

commission du codex alimentarius **F**



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 6 de l'ordre du jour

CX/FFP 09/30/7

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

Trentième session

Agadir, Maroc

28 septembre – 2 octobre 2009

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE (AUTRES SECTIONS, Y COMPRIS LE POISSON FUMÉ)

OBSERVATIONS A L'ETAPE 3

(Communauté européenne)

COMMUNAUTE EUROPEENNE

Observations générales

La CE considère que le code d'usages devrait être revu en s'inspirant des propositions d'amendement relatives à l'avant-projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché-fumé ». Concrètement, il devrait être scindé en trois parties: « poisson fumé », « poisson aromatisé à la fumée » et « poisson séché-fumé ».

Toutes les définitions du code d'usages devraient être revues afin des les aligner avec celles de l'avant-projet de norme cité ci-dessus et le diagramme des transformations qui sera utilisé.

Par ailleurs, la CE estime que certains concepts du projet de code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) provenant des procédés de fumage et de séchage direct (N07-2006), actuellement en discussion au sein du comité du Codex sur les contaminants, pourrait être utile, et en particulier la définition des différentes méthodes de fumage, leur finalité, etc. (CX/CF/07/1/16, en particulier les paragraphes 20 à 32).

Observations spécifiques :

2.8 POISSON FUMÉ

La CE estime que les définitions doivent être alignées avec celles de l'avant-projet de norme.

SECTION 12 – TRANSFORMATION DU POISSON FUMÉ

3^{ème} paragraphe : Outre la réfrigération, l'emballage sous vide devrait être également pris en compte dans les méthodes modernes d'entreposage.

« Les méthodes modernes de fumage et de conservation des produits fumés réfrigérés ont cependant modifié les obstacles traditionnels au développement des bactéries et les ont remplacés principalement par la réfrigération et/ou l'emballage sous vide, ce qui prolonge la durée de conservation. »

Par souci de concordance avec le champ d'application de l'avant-projet de norme, la CE estime que le cinquième paragraphe devrait être supprimé.

« [La question de savoir si l'emploi de fumée liquide est un procédé entrant dans le cadre du présent code ou doit être considéré comme l'emploi de substances aromatisantes doit être examinée]. »

La CE estime que le sixième paragraphe n'est pas un reflet de la réalité scientifique. Il existe peu de publications sur le fumage. Les connaissances sur les écosystèmes microbiens du poisson et sur les interactions entre le procédé et le produit pendant le fumage sont très limitées. Ce paragraphe devrait donc être supprimé.

« Néanmoins, les dangers et les défauts potentiels liés aux différents types de matières premières utilisés pour la production de poisson fumé sont connus. »

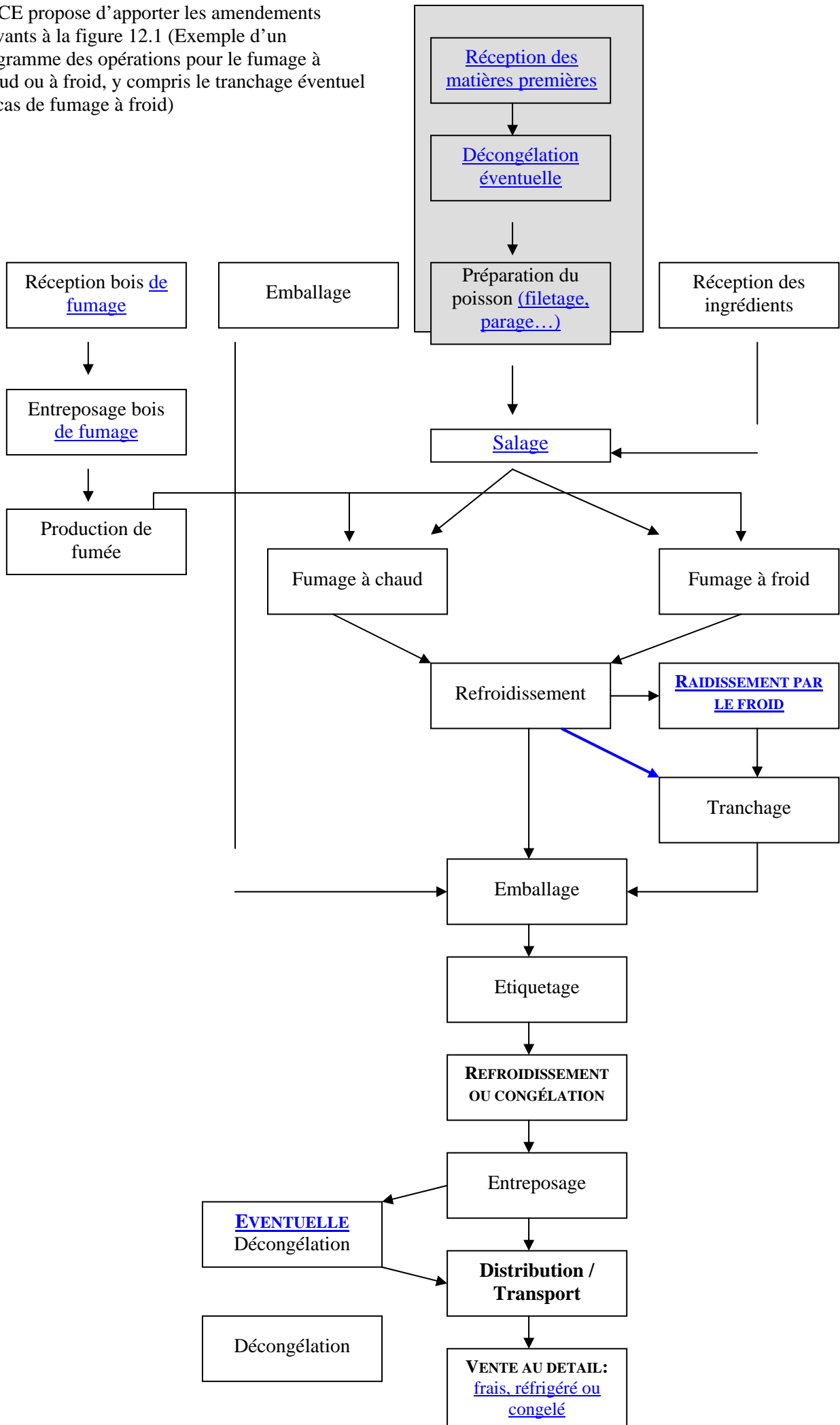
La CE voudrait proposer d'apporter les modifications suivantes au huitième paragraphe :

*« Les recommandations formulées pour la production de poissons et produits de la pêche frais à la section 6 s'appliquent à la préparation du poisson utilisé comme matière première pour la production de poisson fumé. Si du poisson frais d'une espèce risquant d'héberger des parasites **et pathogènes** viables ~~et dangereux~~ doit être utilisé comme matière première ...*

La CE propose d'apporter les modifications suivantes au neuvième paragraphe :

*« Le poisson fumé à froid devrait répondre aux spécifications énoncées dans la Norme Codex pour le poisson fumé à froid **prêt à consommer** ~~préemballé~~. »*

La CE propose d'apporter les amendements suivants à la figure 12.1 (Exemple d'un diagramme des opérations pour le fumage à chaud ou à froid, y compris le tranchage éventuel en cas de fumage à froid)



12.1 PRÉ-SALAGE (ÉTAPE DE TRANSFORMATION 1)

La CE voudrait proposer d'apporter la modification suivante au titre du paragraphe :

« 12.1 ~~Pré-Salage~~ (Etape de transformation 1) »

CONSEILS TECHNIQUES:

La CE estime que les paragraphes suivants devraient être amendés pour tenir compte des circonstances réelles dans les usines de transformation.

Premier paragraphe:

« ~~Le poisson destiné à être fumé à chaud n'est habituellement pré-salé par immersion dans de la saumure que pendant un bref laps de temps suffisant pour acquérir le goût requis par les consommateurs et pour permettre de réduire l'activité de l'eau du produit, c'est-à-dire pendant 2 heures au maximum, par immersion dans une saumure moyennement salée ou saturée. Il peut également être salé à sec par injection ou par un mélange de techniques.~~ »

Deuxième paragraphe :

« ~~D'ordinaire, le poisson destiné à être fumé à froid est salé à sec, par immersion ou par injection d'une solution de saumure moyennement salée ou par une combinaison de techniques pour acquérir ~~de~~ le goût requis par les consommateurs et pour permettre de réduire l'activité de l'eau du produit. On peut ~~laisse~~ ensuite laisser le poisson salé s'affiner pendant environ 24 heures sous réfrigération, entre 8 et 12°C, pour qu'il s'équilibre. Le temps d'affinage peut être adapté à la technique de salage utilisée.~~ »

Troisième paragraphe, 3^{ème} puce :

« • ~~pour le poisson destiné à être fumé à froid, il faudrait augmenter la teneur en sel du poisson jusqu'à ce que le sel en phase aqueuse devrait dépasser [3%] [3,5%] pour. Une teneur de sel de 3% dans la phase aqueuse et un entreposage à des températures inférieures à 5°C permettent d'éviter le développement de Clostridium botulinum et la production de sa toxine.~~ »

Troisième paragraphe, 4^{ème} puce :

« • ~~il faudrait tenir au frais la saumure et surveiller la température. en particulier si la saumure est recyclée pour l'injection d'une solution de saumure; La saumure devrait de préférence être préparée immédiatement avant son utilisation et, si nécessaire, être réfrigérée à une température surveillée. La saumure ne devrait pas être réutilisée.~~ »

Troisième paragraphe, 6^{ème} puce :

« le flux de produits devrait être ~~adapté maintenu~~ de manière à éviter une accumulation indésirable. »

Troisième paragraphe, ajout d'une 7^{ème} puce :

« • si le saumurage se fait par injection, l'équipement doit être régulièrement nettoyé et entretenu »

12.2 FUMAGE (ÉTAPES DE TRANSFORMATION 2 & 3)

CONSEILS TECHNIQUES:

La CE estime que les paragraphes suivants devraient être amendés pour tenir compte des circonstances réelles dans les usines de transformation.

Premier paragraphe:

« ~~L'opération de fumage à froid commence habituellement par une phase de séchage. Cette phase devrait être aussi brève que possible, car une exposition prolongée à la température ambiante pourrait conduire au développement de microbes microorganismes indésirables et à la formation d'histamine chez les espèces sensibles.~~ »

Deuxième paragraphe :

« ~~Durant l'opération de fumage à chaud, la température dans la partie centrale du produit atteindra normalement [63°C][72°C] pendant environ une demi-heure. La durée et la température doivent~~ »

être déterminées de façon à garantir que la coagulation des protéines de la chair du poisson par la chaleur est totale ~~dans~~ au niveau de l'arête dorsale

3ème paragraphe :

« Durant l'opération de fumage à froid, la température des produits est maintenue inférieure à la température de coagulation ~~pour le~~ des protéines de la chair du poisson, habituellement à moins de 30°C, mais peut varier entre 27°C et 38°C. »

Dernier paragraphe, ajout d'une 6^{ème} puce :

« • Veiller que l'enceinte de fumage et que les conduits entre le générateur de fumée et l'enceinte de fumage soient nettoyés régulièrement pour prévenir l'accumulation de HAP. »

12.3 TRANCHAGE DES PRODUITS FUMÉS À FROID (ÉTAPES DE TRANSFORMATION 5 & 6)

DEFAUTS POTENTIELS

Ajouter le terme décomposition.

« Défauts potentiels: ~~peu probables~~ décomposition ».

CONSEILS TECHNIQUES:

La CE estime que les paragraphes suivants devraient être amendés pour tenir compte des circonstances réelles dans les usines de transformation.

Premier paragraphe:

« La plus grande partie des poissons et produits de la pêche fumés à froid est vendue sous forme de tranches de filets de tailles différentes ou de filets entiers en emballage. Avant le tranchage, les filets fumés peuvent être ~~congelés~~ raidis à environ - 5°C pour stabiliser la chair du poisson à trancher. »

Troisième paragraphe :

« Il conviendrait de veiller particulièrement à contrôler la présence de *Listeria monocytogenes*. Il faudrait éviter l'accumulation et le développement de *Listeria monocytogenes* en gardant les trancheuses et les bandes transporteuses propres et en éliminant la possibilité de prolifération bactérienne. »

Troisième paragraphe, 1^{ère} puce :

« • maintenir un flux de produits adapté pour éviter une accumulation excessive de produits sur la chaîne de production; »

Troisième paragraphe, ajout d'une 3^{ème} puce :

« • la trancheuse doit être désinfectée après chaque arrêt prolongé »

12.4 REFROIDISSEMENT ET/OU CONGÉLATION (ÉTAPES DE TRANSFORMATION 4 & 9)

CONSEILS TECHNIQUES:

Les paragraphes suivants devraient être amendés pour tenir compte des discussions des groupes de travail.

Deuxième paragraphe, 1^{ère} puce, remplacer la température minimale de refroidissement :

« • refroidir de manière appropriée les produits fumés à chaud [, c'est-à-dire que les produits devraient être refroidis à moins de 10°C dans les 2 heures et à moins de 2°C ~~3°C~~ dans les 6 heures];

Deuxième paragraphe, 2^{ème} puce, remplacer la température minimale de refroidissement :

« • refroidir de manière appropriée les produits fumés à froid [, c'est-à-dire que les produits devraient être refroidis à une température située entre ~~de~~ 0°C à -2°C et 4°C dans les 2 heures] »

12.5 EMBALLAGE DES PRODUITS FUMÉS À CHAUD ET DES PRODUITS FUMÉS À FROID (ÉTAPE DE TRANSFORMATION 7)

CONSEILS TECHNIQUES:

La CE estime que les paragraphes suivants devraient être amendés pour tenir compte des circonstances réelles dans les usines de transformation.

Premier paragraphe:

« ~~Les poissons fumés à chaud, tout comme les poissons fumés à froid, sont présentés sur le marché sous de nombreuses formes mais principalement en emballages sous vide ou sous atmosphère modifiée, sur des plateaux de qualité alimentaire ou dans des boîtes ou préemballés dans des sacs de des sachets en plastique, si possible sous vide ou sous atmosphère modifiée (MAP).~~ »

Deuxième paragraphe : Supprimer :

« ~~Les poissons fumés à froid sont présents sur le marché en général préemballés dans des sacs en plastique sous vide ou tranchés au dernier moment pour la vente directe au consommateur. »~~

Troisième paragraphe, 2^{ème} puce :

« • maintenir un flux de produits adapté pour éviter une accumulation excessive de produits sur la chaîne de production; »

Troisième paragraphe, ajout des 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} puces suivantes :

- « • La composition du gaz inerte devrait être vérifiée régulièrement,
- L'intégrité des soudures de l'emballage devrait être vérifiée,
- Dès que le poisson fumé est emballé sous vide, il devrait être gardé dans une enceinte d'entreposage à +2°C et ne devrait pas être laissé dans l'enceinte d'emballage.