

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 13 de l'ordre du jour

CX/FFP 09/30/14

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

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES BÂTONNETS DE POISSON SURGELÉS (FACTEURS D'AZOTE)

(à l'étape 3 de la procédure)

(Préparé par la Thaïlande)

Historique

1. La 28^{ème} session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) était convenue d'effectuer un amendement des facteurs d'azote dans la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés et cette proposition a été approuvée par la 30^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius.
2. Pendant la 29^{ème} session du CCFFP, la Thaïlande a demandé de reporter le débat sur l'amendement des facteurs d'azote dans la norme car le travail de recherche sur les facteurs d'azote intérimaires n'avait pas été mené à terme. La délégation thaïlandaise a également encouragé d'autres pays asiatiques à participer à ce travail de recherche.
3. La Thaïlande a réalisé une expérience sur le facteur d'azote pour le Tilapia (*Oreochromis nilotica*) car c'est l'un des poissons les plus répandus pour la production de bâtonnets de poisson et de produits de poissons panés ou enrobés de pâte à frire. Le facteur d'azote proposé pour le tilapia est présenté en annexe I pour examen par la 30^{ème} session du CCFFP. Le rapport de recherche sera mis à disposition en tant que CRD.
4. Le Tilapia (*Oreochromis nilotica*) a été retenu pour cette expérience car c'est l'un des poissons les plus répandus pour la production de bâtonnets de poisson et de produits de poissons panés ou enrobés de pâte à frire.
5. Des Tilapia provenant d'élevages intensifs dans 3 provinces du centre de la Thaïlande (Petchaburi, Samutprakarn et Nakornprathom) ont été sélectionnés à 3 époques différentes de l'année (octobre 2008 – juin 2009) pour qu'ils soient représentatifs de la qualité générale du poisson.
6. Les échantillons ont été recueillis à 3 étapes différentes de la transformation, en tant que matière première, filets de poisson, et blocs de poisson surgelé pour déterminer la teneur en azote, en eau, en graisses et en cendres.
7. Au total, 108 échantillons de poisson ont été analysés dans 3 laboratoires.

8. Les provinces d'origine avaient un effet significatif sur la teneur d'azote et les autres composants chimiques. Ceci pourrait être dû aux différents types d'aliments utilisés, ainsi qu'aux différents systèmes d'élevage.
9. Les étapes de transformation n'avaient pas d'effet sur la teneur d'azote. Elles avaient toutefois un effet significatif sur la teneur en eau des échantillons de poisson.
10. En conclusion de l'expérience, une teneur d'azote de 3,00 a été proposée pour le Tilapia.

Annexe I

Avant-projet d'amendement

Tableau : Facteurs provisoires d'azote à utiliser pour le poisson blanc utilisé comme ingrédient (c.-à-d. après BPF)

Espèce	Azote %
Tilapia	3.00