crabes indiquait que la température de 3°C est la température minimale pour l'entreposage frigorifique et non pas la température maximale.

Figure xx.2 Exemple de diagramme pour la transformation du crabe cuit réfrigéré et congelé

Amendement : La purification devrait être insérée entre la section xx.3.2.2 (Conservation des crabes vivants) et xx.3.2.3 (Lavage/Etouffement/Apaisement)

Justification : Voir la section **xx.3.1.3** ci-dessus pour les dangers spécifiques et la mise en œuvre de mesures de maîtrise.