

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 3 de l'ordre du jour

CX/QFF 08/01/3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR
LA TRANSFORMATION ET LA MANIPULATION DES ALIMENTS SURGELÉS**

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ POUR LA
TRANSFORMATION ET LA MANIPULATION DES ALIMENTS SURGELÉS**

(à l'étape 3)

F

**Observations soumises par le Brésil, la Communauté européenne, le Japon, le Kenya,
la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique et l'EuroCommerce**

BRÉSIL

Le Brésil désire féliciter la Thaïlande et les États-Unis pour la nouvelle structure du document qui lui confère plus de clarté et de précision.

Observations:

<i>Section et phrase/paragraphe</i>	<i>Type de modification</i>	<i>Justification</i>	<i>Modifications proposées</i>
3.1.4 Conception et fabrication des équipements	Eclaircissement.	<i>Il n'est pas clair que l'utilisation de produits chimiques inadaptés ou dangereux est interdite</i>	<i>Ajouter une liste des liquides cryogéniques interdits ou une référence à l'utilisation indésirable de liquides hautement toxiques ou dangereux pour l'environnement.</i>
ANNEXE 2.2.1 Pendant le transport	Eclaircissement	<i>Les renvois aux illustrations (en haut et en bas) ne sont pas clairs. La quatrième puce pleine n'est pas alignée.</i>	<i>Faire clairement référence aux figures 1 et 2. Créer des marges pour inclure les illustrations. Ceci est particulièrement important pour la figure 2 et ses 5 puces blanches. (NDT dans la version anglaise).</i>

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Observations générales

La Communauté Européenne et ses 27 États membres (CEEM) désirent féliciter la Thaïlande et les États-Unis pour la révision du Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés et ont le plaisir de communiquer leurs observations en réponse à la lettre circulaire CL 2007/35-QFF.

La CEEM salue la nouvelle structure du document qui est plus clair, plus court, plus précis et plus universel. Le document satisfait ainsi tout à fait à l'objectif de création d'un code d'usages horizontal comprenant les principes essentiels du procédé de surgélation et de la distribution des aliments surgelés dont la conservation ne peut être garantie que grâce à la chaîne du froid et qui peuvent subir plusieurs étapes de transport/d'entreposage avant de parvenir aux consommateurs.

Ainsi que nous l'avons déjà signalé dans notre réponse à la lettre circulaire 2007/06-QFF, la CEEM:

a) approuve la suppression de l'expression «point de contrôle des défauts» (DAP) et «analyse DAP» et appuie le concept de «dispositions essentielles en matière de qualité» (EQP). Les EQP sont associées aux points critiques pour la maîtrise (CCP) aux étapes principales du processus; il s'agit d'une amélioration considérable;

b) appuie la nouvelle section 5 qui fusionne l'ancienne section 4 (Contrôle de la chaîne du froid: aspects de sécurité) et la section 5 (Contrôle de la chaîne du froid: aspects de qualité);

c) est d'accord avec la suppression des anciennes annexes 1 et 2 qui donnaient des exemples pratiques de la surgélation (croquettes de poulet).

Une question dont il convient encore de débattre semble être l'utilisation du terme « CCP ». Etant donné que la définition d'un point critique pour la maîtrise (CCP) stipule qu'il s'agit d'un « *Stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable*¹ », nous estimons que certains des CCP mentionnés dans l'Avant-projet de code d'usages ne remplissent pas les exigences de cette définition, notamment le CCP qui figure en section 4.3 (2^{ème} paragraphe, dernière phrase: « *La surgélation peut être un CCP* »).

Observations spécifiques

INTRODUCTION

Observation de nature rédactionnelle : Version anglaise - Paragraphe 4 : supprimer le mot « of » dans la première ligne, comme suit:

“...and must be used in conjunction with ~~of~~ the GPFH.”

1. CHAMP D'APPLICATION ET OBJECTIF

La CEEM propose de modifier la première phrase comme suit : « *Ce Code s'applique à la réception, à la préparation, à la transformation, à la manipulation, à l'entreposage, au transport, à la distribution et à la vente au détail des denrées surgelées, y compris les fruits et légumes et les aliments d'origine animale, ~~le poisson, la viande, la volaille et leurs produits.~~* »

A notre avis, il serait préférable d'utiliser l'expression plus générale « *aliments d'origine animale* » au lieu de « *poisson, la viande, la volaille et leurs produits* » pour veiller à ce que le Code d'usages vise tous les produits concernés.

2. DEFINITIONS

-La définition de la « chaîne du froid » devrait aussi comprendre les utilisateurs professionnels qui sont aussi les destinataires et les utilisateurs d'aliments surgelés (cantines, restaurants, etc.) La CEEM propose donc d'amender la définition comme suit : « *Ce terme recouvre la continuité des moyens successifs employés afin de maintenir la température des denrées surgelées à une température appropriée de la réception jusqu'à la transformation, ~~et~~ la vente au détail et la livraison à l'utilisateur final.* »

- La définition de « *denrée surgelée* » devrait préciser que la température devrait s'appliquer à tous les points de la chaîne du froid. Par ailleurs, le texte du code prévoit des tolérances et celles-ci ne doivent pas apparaître dans la définition. Le texte de la définition pourrait ainsi être libellé comme suit : « *Denrée surgelée : Produit alimentaire ayant été soumis à un procédé de surgélation et maintenu à une température égale ou inférieure à -18°C [à tous les points tout au long] de la chaîne du froid, ~~avec des tolérances permises de variations de température~~ et étiqueté comme tel. »*

¹ Voir CAC/RCP-1-1969, Rév. 4-2003 – Annexe

- La définition du « givrage » figure en note de bas de page 4 (« *L'application d'une couche de glace de protection à la surface d'un produit surgelé en le vaporisant ou en l'immergeant dans de l'eau potable, ou une eau potable contenant des additifs approuvés.* »). Il serait plus logique de faire figurer cette définition dans la section 2.

3. PROGRAMME DE CONDITIONS PREALABLES

La CEEM propose le libellé suivant pour le paragraphe 2: « ***Les programmes de conditions préalables sont généralement associés à la sécurité sanitaire des aliments, toutefois des programmes de conditions préalables bien conçus contribueront également à la qualité des produits.*** » La CEEM a déjà signalé précédemment que le programme de conditions préalables ne devrait traiter que des questions de sécurité sanitaire et non pas faire référence à la qualité, ainsi que le stipule le code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire (PGHA). Les programmes de conditions préalables auxquels font référence les PGHA, sont clairement associés aux questions de HACCP / sécurité sanitaire.

« *Avant d'appliquer le système HACCP à un secteur quelconque de la chaîne alimentaire, il faut que ce secteur applique des programmes préalables tels que les bonnes pratiques d'hygiène, conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex, aux Codes d'usages correspondants du Codex et aux exigences appropriées en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les conditions nécessaires au bon fonctionnement du système HACCP, notamment la formation, devraient être dûment mises en place, pleinement opérationnelles et vérifiées afin de permettre une application et une mise en œuvre concluantes du système HACCP.* » (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003 – Annexe)

La CEEM propose d'ajouter le paragraphe suivant après le premier paragraphe : « *Tous les programmes préalables doivent être d'abord vérifiés et validés, et des mesures préventives adéquates ainsi qu'un système de suivi devraient être mis en place. En cas d'écart par rapport aux limites arrêtées pour le suivi des exigences préalables, une action correctrice adaptée devrait être prise et couverte dans le cadre du plan HACCP.* »

3.1 ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

3.1.2 Conception des installations de transformation

Le titre de l'alinéa pourrait être simplifié par le libellé « *Conception des installations* » car il s'applique aux installations en général.

Les alinéas 3.1.5 (*Installations*) et 3.1.5.1 (*Electricité*) devraient être inclus dans 3.1.2 car ils sont liés aux installations. Par ailleurs, l'ancienne section 3.1.5.1 devrait être complétée afin d'y intégrer un plan de secours couvrant tous les locaux et espaces et prévoyant non seulement les coupures de courant mais aussi différentes défaillances des équipements. Son libellé pourrait être le suivant : « **Il est nécessaire de prévoir un plan de secours qui permette le maintien de la température des aliments surgelés en cas d'interruption de la production de froid.** »

3.1.3 Conception des entrepôts frigorifiques

Ce paragraphe recommande une température inférieure ou égale à -18°C. Un entreposage adéquat est l'élément clé pour le maintien de la qualité des produits. Il est donc important que la température d'entreposage soit stable, aussi basse que possible et inférieure à -18°C. La première puce pourrait alors être modifiée de la manière suivante : « une puissance frigorifique suffisante qui doit maintenir une température du produit **stable, aussi basse que possible et inférieure ou égale** à ~~de~~-18°C ~~ou moins~~. »

4^{ème} puce : remplacer le terme « éviter » par « minimiser » comme suit : « ~~d'éviter~~ **de minimiser** les *déperditions d'air froid et la pénétration d'air chaud et humide;* » Il n'est pas réaliste de vouloir éviter complètement les déperditions d'air froid et la pénétration d'air chaud, car elles se produiront à chaque ouverture de la porte.

3.1.5.1 Electricité

Le plan de secours ne devrait pas seulement couvrir les coupures de courant mais aussi l'interruption de la production de froid (par.ex. le compresseur) et devrait également tenir compte de toutes installations de production et d'entreposage. Par ailleurs, une source d'alimentation alternative n'est pas la seule manière de résoudre le problème, car on peut aussi envisager de déplacer les produits vers une autre installation. La CEEM propose donc les amendements suivants : « *Il est nécessaire que les locaux (de production et d'entreposage) soient pourvus d'un plan de secours prévoyant p.ex. une source d'alimentation alternative afin de maintenir la température des denrées surgelées, en cas de coupure de courant ou d'interruption de la production de froid. »*

3.2.1.1 Traçabilité/Traçage des produits

Dans la première puce, la CEEM propose que le terme « *rappel* » soit supprimé du texte de telle sorte que son libellé soit « ... à l'aide de procédures adaptées ». Il s'agit d'éviter le risque de confusion qui pourrait résulter de l'utilisation des deux termes « *retrait* » et « *rappel* » dans la même phrase, en particulier parce que leur signification n'est pas précisée dans cette puce. Si le terme « *rappel* » devait rester dans cette puce, il conviendrait d'expliquer le contexte dans lequel il est à comprendre.

4. CONTROLE DE LA CHAÎNE DU FROID

La référence aux autres documents Codex pourrait être supprimée dans le second paragraphe, car elle figure déjà dans l'introduction. « ~~*En ce qui concerne l'hygiène alimentaire, ce Code doit être utilisé en conjonction avec les PGHA et autres textes Codex pertinents.*~~ »

Dans le paragraphe 3, la CEEM suggère de supprimer la phrase suivante: « *Si le contrôle de dispositions essentielles en matière de qualité peut être considéré comme optionnel, la maîtrise des risques de sécurité alimentaire* » et d'ajouter la phrase suivante au paragraphe 2 : « *La maîtrise des risques de sécurité alimentaire par le biais de programmes de conditions préalables et d'un plan HACCP devrait être utilisée, s'il y a lieu, afin de garantir la sécurité* »

La CEEM n'est pas d'accord avec le texte existant qui suggère que le contrôle de dispositions essentielles en matière de qualité peut être considéré comme « optionnel ».

4.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Au troisième paragraphe, dans la deuxième phrase, nous proposons de remplacer le terme « *scrupuleusement* » par « *régulièrement* »

« *Les températures et durées d'entreposage doivent être ~~scrupuleusement~~ régulièrement contrôlées pour minimiser les effets préjudiciables des micro-organismes.* »

Le contrôle des températures est une opération importante du processus et devrait être effectué constamment et non pas en fonction d'une décision à prendre au cas par cas.

Par souci de cohérence quant à l'ordre des opérations, le 5^{ème} paragraphe « *Les fabricants doivent également mettre en place des procédures... et surgelées le plus vite possible.* » devrait être placé après le second paragraphe.

4.2 TRANSFORMATION AVANT SURGÉLATION

Observation de nature rédactionnelle : Paragraphe 3 (version anglaise) : remplacer « *grazing* » par « *glazing* » dans la phrase “*the impact of ~~grazing~~ glazing should therefore be assessed...*”

4.3 PROCÉDE DE SURGÉLATION

Ce paragraphe devrait être structuré en deux parties pour couvrir d'abord le procédé (c'est-à-dire 4.3.1 Procédé) et ensuite (4.3.2) l'impact de la surgélation sur les microorganismes et parasites.

4.3.1 Procédé

La CEEM propose de modifier la deuxième phrase du premier paragraphe de la manière suivante: « *Pour la plupart des produits alimentaires, la meilleure manière pour réaliser cet objectif est de franchir rapidement la zone de température de cristallisation maximale (en général entre -1°C et généralement vers -5°C) au centre thermique du produit.* »

Nous ne connaissons aucun produit alimentaire capable d'atteindre la température maximale de cristallisation à -1°C.

La CEEM croit qu'il est important de souligner que le procédé de surgélation devrait comprendre la stabilisation thermique au centre thermique. Il faudrait par ailleurs souligner la nécessité d'éviter une forte humidité dans le 3^{ème} paragraphe (cette phrase pourrait aussi être transférée à la section 4.7 Interfaces). Il pourrait alors être modifié de la manière suivante : « *On ne peut considérer le procédé de surgélation comme étant terminé que si la température au centre thermique du produit alimentaire est inférieure ou égale à -18°C **après stabilisation thermique**. Une fois sorti du congélateur, le produit doit être maintenu à -18°C et ne doit pas être exposé à des **conditions de forte humidité et/ou** de températures élevées, et doit être transféré à un entrepôt frigorifique le plus rapidement possible.*

4.3.2 Impact de la surgélation sur les micro-organismes et les parasites

Le premier paragraphe pourrait être amendé de la manière suivante pour être plus précis: « *La surgélation ne doit pas être considérée comme un traitement éliminant les micro-organismes dans les produits alimentaires. Toutefois, la surgélation peut induire une destruction de certains parasites ~~micro-organismes~~ et inhiber la croissance ~~d'autres~~ **de certains micro-organismes**.*

4.4 EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

Page 7, deuxième ligne, "les tolérances autorisées" sont évoquées sans préciser qui accorde ces tolérances. La CEEM souhaiterait l'adoption d'un texte plus clair dans lequel « *les tolérances autorisées* » serait remplacé par « ***dans les tolérances autorisées par la législation nationale.*** »

4.6 TRANSPORT ET DISTRIBUTION

La CEEM propose d'ajouter le libellé suivant à la fin du premier paragraphe :

« (...) une température du produit égale [ou inférieure] à -18°C. **La température du produit devrait être de -18°C au début du transport. Toute congélation pendant le transport devrait être strictement évitée.** »

Les procédés de congélation pendant le transport sont associés à de sérieux risques d'hygiène et devraient être strictement évités, car même les camions réfrigérés les plus modernes ne disposent pas de la capacité de refroidissement suffisante pour garantir un procédé de surgélation rapide.

4^{ème} paragraphe : La législation de la CE n'autorise pas une élévation de température jusqu'à -12°C ; comme il est toutefois fait référence aux fait qu'il convient de respecter les dispositions de la législation nationale, la CEEM pourrait accepter de garder ces dispositions, tout en suggérant néanmoins d'ajouter une phrase soulignant que la température devrait être abaissée à -18°C le plus vite possible. Ainsi que dans les observations précédentes, les utilisateurs professionnels devraient être mentionnés.

« *La distribution des denrées surgelées aux détaillants et **aux utilisateurs professionnels** doit être effectuée de façon à ce que les élévations de température au-dessus de -18°C soient réduites au minimum, s'il y a lieu, dans la limite de la tolérance définie par la législation nationale, mais la température ne pourra en aucun cas dépasser -12°C dans le paquet le plus chaud, afin de garantir la qualité des produits. **Après livraison, la température d'aliments surgelés devrait être abaissée à -18°C le plus vite possible.*** »

Le cinquième paragraphe devrait être déplacé à la section 4.7 Interfaces.

4.7 INTERFACES

Les puces 1 et 5 qui font toutes deux référence à la manipulation pourraient être fusionnées.

5. CHAÎNE DU FROID: GESTION DE LA TEMPERATURE

La CEEM appuie la nouvelle section 5 « Chaîne du froid : Gestion de la température », et notamment la référence aux nouvelles techniques de suivi, comme les enregistrements de température sur ordinateur.

5.1 SUIVI DE LA TEMPERATURE

La CEEM propose d'ajouter une autre remarque supplémentaire relative au premier paragraphe de la section 5.1. "Suivi de la température". Notamment qu'autrefois cette section précisait la température à laquelle il faudrait maintenir des aliments surgelés, c'est-à-dire -18°C, mais reconnaissait que des tolérances nationales pourraient s'appliquer. Ce concept reste valable et nous proposons que le libellé du premier paragraphe de la section 5.1 "Suivi de la température" soit remplacé par "*afin de maintenir une température de -18°C ou inférieure. Des tolérances peuvent s'appliquer à cette température selon la législation nationale* ».

5.2 CONTROLE DE LA TEMPERATURE – APPROCHE PAR ETAPES

La CEEM voudrait souligner que les enregistrements du suivi de la température ne sont généralement pas immédiatement disponibles et que la température devrait donc être vérifiée de manière routinière, même si le projet de document se limite à recommander ces vérifications en cas de doute. Par ailleurs, les opérateurs et les services publics devraient toujours avoir la possibilité d'effectuer une mesure destructive de la température lorsqu'ils l'estiment appropriée.

5.3 NON-CONFORMITE DES TEMPERATURES

La troisième phrase de ce paragraphe devrait être amendée de la manière suivante: "*Il incombe au détenteur, qui conserve la garde des denrées, de veiller à ce que toutes les mesures de protection de la santé du consommateur et de conservation de l'aliment soient prises, ce qui en fonction de la non-conformité des températures pourrait signifier, p.ex. une réduction de la température, la consommation ou la destruction immédiates ~~à baisser rapidement la température de ces denrées et, plus généralement, de prendre toutes mesures conservatoires.~~* » afin de rendre le fait qu'il ne suffit pas toujours simplement de réduire la température pour corriger une non-conformité.

L'avant-dernière phrase pourrait aussi être modifiée afin de prévoir l'information de toutes les parties concernées: « *Au cas où la salubrité ou la qualité du produit aurait été compromise, le fournisseur, ainsi que l'acheteur (si l'identité de celui-ci est connue) toutes les parties concernées ~~doit~~ doivent être ~~informé~~ informés de l'incident.* »

Cette section traite de la question de la « non-conformité des températures » mais n'aborde pas le cas de figure où on considère qu'un produit est encore sur, mais qu'il ne satisfait plus aux exigences du Code d'Usages pour les aliments surgelés par rapport aux tolérances de température autorisées. Dans ces cas, le produit existant serait étiqueté comme étant « surgelé » alors qu'il devrait être clair qu'un tel produit ne peut être proposé à la vente en tant que tel. La CEEM propose donc d'ajouter la nouvelle phrase suivante à la fin du paragraphe : « *Dans les cas où a salubrité n'a pas été compromise, mais où le produit ne remplit plus les exigences spécifiques du Code d'usages pour les aliments surgelés, le produit ne doit pas être étiqueté comme étant "surgelé" ni être proposé à la vente comme tel.* »

ANNEXE : INFORMATIONS SPECIFIQUES RELATIVES AU SUIVI ET AU CONTROLE DE LA TEMPERATURE DANS LA CHAÎNE DU FROID

Nous considérons que les indications fournies dans l'Annexe sont d'une grande importance. Ainsi, l'Annexe devrait être maintenue et intégrée dans le texte du Code d'Usage; nous estimons que le suivi de la température de l'air et du produit au cours de la chaîne du froid sont essentiels pour garantir l'intégrité et la qualité de produits surgelés. La même observation s'applique à la procédure d'échantillonnage.

1.2 TEMPERATURE DE L'AIR DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

Le nombre de capteurs mentionné semble être un peu élevé. Certaines sociétés, qui disposent par exemple d'un espace d'entreposage de 200 000 m³, ne doivent actuellement avoir que deux capteurs. L'application de ces nouvelles dispositions exigerait au moins six capteurs. La CEEM voudrait proposer que le nombre minimum de capteurs ne soit pas une exigence absolue mais une valeur recommandée.

Il est proposé de remplacer 1.2 par le texte suivant :

« Les capteurs devraient être placés en hauteur, à des emplacements indicatifs dans l'entrepôt frigorifique, loin de tous les endroits susceptibles de provoquer des fluctuations de température incontrôlées, tels que les ventilateurs des frigorifères, les portes d'entrée ou de sortie (si elles sont différentes) afin de permettre un enregistrement précis. »

L'emplacement des capteurs doit être choisi de manière à tenir compte de la circulation d'air froid et également de manière à rendre les conditions de température dans l'entrepôt frigorifique avec la plus grande précision. Les emplacements recommandés peuvent se situer au début, au milieu et à la fin de l'entrepôt frigorifique.

Il est recommandé de placer les enregistreurs des capteurs à l'extérieur des entrepôts frigorifiques à un endroit pratique choisi à cet effet.

Concernant le nombre de capteurs, chaque opérateur alimentaire devrait évaluer ses procédés et prendre une décision documentée concernant le nombre de capteurs nécessaires, dans le cadre de la validation du plan HACCP. A titre indicatif, on considère qu'un petit entrepôt frigorifique (moins de 500 m³) pourrait n'exiger qu'un seul capteur, alors que ceux d'un volume de moins de 30 000 m³ pourraient exiger deux capteurs. Des entrepôts frigorifiques d'un volume allant de 30 000 m³ à 60 000 m³ pourraient exiger 4 capteurs et ceux d'un volume supérieur à 60 000 m³ pourraient exiger 6 capteurs. Pour les petites chambres de détaillants d'un volume inférieur à 10 m³, un seul thermomètre visible peut suffire. »

3. DISPOSITIFS FACULTATIFS POUR LE SUIVI DE LA TEMPERATURE : MESURE INDIRECTE DE LA TEMPERATURE

3.3 THERMOMETRES SANS CONTACT

On pourrait ajouter une nouvelle phrase à la fin du premier paragraphe pour avertir les utilisateurs quand ils effectuent des mesures à proximité:

« Des mesures effectuées à proximité du produit doivent être effectuées avec prudence, car une telle démarche peut invalider les résultats. »

3.4 INDICATEURS DE TEMPERATURE (TI) ET INDICATEURS TEMPS-TEMPERATURE (TTI)

Il semble opportun de souligner le manque de fiabilité des TI et TTI à ce stade. La CEEM propose donc d'amender ce paragraphe comme suit :

« Ces dispositifs donnent un changement de couleur lorsqu'une température a été dépassée (dans le cas des TI) ou lorsque l'intégration de la température pendant une période de temps conduit à un dépassement (dans le cas des TTI). L'utilisation des TI et des TTI sur les emballages utilisés pour la vente au détail a rencontré une certaine résistance pour plusieurs raisons, en particulier **à cause de leur manque de fiabilité** parce que ces dispositifs sont placés sur la surface et non à l'intérieur des denrées et également parce que les indications données par ces dispositifs peuvent être en désaccord avec les dates de durabilité. Cependant, les TI et TTI peuvent être utilisés à l'extérieur des cartons ou des palettes afin de déceler des non-respects de température pendant la distribution entre les entrepôts frigorifiques et les chambres froides des détaillants; on peut également les utiliser pour suivre la température des denrées surgelées aux interfaces dans le cas où les enregistrements de suivi ne seraient pas disponibles. »

JAPON

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Nous saluons l'ajout d'éléments de sécurité sanitaire et de qualité des aliments qui rendent le Code plus simple et évitent des répétitions. Cet ajout entraîne toutefois un certain degré de confusion quant à ce qui est obligatoire et ce qui est facultatif. Nous sommes favorables à l'ajout de la phrase suivante à la fin de la section 4, « Si le contrôle de dispositions essentielles en matière de qualité peut être considéré comme optionnel, la maîtrise des risques de sécurité alimentaire par le biais de programmes de conditions préalables et d'un plan HACCP devrait être utilisée, s'il y a lieu, afin de garantir la sécurité » car elle précise que les dispositions relatives à la sécurité sont obligatoires alors que les dispositions relatives à la qualité sont facultatives.

Alors que le nouveau concept des « dispositions essentielles en matière de qualité » remplaçant l'analyse des points de contrôle des défauts (DAP) a été introduit avec une explication dans la note de bas de page, l'explication donnée est floue et insuffisante. Le Code devrait identifier quelles sont les dispositions essentielles de qualité.

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

3.1 ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

3.1.1 Emplacement

Les facteurs de sécurité sanitaire des aliments qui influencent les produits extrêmement périssables sont la température et la durée du transport, qui sont eux-mêmes extrêmement dépendants de l'infrastructure de transport et moins de la distance. Nous suggérons de modifier le paragraphe de la manière suivante :

« Si les matières premières utilisées pour les aliments surgelés sont extrêmement périssables, les installations de transformation doivent être situées là où le développement des infrastructures de transport est suffisant, afin de minimiser les altérations de la qualité ou de la sécurité sanitaire des matières premières. »

4.1 MATIÈRES PREMIÈRES

2^{ème} paragraphe

Nous proposons de supprimer le passage « La surgélation ne peut pas améliorer la qualité », car il est tout à fait naturel d'utiliser les matières premières de la meilleure qualité pour la transformation d'aliments, indépendamment des effets de la surgélation.

5^{ème} paragraphe

La phrase suivante devrait être ajoutée: « Les fabricants devraient effectuer l'inspection requise des matières entrantes afin de pouvoir apprécier si elles sont propres à la transformation. »

4.2 TRANSFORMATION AVANT SURGÉLATION

3^{ème} paragraphe

Ce paragraphe fait référence à l'étape de givrage. Le givrage n'est généralement pas effectué avant la surgélation, mais avant l'emballage après surgélation. Nous proposons de créer une nouvelle section « **TRANSFORMATION APRÈS SURGÉLATION** », entre **4.3** et **4.4.** et de déplacer ce paragraphe dans cette nouvelle section.

4.6 TRANSPORT ET DISTRIBUTION

3^{ème} paragraphe – 1^{ère} puce « les températures des produits sont bien contrôlées lors du chargement » devrait être remplacé par « ~~les~~ La température des produits de l'air dans le système frigorifique est ~~soit~~ bien contrôlée lors du chargement ; ».

4.7 INTERFACES

4^{ème} puce : « les températures des denrées surgelées qui sont reçues ou expédiées soient contrôlées et que les enregistrements de ces mesures soient conservés pendant un laps de temps supérieur à la durée de vie du produit » devrait être remplacée par « **dans la mesure du possible, les** la température des denrées surgelées des **produits** qui sont reçues ou expédiées ~~soient~~ **soient** contrôlées et que les enregistrements de ces mesures **soient** conservés pendant un laps de temps supérieur à la durée de vie du produit. ».

Ces phrases impliquent la nécessité d'un suivi de la température du produit. En fonction des conditions, si un transporteur doit effectuer l'échantillonnage et mesurer la température des produits, la température du produit de la cargaison peut augmenter au moment de l'échantillonnage et de la mesure. En outre, la minimisation des temps de chargement fait partie des conditions strictes du secteur. En fait, une telle opération n'est souvent pas réalisable dans les conditions normales de ce secteur, telles qu'elles sont décrites en 5.1.2 de l'Annexe I. Nous proposons de revoir ces dispositions à la lumière de l'observation ci-dessus afin de ne pas semer la confusion dans le secteur.

4.6 TRANSPORT ET DISTRIBUTION

Paragraphe 4 et 6

Nous ne comprenons pas la raison d'être du paragraphe : « La distribution des denrées surgelées aux détaillants doit être effectuée de façon à ce que les élévations de température au-dessus de -18°C soient réduites au minimum, s'il y a lieu, dans la limite de la tolérance définie par la législation nationale, mais la température ne pourra en aucun cas dépasser -12°C dans le paquet le plus chaud, afin de garantir la qualité des produits. » La période pendant laquelle la température des produits s'élève au dessus de -18°C est un facteur important, mais elle ne figure pas dans ce paragraphe, ce qui pose problème. Si la température du produit atteint -12 °C à n'importe quelle étape de la chaîne du froid, la qualité des produits sera moins bonne qu'à -18 °C et il sera inutile de maintenir d'autres étapes à -18 °C. Nous proposons donc d'amender le paragraphe de la manière suivante : « La distribution des aliments surgelés aux détaillants doit être effectuée à -18°C ou à une température inférieure ».

Par ailleurs, nous proposons de supprimer le sixième paragraphe « Après livraison, la température des produits doit être abaissée à -18°C le plus rapidement possible. »

4.8 VENTE AU DÉTAIL

1^{er} paragraphe – 2^{ème} phrase

Nous proposons de supprimer la phrase suivante pour la même raison que ci-dessus, **4.6 TRANSPORT ET DISTRIBUTION** : « Une élévation de la température du produit peut être tolérée pendant de courtes périodes, toute élévation supérieure à -18°C étant réduite au minimum, à condition qu'elle reste, s'il y a lieu, à l'intérieur de la tolérance de température précisée par la législation nationale, et ne doit en aucun cas être supérieure à -12 °C dans le paquet le plus chaud. »

5.1 SUIVI DE LA TEMPÉRATURE

1^{er} paragraphe

La première phrase fait référence à des « systèmes appropriés » pour le suivi de la température de l'air lors du procédé de surgélation et tout au long de la chaîne du froid. Il s'agit d'un système idéal, toutefois la faisabilité de l'installation d'un tel système pour toute la chaîne du froid peut être limitée. Nous suggérons de modifier cette phrase de la manière suivante :

« Il convient d'installer des systèmes appropriés pour assurer le suivi des températures de l'air pendant »

5.2 CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE – APPROCHE PAR ÉTAPES

L'étape 4 fait référence à une mesure « destructive » de la température. Au Japon, l'entreposage et le transport réfrigérés sont généralement assurés par des opérateurs indépendants. La cargaison n'appartient pas à l'opérateur de l'entrepôt réfrigéré ni au transporteur. Dans ce cas, même si une mesure destructive est physiquement faisable, on ne peut faire une habitude de la destruction de la cargaison. Nous proposons de modifier la section 5.2 en ajoutant le passage « si la cargaison appartient à celui qui effectue la mesure » à la fin de la première phrase de l'étape 4 de la section 5.2.

KENYA

GÉNÉRALITÉS - 2. Une lettre circulaire 2007/06-QFF a été distribuée en février 2007, demandant des observations sur le Code qui avait été révisé par la Thaïlande, avec l'aide des États-Unis. Le Code avait été révisé pour: a) supprimer l'expression « point de contrôle des défauts » (DAP) et analyse DAP, au vu de la controverse suscitée, mais a retenu le concept de dispositions essentielles en matière de qualité; b) combiner la section 4 (Contrôle de la chaîne du froid: aspects de sécurité) et la section 5 (Contrôle de la chaîne du froid: aspects de qualité), tel que suggéré par de nombreux pays, pour éviter la confusion dans l'interprétation des aspects de sécurité et de qualité et pour éviter le chevauchement; c) supprimer les annexes 1 et 2 d'origine puisque le concept de HACCP est bien compris et que des exemples spécifiques sont inutiles et l'analyse DAP a été supprimée; d) supprimer plusieurs définitions puisqu'il s'agissait de termes connus de tous; e) incorporer des parties de l'annexe 3 d'origine dans le document principal tout en conservant la plus grande partie du contenu dans une annexe séparée; et f) en outre éditer et simplifier le document. Par ailleurs, la lettre circulaire CL 2007/06-QFF demandait des observations concernant les quatre points spécifiques suivants:

- (a) La suppression du concept d'analyse des points de contrôle des défauts dans le Code et son remplacement par une référence aux dispositions essentielles en matière de qualité; **le Kenya n'a pas d'objection au remplacement de cette clause.**
- (b) Si les dispositions de sécurité et de qualité sont correctement abordées dans le Code, en gardant à l'esprit que les dispositions de sécurité sont un complément aux dispositions figurant dans le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire*;
- (c) La nécessité de retenir le contenu de l'annexe 1 (Informations spécifiques relatives au suivi et au contrôle de la température dans la chaîne du froid) et s'il est retenu, déterminer si le contenu doit subsister en tant qu'annexe ou être incorporé dans le Code, dans sa totalité ou en partie; et

Le Kenya propose de garder l'annexe car elle fournit des informations détaillées sur le suivi de la température; elle devrait donc être maintenue en tant qu'annexe pour fournir plus d'orientations aux utilisateurs.

- (d) Toute autre question en suspens.

1) ***Le Kenya propose que le champ d'application du code englobe la production et le transport de matières premières, car la qualité et la sécurité commencent sur le lieu de production. Il convient de mettre en place des mesures pour garantir la qualité et la sécurité des matières entrantes.***

CLAUSE 4.2 TRANSFORMATION AVANT SURGÉLATION PAGE 6, ANNEXE I

Nous proposons que cette clause soit subdivisée en 5 alinéas traitant le blanchiment, le givrage, l'entreposage des produits intermédiaires, le traitement thermique et la décongélation des produits, afin d'en faciliter le référencement.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ POUR LA TRANSFORMATION ET LA MANIPULATION DES ALIMENTS SURGELÉS

1. CHAMP D'APPLICATION ET OBJECTIF

Ce Code s'applique à la réception, à la préparation, à la transformation, à la manipulation, à l'entreposage, au transport, à la distribution et à la vente au détail des denrées surgelées, y compris les fruits et légumes, le poisson, la viande, la volaille et leurs produits. Ce Code ne s'applique pas aux glaces de consommation. ***Voir les observations du Kenya sous (d) 1) ci-dessus***

3.1.3 Conception des entrepôts frigorifiques

Il est nécessaire que les parois, planchers, plafonds et portes des entrepôts frigorifiques soient correctement isolés afin d'aider à maintenir la température adéquate des produits alimentaires. Il est important de s'assurer que la conception des entrepôts frigorifiques permet:

- une puissance frigorifique suffisante qui doit maintenir une température du produit de -18°C [ou moins]; ***le Kenya propose de supprimer les crochets de la 1^{ère} puce de cette clause.***
- une distribution d'air uniforme autour des produits alimentaires entreposés;
- des températures contrôlées et enregistrées de façon régulière;
- d'éviter les déperditions d'air froid et la pénétration d'air chaud et humide; et
- de mettre en place des mesures destinées à empêcher les fuites de frigorigène. En cas de fuite, il faut immédiatement appliquer des mesures correctives pour résoudre le problème.

3.1.4 Conception et fabrication des équipements

Les équipements doivent être conçus et construits pour minimiser les altérations physiques que pourraient subir les matières premières et les produits alimentaires, par exemple, en s'assurant que les équipements ne comportent pas d'angles ou de parties protubérantes pointues, *l'utilisation d'équipements en acier inoxydable* et pour ne pas introduire de risques chimiques ou biologiques dans le produit. Les congélateurs doivent être conçus et construits pour qu'en fonctionnement normal ils répondent aux exigences concernant les procédés de surgélation. *Le Kenya propose d'ajouter les mots « l'utilisation d'équipements en acier inoxydable ».*

Nous proposons la présentation suivante en alinéas de la clause 4.2 par souci de clarté :

4.2.1 GIVRAGE

Le givrage peut être utilisé pour limiter la déshydratation durant la congélation. Une telle déshydratation peut affecter l'apparence et d'autres paramètres de qualité de l'aliment, et l'impact du givrage (coquille en version anglaise pour le mot givrage) devrait donc être évalué et examiné le cas échéant. Nous pensons que le mot « grazing » (pâturage) devait désigner le « **glazing** » (givrage) dans la phrase ci-dessus.

4.2.2 ENTREPOSAGE DES INGRÉDIENTS OU DE PRODUITS

Si l'entreposage des produits intermédiaires (par ex., un légume surgelé qui doit être combiné à d'autres légumes surgelés ou à d'autres ingrédients dans un produit final) est nécessaire avant des traitements ultérieurs, les conditions d'entreposage, surtout de température, doivent convenir au produit alimentaire en question et tenir compte de l'usage futur ou de la transformation ultérieure du produit.

4.2.3 TRAITEMENT THERMIQUE

Il est nécessaire que le traitement par la chaleur de bon nombre de produits alimentaires précuits, par ex., des plats prêts à l'emploi, soit suffisant pour inactiver les pathogènes inquiétants. Dans certains cas, sur la base des risques et des contrôles spécifiés pour une opération, le traitement associant durée et température et le refroidissement ultérieur peuvent être considérés comme étant des CCP.

4.2.4 DÉCONGÉLATION

Si on utilise des matières premières surgelées nécessitant une décongélation lors de la transformation, la méthode de décongélation doit être clairement définie et les paramètres de durée et de température de décongélation doivent être contrôlés avec soin. En particulier, le choix de la méthode de décongélation doit tenir compte de l'épaisseur et de l'uniformité de la forme des produits. La décongélation doit être réalisée de manière à permettre de contrôler la croissance des micro-organismes. Les paramètres de durée et de température de décongélation peuvent être des CCP et/ou une disposition essentielle en matière de qualité.

4.3.1 Impact de la surgélation sur les micro-organismes

La surgélation ne doit pas être considérée comme un traitement éliminant les micro-organismes dans les produits alimentaires. Toutefois, la surgélation peut induire une destruction de certains micro-organismes et inhiber la croissance d'autres micro-organismes.

Par souci de clarté, nous proposons que la clause 4.3.1 ci-dessus soit scindée en deux clauses, de telle sorte que la seconde clause vise les produits destinés à la consommation à l'état cru ou des produits partiellement cuits, comme indiqué ci-dessous.

4.3.2 Impact de la surgélation sur des aliments crus ou partiellement cuits

Pour les produits destinés à une consommation à l'état cru ou pas totalement cuits, la surgélation peut être utilisée pour maîtriser les risques présentés par les helminthes (nématode, trématode, cestode) dans les poissons, tels que les némathelminthes, et les trichines dans le porc la surgélation peut servir en tant que mécanisme de contrôle pour l'élaboration des plans HACCP pour les préparations en marinade, en saumure ou autres préparations finales qui ne produisent pas suffisamment de chaleur lors de la cuisson pour inactiver les parasites potentiellement nocifs.

Les conditions requises pour une maîtrise des parasites en utilisant la surgélation incluent la température finale et la durée de maintien à l'état surgelé. Ces paramètres varient en fonction du nombre de facteurs parmi lesquels les espèces hôtes, les espèces de parasites, l'épaisseur du produit et l'emplacement du produit dans le surgélateur. L'utilisation de la surgélation en tant que mesure de maîtrise de la sécurité alimentaire doit, à l'instar de toutes les mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire, être validée comme il se doit pour assurer que la mesure est capable de maîtriser les risques.

4.4 EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

Le Kenya propose de séparer les deux clauses « emballage et étiquetage » par souci de clarté

4.4.1 Emballage

En général, le rôle de l'emballage est de:

- protéger le produit alimentaire de la déshydratation;
- protéger le produit alimentaire contre une contamination microbienne ou tout autre type de contamination susceptible d'avoir un impact sur la qualité et la sécurité; *le mot « altérer » est trompeur pour le consommateur.*
- protéger les caractéristiques sensorielles et d'autres caractéristiques influençant la qualité du produit alimentaire; et
- ne pas communiquer au produit une quelconque substance susceptible d'altérer la sécurité et la qualité du produit alimentaire.

Il est nécessaire que l'emballage ou le réemballage des denrées surgelées soit effectué de telle façon à ce que l'augmentation de la température, dans les tolérances autorisées pour les denrées surgelées, qui survient n'affecte pas la qualité et la sécurité du produit.

4.4.2 Étiquetage

Les denrées surgelées emballées doivent être étiquetées conformément aux exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

- le groupe frigorifique fonctionne correctement lors du trajet, avec un réglage du thermostat adapté;

5 Voir *Directives relatives à la validation des mesures de contrôle* (en cours de développement).

- une bonne méthode de déchargement est adoptée à chaque point de livraison (avec une attention particulière accordée à la fréquence et à la durée des ouvertures de portes);
- la caisse isolée et le système frigorifique sont correctement entretenus; et
- le véhicule ou le conteneur sont correctement nettoyés.

La distribution des denrées surgelées aux détaillants doit être effectuée de façon à ce que les élévations de température au-dessus de -18°C soient réduites au minimum, s'il y a lieu, dans la limite de la tolérance définie par la législation nationale, mais la température ne pourra en aucun cas dépasser -12°C dans le paquet le plus chaud, afin de garantir la qualité des produits.

Le chargement et le déchargement des véhicules de même que le chargement et le déchargement des entrepôts frigorifiques doivent être effectués le plus rapidement possible et les méthodes employées doivent minimiser des hausses de température.

Après livraison, la température des produits doit être abaissée à -18°C le plus rapidement possible.

Le Kenya recommande que l'annexe soit gardée et que la clause 1.2 en italique (la température de l'air des entrepôts frigorifiques) soit intégrée dans l'annexe, tel que ci-dessous.

ANNEXE

INFORMATIONS SPÉCIFIQUES RELATIVES AU SUIVI ET AU CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DANS LA CHAÎNE DU FROID

1.2 TEMPÉRATURE DE L'AIR DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES

~~Des capteurs de température doivent être placés dans la chambre aux points les plus chauds et des enregistreurs peuvent être aisément positionnés à l'extérieur de l'entrepôt ou dans la salle de contrôle.~~

~~Les capteurs doivent être placés en hauteur, loin des ventilateurs des frigorifères et loin des portes d'entrée et de sortie afin d'éviter des températures exagérément basses ou de grandes fluctuations.~~

~~Un seul capteur peut suffire dans les petites chambres (d'un volume inférieur à 500 m³), alors que celles de moins de 30 000 m³ devraient être équipées de deux capteurs; les chambres d'un volume entre 30 000 m³ et 60 000 m³ nécessiteront 4 capteurs et celles d'un volume supérieur à 60 000 m³ devraient être équipées de 6 capteurs.~~

~~Pour les petites chambres de détaillants d'un volume inférieur à 10 m³, un seul thermomètre visible peut suffire.~~

[Formulation alternative proposée par la CE]:

Le Kenya préférerait la clause ci-dessous à celle mentionnée ci-dessus

Les capteurs doivent être placés en hauteur, à des emplacements indicatifs dans l'entrepôt frigorifique, loin de tous les endroits provoquant des fluctuations de température incontrôlées, tels que les ventilateurs des frigorifères, les portes d'entrée ou de sortie (si elles sont différentes) afin de permettre un enregistrement précis. L'emplacement des capteurs doit être choisi en tenant compte de la circulation d'air froid et de manière à donner une indication précise des conditions de température. Il est recommandé que les enregistreurs de capteurs soient placés en dehors des entrepôts frigorifiques à un emplacement facilement accessible choisi à cette fin.

Concernant le nombre de capteurs, chaque opérateur alimentaire devrait, dans le cadre de la validation du plan HACCP, évaluer ses procédés et prendre une décision documentée concernant le nombre de capteurs nécessaires. À titre indicatif, un seul capteur peut suffire dans les petites chambres (d'un volume inférieur à 500 m³), celles de moins de 30 000 m³ peuvent en nécessiter deux, celles d'un volume entre 30 000 m³ à 60 000 m³, quatre, et celles d'un volume supérieur à 60 000 m³, six. Pour les petites chambres de détaillants d'un volume inférieur à 10 m³, un seul thermomètre visible peut suffire.

THAÏLANDE

La Thaïlande désire soumettre des observations supplémentaires relatives aux sections spécifiques reprises ci-dessous:

4.4 Emballage et étiquetage

Deuxième paragraphe

Nous estimons que le terme «les tolérances autorisées» n'est pas suffisamment clair pour le producteur d'aliments surgelés. En fait, la définition du terme "tolérances" figure en section 2. Cette définition stipule : « Brèves fluctuations de la température du produit dans la chaîne du froid à l'intérieur des limites requises par ce Code et qui n'affectent pas la sécurité et la qualité. » Les fluctuations de températures des aliments surgelés pendant l'emballage et l'étiquetage sont normalement de courte durée. Elles peuvent toutefois varier selon le type et la taille des aliments surgelés. Il serait difficile de proposer une valeur spécifique pour la tolérance à cette étape de la transformation. En outre, l'application du contrôle de la transformation conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) peut minimiser les fluctuations de température à cette étape de la transformation.

Nous voudrions proposer d'amender le texte de ce paragraphe de la manière suivante :

« Il est nécessaire que l'emballage ou le réemballage des denrées surgelées soit effectué selon les BPF et de telle façon à ce que l'augmentation de la température, dans les tolérances autorisées pour les denrées surgelées, n'affecte pas la qualité et la sécurité du produit.

Section 5 Chaîne du froid: gestion de la température et Annexe

L'annexe donne des indications spécifiques sur le suivi et le contrôle des températures dans la chaîne du froid ; nous estimons toutefois que la qualité de l'information qui figure dans l'annexe doit être précisée. Nous voudrions proposer l'ajout du passage suivant à la fin du premier paragraphe de la section 5.

« L'annexe fournit des informations supplémentaires et des explications sur les technologies actuellement disponibles pour le suivi et le contrôle des températures dans la chaîne du froid. »

Annexe

1.2 Température de l'air des entrepôts frigorifiques

Nous estimons que le libellé alternatif proposé par la CE permet une meilleure compréhension de l'application de cette section. Nous voudrions apporter notre soutien à l'adoption de ce libellé avec l'amendement mineur suivant à apporter à la première phrase du second paragraphe :

« Concernant le nombre de capteurs, chaque opérateur alimentaire devrait, ~~dans le cadre de la validation du plan HACCP,~~ évaluer ses procédés et prendre une décision documentée concernant le nombre de capteurs nécessaires. »

Ceci apporte de la souplesse à son application, de telle sorte que l'évaluation puisse s'effectuer dans le cadre d'un plan HACCP ou d'autres systèmes.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Les États-Unis saluent le travail de révision effectué par la Thaïlande sur le *Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés*. Nous croyons que les révisions effectuées à ce jour ont considérablement amélioré le Code. Les États-Unis n'ont pas d'autres observations que celles qui ont été soumises précédemment suite à la CL 2007/06-QFF.

EUROCOMMERCE

1. EuroCommerce apprécie les améliorations apportées au nouveau projet, qui a gagné en clarté en étant simplifié.

2. EuroCommerce souhaite que la Task Force réunie fin février parvienne à un consensus pour une recommandation qui permette de garantir la qualité des denrées surgelées échangées dans le monde, faisant de cette recommandation un outil de développement des échanges internationaux. Dans cette perspective, EuroCommerce en sa qualité d'observateur, présente les remarques suivantes pour améliorer le code d'usages recommandés.

3. Comme le reconnaît l'introduction, il semble inutile de reprendre les dispositions des codes des usages internationaux recommandés déjà applicables, tels que ceux relatifs à l'hygiène, l'étiquetage, etc.

Toutefois, il peut s'avérer utile de rappeler dans cette recommandation spécifique aux surgelés, quand et dans quelles conditions ces dispositions s'appliquent et EuroCommerce ne voit en conséquence pas d'inconvénient à leur rappel, chaque fois que cela peut contribuer à une bonne compréhension des obligations des intervenants de la chaîne.

4. Certains termes spécifiques aux aliments surgelés seraient plus à leur place dans les définitions qu'en note de pied de page (cœur thermique du produit et glazurage par ex).

5. Considérant que les concepts de la norme ISO 22000 ne sont pas encore suffisamment répandus dans le monde, EuroCommerce juge préférable de s'en tenir aux notions connues de CCP et de dispositions essentielles en matière de qualité, telles que prévues dans ce projet et dans les normes *Codex* existantes.

Le Code d'usages portant sur la manipulation des aliments, il semble d'ailleurs souhaitable qu'il rappelle plus souvent que certaines étapes appelle des dispositions essentielles en matière de sécurité ou de qualité et peuvent être des CCP. Cette précision manque aux §4.7 et 4.8 pourtant très sensibles des interfaces et de la vente au détail.

6. EuroCommerce apprécie la solution consistant à accepter des tolérances limitées au stade final sous réserve et dans la limite des législations nationales puisqu'elles permettent de s'adapter à la situation de chaque pays. Ces tolérances étant des exceptions à la règle, elles n'ont pas leur place dans la définition de la denrée surgelée (§2).

La chaîne du froid doit et peut être maîtrisée à tous les stades de transport et de stockage dès lors que des moyens appropriés sont utilisés et que les manutentions hors froid, réalisées avec célérité sont aussi maîtrisées. Si l'intégration de la tolérance dans la définition traduit la volonté des rédacteurs de la recommandation de reconnaître la possibilité de variations lors des ruptures de charges qui peuvent intervenir en amont de la chaîne du froid, la place de cette tolérance, de moindre ampleur que celle admise pour le détail est au §4.7 relatif aux interfaces. Il conviendrait alors de préciser que cette tolérance est de faible ampleur et n'affecte que la température de surface.

7. EuroCommerce rappelle qu'une part importante de la consommation de produits surgelés s'effectue, partout dans le monde, dans des établissements de restauration et souhaite que la recommandation en tienne compte. Il est inexact de limiter le stade final à la vente au détail (§4.8), les établissements de restauration étant en général approvisionnés par des grossistes qui livrent les produits sous chaîne du froid.

En outre, la vente aux particuliers ne s'effectue pas uniquement dans des meubles de vente, la livraison à domicile s'étant développée dans de nombreux pays.

8. Sur le plan des principes, la recommandation devrait rappeler aux professionnels qu'ils ont une obligation de maîtriser la chaîne du froid des produits sous leur garde.

9. A cet égard, EuroCommerce sollicite qu'une attention particulière soit portée aux traductions afin d'éviter une confusion entre les notions essentielles de maîtrise et de contrôle. (§4 notamment).

10. Concernant le contrôle, EuroCommerce insiste à nouveau sur la nécessité de retenir une graduation des mesures de température réaliste et conforme à la pratique :

- contrôle visuel
- mesure de routine non destructive
- contrôle approfondi destructif des produits et/ou conditionnements en cas de doute sur la température effective des produits.

L'enregistrement de température d'air effectué pendant le transport n'est en général pas disponible à l'arrivée du véhicule. La lecture des données enregistrées intervient a posteriori, pour rendre compte de l'historique du transport et expliquer s'il y a lieu une température trop élevée. (§5.2)

11. Des spécifications détaillées sont exigées pour les appareils utilisés pour le contrôle de la température des produits. L'exactitude et la fiabilité des appareils utilisés doit être assurée, tant pour l'enregistrement de la température d'air que pour le contrôle de la température des produits. Certains critères tels la résolution d'affichage peuvent être jugés inutilement exigeants.

12. Quant à l'échantillonnage, il doit surtout être recommandé pour les contrôles approfondis lorsqu'une non-conformité est suspectée. Dans les contrôles de routine à réception, l'échantillonnage décrit par la recommandation (§221 de l'annexe) n'est valable que pour un chargement homogène lequel ne se rencontre qu'en début de chaîne. En fin de chaîne, les chargements sont hétérogènes et il importe de contrôler les produits en fonction de leur nature et en tenant compte de leurs chargements successifs.

13. Le §5.3 sur les non conformités de température doit tirer clairement conséquence du devenir des produits dont la température a été constatée non-conforme. Il ne suffit pas de « suspendre » leur commercialisation, il faut leur donner une autre orientation, laquelle peut être laissée à l'appréciation du détenteur compte tenu des nombreuses possibilités, la destruction étant la solution du dernier recours. Ces produits ne doivent plus pouvoir bénéficier de l'appellation « surgelé » (« Quick frozen ») telle que définie et encadrée par ce code et en Europe par la directive communautaire 89/108.

14. Ce dernier point soulève une question qui méritera un examen ultérieur sur l'opportunité de définir un code d'usages international pour les produits à l'état congelé ne remplissant pas les conditions requises pour bénéficier du qualificatif de « surgelé ».