



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

Trente-deuxième session

Bali, Indonésie

1-5 octobre 2012

**PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUME, LE POISSON AROMATISE A LA FUMEE ET
LE POISSON FUME-SECHE**

SECTION 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

(à l'étape 6 de la procédure)

(Préparée par le groupe de travail électronique animé par les Etats-Unis d'Amérique et l'Union Européenne)

Les gouvernements et organisations internationales intéressés sont invités à soumettre leurs observations relatives à la section 4 Additifs alimentaires en pièce jointe (*voir Annexe I*) et à les adresser par écrit conformément à la procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (v. *Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius*) à l'adresse suivante : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie par courriel : codex@fao.org, avec une copie au Point de contact du Codex, Norwegian Food Control Authority, B.P. 8187 Dep. 0034 Oslo, Norvège, courriel: cffp@mattilsynet.no, **avant le 31 août 2012.** .

HISTORIQUE

Afin de préparer la 32^{ème} session du CCFFP, l'Union Européenne et les Etats-Unis d'Amérique ont co-présidé un GTE sur les dispositions pour les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche. Dix-neuf pays et 3 organisations ont signalé leur intérêt à participer au GTE¹.

Le principal mandat du groupe de travail était d'élaborer des dispositions sur les additifs alimentaires pour l'Avant-projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché actuellement à l'étape 7 et en attente de la fin des travaux sur la section sur les additifs alimentaires. Les présidents du GTE ont consulté le secteur du poisson fumé, les autorités gouvernementales et le secteur académique, ainsi que la Norme Générale Codex pour les additifs alimentaires, et ont rédigé une proposition de dispositions pour les additifs alimentaires envoyée aux participants du GTE le 15 juin 2012, les observations étant requises pour le 15 juillet 2012. 5 pays ou organisations membres (Union Européenne, France, Pologne, Afrique du Sud, Royaume-Uni et Etats-Unis), ainsi qu'un observateur (International Food Additives Council) ont soumis des observations. Le GTE désire remercier ces participants de leur aide.

Le projet de dispositions sur les additifs pour le poisson fumé a été révisé suite à ces observations. Le projet révisé de dispositions sur les additifs pour le poisson fumé est repris dans l'Annexe 1 du présent rapport. Les observations reçues sont résumées ci-dessous, avec la modification apportée et/ou des recommandations.

¹ Membres du GTE : Afrique du sud, Allemagne, Antigua et Barbuda, Argentine, Australie, Equateur, Egypte, Espagne, Etats-Unis d'Amérique, France, Hongrie, Irlande, Japon, Maurice, Moldavie, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pologne, Royaume-Uni, Thaïlande, Union Européenne, CEFIC, IFAC, FAO.

Observations générales

1. Deux membres ont signalé que le projet de dispositions devrait comprendre des justifications technologiques pour chaque additif choisi, selon l'accord du Groupe de travail intra-session sur les additifs alimentaires (CCFFP/31 CRD 30 – Tromsø 2011).

Recommandation : Examiner si de plus amples travaux sont nécessaires pour améliorer les justifications technologiques des dispositions sur les additifs alimentaires.

2. Un membre a suggéré que les dispositions sur les additifs devraient être scindées en trois sections pour chaque produit de poisson fumé du projet de Norme (fumé, aromatisé à la fumée et fumé-séché) parce que les besoins et justifications technologiques varient d'un produit à l'autre.

Révision/Recommandation : Les propositions de dispositions ont donc été séparées par type d'aliment. Nous avons supposé que le 'poisson fumé-séché' était destiné à couvrir le produit traditionnel et ne requérait aucun additif. Nous avons reçu peu d'informations sur les additifs alimentaires utilisés pour le poisson aromatisé à la fumée. Nous recommandons d'examiner si des travaux supplémentaires sont nécessaires pour les besoins en additifs dans le cas des poissons aromatisés à la fumée.

3. Un membre a suggéré qu'il fallait une note explicative pour le terme 'BPF', telle que, *BPF signifie qu'aucune limite numérique maximale n'est spécifiée et que les substances seront utilisées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, à une concentration qui n'est pas supérieure à celle qui est nécessaire pour atteindre l'objectif escompté, à condition que le consommateur ne soit pas trompé.*

Révision : Le paragraphe explicatif de l'en-tête du projet de dispositions a été révisé pour expliquer le terme BPF.

Régulateurs d'acidité et antioxygènes

4. Un membre a signalé que le Groupe de travail sur la Norme générale du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) (mars 2012) a recommandé que la justification technologique des régulateurs d'acidité devrait être évaluée au cas par cas pour la catégorie alimentaire 09.2.5 (poisson fumé) parce que ces additifs peuvent avoir d'autres fonctions, y compris être utilisés comme agents de conservation, de fixation de la couleur, de rétention d'eau et comme exhaltateurs d'arôme, ce qui pourrait tromper le client (p.ex. carbonates E500 à E504, acide érythorbique, érythorbate de sodium).

Révision : Les références générales au Tableau 3 de la NGAA pour les 'régulateurs de l'acidité' et les 'antioxygènes' ont été remplacées par les additifs spécifiques dont l'utilisation a été communiquée par les transformateurs de poisson fumé. Régulateurs d'acidité compris : Acide acétique, glacial, acide citrique et lactate de sodium. Antioxygènes compris : ascorbate de sodium, érythorbate de sodium et lactate de sodium. L'érythorbate de sodium spécifiquement indiqué dans l'observation ci-dessus a été placé entre crochets dans l'attente d'une discussion et d'un réexamen ultérieur.

Supports

5. Deux membres ont signalé qu'il n'est pas nécessaire d'énumérer les 'supports' (maltodextrine) dans les dispositions sur les additifs car on ne considère pas qu'ils sont des additifs alimentaires.

Révision : La 'maltodextrine' utilisée pour ajouter des arômes de fumée a été placée entre crochets dans l'attente de la confirmation ultérieure de sa suppression.

Colorants

6. Deux membres ont demandé que des justifications technologiques soient fournies pour certains des colorants, y compris pour le bleu brillant, la tartrazine et le rouge allura AC.

Aucune mesure/recommandation : Ces trois colorants sont utilisés par certains transformateurs de poisson fumé. Nous recommandons d'envisager un réexamen ultérieur de leur justification technologique.

7. Un membre a noté que le jaune soleil fait l'objet d'une recommandation de réduction de la DJA de l'EFSA. Un membre a noté que l'utilisation de tous les colorants repris dans le projet de dispositions est permise dans l'UE pour le poisson fumé avec une concentration maximale de 100 mg/kg, seul ou en combinaison, et que la concentration proposée pour le rouge allura (300 mg/kg) est supérieure à celle qui est autorisée en UE.

Aucune mesure prise : Noter que le CCFFP devrait prendre en compte des facteurs non liés à la sécurité sanitaire lorsqu'il propose une concentration supérieure ou inférieure à celle qui figure dans la NGAA pour

la sécurité sanitaire. Des facteurs non liés à la sécurité sanitaire comprendraient, par exemple, la concentration minimale requise pour atteindre un but technologique sans affecter la qualité normalisée ou sans entraîner de tromperie du consommateur.

8. Un membre a noté que le rouge allura AC fait l'objet d'une notice EFSA indiquant qu'il est carcinogène pour les chiens et les chats. Un membre a noté qu'après juin 2013, le jaune soleil, le bleu brillant et le rouge allura ne seront plus autorisés en UE; seule la tartrazine sera autorisée.

Aucune mesure prise : La sécurité sanitaire des additifs alimentaires inclus dans la NGAA pour la catégorie alimentaire 09.2.5 a déjà été convenue selon la procédure Codex. Le CCFFP peut inclure ou exclure des additifs spécifiques pour des aliments normalisés en fonction du besoin technologique, de la qualité des attentes des consommateurs, etc.

9. Quatre membres ont demandé l'ajout d'extraits de rocou, à base de bixine. Un membre indiquait une concentration maximale de 25 mg/kg tandis qu'un autre membre notait que la concentration devrait être de 10 mg/kg. Un membre a soumis la justification technologique suivante pour l'ajout des extraits de rocou :

Autrefois le fumage servait de méthode de conservation du poisson. Le poisson restait pendant de nombreuses heures dans un environnement rempli de fumée et après ce procédé le poisson pouvait être entreposé pendant de longues périodes. Le procédé même conférait au poisson un arôme de fumée et une couleur brune. Même si l'on peut estimer que ces deux attributs sont un sous-produit du procédé de conservation, avec le temps le consommateur les a appréciés comme étant les caractéristiques du produit du poisson fumé.

Avec l'apparition de la mise en conserves, de la réfrigération et de la congélation, qui maintenaient mieux les attributs naturels du poisson frais, la nécessité du fumage à des fins de conservation a été perdue. Toutefois l'appréciation du consommateur pour le goût et l'apparence de produits de poisson fumé est restée et de nos jours, ces produits sont encore appréciés dans le monde.

Le procédé de fumage du poisson a changé avec le temps. L'arôme de fumée qui était conféré au produit par de nombreuses heures de fumage est maintenant atteint en maintenant le poisson dans un environnement enfumé pendant juste quelques heures (ou alors en traitant le poisson avec de l'arôme de fumée). Ce procédé ne permet néanmoins pas d'atteindre la couleur brune 'traditionnelle' de la chair du poisson fumé. Pour atteindre cette coloration brune, on a pendant de nombreuses années ajouté du colorant aux produits de poisson fumé. A l'origine, on atteignait cet objectif avec des mélanges de colorants azoïques tels que le brun FK. Plus récemment, celui-ci a été remplacé par le rocou, un colorant naturel.

Il existe certains produits de poisson fumé qui sont produits sans ajout de colorant et commercialisés comme du 'poisson fumé sans colorant'. Toutefois, dans de nombreux pays, le produit avec colorant a plus de succès et reste la 'norme' internationale.

Il est donc demandé de pouvoir maintenir l'utilisation du rocou en tant que colorant dans les produits de poisson afin de maintenir ce que le consommateur a accepté sur le marché.

Révision : Les extraits de rocou, sur base de bixine (SIN 160b (i)) ont été ajoutés dans le projet de disposition. La plus basse des deux concentrations maximales proposées (10 mg/kg) a été utilisée, en supposant qu'elle était adéquate pour atteindre le but technologique.

10. Un membre a demandé que le 'caramel 1' soit ajouté parce que l'industrie l'utilise et qu'il figure dans le Tableau 3 de la NGAA. Un autre membre a indiqué que le 'caramel 1' devrait être exclu car on présume qu'il est utilisé dans un mélange d'épices d'assaisonnement qui n'a pas été spécifiquement autorisé dans le projet de Norme pour le poisson fumé ; néanmoins, si les mélanges d'épices d'assaisonnement sont autorisés dans la norme, alors le 'caramel 1' devrait être autorisé dans le mélange d'assaisonnement.

Révision/Recommandation : Le Caramel 1 - nature (SIN 150a) a été ajouté au projet de dispositions entre crochets. Nous recommandons de réexaminer l'intention de la norme par rapport aux autres ingrédients, y compris les assaisonnements.

Agents conservateurs

11. Un membre a mis en cause la justification technologique des conservateurs (y compris les régulateurs d'acidité) dans des produits déjà traités avec un procédé de conservation (salage, fumage, séchage). Un autre membre a indiqué qu'il n'y avait pas de justification technologique pour l'utilisation de sorbates et de benzoates dans des produits de poisson emballés sous atmosphère modifiée.

Révision : Les dispositions pour les sorbates et benzoates ont été mises entre crochets dans l'attente d'informations et d'une discussion ultérieure.

12. Un membre a demandé d'ajouter le nitrite de sodium avec une concentration maximale de 200 mg/kg parce qu'il est utilisé en guise de barrière secondaire pour maîtriser la croissance de *Clostridium botulinum* et l'apparition de toxines dans le poisson fumé conditionné sous atmosphère appauvrie en oxygène, et permet une légère réduction de la teneur en sel. Un autre membre n'appuie pas cette proposition parce que le projet de Norme lui-même contient suffisamment de mesures pour maîtriser l'apparition de toxine de botulisme (partie 6.5 et tableau de l'annexe 2). Par ailleurs, l'ajout de nitrate de sodium serait problématique du point de vue de la sécurité sanitaire à cause de la formation de nitrosamines carcinogènes. Dans les aliments, les nitrosamines sont le produit de nitrites et d'amines secondaires. 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.

Révision : La proposition de disposition pour le nitrite de sodium a été ajoutée entre crochets dans l'attente d'une discussion ultérieure.

13. Un groupe observateur a demandé d'envisager l'utilisation de nisine pour le poisson fumé pour maîtriser le *Listeria monocytogenes*. Un autre membre a signalé que la dose journalière admissible (DJA) du JECFA pour la nisine est mise en cause et a recommandé que la demande soit ignorée.

Aucune mesure prise : Nous notons que la capacité de la nisine à prévenir la prolifération de *Listeria monocytogenes* dans le poisson fumé devrait être établie.

Phosphates

14. Un groupe observateur a recommandé l'ajout d'une disposition pour les phosphates dans le poisson fumé (catégorie d'aliments 09.2.5) parce que le CCFA avait examiné les phosphates pour le poisson mariné (catégorie d'aliments 09.3.1). Un membre a signalé que le CCFA avait décidé de mettre un terme au travail sur les phosphates dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (REP 12/FA).

Aucune mesure/recommandation : Le fumage est conçu pour éliminer de l'eau et diminuer l'activité de l'eau. L'utilisation de solutions de phosphate devrait être examinée parmi les dispositions de la Norme sur 'l'eau ajoutée'. Nous recommandons de préciser l'intention de la norme pour les autres ingrédients, y compris l'eau ajoutée (voir observation #10).

Annexe I

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs spécifiques énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme afin d'atteindre un but technologique au sein d'une catégorie fonctionnelle spécifiée. 'BPF' signifie qu'aucune concentration maximale n'est spécifiée et que les substances devront être utilisées conformément aux bonnes pratiques de fabrication; Tous les additifs doivent être utilisés à une concentration qui n'est pas supérieure à ce qui est nécessaire pour atteindre le but technologique approuvé, dans la mesure où le consommateur n'est pas trompé.

Poisson fumé			
Catégorie fonctionnelle	Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
Régulateur d'acidité			
	260	Acide acétique glacial	BPF
	330	Acide citrique	BPF
	325	Lactate de sodium	BPF
Antioxygène			
	301	Ascorbate de sodium	BPF
	[316]	[Erythorbate de sodium]	[BPF]
	325	Lactate de sodium	BPF
Colorant			
	129	Rouge allura AC	300 mg/kg
	160b (i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	10 mg/kg
	133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
	[150a]	[Caramel 1 – nature]	[BPF]
	110	Jaune soleil FCF	100 mg/kg
	102	Tartrazine	100 mg/kg
Conservateur (uniquement pour produits conditionnés sous atmosphère appauvrie en oxygène)			
	[250]	[Nitrite de sodium]	[200 mg/kg]
	[Tous les sorbates figurant dans la NGAA pour la catégorie alimentaire 9.2.4.1]		[2000 mg/kg exprimés en tant qu'acide sorbique]
	[Tous les benzoates figurant dans la NGAA pour la catégorie alimentaire 9.2.5]		[200 mg/kg exprimés en tant qu'acide benzoïque]

Poisson aromatisé à la fumée			
<u>Régulateur d'acidité</u>			
	260	Acide acétique glacial	BPF
	330	Acide citrique	BPF
	325	Lactate de sodium	BPF
<u>Antioxygène</u>			
	301	Ascorbate de sodium	BPF
	316	Erythorbate de sodium	BPF
	325	Lactate de sodium	BPF
<u>[Support]</u>			
	[1400]	[Maltodextrine]	[BPF]
<u>Colorant</u>			
	129	Rouge allura AC	300 mg/kg
	160b (i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	10 mg/kg
	133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
	[150a]	[Caramel 1 – nature]	[BPF]
	110	Jaune soleil FCF	100 mg/kg
	102	Tartrazine	100 mg/kg
<u>Emulsifiant</u>			
	433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	1000 mg/kg
<u>Conservateur (uniquement pour produits conditionnés sous atmosphère appauvrie en oxygène)</u>			
	[250]	[Nitrite de sodium]	[200 mg/kg]
	[Tous les sorbates figurant dans la NGAA pour la catégorie alimentaire 9.2.4.1]		[2000 mg/kg exprimés en tant qu'acide sorbique]
	[Tous les benzoates figurant dans la NGAA pour la catégorie alimentaire 9.2.5]		[200 mg/kg exprimés en tant qu'acide benzoïque]

Poisson séché-fumé Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le poisson séché-fumé.

Note : Les dispositions pour les additifs alimentaires reprises dans la présente section sont justifiées du point de vue technologique et pour l'application de pratiques loyales dans le commerce de produits visés par la présente Norme. Les dispositions pour les additifs reprises dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) pour la catégorie d'aliments 09.2.5 peuvent être différentes dans l'attente de l'adoption et de l'intégration des dispositions pour les produits relevant du champ d'application de la présente norme pour des produits dans la NGAA.