



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-sixième session  
Rome, Italie, 1<sup>er</sup>-5 juillet 2013*

### RAPPORT DE LA TRENTE-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

*Bali, Indonésie  
1<sup>er</sup>-5 octobre 2012*

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

**CX 5/35**

**CL 2012/31-FFP**  
**Octobre 2012**

**AUX:** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées

**DU :** Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00153, Rome (Italie)

**OBJET: Distribution du Rapport de la trente-deuxième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (REP 13/FFP)**

**A. QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION**

**Projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 et 5/8 de la Procédure**

1. Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (par. 40, Annexe III);
2. Projet de norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (par. 83, Annexe IV) ;
3. Avant-projet d'amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (par. 108, Annexe V),
4. Avant-projet de révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (par. 128, Annexe VI) ; et
5. Amendements aux sections I-6.5, I-8.5 et II-8.7 de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) et aux sections 7.1 et 7.2.2.2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP52-2003) (par. 12 et 14, Annexe II).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des documents susmentionnés sont invités à les adresser par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 et l'étape 5/8 (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus **avant le 15 mai 2013**.

**Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5 de la Procédure**

6. Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines (section I-8.6 Détermination de biotoxines) pour la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) (par. 99, Annexe VII).
- Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des documents susmentionnés sont invités à les adresser par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 5 (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus **avant le 15 mai 2013**.

**B. DEMANDE D'OBSERVATIONS**

**Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 6 de la Procédure**

7. Projet de section 4 Additifs alimentaires dans le Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (par. 40, Annexe VIII); et
8. Projet de norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (par. 68, Annexe IX).

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sont invités à les adresser par écrit à l'adresse ci-dessus **avant le 30 juin 2013**.

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-deuxième session, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche est parvenu aux conclusions suivantes:

### **Questions pour adoption par la Commission :**

Le Comité:

- a avancé à l'étape 8 et à l'étape 5/8 le projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (par. 40, Annexe III) ; le projet de Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (par. 83, Annexe IV) ; l'avant-projet d'amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (par. 108, Annexe V), et l'avant-projet de révision de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche (par. 128, Annexe VI).
- a avancé à l'étape 5 l'avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines pour la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (section I-8.6 Détermination de biotoxines) (par. 99, Annexe VII) et abandonné l'avant-projet de critères de performance pour les méthodes de dépistage de biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (par. 103), et
- a transmis les amendements aux sections I-6.5, I-8.5 et II-8.7 de la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008) suivant l'avis du CCFH et d'amender les sections 7.1 et 7.2.2.2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP52-2003) (par. 12, Annexe II) suite à la décision mentionnée supra relative à la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus et suite à l'adoption des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire pour la maîtrise de virus dans les aliments* par la trente-cinquième CAC. (Par. 12 et 14, Annexe II).

### **Propositions de nouveaux travaux**

Le Comité est convenu de soumettre la proposition ci-dessous à la Commission, par le biais du Comité exécutif, pour approbation en tant que nouveaux travaux :

- Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson (par. 153, Annexe X).

### **Autres questions intéressant la Commission :**

Le Comité:

- est convenu de renvoyer le projet de section 4 Additifs alimentaires dans le Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (par. 40, Annexe VIII) ; et le projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (par. 68, Annexe IX) à l'étape 6 pour observations et discussion approfondi à sa prochaine session.
- est convenu de renvoyer à l'étape 2/3 pour refonte, observations et discussion approfondie à sa prochaine session l'Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (par. 90-91) et l'Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon) (par. 135), et
- est convenu de supprimer l'Annexe XII du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche et de faire référence aux textes supplémentaires pertinents du Codex dans les sections pertinentes du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (par. 141) et de demander des observations sur la voie à suivre pour les autres annexes sur les exigences facultatives pour le produit fini du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (par. 140) ; de poursuivre l'examen des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (par. 142-143) ; et de l'histamine dans les poissons et les produits de la pêche (par. 144-150); et l'utilité des coefficients d'azote (par. 109-112).

## **Questions intéressant d'autres comités et groupes spéciaux du Codex**

### **Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)**

Par rapport au travail sur l'aquaculture biologique, le Comité est convenu de demander au CCFL de tenir compte du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, s'il y a lieu. (par. 7-8).

### **Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF)**

Le Comité est convenu que si le CCCF décidait d'entreprendre de nouveaux travaux sur les niveaux de méthylmercure dans les poissons et les poissons prédateurs, il devrait faire en sorte que le CCFFP soit tenu au courant et qu'il soit consulté (par. 9).

### **Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)**

Le Comité est convenu d'établir une LM de 200mg/kg (exprimés en tant que tartrates) pour la disposition sur les tartrates de la Norme pour la sauce de poisson, conformément à la recommandation du CCFA (par. 13).

Le Comité est convenu de demander au CCFA d'envisager l'inclusion de 'support' en tant que catégorie fonctionnelle dans le document Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) (par. 34).

Le Comité est convenu de proposer au CCFA d'insérer une note pour certains additifs afin de préciser qu'ils n'étaient pas autorisés dans les produits visés par la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché au regard de la catégorie 09.2.5 (par. 37-38).

### **Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)**

Le Comité est convenu de demander au CCFICS s'il convient d'avoir des dispositions qui stipulent que des pays peuvent mettre en place leur propre critère reposant sur une base scientifique et de permettre à un pays importateur de débattre de la mise en œuvre de ce critère espèce par espèce dans des normes de produits et quelles pourraient en être les répercussions ou si la question pourrait être évoquée par un texte plus général (par. 62, section 8.7 du projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, Annexe IX).

### **Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)**

Le Comité est convenu de demander au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de préciser si les méthodes doivent satisfaire à la fois la LD et la LQ ou simplement l'une des deux. (par. 96).

### **Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH)**

Le CCFFP a constitué un groupe de travail électronique sur l'histamine dans le poisson chargé d'examiner, entre autre, les avis du CCFH sur le rapport de la Réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche. (par. 150).

## TABLE DES MATIÈRES

Ouverture de la session.....	1-4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	5
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex (Point 2a de l'ordre du jour).....	6-15
Questions découlant des travaux de la FAO et de l'OMS (Point 2b de l'ordre du jour).....	16-21
Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (Point 3 de l'ordre du jour).....	22-40
Projet de norme pour la chair surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles (Point 4 de l'ordre du jour).....	41-68
Projet de norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés (Point 5 de l'ordre du jour).....	69-83
Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (Point 6 de l'ordre du jour).....	84-91
Avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (Point 7 de l'ordre du jour).....	92-99
Avant-projet de critères de performance pour les méthodes de dépistage des biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (Point 8 de l'ordre du jour).....	100-103
Avant-projet d'amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud) (Point 9 de l'ordre du jour).....	104-112
Avant-projet de révision de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (Point 10 de l'ordre du jour).....	113-128
Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon) (Point 11 de l'ordre du jour).....	129-135
Document de discussion sur l'avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (annexes sur des exigences facultatives applicables aux produits finis) (Point 12 de l'ordre du jour).....	136-141
Projet de dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (Point 13 de l'ordre du jour).....	142-143
Document de travail sur l'histamine (Point 14 de l'ordre du jour).....	144-150
Document de travail sur un Code d'usages pour la sauce de poisson (Point 15 de l'ordre du jour).....	151-153
Autres questions, travaux futurs, date et lieu de la prochaine session (Points 16 & 17 de l'ordre du jour).....	154-155

## LISTE DES ANNEXES

## Page

<b>Annexe I</b>	Liste des participants	22
<b>Annexe II</b>	Amendements du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche	44
<b>Annexe III</b>	Projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (à l'étape 8)	45
<b>Annexe IV</b>	Avant-projet de Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (à l'étape 8)	57
<b>Annexe V</b>	Avant-projet d'amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (CODEX STAN 166-1989) (coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud) (à l'étape 5/8)	64
<b>Annexe VI</b>	Avant-projet de révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche (à l'étape 5/8)	65
<b>Annexe VII</b>	Avant-projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (section I-8.6 Détermination de biotoxines) (à l'étape 5)	68
<b>Annexe VIII</b>	Projet de section 4 Additifs alimentaires de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (à l'étape 6)	70
<b>Annexe IX</b>	Projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (à l'étape 6)	71
<b>Annexe X</b>	Descriptif de projet : Proposition de nouveaux travaux pour l'élaboration d'un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson	79

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) a tenu sa trentième-deuxième session à Bali (Indonésie) du 1<sup>er</sup> au 5 octobre 2012 à l'aimable invitation du gouvernement indonésien. La session a été présidée par M. Bjørn Røthe Knudsen, directeur régional de l'Administration norvégienne pour la sécurité sanitaire des aliments. Y ont participé 152 délégués représentant 58 États membres et une organisation membre ainsi que des observateurs d'une organisation internationale. La liste des participants est reproduite à l'Annexe I du présent rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Suprpto, directeur général par intérim de l'Agence nationale de normalisation de l'Indonésie, a souhaité la bienvenue aux participants. Il a remercié le gouvernement de la Norvège d'avoir permis à son pays de co-accueillir la session, ce que l'Indonésie considérait comme une étape importante dans la perspective de l'accueil d'un Comité du Codex à l'avenir. Il a déclaré que le CCFFP était l'un des plus importants comités de produits du Codex et que ses normes servaient de référence lors de l'élaboration de la législation nationale de nombreux pays.

3. Monsieur Gellwynn Jusuf, Secrétaire-Général du ministère des Affaires marines et des Pêches de la République d'Indonésie, a ouvert la session. Le Secrétaire-Général a également souhaité la bienvenue aux participants et souligné l'importance du Codex, en particulier du CCFFP, notamment pour l'Indonésie qui est un producteur et un grand consommateur de produits de la pêche. Le Secrétaire-Général a indiqué que l'Indonésie compte plus de 323 normes nationales sur les produits de la pêche, inspirées des normes Codex, et que l'Indonésie continuerait d'élaborer des normes nationales pour les produits de la pêche afin de produire des produits de bonne qualité, sains, durables et compétitifs.

### Répartition des compétences<sup>1</sup>

4. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément aux termes du paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le document CRD 1.

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire.

### QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

6. Le Comité a pris note des informations fournies dans le document CX/FFP 12/32/2 et a formulé les observations et les décisions suivantes :

#### Aquaculture biologique

7. Le Comité a examiné une proposition de la Norvège (document CRD 19) en vertu de laquelle le CCFL prendrait en compte, entre autres, le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche dans ses travaux sur l'aquaculture biologique afin d'éviter le chevauchement des travaux. Le Secrétariat a signalé que les travaux sur l'aquaculture biologique mettent l'accent sur les exigences de la production biologique et qu'on ne prévoit pas de problèmes de chevauchement. Il a ajouté que le document était toujours en voie d'élaboration (étape 2/3) et qu'il serait examiné lors de la prochaine session du CCFL, en 2013, avant d'être transmis au CCFFP pour information et/ou observations. Il a enfin insisté sur la nécessité d'une coordination sur le plan national lorsque le CCFL se penchera sur cette question.

8. À la lumière des préoccupations exprimées, le Comité est convenu de demander au CCFL de tenir compte du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, s'il y a lieu.

<sup>1</sup> CRD 1 (Union Européenne, Répartition des compétences)

<sup>2</sup> CX/FFP 12/32/1

<sup>3</sup> CX/FFP 12/32/2, CRD19 (observations de la Norvège)

### **Examen des teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson**

9. Le Comité a noté que le Comité sur les contaminants présents dans les aliments (CCCCF) prévoyait d'examiner les teneurs indicatives pour le méthylmercure dans les poissons et les poissons prédateurs lors de sa prochaine session. Il est convenu que si le CCCCf décidait d'entreprendre de nouveaux travaux sur cette question, il devrait faire en sorte que le CCFHP soit tenu au courant et qu'il soit consulté.

### **Critère applicable à *Salmonella* dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008)**

10. Le Comité est convenu de supprimer le critère applicable à *Salmonella* (section I-6.5) et de procéder aux amendements corrélatifs aux sections I-8.5 et II-8.7, compte tenu des conclusions formulées par le groupe d'experts FAO/OMS sur *salmonella* dans les mollusques bivalves (voir Point 2b de l'ordre du jour) et de la recommandation de la quarante-troisième session du CCFH.

11. Le Comité a examiné une autre proposition du CCFH visant à inclure la phrase suivante dans la section 7.2.2.2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche : 'Lorsque la situation le justifie, compte tenu de la situation épidémiologique confirmée par les résultats de la surveillance de l'environnement et (ou) d'autres formes de surveillance, l'autorité compétente peut décider d'appliquer un critère pour *Salmonella*'. Quelques délégations ont émis l'avis qu'un tel ajout n'était pas nécessaire étant donné que cette question est suffisamment couverte par la section 7.2.2.2. Une autre délégation estimait qu'une telle orientation du CCFH allait à l'encontre des conclusions et recommandations de la réunion d'experts et qu'elle ne devrait pas être retenue. Plusieurs délégations ont appuyé la modification proposée à la section 7.2.2.2, faisant valoir que cette section portait sur la surveillance, tandis que la proposition du CCFH portait précisément sur la mise en application d'un critère. À la lumière de ce débat, le Comité est convenu de modifier la section 7.2.2.2 selon la proposition du CCFH.

12. Le Comité est convenu de transmettre les amendements à la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (sections I-6.5, I-8.5 et II-8.7) et au *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (section 7.2.2.2) à la trente-sixième session de la Commission pour adoption (Annexe II).

### **Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011)**

13. Le Comité est convenu d'établir une limite maximale (LM) de 200 mg/kg (exprimée en tant que tartrates) pour la disposition sur les tartrates, ainsi que le recommandait le Comité sur les additifs alimentaires.

### **Directives pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de virus dans les aliments**

14. Le Comité a noté et appuyé les directives, tout en convenant de la nécessité d'une meilleure communication entre les comités afin d'éviter le chevauchement des travaux. Il a en outre jugé que le CCFHP aurait dû être consulté plus tôt au cours du processus d'élaboration des directives. Étant donné que le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) contenait également une section sur les bivalves, il a été convenu d'inclure une référence à l'annexe sur la maîtrise du virus de l'hépatite A (VHA) et des norovirus (NoV) dans les bivalves dans le paragraphe 4 de la section 7.1 des Directives pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de virus dans les aliments. Il a en outre été jugé pertinent d'inclure une référence aux Directives sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des espèces pathogènes de *Vibrio* dans les fruits de mer (CAC/GL 73-2010). Le Comité est convenu de soumettre ces amendements à la trente-sixième session de la Commission pour adoption (annexe II).

15. Le Comité a en outre pris note d'une proposition de révision des approches d'échantillonnage pour les virus et l'interprétation des résultats de la PCR dans les Directives pour l'application de l'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus et a encouragé les délégués à porter cette question à l'attention du CCFH.

**QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 2b de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

16. Le représentant de la FAO, intervenant au nom de la FAO et de l'OMS, a expliqué les conclusions de la Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur *Salmonella* dans les mollusques bivalves (20-21 octobre 2011) qui s'est penchée sur des questions soulevées par le CCFFP, à savoir : La présence de *Salmonella* dans les mollusques bivalves vivants et crus constitue-t-elle un grave risque pour la santé publique. Le critère microbiologique existant de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) et le plan d'échantillonnage assorti sont-ils utiles pour la protection de la santé publique. Les experts ont indiqué que dans certaines parties du monde où la récolte de bivalves pour la consommation humaine directe (RCHD) faisait l'objet d'enquêtes sanitaires basées sur des bactéries indicatrices telles que les coliformes fécaux ou *Escherichia coli*, 0,5 à 2 pour cent des échantillons analysés pourraient être confirmés positifs pour *Salmonella*, alors que les données épidémiologiques provenant de ces régions ne laissent constater que très peu de foyers d'infection (de l'ordre d'un toutes les quelques années), impliquant généralement un nombre assez faible de consommateurs (<10). Les experts ont donc conclu que les mollusques bivalves récoltés dans les zones RCHD ne provoquent pas de flambées fréquentes de salmonellose.

17. Les experts ont utilisé deux approches pour leur évaluation de l'utilité du critère. S'appuyant sur les données disponibles, ils se sont d'abord penchés sur la valeur ajoutée du test de dépistage de *Salmonella* par rapport à celle du test de dépistage des bactéries indicatrices de contamination fécale (coliforme fécal/*E. coli*). Ils ont ainsi observé que la combinaison des tests de dépistage de *Salmonella* et des tests de dépistage d'*E. coli* permet d'augmenter le nombre de lots inacceptables détectés de 9 à 9,5 pour cent. Ils ont ensuite eu recours à une approche théorique fondée sur la performance d'un test de dépistage ( $n = 5$  ;  $c = 0$  ;  $m = 0/25$  g) qui ne permet pas de détecter de manière fiable des niveaux de contamination inférieurs à deux-cinq cellules de *Salmonella* par portion de 200 g. Selon le modèle dose-réponse de la FAO/OMS pour *Salmonella*, la probabilité de maladie après l'ingestion de deux cellules de *Salmonella* devrait être de 1 sur 200. Le critère permet donc d'obtenir l'assurance que le risque de salmonellose est inférieur à 1 sur 200, et les données épidémiologiques indiquent qu'il est bien moindre. Les experts ont donc conclu que le critère de dépistage de *Salmonella* fournit peu ou pas de protection supplémentaire par rapport à ce que l'on atteint grâce aux stratégies actuelles de gestion des risques fondées sur les bactéries indicatrices de contamination fécale.

18. Le représentant de la FAO a également présenté une mise à jour sur les travaux réalisés sur les agents pathogènes de type *Vibrio* spp. conformément aux recommandations formulées par la quarante-deuxième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Les étapes 1 et 2 recommandées par le CCFH ont été examinées dans le cadre d'une réunion d'experts tenue du 17 au 19 octobre 2011 qui a recensé les utilisations finales possibles des méthodologies *Vibrio*, évalué les caractéristiques de performance des méthodes disponibles, et formulé des recommandations sur les exigences pour les différentes utilisations finales et sur la collecte des données requises pour appuyer les évaluations de risques nationales/régionales. Pour lancer l'étape 3, il est prévu d'organiser un Atelier régional de formation pour l'Asie à Singapour, du 19 au 23 novembre 2012.

---

<sup>4</sup> CX/FFP 12/32/2-Add.1

19. Pour apporter un appui scientifique à l'examen par le CCFFP de l'histamine dans les poissons et les produits de la pêche, la FAO/OMS a mis en place une réunion mixte d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et aux autres amines biogéniques provenant de ces produits du 23 au 27 juillet 2012. La réunion d'experts a conclu que l'histamine ne constitue pas un indicateur fiable de l'état de décomposition du poisson, et a décidé de mettre l'accent sur la protection du consommateur. Elle a en outre conclu qu'une dose de 50 mg d'histamine qui constitue la quantité sans effet préjudiciable observé (no-observed-adverse-effect level – NOAEL) pourrait être utilisée comme le niveau de danger approprié, et qu'en prenant pour hypothèse une taille de portion de 250 g, la concentration d'histamine calculée qui ne provoquerait pas d'effet indésirable serait de 200 mg/kg. Les experts ont établi la liste la plus complète élaborée à ce jour de poissons liés aux intoxications scombroides (SFP). La réunion d'experts a conclu que la meilleure atténuation du risque d'intoxication scombroides passe par l'application de BPH élémentaires et qu'il convient, lorsque c'est possible, de recourir à un système HACCP, un plan d'échantillonnage et des analyses pour vérifier l'efficacité des mesures de maîtrise et détecter les défaillances du système. Afin de fournir des orientations plus explicites sur les méthodes d'échantillonnage, les experts ont analysé une gamme de plans d'échantillonnage mis en place dans le cadre de différents scénarios de concentration d'histamine définies par moyennes et écarts-types, et ils ont présenté des exemples de plans d'échantillonnage par attributs appropriés pour différents degrés de tolérance pour des échantillons supérieurs à 200 mg/kg. Un exposé de M. Tom Ross, chef du groupe chargé des plans d'échantillonnage, a été organisé pendant la session afin de fournir des orientations plus détaillées concernant l'application des plans d'échantillonnage.

20. Le représentant de la FAO a présenté des informations sur la réunion mixte d'experts FAO/OMS portant sur l'établissement des priorités dans la gestion des risques posés par les parasites d'origine alimentaire tenue du 3 au 7 septembre 2012. L'évaluation des risques place les trématodes (Opisthorchiidae) présents dans les poissons au huitième rang, tandis que les critères socioéconomiques les placent au cinquième rang. Par ailleurs, l'évaluation des risques posés par les Anisakidae place ces derniers au dix-septième rang, tandis que l'évaluation de leurs impacts sur le commerce les place au quatrième rang. La réunion a mis l'accent sur la détermination du niveau de risque, mais elle s'est également penchée sur les options générales de gestion des risques et sur des options particulières visant les parasites les plus importants.

21. Le représentant de la FAO a annoncé au CCFFP la publication du Document technique n° 551 sur les pêches et l'aquaculture dans lequel sont présentés des documents actualisés préparés en prévision de la réunion mixte d'experts FAO/COI/OMS axée sur les biotoxines dans les mollusques bivalves ainsi que les résultats des groupes de travail du CCFFP qui ont conduit à l'élaboration de la Norme du Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus. Il a en outre fourni des informations sur la publication prochaine du Document technique n° 574 sur les pêches et l'aquaculture qui portera sur l'évaluation et la gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits de la mer.

### **PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

22. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa dernière session, de maintenir le projet de norme à l'étape 7 en attendant l'achèvement de la section sur les additifs alimentaires, qui avait été renvoyée pour remaniement à l'étape 6 par un groupe de travail électronique animé par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique, lequel s'occupait par ailleurs d'autres dispositions sur les additifs contenues dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche. Le Comité a noté que le rapport du groupe de travail contenait une proposition de section sur les additifs alimentaires figurant dans l'annexe I du rapport CX/FFP 12/32/3. Constatant cependant que les sections sur les additifs devraient faire l'objet de travaux supplémentaires, le Comité est convenu de constituer un groupe de travail intrasession, présidé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais et ayant pour mandat :

- 1) de convenir de l'utilisation du Manuel de procédure

<sup>5</sup> CX/FFP 12/32/3, CX/FFP 12/32/3-Add.1 (Observations du Canada, des États-Unis d'Amérique, de l'IFAC, de l'IOFI) CRD 4 (observations de l'Indonésie), CRD 5 (observations de l'Union Européenne), CRD 6 (observations du Ghana), CRD 7 (observations du Japon), CRD 8 (observations du Kenya), CRD 10 (observations des Philippines), CRD 16 (observations de la Malaisie), CRD 19 (observations de la Norvège), CRD 20 (observations du Brésil), CRD 24 (rapport du groupe de travail intrasession).

- 2) de convenir de la catégorie alimentaire applicable dans le tableau 2
  - 3) de convenir des catégories fonctionnelles applicables
  - 4) de préciser, pour chacune des catégories fonctionnelles
    - a. les additifs alimentaires qui peuvent être utilisés (justification technologique)
    - b. les additifs alimentaires qui ne peuvent pas être utilisés (justification technologique)
  - 5) de justifier au plan technologique le transfert éventuel d'additifs du tableau 3 au tableau 2
23. Le Comité a remercié les délégations de l'Union européenne et des États-Unis d'Amérique et le groupe de travail pour l'excellent travail accompli dans l'examen de ces enjeux complexes et s'est penché sur les recommandations formulées dans le document CRD 24.
24. Il a été convenu de suivre les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes de produits), et il a été noté que la catégorie d'aliments pertinente était la 09.2.5. Toutefois, la référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) n'a pas été jugée appropriée puisque les dispositions sur les additifs prescrites dans la norme étaient différentes des dispositions plus générales inscrites dans la NGAA, pour la catégorie 09.2.5.
25. Il a été rappelé que le Comité sur les additifs alimentaires était convenu que les régulateurs d'acidité devaient être examinés individuellement pour la catégorie 09.2.5. Le Comité est convenu d'énumérer les additifs individuellement et de fournir la justification technologique pertinente applicable aux additifs alimentaires recensés pour chaque catégorie fonctionnelle, selon la proposition du document CRD 24.

### **Poisson fumé**

26. Le Comité a pris note de la proposition d'inclure une définition des 'bonnes pratiques de fabrication' (BPF) au début du tableau. Cependant, comme ce concept est défini dans le préambule de la NGAA et est d'usage courant dans les normes Codex, il n'a pas été jugé utile de répéter cette définition.
27. Le Comité est convenu d'ajouter dans la section plusieurs régulateurs d'acidité, antioxygènes et gaz d'emballage, accompagnés des justifications pertinentes.
28. S'agissant des colorants, le Comité a noté que l'ajout du Bleu brillant FCF et du Caramel 1 - simple n'était pas clairement justifié au plan technologique, et il a donc été convenu de renvoyer ces questions à l'étape 6, pour examen à la prochaine session, et d'inclure les autres colorants proposés dans la section.
29. La délégation de l'Union européenne a émis des réserves quant à l'inclusion du Jaune soleil FCF pour le poisson fumé et le poisson aromatisé à la fumée, rappelant que l'Autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments (EFSA) en avait réévalué la sécurité sanitaire et réduit la dose journalière admissible (DJA) et qu'étant donné les dispositions de la NGAA pour ces additifs, la DJA risquerait d'être dépassée.
30. Le Comité est convenu d'inclure les gaz d'emballage uniquement pour les produits conditionnés sous atmosphère appauvrie en oxygène puisque les produits couverts par la norme peuvent être conditionnés dans une atmosphère modifiée.
31. On a reconnu la nécessité technologique de l'utilisation d'agents conservateurs pour certains types de produits, en particulier les sorbates et les benzoates qui servent à empêcher la croissance de *Listeria monocytogenes*. Ces substances ont été ajoutées, accompagnées des numéros SIN appropriés.
32. Certaines délégations se sont montrées préoccupées de l'utilisation du nitrite de sodium en raison du risque de liaison des nitrites avec les amines des protéines de poisson et de création de nitrosamines cancérigènes. Une autre délégation a émis l'avis que cet additif est largement utilisé pour la maîtrise de *Clostridium botulinum*, et que ses avantages l'emportent sur les risques qu'il peut poser. Le Comité est convenu de renvoyer la question de la concentration de nitrite de sodium à l'étape 6, pour examen plus approfondi.

### **Poisson aromatisé à la fumée**

33. S'agissant des régulateurs d'acidité, des antioxydants, des colorants, des gaz d'emballage et des agents conservateurs, le Comité est parvenu aux mêmes conclusions que dans la section portant sur le poisson fumé.

34. Le Comité est convenu d'ajouter le support dextrines (SIN 1400) — amidon torréfié —, accompagné de la note 'Transfert à partir de substances aromatisantes' afin de préciser que cette substance est liée aux substances aromatisantes. Un changement semblable a été apporté pour l'émulsifiant SIN 433 – Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) figurant dans la liste. Comme les 'support' ne sont pas actuellement reconnus comme une catégorie fonctionnelle pour SIN 1400 - dextrines — amidon torréfié —, le Comité est convenu de demander au CCFA d'envisager l'inclusion de ces 'supports' en tant que catégorie fonctionnelle pour cet additif parmi les *Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989).

### **Poisson fumé-séché**

35. Le Comité a débattu du traitement à réserver aux additifs contenus dans les épices utilisées dans tous les produits visés par la norme ; il a reconnu que même si les épices sont communément utilisées dans tous les produits visés par la norme, elles n'y font pas l'objet d'une mention explicite. Il a donc été convenu de préciser dans la définition du produit figurant dans chacune des trois catégories de produits que 'des épices et d'autres ingrédients facultatifs peuvent être utilisés', tout en reconnaissant qu'il était déjà indiqué sous la liste d'ingrédients que 'Tous les ingrédients utilisés devront être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes pertinentes du Codex', et que si des additifs étaient présents dans les épices, il était inutile d'en dresser la liste s'ils ne remplissaient aucune fonction technologique dans le produit final.

36. Le Comité a pris note d'une proposition de la délégation du Canada d'autoriser l'utilisation de l'acide sorbique en guise d'agent conservateur dans le poisson fumé-séché. Cependant, d'autres délégations ont fait observer que la teneur en eau de ce produit est très faible et qu'il n'est donc pas nécessaire d'y ajouter des agents conservateurs. Le Comité a confirmé qu'aucun additif ne devrait être utilisé dans ces produits.

37. Le Comité a noté que les additifs énumérés ci-dessous dont l'utilisation est prévue dans la NGAA pour d'autres produits de la catégorie alimentaire 09.2.5 dans les catégories fonctionnelles applicables ne sont pas justifiés au plan technologique pour les aliments spécifiquement visés par la norme :

### **Antioxygènes**

Gallate de propyle

Sulfites

### **Colorants**

Canthaxanthine

Caramel III – ammoniacal caramel

Caramel IV (utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement)

Carmins

Caroténoïdes (utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement)

Carotènes, Bêta (végétaux)

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques

Vert solide FCF

Extrait de peau de raisin

Indigotine (indigo carmine)

Oxydes de fer

Ponceau 4R (rouge de cochenille A)

Riboflavines

### **Agents conservateurs**

Butyl-hydroxyanisol (BHA)

Butylhydroxytoluène (BHT)

Sulfites

### **Exaltateur d'arôme ou édulcorant**

Acésulfame potassium (Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement)

Aspartame (Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement)

38. Le Comité est donc convenu de proposer au Comité sur les additifs alimentaires d'insérer une note au sujet de ces additifs pour indiquer qu'ils ne sont pas autorisés dans les produits visés par la présente norme, dans la catégorie 09.2.5.

39. Le Comité a rappelé que la section sur les additifs était la seule restée en suspens, toutes les autres sections ayant été examinées lors de sessions précédentes, et que le moment était venu de finaliser la norme.

### **État d'avancement du projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché**

40. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme à l'étape 8, pour adoption par la trentième session de la Commission (voir annexe III) et de renvoyer à l'étape 6 les additifs sur lesquels il convient de se pencher plus avant, tel qu'indiqué ci-dessus (voir annexe VIII).

### **PROJET DE NORME POUR LA CHAIR SURGELÉE DE MUSCLE ADDUCTEUR DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

41. Le Comité a rappelé qu'il était convenu à sa dernière session d'avancer le projet de norme à l'étape 5, et que ce projet avait été adopté à l'étape 5 par la Commission et diffusé pour observations à l'étape 6.

42. Le Comité a examiné le texte section par section et, outre quelques modifications rédactionnelles, a apporté les amendements et fait les observations ci-après.

#### **Titre**

43. Le Comité est convenu de modifier le titre comme suit : 'Projet de norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles', afin de mieux refléter les produits couverts par la norme.

#### **Champ d'application**

44. Le champ d'application a été modifié pour bien illustrer les catégories de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles incluses dans la norme et mieux refléter les produits non couverts par la norme. Il a en outre été convenu de remplacer 'additifs' par 'phosphates' dans le champ d'application et les sections pertinentes.

45. Concernant l'inclusion des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles (avec ou sans corail) avec de l'eau ajoutée, il a été noté que ces produits font l'objet d'un commerce international et que la question de la teneur en eau pourrait être abordée au niveau de l'étiquetage et dans les autres sections de la norme.

#### **2.1 Définition du produit**

46. Le Comité est convenu d'amender cette section pour différencier clairement les produits identifiés dans le champ d'application.

#### **2.2 Définition du procédé de transformation**

47. La section 2.2.1 a été amendée pour indiquer que le procédé défini couvre aussi bien la chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles sans corail ni viscères que les 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail'.

---

<sup>6</sup> CL 2011/15-FFP, REP11/FFP, Annexe VII, CX/FFP12/32/4 (observations du Kenya), CX/FFP 12/32/4-Add.1 (observations du Ghana et des États-Unis d'Amérique), CX/FFP 12/32/4-Add.2 (observations de l'Australie, du Canada, de l'Indonésie et de la Thaïlande), CRD 10 (observations des Philippines), CRD 15 (observations du Nigéria), CRD 17 (observations de l'Union Européenne), CRD 18 (observations des États-Unis d'Amérique), CRD 20 (observations du Brésil), CRD 22 (observations de l'Inde), CRD 23 (observations de l'Égypte)

48. Le Comité est convenu de modifier le titre de la section 2.2.2 comme suit : ‘Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec de l’eau ajoutée et/ou avec une solution d’eau et de phosphates’ pour inclure les ‘coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail’ et exclure les la chair coquilles Saint-Jacques ou pétoncles transformée avec de l’eau. Cette section a en outre été amendée pour mieux l’aligner sur la section 2.2.1 concernant le besoin de minimiser l’absorption d’eau ; pour souligner l’importance du mesurage de l’absorption de solution aux fins d’étiquetage ; et pour refléter le fait que les solutions de phosphate sont uniquement admises pour le produit congelé.

49. Au vu de ce qui précède, le Comité est convenu d’insérer une nouvelle section 2.2.3 pour couvrir la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles fraîche transformée avec ajout d’eau.

### **3. Facteurs essentiels de composition et de qualité**

50. Les titres des sections 3.1 et 3.2 ont été amendés pour mieux refléter les produits couverts par ces sections conformément aux décisions antérieures sur les produits couverts par la norme et pour utiliser ces titres quand il y a lieu dans les autres parties de la norme.

51. Le Comité a rejeté la proposition de transférer la section 3.4.2.1 à la section 3.1 et a décidé sa suppression de la section 3. Il est toutefois convenu de modifier la section 3.2 pour indiquer que la mesure précise de la quantité de solution d’eau et de phosphate était essentielle à la composition et aux pratiques loyales dans le commerce.

### **3.3 Glazurage**

52. Le Comité a remplacé ‘eau de mer’ par ‘eau propre’ car l’eau propre inclut l’eau de mer telle que définie dans le Code d’usages pour les poissons et les produits de la pêche.

### **3.4 Produit fini**

53. Les sections 3.4.2 à 3.4.2.2 ont été supprimées car jugées non appropriées ou parce que ces aspects étaient déjà couverts dans les sections précédentes. Le dernier paragraphe de la section 3.4.2.2 qui concerne l’échantillonnage et l’analyse a été déplacé à la section 8 pour examen ultérieur.

### **4. Additifs alimentaires**

54. Le Comité est convenu que seuls les phosphates utilisés comme humectants ou séquestrants pouvaient être utilisés pour les produits mentionnés à la section 4.2, conformément aux dispositions pour les phosphates de la catégorie alimentaire 09.2.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

### **5. Contaminants**

55. Le Comité est convenu d’amender la section 5.2 en plaçant la note de bas de page dans un nouveau paragraphe 5.2 (i), car les informations de cette disposition étaient importantes et l’une des raisons pour lesquelles la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle n’était pas incluse dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus. Le Comité est en outre convenu d’insérer un nouveau paragraphe 5.2 (ii) pour indiquer que les biotoxines pourraient présenter un danger dans les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles avec corail et que, dans de tels cas, des mesures préventives conformes à la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus devraient être en place.

### **6. Hygiène et manipulation**

56. Le Comité est convenu de faire référence à des directives d’hygiène supplémentaires sur la maîtrise des virus et *Vibrio* ainsi qu’à la Norme pour les mollusques bivalves crus et vivants dans la section 6.2 et de supprimer les sections 6.1 et 6.4 car ces dispositions étaient suffisamment abordées dans les textes mentionnés à la section 6.2.

### **7. Étiquetage**

57. Le dernier paragraphe de la sous-section 7.6 a été déplacé dans un nouveau paragraphe 7.1.3 car ces dispositions s’appliquent à tous les conditionnements et pas uniquement aux conditionnements non destinés à la vente au détail.

58. Le Comité a longuement débattu de la question si l'eau dans la chair de coquille Saint-Jacques ou pétoncles caractérisait le mieux la composition du produit sur l'étiquette et le Comité est convenu de supprimer les crochets de la section 7.3 et de modifier la section pour indiquer que le pourcentage d'eau ajoutée devrait clairement figurer sur l'étiquette. Certaines délégations étaient en désaccord avec ce texte et préféraient mentionner les pourcentages de chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle et/ou d'eau pour des questions de souplesse d'étiquetage : d'autres délégations étaient d'accord sur la nécessité d'étiqueter autant le pourcentage d'eau que de chair pour fournir des informations claires au consommateur.

## **8. Échantillonnage, examen et analyse**

59. La section 8.4 a été amendée pour y inclure les méthodes de détermination du poids égoutté et pour fournir une procédure de décongélation des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles congelés en bloc car ces produits étaient souvent congelés en bloc.

60. La section 8.5 a été supprimée car ces méthodes figurent déjà dans les *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des crustacés* (CAC/GL 31-1999).

61. Le Comité est convenu d'insérer une nouvelle section 8.6 intitulée 'Détermination de la présence de viscères dans la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle et les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail', sans préciser de tolérance à la section 10 car les viscères peuvent présenter un danger de biotoxines et ne devraient donc pas être considérés comme un défaut assorti d'un niveau de tolérance.

62. Concernant la proposition antérieure de transférer le dernier paragraphe de la section 3.4.2.2 dans une nouvelle section 8.8<sup>7</sup> intitulée 'Détermination de l'eau ajoutée', le président a proposé de supprimer cette disposition car les pratiques commerciales loyales étaient déjà suffisamment couvertes dans d'autres sections de la norme, notamment celle sur l'étiquetage. Même si certaines délégations étaient favorables à la proposition de suppression de cette section, plusieurs autres délégations ont demandé son maintien à la section 8.8 (nouvelle section 8.7) puisque cette disposition pouvait attirer l'attention des pays sur la possibilité d'élaborer des critères et de mener des discussions sur une base bilatérale au sujet de l'application de ces critères. Il a par ailleurs été rappelé que ce texte était le fruit de longs débats et de compromis négociés dans le cadre de nombreuses sessions. Une délégation a également estimé que de telles dispositions ne devraient pas figurer dans les normes sur les produits et devraient plutôt être abordées de manière plus horizontale. Compte tenu de ces échanges de vues, le Comité est convenu de conserver cette section entre crochets et de corriger les références aux sous-sections 3.1, 3.2 et 3.3 pertinentes. Le Comité a en outre décidé de solliciter l'avis du CCFICS concernant l'inclusion de telles dispositions dans les normes sur les produits, et les incidences de leur inclusion, et de lui demander si ces questions devraient être abordées dans un texte plus général.

## **9. Définition des unités défectueuses**

63. Le Comité est convenu d'inclure la couleur à la section 9.3 comme un indicateur supplémentaire de décomposition et de rancidité.

64. Le Comité a eu des échanges de vues sur la tolérance de 20 pour cent concernant les parasites, qui figure à la section 9.4. Plusieurs délégations étaient d'avis qu'une tolérance de 20 pour cent était trop élevée et ont proposé de l'aligner sur les autres normes semblables en autorisant une tolérance de 5 pour cent ou d'indiquer la présence de parasites facilement visibles à un niveau indésirable, comme proposé dans le document CRD 18, tandis que plusieurs autres délégations ont proposé que les produits présentant des parasites visibles ne soient pas autorisés. Compte tenu de ces échanges de vues et du fait qu'une tolérance zéro pour les parasites n'était pas réaliste, le Comité a accepté la proposition présentée dans le document CRD 18 et a décidé de la placer entre crochets pour examen ultérieur.

65. Le Comité a également longuement examiné la section 9.5 et les différentes propositions présentées concernant les tolérances relatives aux matières indésirables. Il a été convenu de supprimer l'alinéa (i) car la présence de viscères est considérée comme dangereuse et devrait être complètement supprimée, et de conserver l'alinéa (ii) en remplaçant néanmoins la tolérance de 10 pour cent par 'niveau indésirable'.

66. Le Comité est convenu d'inclure une nouvelle section 9.6 intitulée 'Dépassement de la teneur en eau ajoutée' entre crochets pour examen ultérieur car certaines délégations étaient d'avis que cela était plus approprié pour un code d'usages.

---

<sup>7</sup> Cette section correspond à la section 8.7 dans l'Annexe IX du rapport

## Conclusion

67. Le Comité a noté que d'énormes progrès avaient été réalisés sur le projet de norme et qu'il était proche de sa version définitive. Toutefois, compte tenu des importantes modifications et corrections apportées, les membres auront toutefois besoin de temps pour examiner le texte avant de le présenter à la Commission pour adoption.

### État d'avancement du Projet de norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

68. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de Norme à l'étape 6 pour observations et examen à sa prochaine session (Annexe IX).

## **PROJET DE NORME POUR LES ORMEAUX FRAIS/VIVANTS ET CONGELÉS (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

69. Le Comité a rappelé que la trente-cinquième session de la Commission avait adopté le projet de norme à l'étape 5 et l'avait fait avancer à l'étape 6, pour observations et examen à l'occasion de la trente-deuxième session du Comité.

70. Le Comité a examiné le texte, section par section, et, outre quelques modifications rédactionnelles, a apporté les amendements et fait les observations ci-après.

### **Partie I – Ormeaux vivants**

#### **I-7 Étiquetage**

71. Le Comité est convenu de transférer à la section I-7.1 le troisième paragraphe de la section I-7.4 portant sur l'utilisation du nom scientifique, étant donné qu'il se rapporte au 'nom de l'aliment' plutôt qu'aux 'conditionnements non destinés à la vente au détail' (nouvelle section I-7.1.3). Un changement semblable a été apporté à la section II-7.

72. Le Comité a pris note d'une proposition de supprimer la seconde phrase de la section I-7.4 autorisant l'utilisation d'une marque d'identification, par souci de transparence et pour prévenir les pratiques frauduleuses. Cette phrase a toutefois été conservée puisqu'il est clair que la marque doit figurer dans les documents d'accompagnement et qu'il s'agit d'une disposition générale sur l'étiquetage prescrite dans le format des normes Codex. Le Comité est convenu de faire du dernier paragraphe une section distincte (nouvelle section I-7.5) puisqu'il s'agit d'un texte d'application générale.

#### **I-8 Échantillonnage, examen et analyse**

##### I-8.1 Échantillonnage

73. Le Comité est convenu de se référer à une 'unité d'échantillon' dans cette section et dans tous les passages pertinents de la norme. Il a effectué certains changements par souci de clarté. Il est également convenu que 'l'unité d'échantillon devra comprendre au moins 20 ormeaux individuels', jugeant inutile de préciser le poids de l'échantillon. Ainsi, la présence de deux ormeaux ou plus sur 20 présentant un défaut (5 pour cent du poids) entraînerait un rejet de l'unité d'échantillon.

74. S'agissant de la section I-8.4 portant sur la détermination des biotoxines, le Comité est convenu de se référer aux méthodes spécifiées dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus, par souci de cohérence avec la section sur les contaminants. Le texte actuel figurant entre crochets et le tableau ont été supprimés.

#### **I-10 Acceptation des lots**

75. La référence aux Directives générales sur l'échantillonnage a été supprimée puisque ces directives ne fournissent pas de plans d'échantillonnage spécifiques, se limitant plutôt à des orientations de caractère général concernant l'échantillonnage.

---

<sup>8</sup> CL 2011/15-FFP, REP11/FFP, Annexe X, CX/FFP 12/32/5 (observations du Kenya), CX/FFP 12/32/5-Add.1 (observations du Ghana et des États-Unis d'Amérique), CX/FFP 12/32/5-Add.2 (observations de l'Australie et de la Thaïlande), CRD 5 (observations de l'Union Européenne), CRD 7 (observations du Japon), CRD 10 (observations des Philippines), CRD 15 (observations du Nigéria), CRD 22 (observations de l'Inde), CRD 23 (observations de l'Égypte)

## **Partie II – Ormeau cru et frais réfrigéré ou congelé**

### **II-2.1 Définition du produit**

76. Certaines délégations se sont penchées sur les risques de contamination des produits visés par cette section par les biotoxines, compte tenu en particulier de la présence de viscères. Certaines délégations ont indiqué que la surveillance avait révélé la présence, chez certaines espèces éviscérées, de concentrations de biotoxines (phycotoxines diarrhéiques) parfois supérieures à celles présentes dans les viscères, concluant qu'il était essentiel de contrôler la matière première, et qu'on ne pouvait donc exclure les risques de contamination des ormeaux visés par la présente section. Le Comité est donc convenu de supprimer la phrase indiquant que la Section II.5 qui fait référence aux dispositions relatives aux contaminants 'ne s'applique pas à la chair d'ormeau transformée éviscérée et dont l'épithélium a été séparé'. La dernière phrase du premier paragraphe a également été supprimée, étant jugée superflue pour la description du produit.

### **II-4 Additifs alimentaires**

77. Le Comité a pris note du fait, souligné par certaines délégations, que l'ormeau réfrigéré ou congelé ne contenait pas d'additifs alimentaires, et qu'on ne trouvait ces additifs que dans les produits en conserve. Il est donc convenu qu'aucun additif ne devrait être autorisé dans les produits visés par la partie II.

### **II-7 Étiquetage**

78. Le Comité a supprimé la phrase portant sur la durée de conservation figurant à la section II-7.4 étant donné que cette question est déjà couverte par la section II-7.3 portant sur les instructions d'entreposage.

### **II-8 Échantillonnage, examen et analyse**

#### II-8.5 Préparation de l'échantillon

79. S'agissant des procédures de décongélation, le Comité est convenu que l'échantillon ne devrait pas être immergé dans l'eau puisque cela risque de l'endommager. Le texte a été remanié en conséquence.

#### II-8.6 Détermination des biotoxines

80. Le Comité est convenu d'utiliser le libellé retenu à la section I-8.4.

#### II-9 Définition des unités défectueuses

81. Dans la section II-9.1 portant sur la déshydratation profonde, il a été fait mention d'une 'superficie supérieure à 10 pour cent de la surface de l'ormeau' touchant plus de 10 pour cent du poids des ormeaux de l'unité d'échantillon.

82. Le Comité a reconnu que toutes les questions et observations avaient fait l'objet d'un examen satisfaisant et que le travail sur la norme avait donc abouti.

### **État d'avancement du projet de Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure**

83. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme à l'étape 8, pour adoption par la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius (voir annexe IV).

### **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE LA CHAIR DE COQUILLE SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLE (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

84. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avait été renvoyé à l'étape 3 pour observations et qu'un groupe de travail physique devait se tenir avant la présente session pour examiner les observations reçues et préparer des propositions en vue de cette session.

<sup>9</sup> CL 2011/10-FFP, REP11/FFP, Annexe VIII, CX/FFP 12/32/6 (observations du Kenya), CX/FFP 12/32/6-Add.1 (observations du Ghana et des États-Unis d'Amérique), CX/FFP 12/32/6-Add.2 (observations du Canada et de l'Indonésie), CRD 2 (rapport du groupe de travail physique), CRD 10 (observations des Philippines), CRD 13 (observations de l'Union Européenne), CRD 22 (observations de l'Inde).

85. La délégation du Canada, qui animait le groupe de travail physique, en a présenté le rapport (CRD 2). Elle a fait état du bon travail accompli par le groupe de travail et indiqué que la portion du texte achevée se terminait à la fin de la section X.3.1.6. La nouvelle version du Code comprenait désormais toutes les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles (quatre catégories) non visées à la section 7 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche portant sur les mollusques bivalves vivants et crus.

86. La délégation a par ailleurs indiqué que de plus amples débats et de nouvelles orientations seraient nécessaires i) pour assurer la conformité du Code au champ d'application du projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ; ii) pour fournir une définition de 'viscères' ; iii) pour déterminer si les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché posaient un niveau de danger de biotoxines justifiant des mesures de maîtrise.

87. Le Comité a discuté de manière générale du rapport du groupe de travail et a formulé les observations et décisions suivantes :

88. Le Comité a noté que les points i) — conformité du Code à la Norme — et iii) — question de savoir si les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail posaient un niveau de danger de biotoxines justifiant des mesures de maîtrise (paragraphe 4 du CRD 2) avaient déjà été examinés dans le cadre du débat sur la Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (voir Point 4 de l'ordre du jour). Cependant, il a jugé nécessaire d'examiner plus avant la définition de 'viscères'.

89. En résumé, les recommandations suivantes ont été formulées :

- élaborer une définition claire de 'viscères' et de 'corail' afin de mieux cerner les enjeux liés au risque de biotoxines ;
- modifier les définitions afin de prendre en compte les décisions prises sur la norme correspondante et la proposition d'élaborer une définition pour les viscères comme suit : (i) coquilles Saint Jacques ou pétoncles avec corail : supprimer 'tous les autres' avant viscères ; ii) chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle, en précisant qu'on entend la chair du muscle adducteur restant après que les viscères et le corail ont été complètement séparés et éliminés.
- supprimer la section X.2.2 Défauts ainsi que l'annexe X qui ne sont pas jugés essentiels pour le Code.

90. À l'issue de ce débat, le Comité est convenu d'aligner simplement la portion du document comprise entre le début et la section X.2.2.3 sur les dispositions correspondantes du projet de norme en tenant compte des recommandations formulées. Il conviendrait d'examiner de près le reste du document pour en améliorer encore, s'il y a lieu, la qualité et la conformité à la norme susmentionnée. Pour accomplir ce travail, le Comité est donc convenu de constituer un groupe de travail électronique, animé par le Canada et travaillant en anglais, chargé uniquement de remanier l'avant-projet de Code en tenant compte des questions soulevées pendant la session.

#### **État d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle**

91. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code d'usages à l'étape 2/3 pour remaniement par le groupe de travail susmentionné, diffusion pour observations et examen à sa prochaine session.

#### **AVANT-PROJET DE CRITÈRES DE PERFORMANCE POUR LES MÉTHODES DE RÉFÉRENCE ET DE CONFIRMATION DE BIOTOXINES MARINES DANS LA NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

92. Le Comité a rappelé que l'Avant-projet de Section I-8.6 de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus avait été renvoyé à l'étape 3, pour observations et examen à sa prochaine session.

<sup>10</sup> CL 2011/10-FFP, REP11/FFP, Annexe X, CX/FFP 12/32/7 (observations du Kenya et des États-Unis d'Amérique), CX/FFP 12/32/7-Add.1 (observations de l'Australie et du Canada), CRD 4 (observations de l'Indonésie), CRD 5 (observations de l'Union Européenne), CRD 10 (observations des Philippines), CRD 22 (observations de l'Inde), CRD 26 (rapport du groupe de travail intra-session sur les critères).

93. Le Comité a noté que plusieurs observations avaient été reçues sur l'avant-projet de critères et que ceux-ci devaient être mieux alignés sur les Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex dans le Manuel de procédure. Il a été noté que la proposition des États-Unis d'Amérique (CX/FFP 12/32/7, Annexe I) répondait à la majorité des préoccupations soulevées dans les observations écrites. Le Comité est donc convenu de constituer un groupe de travail intrasession, dirigé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, pour examiner l'Annexe I du document CX/FFP 12/32/7 et préparer une proposition révisée devant être soumise à l'examen du Comité.

94. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté le rapport du groupe de travail intrasession (CRD 26) en faisant observer que sa proposition initiale avait été sensiblement réduite en supprimant les informations qui n'avaient pas été jugées nécessaires. La délégation a également informé le Comité que l'Union européenne tenait à ce que les pecténotoxines et les yessotoxines soient incluses dans le Tableau 2 (CRD 26) mais qu'aucun consensus ne s'était dégagé au sein du groupe de travail à cet égard.

### **Observations générales**

95. Une délégation a rappelé que l'élaboration de méthodes de détermination des biotoxines n'était pas figée et qu'une démarche par critères avait été suivie pour en tenir compte. La délégation a noté que les critères avaient été définis de sorte à permettre une certaine souplesse concernant l'inclusion de méthodes biologiques telles que les bio-essais sur souris, largement utilisés, et les méthodes HPLC multianalogues. Il a également été noté qu'il convenait d'élaborer des méthodes plus appropriées et précises et que celles-ci pourraient à l'avenir figurer dans la Norme.

### **Section I-8.6 Détermination des biotoxines**

96. Il a été convenu d'insérer deux nouveaux paragraphes indiquant que les méthodes devraient satisfaire les critères numériques figurant au Tableau 1 et pourraient soit satisfaire la fourchette minimale applicable soit la limite de détection (LD) et la limite de quantification (LQ). La question de savoir si les méthodes devraient satisfaire à la fois la LD et la LQ ou simplement l'une des deux a été examinée. Des anomalies ont été notées entre le texte des *Instructions de travail pour l'application de la démarche critères dans le Codex* et des *Recommandations relatives à l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou à l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères* et le diagramme des *Recommandations relatives à l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou à l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères* (Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex, Manuel de procédure). Le Comité a donc décidé de demander au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage si les méthodes doivent satisfaire à la fois la LD et la LQ ou simplement l'une des deux.

97. Le Comité a décidé de modifier le paragraphe suivant le premier tableau pour veiller à ce que des facteurs d'équivalence de toxicité internationaux scientifiquement validés soient utilisés pour calculer la toxicité totale dans le cas des méthodes qui ne mesurent pas directement la toxicité totale.

98. La dernière phrase entre crochets a été supprimée car il était difficile de disposer de matériaux de référence certifiés pour chaque analyte. Le besoin de disposer de matériaux de référence certifiés entraînerait la suppression de certains analogues du Tableau 2.

### **État d'avancement de la Section I-8.6 Détermination des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008)**

99. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de section à la trente-sixième session de la Commission pour adoption à l'étape 5 (Annexe VII) et au CCMAS pour aval.

## **AVANT-PROJET DE CRITÈRES DE PERFORMANCE POUR LES MÉTHODES DE DÉPISTAGE DES BIOTOXINES MARINES DANS LA NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

100. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé d'entreprendre de nouveaux travaux sur un Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes de dépistage de biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus et que ces travaux avaient été approuvés par la Commission à sa trente-cinquième session.

101. Le Comité a en outre noté que ces travaux avaient été convenus à l'époque du débat sur les critères pour les méthodes de référence de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus et que certaines méthodes d'usage courant, qui ne respecteraient pas ces critères pouvaient être utilisées pour le dépistage, notamment le bio-essai sur souris. Le Comité a noté que le bio-essai sur souris était dorénavant inclus suite à la révision effectuée en cours de session. Toutefois, en raison de considérations éthiques et scientifiques, la délégation de l'Union Européenne a souligné le fait qu'un effort devrait être entrepris pour remplacer les essais biologiques par des méthodes alternatives.

102. Compte tenu des travaux et décisions sur les critères pour les méthodes de référence et de la recommandation du groupe de travail intrasession y relative (voir Point 7 de l'ordre du jour), le Comité est convenu qu'il n'était plus nécessaire de poursuivre les travaux sur les critères pour les méthodes de dépistage car les préoccupations concernant le bio-essai sur souris n'avaient plus lieu d'être.

### **État d'avancement de l'Avant-projet de critères de performance pour les méthodes de dépistage des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008)**

103. Le Comité a décidé d'abandonner l'élaboration des critères et d'en informer la Commission à sa trente-sixième session.

## **AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES BÂTONNETS DE POISSON SURGELÉS (COEFFICIENT D'AZOTE POUR LA MERLUCHE DE L'ATLANTIQUE SUD) (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

104. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé, à sa dernière session, de renvoyer la question du coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud à l'étape 2/3, pour refonte, observations et examen à sa trente-deuxième session.

105. La délégation de l'Afrique du Sud a présenté le document (CX/FFP 12/32/9) et proposé un coefficient d'azote de 2,45 pour la merluche de l'Atlantique Sud.

106. Une délégation était d'avis que la méthode n'était pas appropriée et qu'elle devrait utiliser du poisson frais plutôt que des blocs de poisson surgelé. La délégation de l'Afrique du Sud a précisé qu'il n'existait aucune méthode officielle Codex et qu'elle avait donc utilisé la méthode d'analyse employée par le Royaume-Uni pour déterminer le coefficient d'azote dans la morue, méthode qui avait été acceptée par le Comité. Par ailleurs, on avait utilisé des blocs de poisson surgelé pour déterminer le coefficient d'azote pour le tilapia. La délégation a ajouté qu'il était approprié d'utiliser un échantillon congelé car le coefficient d'azote figurerait dans la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés.

107. Le Comité a noté que deux formes de matière première étaient utilisées pour la production de bâtonnets à base de merluche de l'Atlantique Sud. Conformément aux essais réalisés pour déterminer le(s) coefficient(s) d'azote et suivant la même approche que pour la morue, le Comité est convenu d'adopter deux coefficients d'azote différents : 2,46 pour les filets et 2,38 pour la chair hachée. Le Comité est également convenu d'inclure les noms scientifiques de la merluche de l'Atlantique Sud pour éviter toute confusion.

<sup>11</sup> CX/FFP 12/32/8, CRD 3 (observations de l'Australie), CRD 4 (observations de l'Indonésie), CRD 5 (observations de l'Union Européenne), CRD 10 (observations des Philippines), CRD 22 (observations de l'Inde), CRD 23 (observations de l'Égypte), CRD 26 (rapport du groupe de travail intra-session sur les critères).

<sup>12</sup> CX/FFP 12/32/9, CRD 5 (Observations de l'Union Européenne), CRD 14 (observations du Kenya), CRD 22 (observations de l'Inde)

## **État d'avancement de l'Avant-projet d'amendement de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés**

108. Le Comité est convenu de soumettre l'amendement à la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés à la Commission pour adoption aux étapes 5/8, en recommandant l'omission des étapes 6 et 7 (Annexe V).

### **Autres questions**

109. Une délégation s'est demandée si différents coefficients d'azote devraient être définis pour différentes formes de produits à base de poisson, s'il s'agissait d'une méthode fiable pour vérifier la teneur en poisson et si elle était communément utilisée. La délégation s'est également demandé si les valeurs du Tableau 1 de la Norme s'appliquaient aux filets/blocs de poisson ou au produit haché. Il a été précisé que les valeurs du tableau faisaient généralement référence aux blocs ou aux filets de poisson, sauf pour la morue pour laquelle il y avait des coefficients pour les filets et pour la chair hachée en raison de la nature du produit.

110. Il a en outre été précisé que l'utilisation des coefficients d'azote est l'un des moyens permettant de vérifier la teneur en poisson des produits ; que les coefficients d'azote sont communément utilisés dans de nombreux pays et qu'il est important d'établir des coefficients d'azote pour différentes espèces.

111. Il a également été rappelé au Comité que l'évolution de la pêche et des pratiques aquacoles pourrait entraîner dans le temps des changements dans la nature de la teneur de poisson et qu'il pourrait donc être nécessaire de réviser de manière périodique les facteurs actuels si de nouvelles données étaient disponibles à l'avenir.

112. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu que les États-Unis d'Amérique, le Royaume-Uni et la Nouvelle-Zélande prépareraient un document de travail pour examen à la prochaine session, avec l'assistance d'autres membres et observateurs intéressés. Il a été convenu que ce document de travail aborderait l'utilité des coefficients d'azote et le besoin de réviser, s'il y avait lieu, la liste des coefficients d'azote existants qui figuraient dans le tableau de la Norme.

## **AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA PROCÉDURE D'INCLUSION DE NOUVELLES ESPÈCES DANS LES NORMES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

113. Le Comité a rappelé que l'Avant-projet de révision avait été renvoyé à l'étape 2/3 pour remaniement par un groupe de travail électronique animé par le Chili et la France, pour observations et examen à la prochaine session.

114. Les délégations de la France et du Chili, en tant qu'animateurs du groupe de travail, ont présenté le rapport du groupe de travail repris dans le document CX/FFP 12/32/10. Le Comité a été informé que la procédure avait été simplifiée, que la structure était plus facile à suivre et qu'elle ne contenait plus de diagramme car le groupe de travail ne l'avait pas jugé nécessaire. Le Comité a en outre été informé que le champ d'application ne couvrait pas des espèces figurant déjà dans les normes Codex mais s'appliquerait à l'inclusion d'espèces dans les normes existantes ou à venir. Quelques questions en suspens concernant les orientations devant être fournies par le Comité ont été mentionnées, notamment la sélection des trois espèces qui seront comparées à l'espèce candidate et si les informations sur l'espèce candidate devraient être publiées par une institution reconnue sur le plan international ou par des institutions reconnues sur le plan national ou régional.

115. Le Comité a examiné la proposition reprise à l'Annexe II du document CX/FFP 12/32/10 et, outre quelques modifications rédactionnelles, a apporté les amendements et fait les observations ci-après.

---

<sup>13</sup> CX/FFP12/32/10, CX/FFP 12/32/10-Add.1 (observations de l'Argentine, du Canada, de la Colombie, du Costa-Rica, du Ghana et de la Thaïlande), CX/FFP 12/32/10-Add.2 (observations du Brésil); CRD 5 (Observations de l'Union Européenne), CRD 9 (observations du Maroc); CRD 10 (observations des Philippines), CRD 11 (observations des États-Unis d'Amérique); CRD 12 (observations des USA); CRD 14 (observations du Kenya); CRD 15 (observations du Nigéria); CRD 22 (observations de l'Inde).

## Champ d'application

116. Le Comité a décidé de supprimer les crochets et de conserver le texte de la dernière phrase du champ d'application car il est évident que les espèces destinées à un usage non alimentaire ne relèvent pas du mandat du Codex et que la procédure ne sera pas appliquée rétroactivement aux espèces figurant déjà dans les normes, comme précédemment convenu. Une délégation a toutefois proposé d'inclure dans le champ d'application les espèces figurant déjà dans les normes existantes puisque la procédure pourrait être utilisée pour reconfirmer les espèces actuellement incluses dans une norme.

## 2.3 Le groupe de travail

117. Le Comité a décidé de remplacer le terme anglais '*supervise*' par le terme anglais '*oversee*' au deuxième point (*NDT pas de changement dans la version française*) et de supprimer les crochets de la dernière phrase.

## 3.1 Description de l'espèce candidate

118. Le Comité est convenu de ne pas limiter la source d'information en remplaçant, au premier paragraphe, 'de renommée internationale' par 'appropriée' et en appliquant cette modification où il y a lieu dans le reste du document; de supprimer le texte entre crochets, jugé difficilement réalisable, et de supprimer l'Internet comme exemple de source d'information.

119. Au paragraphe 3.1a, le Comité a décidé de supprimer 'internationalement reconnu' pour indiquer que le nom scientifique devrait provenir d'une source crédible plutôt que d'être internationalement reconnu. Il a en outre été convenu d'ajouter le 'Catalog of Fishes' comme source de noms scientifiques des espèces, car il s'agit également d'une source d'information crédible.

120. Une délégation a proposé d'inclure un nouveau paragraphe 3.1b pour indiquer que le nom vernaculaire d'une espèce devrait également être fourni pour veiller à ce que les noms vernaculaires reconnus par les consommateurs soient inclus dans une norme individuelle. Le Comité a toutefois rejeté cette proposition car il est admis que cela n'est pas nécessaire en vue de l'inclusion d'une espèce, dans une norme et cette question est abordée dans les dispositions d'étiquetage de la norme concernée.

121. Le Comité a supprimé l'exemple 'poisson en conserve' du paragraphe 3.1d car il n'y a pas lieu d'attirer l'attention sur le poisson en conserve.

## 3.2 Données économiques de l'espèce candidate

122. Certaines délégations ont proposé de supprimer cette section, estimant que la fourniture de données économiques pourrait être considérée comme un fardeau inutile et un obstacle au commerce. Ces délégations étaient d'avis que, bien qu'il faille une justification économique pour l'élaboration d'une nouvelle norme, ce n'était pas le cas pour l'ajout d'une nouvelle espèce dans une norme existante. D'autres délégations étaient favorables au maintien de la section et ont fait observer qu'elle était conforme aux exigences reprises dans le Manuel de procédure. Afin d'admettre une certaine souplesse pour les données économiques requises, le Comité a décidé de supprimer le texte figurant dans les premiers crochets et de supprimer les deuxièmes crochets mais de conserver le texte du paragraphe 3.2.1 b). Des modifications semblables ont été apportées où il y avait lieu dans le reste du document.

123. Le Comité a également examiné une proposition visant la suppression du paragraphe 3.2.1 c) qui portait sur la gestion et la durabilité des ressources. Le Comité a toutefois décidé de conserver cette exigence en notant que les mots 'si elle est disponible' offraient la souplesse nécessaire. Après avoir pris cette décision, le Comité s'est demandé si les poissons issus de l'aquaculture étaient inclus dans cette exigence. Il a été précisé que les populations de poissons font généralement référence aux poissons sauvages et que la production aquacole est sujette à d'autres restrictions et est suffisamment couverte au paragraphe 3.2.1 b).

124. La dernière phrase de cette section a été supprimée car elle ne portait pas sur les ressources.

### 3.2.2 Technologie de la transformation et commercialisation

125. Conformément à une décision antérieure sur le besoin d'une certaine souplesse, le Comité est convenu de ne conserver que le texte figurant dans les deuxièmes crochets et de supprimer les points du paragraphe 3.2.2 b), qui ont été jugés inutiles. Une délégation a demandé si la souplesse concernait la fourniture de données pour les cinq dernières années ou la fourniture de données. Il a été précisé que les données commerciales ne faisaient pas la distinction entre l'aquaculture et les prises de poisson sauvage et que la souplesse s'appliquait donc aussi bien à l'un qu'à l'autre.

### 3.3 Principes de la procédure d'analyse organoleptique

126. Le Comité est convenu de modifier le premier paragraphe pour admettre plus de souplesse. Sachant qu'il n'existe pas toujours de laboratoires accrédités, il a été convenu de faire référence aux laboratoires ayant les compétences pertinentes reconnues en matière d'évaluation organoleptique plutôt que de prescrire que les laboratoires soient accrédités ou indépendants. Notant par ailleurs que l'existence des compétences essentielles était plus importante que la situation géographique des laboratoires, il a été décidé de permettre une certaine souplesse concernant l'utilisation de laboratoires situés dans le pays membre demandeur en insérant 'de préférence' entre 'en excluant' et 'le(s) membre(s) demandeur(s)'. Le Comité a également décidé de supprimer les crochets de la cinquième phrase et de remplacer 'reconnus' par 'acceptés' et, dans la dernière phrase, de supprimer 'et rédigera le rapport sur l'évaluation organoleptique'. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle phrase à la fin de ce paragraphe pour indiquer que le membre demandeur devrait proposer les trois espèces devant être comparées à l'espèce candidate.

### 4. Rapport de l'évaluation organoleptique de l'espèce candidate

127. Le deuxième paragraphe a été modifié en ajoutant les 'poissons entiers', car les normes sont applicables aux poissons entiers aussi bien qu'aux produits transformés à base de poisson, et en supprimant le texte entre crochets qui n'a pas été jugé approprié.

### État d'avancement de l'Avant-projet de révision de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche

128. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision à la Commission pour adoption aux étapes 5/8, en recommandant l'omission des étapes 6 et 7 (Annexe VI) en vue de son inclusion à la section II du Manuel de procédure intitulée : Élaboration des normes Codex et textes apparentés : Lignes directrices pour l'incorporation de dispositions spécifiques dans les normes Codex et textes apparentés.

### **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (SECTION SUR LE CAVIAR D'ESTURGEON) (Point 11 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

129. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, lors de sa session précédente, de proposer de nouveaux travaux sur l'élaboration d'un Code d'usages pour le caviar d'esturgeon aux fins de son inclusion dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche. Il a ajouté que la trente-quatrième session de la Commission avait approuvé ces nouveaux travaux. La délégation de l'Iran, qui assurait la présidence du groupe de travail électronique, a décrit le travail accompli par ce groupe, précisant qu'il n'avait pas été possible de parvenir à un consensus sur un certain nombre d'enjeux importants.

130. Le Comité a discuté de manière générale de l'avant-projet de Code.

131. Une délégation a fait valoir que l'expression 'autorisé par l'autorité compétente' devrait être modifiée ou supprimée, jugeant qu'elle n'est pas appropriée dans un texte Codex ayant pour objet l'harmonisation internationale.

132. Une délégation était d'avis que la section 'Considérations générales' devrait inclure un examen de la concentration de sel en phase aqueuse et de la température de réfrigération requises pour maîtriser la croissance du *Clostridium botulinum* et l'apparition de toxines dans le caviar conditionné en conditions anaérobies. Elle a ajouté que la concentration requise de sel en phase aqueuse devrait toujours être 'supérieure ou égale à 5 pour cent', faisant valoir qu'une concentration de 3 pour cent pourrait s'avérer insuffisante pour empêcher la croissance de *C. botulinum*. La délégation de l'Iran a confirmé qu'une concentration de sel en phase aqueuse de 5 pour cent était requise pour maîtriser la croissance de *C. botulinum*, et que la question méritait un examen approfondi.

133. Des préoccupations se sont également fait jour à propos de l'utilisation d'hormones, d'agents d'amélioration de l'enveloppe de l'œuf et d'anesthésiques.

---

<sup>14</sup> CX/FFP 12/32/11, CX/FFP 12/32/11-Add.1 (observations du Canada), CX/FFP 12/32/11-Add.2 (observations des États-Unis d'Amérique), CRD 14 (observations du Kenya), CRD 20 (observations du Brésil), CRD 21 (observations des États-Unis d'Amérique)

134. Plusieurs délégations étaient d'avis que l'avant-projet de section sur le caviar d'esturgeon devait être élaboré plus avant. Cependant, faute de temps et compte tenu des nombreuses observations formulées, le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code pour remaniement au GTe présidé par l'Iran et travaillant uniquement en anglais, pour diffusion afin d'obtenir des observations et pour examen à la prochaine session. Le GTe devrait préparer le document remanié, en tenant également compte des observations soumises par écrit au Comité et des observations formulées lors de la session plénière.

**État d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon)**

135. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code à l'étape 2/3 pour remaniement par le groupe de travail susmentionné, diffusion pour observations et examen à sa prochaine session.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (ANNEXES SUR DES EXIGENCES FACULTATIVES APPLICABLES AUX PRODUITS FINIS) (Point 12 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

136. Le Comité a rappelé qu'on lui avait signalé, lors de sa trente-et-unième session, qu'un certain nombre des annexes du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche portant sur des exigences facultatives applicables aux produits finis n'avaient toujours pas été terminées. Il avait également été noté que ces exigences pourraient ne plus être nécessaires, compte tenu de la nouvelle approche adoptée en matière d'élaboration de normes, qui était essentiellement axée sur les questions de sécurité sanitaire et sur les dispositions essentielles en matière de qualité. Il avait alors été convenu d'examiner cette question à la session suivante.

137. Le Comité a examiné les recommandations formulées dans le document CX/FFP 12/32/12 et a pris les décisions suivantes :

**Annexe I : Conditionnement sous atmosphère modifiée**

138. Le Comité est convenu de poursuivre le travail portant sur l'annexe I, qui est citée comme référence dans plusieurs sections du Code et fournit des informations utiles pour veiller à l'utilisation correcte de l'emballage sous atmosphère modifiée.

**Annexe II –XI : Exigences facultatives applicables aux produits finis**

139. Une délégation a proposé de supprimer ces annexes du Code, étant donné que le Code contient déjà assez d'orientations sur la protection de la santé des consommateurs et sur les facteurs essentiels de qualité. D'autres délégations ont estimé que les annexes pourraient contenir des informations utiles et pertinentes qu'il serait bon de conserver. Une délégation a fait valoir que l'annexe VI contient les noms scientifiques d'espèces de poissons que l'on retrouve dans le poisson salé. Or, cette information, qui pourrait s'avérer utile pour le commerce et l'information des consommateurs ne figurait pas dans la norme Codex pour les poissons salés et les poissons séchés salés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167 -1989) et serait perdue si les annexes étaient supprimées.

140. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex de diffuser les annexes élaborées à ce jour dans une lettre circulaire afin de solliciter des observations sur :

- leur pertinence ;
- le cas échéant, l'intégration dans le Code ou dans une norme pertinente des informations qu'elles contiennent, ou le maintien des annexes dans le Code ;
- des propositions de libellé pour les annexes non encore élaborées.

**Annexe XII : Liste de tous les codes et normes du Codex relatifs aux poissons et aux produits de la pêche et documents apparentés dans une annexe**

141. Le Comité est convenu de supprimer l'annexe XII et de faire référence aux autres textes pertinents du Codex dans les sections appropriées.

<sup>15</sup> CX/FFP 12/32/12, CRD 14 (observations du Kenya)

**PROJET DE DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (Point 13 de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

142. Le Comité a décidé de poursuivre les travaux sur l'examen des additifs alimentaires mentionnés dans les normes actuelles pour les poissons et les produits de la pêche.

143. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique, travaillant en anglais et présidé par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique, qui sera chargé de :

- préparer des propositions sur les additifs alimentaires devant figurer dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche en suivant l'approche adoptée dans la Norme pour le poisson fumé ;
- se concentrer sur une justification technologique de ces additifs et, si nécessaire, proposer des amendements à la NGAA.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'HISTAMINE (Point 14 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

144. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé à sa dernière session de constituer un groupe de travail électronique animé par le Japon et les États-Unis d'Amérique pour préparer un document de travail sur l'histamine et qu'il avait attiré l'attention sur le besoin d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS.

145. La délégation du Japon, en tant que présidente du groupe de travail électronique, a indiqué que la Réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche s'était tenue du 23 au 27 juillet 2012 (voir Point 2b de l'ordre du jour) et que, faute de temps, le groupe de travail n'avait pas pu entamer ses travaux. La délégation a insisté sur le fait que l'histamine est considérée comme un critère microbiologique, et devrait à ce titre comporter tous les éléments d'un tel critère, et que les travaux du CCFH sur la révision des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires devraient être pris en compte. Notant que les travaux devaient se poursuivre et que le rapport détaillé de la réunion d'experts devrait être examiné à cet effet, la délégation a proposé de constituer un GTe investi du mandat décrit dans le document CRD 25.

146. Le Comité a décidé de constituer un GTe et a examiné le mandat proposé dans le document CRD 25.

147. Plusieurs délégations ont fait observer que ce GTe devrait également examiner les risques sanitaires associés à d'autres amines biogéniques que l'histamine et que l'examen de ces autres amines biogéniques devrait être consigné dans le mandat. La délégation du Japon a précisé que le GTe analyserait les résultats de la réunion d'experts, qui comprendraient des informations sur d'autres amines biogéniques, et qu'il n'était pas nécessaire de les inclure explicitement dans le mandat. La délégation a également évoqué le manque de preuves établissant que les amines biogéniques autres que l'histamine représentaient un risque pour la santé humaine.

148. Une délégation a déclaré que, selon le rapport, l'histamine présente dans le poisson pourrait facilement être maîtrisée par les BPH et/ou le HACCP et a noté que le GTe devrait en tenir compte.

149. S'agissant de l'interaction avec le CCFH, la délégation du Japon a estimé que le Comité devrait demander l'avis du CCFH au sujet de la mise en place de plans d'échantillonnage fondés sur l'analyse des risques pour l'histamine et que cet avis serait pris en compte par le GTe. Une délégation a noté qu'il serait préférable d'examiner la question lorsque le Comité aurait étudié le rapport. La délégation a également noté que le CCMAS serait plus à même que le CCFH de fournir des avis sur les plans d'échantillonnage.

150. Après quelques échanges de vues, le Comité a décidé de constituer un GTe, présidé par le Japon et les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, avec le mandat suivant :

- évaluer comment le CCFFP pourrait utiliser les avis des experts et formuler des recommandations concernant les approches que le CCFFP pourrait envisager pour intégrer ces avis dans les Normes pertinentes et la section pertinente du Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche, en tenant compte du fait que l'histamine peut être facilement maîtrisée à l'aide des BPH et/ou du HACCP ;

<sup>16</sup> CRD 14 (observations du Kenya)

<sup>17</sup> CX/FFP 12/32/14, CRD 14 (observations du Kenya), CRD 25 (Termes de référence proposés pour le groupe électronique sur l'histamine)

- recenser les nouvelles questions sur lesquelles le CCFFP pourrait avoir besoin de plus amples précisions ;
- recenser les parties du rapport pouvant nécessiter de plus amples précisions ;
- s'il y a lieu, formuler des recommandations sur les critères d'hygiène liés à l'histamine et les plans d'échantillonnage associés ;
- s'il y a lieu, tenir compte des avis du CCFH sur le rapport de la Réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR UN CODE D'USAGES POUR LA SAUCE DE POISSON (Point 15 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

151. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait invité la Thaïlande et le Viet Nam à préparer un document de discussion et un document de projet pour de nouveaux travaux d'élaboration d'un code d'usage pour la sauce de poisson, pour examen par le Comité à sa trente-deuxième session.

152. Les délégations de la Thaïlande et du Viet Nam ont présenté le document CX/FFP 12/32/15, et ont insisté sur la nécessité d'obtenir des orientations supplémentaires sur la mise en vigueur de la norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).

153. Le Comité a accepté la proposition de nouveaux travaux sur un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson, et demandé qu'un descriptif de projet (annexe X) soit soumis à la trente-sixième session de la Commission pour approbation. Sous réserve d'approbation par la Commission, un groupe de travail électronique, dirigé par la Thaïlande et le Viet Nam et travaillant en anglais, préparera un avant-projet pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session.

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 16 de l'ordre du jour)**

154. Aucune autre question n'a été soulevée.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 17 de l'ordre du jour)**

155. Le Comité a noté que sa prochaine session devrait se tenir dans environ 18 mois, sous réserve de confirmation par le gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex.

---

<sup>18</sup> CX/FFP 12/32/15, CRD 14 (observations du Kenya)

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par	Référence du document dans REP 13/FFP
Amendements aux sections I-6.5, I-8.5 et II-8.7 de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus et aux sections 7.1 et 7.2.2.2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.	-	Gouvernements 36 <sup>ème</sup> CAC	Par. 12 et 14, Annexe II
Projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	8	Gouvernements, 36 <sup>ème</sup> CAC	Par. 40, Annexe III
Projet de norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur	8	Gouvernements, 36 <sup>ème</sup> CAC	Par. 83 Annexe IV
Avant-projet d'amendement de la norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud)	5/8	Gouvernements 36 <sup>ème</sup> CAC	Par. 108 Annexe V
Avant-projet de révision de la procédure pour l'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche	5/8	Gouvernements 36 <sup>ème</sup> CAC	Par. 128 Annexe VI
Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines (section I-8.6 Détermination de biotoxines) de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus	5	Gouvernements, 36 <sup>ème</sup> CAC 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 99 Annexe VII
Projet de section 4 Dispositions sur les additifs alimentaires de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	6	Gouvernements 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 40, Annexe VIII
Projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles	6	Gouvernements 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 68 Annexe IX
Avant-projet de Code d'usages sur la transformation de chair de coquilles Saint Jacques et de pétoncles	2/3	GTe (Canada) 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 90-91
Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon)	2/3	GTe (Iran) 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 135
Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson	1/2/3	36 <sup>ème</sup> CAC GTe (Thaïlande, Viet-Nam) 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 153 Annexe X
Avant-projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (exigences facultatives applicables aux produits finis)	-	Gouvernements 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 141
Dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes adoptées)	-	GTe animé par l'Union Européenne et les États-Unis Gouvernements 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 142-143
Document de travail sur l'histamine	-	GTe (Japon et USA) 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 146-150
Document de travail sur les coefficients d'azote	-	États-Unis, Royaume-Uni et Nouvelle-Zélande 33 <sup>ème</sup> CCFFP	Par. 109-112

## ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson / Président / Presidente**

**Mr Bjørn Røthe KNUDTSEN**  
Regional Director  
Norwegian Food Safety Authority  
Regional office of Trøndelag - More and Romsdal  
P.O.B. 383  
N-2381 BRUMUNDDAL  
NORWAY  
Tel: +47 901 58 524  
Fax: +47 74113201  
E-mail: [bjrkn@mattilsynet.no](mailto:bjrkn@mattilsynet.no)

**Chair's Assistant / Assistante du Président / Presidente Adjunto**

**Ms Vigdis Synnøve VEUM MOELLERSEN**  
Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
Codex Contact Point  
P.O Box 383  
2381 Brummundal  
NORWAY  
Tel: +47 23216669  
E-mail: [visvm@mattilsynet.no](mailto:visvm@mattilsynet.no)

**ALGERIA/ALGÉRIE/ARGELIA****Mr OMAR KADDOUR**

Sous-directeur  
Ministère de la pêche et des ressources halieutiques  
route des 04 canons  
16000  
Alger  
ALGERIA  
Tel: tel: +213 21 43 31 83  
Fax: +213 21 43 31 83  
E-mail: [kaddour\\_omar@yahoo.fr](mailto:kaddour_omar@yahoo.fr);  
[sorecph@mpeche.gov.dz](mailto:sorecph@mpeche.gov.dz)

**Ms RATIBA BENMOKHTAR**

Researcher  
National center of research in fisheries and  
aquaculture  
11 Bd Colonel Amirouche  
24000  
Bou Ismail Algeria  
ALGERIA  
Tel: tel: 213 24 46 19 06  
Fax: 213 24 46 19 06  
E-mail: [rbenmokhtar@yahoo.fr](mailto:rbenmokhtar@yahoo.fr)

**AUSTRALIA/AUSTRALIE****Ms Lynda FEAZEY**

Director  
Food and Animal by Product Market Access  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
2601 Canberra  
AUSTRALIA  
Tel: +61 2 6272 5910  
Fax: +61 2 6272 4389  
E-mail: [lynda.feazey@daff.gov.au](mailto:lynda.feazey@daff.gov.au)

**Ms Alison TURNBULL**

Manager TSQAP  
Tasmanian Department of Health and Human  
Services  
Level 3, 25 Argyle St, Hobart  
7000 Tasmania  
AUSTRALIA  
Tel: +61 3 6222 7717  
Fax: +61 3 6222 7407  
E-mail: [Alison.Turnbull@dhhs.tas.gov.au](mailto:Alison.Turnbull@dhhs.tas.gov.au)

**AUSTRIA/AUTRICHE****Mr Ernst HOLOVSKY**

Team Leader Marketing Standards and IUU  
Fisheries  
Austrian Agency for Health and Food Safety  
(AGES)  
Spargelfeldstrasse 191  
1220 Vienna  
AUSTRIA  
Tel: +43 50555 41313/41314  
E-mail: [ernst.holovsky@ages.at](mailto:ernst.holovsky@ages.at)

**BAHRAIN/BAHREÏN/BAHREIN****Mr Jassim AL-ARADI**

Head of Fish Quality  
Fisheries Directorate  
P.O. Box 20071, Manama  
BAHRAIN  
BAHRAIN  
Tel: +973 17815888  
Fax: +973 17728459  
E-mail: [jassim\\_alaradi52@yahoo.com](mailto:jassim_alaradi52@yahoo.com)

**Mr Jaafar MANSOOR**

Senior Technical St. Fishery Res.  
Directorate of Fisheries  
PO.BOX 20071  
MANAMA  
BAHRAIN  
Tel: 0097336685885  
Fax: 0097317728459  
E-mail: [JAFZMSAN@hotmail.co.uk](mailto:JAFZMSAN@hotmail.co.uk)

**BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL****Mr Lucio Akio KIKUCHI**

Fish Inspector  
Ministry of Agriculture  
Esplanada dos Ministerios, Room 446 A  
70043-900 BRASILIA - DF  
BRAZIL  
E-mail: [Lucio.kikuchi@agricultura.gov.br](mailto:Lucio.kikuchi@agricultura.gov.br)

**Ms KARINE BORDIGNON**

Fish Inspector  
Ministry of Agriculture  
Esplanada Dos Ministérios, Room 446 A  
70043-900 BRASILIA - DF  
BRAZIL  
E-mail: [karine.bordignon@agricultura.gov.br](mailto:karine.bordignon@agricultura.gov.br)

**BRUNEI DARUSSALAM/BRUNÉI  
DARUSSALAM****Ms TUTI SAFWATI HAJI OMAR**

Head of Certification Unit  
National Standard Centre  
Ministry of Industry and Primary Resources, Jalan  
Menteri Besar  
BB3910 BANDAR SERI BEGAWAN  
BRUNEI DARUSSALAM  
E-mail: [tutie154@gmail.com](mailto:tutie154@gmail.com)

**Ms WANIDAWATI TAMAT**

Head of Quarantine and Inspection Division  
Department of Biosecurity  
Ministry of Industry and Primary Resources, Old  
Airport Road, Berakas, BB3510  
BANDAR SERI BEGAWAN  
BRUNEI DARUSSALAM  
E-mail: [wanida.tamat@gmail.com](mailto:wanida.tamat@gmail.com)

**CAMEROON/CAMEROUN/CAMERÚN****Dr BELAL EMMA**

Subdirector  
Fisheries and Aquaculture Department - MINEPIA  
YAOUNDE  
CAMEROON  
Tel: +23775492197  
E-mail: [belalemma@yahoo.fr](mailto:belalemma@yahoo.fr)

**CANADA/CANADÁ****Mr John EMBERLEY**

Advisor  
Fisheries Council of Canada  
610 - 170 Laurier Ave. W  
K1P 5V5 Ottawa  
CANADA  
Tel: 613-727-7450  
Fax: 613-727-7453  
E-mail: [john.emberley@gmail.com](mailto:john.emberley@gmail.com)

**Mr Terence MCRAE**

Director, Fish, Seafood and Production Division  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
K1A 0Y9 Ottawa  
CANADA  
Tel: 613-773-5491  
Fax: 613-773-5959  
E-mail: [terence.mcrae@inspection.gc.ca](mailto:terence.mcrae@inspection.gc.ca)

**CAPE VERDE/CAP-VERT/CABO VERDE****Ms Maria Ivone Andrade LOPES**

Director of Quality Control Department  
General Direction of Fisheries  
Estrada Do Aeroporto, Edifício Pombal Fazenda  
CP 206 PRAIA  
CAPE VERDE  
Tel: 2613758167  
Fax: 2382613758  
E-mail: [maria.i.lopes@dgpescas.gov.cv](mailto:maria.i.lopes@dgpescas.gov.cv)

**CHILE/CHILI****Ms LORETO RODRIGUEZ ARIZABALO**

Médico Veterinario - Departamento de Sanidad  
Pesquera  
Servicio Nacional de Pesca  
Ministerio de Economía  
Victoria N°2832  
Valparaíso  
CHILE  
Tel: 56-32-2819202  
E-mail: [lrodriguez@sernapesca.cl](mailto:lrodriguez@sernapesca.cl)

**CHINA/CHINE****Mr Le LI**

Associate Professor  
Chinese Academy of Fishery Sciences  
150 Qingta, South YongDing Road, Fengtai District  
100141 Beijing  
CHINA  
Tel: +8610-68673936  
Fax: +8610-68673936  
E-mail: [lil@cafs.ac.cn](mailto:lil@cafs.ac.cn)

**Mr HONG LIN**

Dean of college of food science and engineering  
Ocean University of China  
5 Yushan Road, Qingdao, Shandong, China, 266003  
266003 Qingdao  
CHINA  
Tel: 86-532-8203 2203  
Fax: 86-532-8203 2389  
E-mail: [linhong@ouc.edu.cn](mailto:linhong@ouc.edu.cn)

**Prof Lianzhu WANG**

Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese  
Academy of Fishery Sciences  
No 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong, P. R.  
China  
266071 QINGDAO  
CHINA  
Tel: +86-532-85821813  
Fax: +86-532-85821813  
E-mail: [wlianzhu@126.com](mailto:wlianzhu@126.com)

**Mr Wei WANG**

Section Chief  
Guangdong Exit & Entry Inspection and Quarantine  
Bureau  
1101 Room, A Building, No. 66, Huacheng Dadao  
Road, Guangzhou, Guangdong, P. R. China  
510623 GUANGZHOU  
CHINA  
Tel: ++862038290863  
Fax: ++862038290412  
E-mail: [wangw@gdcic.gov.cn](mailto:wangw@gdcic.gov.cn)

**Prof Bangzhong YIN**

Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese  
Academy of Fishery Sciences  
No 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong, P. R.  
China  
266071 QINGDAO  
CHINA  
Tel: +86-532-85818981  
Fax: +86-532-85811514  
E-mail: [yinbz@ysfri.ac.cn](mailto:yinbz@ysfri.ac.cn)

**Dr JIANBO ZHANG**

China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
No 7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing  
Beijing  
CHINA  
E-mail: [zhjb318@163.com](mailto:zhjb318@163.com)

**Ms YUE ZHANG**

China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
No 7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing  
100021 Beijing  
CHINA  
E-mail: [Yue\\_zhang1987@outlook.com](mailto:Yue_zhang1987@outlook.com)

**COMOROS/COMORES****Mr MOHAMED ABDEREMANE  
ABDOUCHAKOUR**

Chef of Reaserch  
Ministry in Charge of Fish  
B.P. U 1  
MORONI  
COMOROS  
Tel: 269 7735630  
Fax: 269 7750013  
E-mail: [abdouchamed@yahoo.fr](mailto:abdouchamed@yahoo.fr)

**DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA****Mr Knud OSTERGAARD**

Head of Division  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31-33  
DK-2600 GLOSTRUP  
DENMARK  
Tel: +45-7227-6705  
E-mail: [koe@fvst.dk](mailto:koe@fvst.dk)

**Mr Stephane BRION**

Administrator  
Rue de la Loi 175  
Rue de la Loi 175  
1048 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 281 2142  
Fax: +32 2 281 6198  
E-mail: [stephane.brion@consilium.europa.eu](mailto:stephane.brion@consilium.europa.eu)

**DJIBOUTI****Mr Ahmed Darar DJIBRIL**

Director of Fisheries  
Ministère de l'Agriculture  
B.P.N 453/DJIBOUTI  
B.P.N DJIBOUTI  
DJIBOUTI  
Tel: 253 77  
E-mail: [djidarar@hotmail.com](mailto:djidarar@hotmail.com)

**EGYPT/ÉGYPTTE/EGIPTO****Dr Mohammed Ahmed EL-SHERBINY**

Regional Center for Food and Feed, Agriculture  
Research Center  
EGYPT  
E-mail: [rcff.arc@gmail.com](mailto:rcff.arc@gmail.com)

**Dr Ashraf Hashem GOMAA**

Regional Center for Food and Feed , Agriculture  
Research Center  
EGYPT  
E-mail: [rcff.arc@gmail.com](mailto:rcff.arc@gmail.com)

**EUROPEAN UNION/UNION  
EUROPÉENNE/UNIÓN EUROPEA****Ms Eva ZAMORA ESCRIBANO**

Administrator  
European Commission  
DG Health and Consumer - D3  
Rue Froissart 101 2/60  
1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 29 98682  
Fax: +32 2 29 98566  
E-mail: [eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu](mailto:eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu)

**Mr Paolo CARICATO**

Deputy Head of Unit  
European Commission  
DG Sanco  
1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 0032 2 299 32 02  
E-mail: [paolo.caricato@ec.europa.eu](mailto:paolo.caricato@ec.europa.eu)

**Mr Jiri SOCHOR**

Administrator  
European Commission  
DG SANCO  
1049 brussels  
E-mail: [jiri.sochor@ec.europa.eu](mailto:jiri.sochor@ec.europa.eu)

**FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA****Ms Maaria HACKZELL**

Senior Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Department of Food and Health  
PO Box 30  
00023 Government Helsinki  
FINLAND  
Tel: +358400622027  
Fax: +358916053338  
E-mail: [maaria.hackzell@mmm.fi](mailto:maaria.hackzell@mmm.fi)

**Ms Carmela HELLSTEN**

Senior Officer  
Finnish Food Safety Authority  
Mustialankatu 3  
00790 Helsinki  
FINLAND  
Tel: +358504336643  
Fax: +358295304352  
E-mail: [carmela.hellsten@evira.fi](mailto:carmela.hellsten@evira.fi)

**FRANCE/FRANCIA****Dr Urwana QUERREC**

Ministry of Agriculture Seafood Office  
251 Rue De Vaugirard  
75015 PARIS  
FRANCE  
E-mail: [urwana.querrec@agriculture.gouv.fr](mailto:urwana.querrec@agriculture.gouv.fr)

**Mr NICOLAS BERHAULT**

ICIA  
43 rue de l'Evangile  
75018 PARIS  
FRANCE  
Tel: +33619924625  
Fax: +33144896765  
E-mail: [nberhault@gmail.com](mailto:nberhault@gmail.com)

**Mr Philippe DROIN**

Secrétaire Général  
CITPPM  
44 rue d'Alésia  
75682 PARIS Cedex 14  
FRANCE  
Tel: + 33 (0)1 53 91 44 51  
Fax: + 33 (0)1 53 91 44 70  
E-mail: [pdroin@adepale.org](mailto:pdroin@adepale.org)

**Ms Laetitia KOLYPCZUK**

IFREMER  
BRM/STBM  
Rue de l'île d'Yeu  
44311 Nantes  
FRANCE  
E-mail: [laetitia.kolypczuk@ifremer.fr](mailto:laetitia.kolypczuk@ifremer.fr)

**Dr Lionel LAUNOIS**

Ministry of Fisheries  
3 place de Fontenoy  
75007 PARIS  
FRANCE  
Tel: 0033 1 49 55 40 29  
Fax: 0033 1 49 55 82 00  
E-mail: [lionel.launois@agriculture.gouv.fr](mailto:lionel.launois@agriculture.gouv.fr)

**Ms Sonia LITMAN**

Responsable Réglementation  
CITPPM  
44 rue d'Alésia  
75682 PARIS Cedex 14  
FRANCE  
Tel: + 33 (0)1 53 91 44 51  
Fax: + 33 (0)1 53 91 44 70  
E-mail: [slitman@adepale.org](mailto:slitman@adepale.org)

**Ms Djahne MONTABORD**

Conseiller agricole  
Ambassade de France  
101-103 Cluny park Road  
259595 SINGAPORE  
SINGAPORE  
Tel: +65 92956063  
E-mail: [djahne.montabord@dgtresor.gouv.fr](mailto:djahne.montabord@dgtresor.gouv.fr)

**Ms GENEVIEVE MORHANGE**

Adjointe au Chef de Bureau  
DGCCRF  
Ministère de l'Economie  
59 Bd Vincent Auriol  
75013 PARIS  
FRANCE  
Tel: 0033144972916  
Fax: 0033144973048  
E-mail:  
[genevieve.morhange@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:genevieve.morhange@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA****Ms Richarda SIEGERT-CLEMENS**

Head of Delegation  
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
Protection  
Unit 613  
Rochusstraße 1  
D-53017 Bonn  
GERMANY  
Tel: +49 228 99529 4128  
Fax: +49 228 99529 4410  
E-mail: [richarda.siegert-clemens@bmelv.bund.de](mailto:richarda.siegert-clemens@bmelv.bund.de)

**Ms Ute SCHRÖDER**

Member  
Federal Research Institute of Nutrition and Food  
Department for Safety and Quality of Milk and Fish  
Palmaille 9  
D-22767 Hamburg  
GERMANY  
Tel: +49 40 3890 5271  
Fax: +49 40 3890 5262  
E-mail: [ute.schroeder@mri.bund.de](mailto:ute.schroeder@mri.bund.de)

**GHANA****Ms JESSICA AKU NKANSAH**

Head, Fish Control and Export Project Department  
 Ghana Standards Authority  
 P. O. BOX MB 245  
 ACCRA  
 GHANA  
 Tel: +233 244 233 443  
 Fax: +233 302 500 231  
 E-mail: [jahafia@yahoo.com](mailto:jahafia@yahoo.com)

**GUINEA/GUINÉE****Ms Savane ARIBOT M'MAH**

Directrice Generale/Service Industrie Assurance  
 Qualite des Produits de la peche et de l'Aquaculture  
 (SIAQPPA)  
 Minister de la Peche et de l'Aquaculture  
 307 Almamya  
 307 CONAKRY  
 GUINEA  
 Tel: +224 64427715  
 E-mail: [bondmah@yahoo.fr](mailto:bondmah@yahoo.fr), [mahbond@yahoo.fr](mailto:mahbond@yahoo.fr)

**ICELAND/ISLANDE/ISLANDIA****Mr Gardar SVERRISSON**

Senior Officer  
 Icelandic Food and Veterinary Authority  
 AUSTURVEGUR 64.800 SELFOSS  
 ICELAND  
 E-mail: [gardar.sverrisson@mast.is](mailto:gardar.sverrisson@mast.is)

**INDIA/INDE****Dr Sarada GIRIJA**

Director  
 National Institute of Fisheries Post Harvest  
 Technology and Training  
 Ministry of Agriculture  
 Cochin  
 INDIA  
 E-mail: [niffatkochi@yahoo.in](mailto:niffatkochi@yahoo.in)

**Mr NORBERT KARIKKASSERY**

President (KERALA)  
 Seafood Exporters Association of India  
 Seafood House, WELLINGTON ISLAND  
 682 003 COCHIN  
 INDIA  
 E-mail: [nobby@karikkassery.com](mailto:nobby@karikkassery.com)

**Mr Raju M. MANDLIK**

Deputy Director (Technical)  
 Export Inspection Council of India  
 New Delhi  
 INDIA  
 E-mail: [tech1@eicindia.gov.in](mailto:tech1@eicindia.gov.in)

**INDONESIA/INDONÉSIE****Dr Santoso KARTO DIMEDJO**

Director of Fisheries Product Processing  
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
 Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16  
 10110 JAKARTA  
 INDONESIA  
 Tel: +62 21 3500187  
 Fax: +62 21 3500187  
 E-mail: [santosikan@yahoo.com](mailto:santosikan@yahoo.com)

**Mr Kukuh S. ACHMAD**

Head Of Center For Standard Application System  
 National Standardization Agency of Indonesia  
 Secretariat of Codex Contact Point of Indonesia  
 Mangala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl. Gatot  
 Subroto, Senayan, Jakarta  
 10270 JAKARTA  
 INDONESIA  
 Tel: +62 21 5747043  
 Fax: +62 21 5747045  
 E-mail: [kukuh@bsn.go.id](mailto:kukuh@bsn.go.id)

**Dr Simson MASENGI**

Head of Subdirector of Processing Industry  
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
 Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16  
 10110 JAKARTA  
 INDONESIA  
 Tel: +62 21 3500187  
 Fax: +62 21 3500187  
 E-mail: [simsonmasengi@hotmail.com](mailto:simsonmasengi@hotmail.com)

**Ms Hendarni MULYANI**

Head of Accreditation and Monitoring Division  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16  
10110 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 3500149  
Fax: +62 21 3500149  
E-mail: [akreditasi\\_monitoring@yahoo.com](mailto:akreditasi_monitoring@yahoo.com)

**Ms Innes RAHMANIA**

Head of Subdirector on Promotion and  
Cooperation  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16  
10110 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 3500163  
Fax: +62 21 3500163  
E-mail: [innesrahmania64@yahoo.com](mailto:innesrahmania64@yahoo.com)

**Mr Sadarma Suhaim SARAGIH**

Deputy Director for Export Development  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur No. 16  
10110 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 3521977  
Fax: +62 21 3521977  
E-mail: [sadar5957@yahoo.co.id](mailto:sadar5957@yahoo.co.id), [suhaim@kkp.go.id](mailto:suhaim@kkp.go.id)

**Dr Sunarya SUNARYA**

Director  
The Spring Institute  
Jl. KH. Soleh Iskandar 279  
BOGOR  
INDONESIA  
Tel: +62 251 7531861  
Fax: +62 251 7531861  
E-mail: [sunarya.thespring@gmail.com](mailto:sunarya.thespring@gmail.com)

**Ms Artati WIDIARTI**

Deputy Director for Foreign Market Promotion and  
Cooperation  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur 16  
10110 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 3521977  
Fax: +62 21 3521977  
E-mail: [artatiwidiarti@kkp.go.id](mailto:artatiwidiarti@kkp.go.id)

**Dr Josephine WIRYANTI**

Gappindo  
Jl. Cempaka Putih Tengah IV/8C  
10510 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 8121014233  
Fax: +62 21 4243738  
E-mail: [jwiryanti@yahoo.com](mailto:jwiryanti@yahoo.com)

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)/IRAN  
(RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D’)/IRÁN  
(REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)****Ms AFSANEH SAMIEI**

Deputy of Participation in International  
Standardization  
Institute of Standard of IRAN  
Intitute of Standard - Vanak sq. - Tehran - IRAN  
TEHRAN  
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
Tel: +9821 88694060  
Fax: +9821 88654059  
E-mail: [ccffp@isiri.org.ir](mailto:ccffp@isiri.org.ir);  
[fishcommittee@gmail.com](mailto:fishcommittee@gmail.com)

**Ms Nadia HEJAZI**

Lecturer  
Islamic Azad University - Shar Zads - Iran  
TEHRAN  
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
Tel: +9125295690  
E-mail: [hejazi.nadia@gmail.com](mailto:hejazi.nadia@gmail.com)

**Ms ZAHRA MIRKHAVAR**

Lecturer  
National Nutrition and Food Technology Research  
Institute at Shahid Beheshti University of Medical  
Sciences  
International Branch 46. Arghavan, Farahzadi Blvd,  
Shahrak Qods  
1481614573 TEHRAN  
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
Tel: +9124394375  
E-mail: [zmirkhavar@yahoo.com](mailto:zmirkhavar@yahoo.com)

**Mr Majid MOSADEGH**

Asistant Manager Quality Improvement Department  
Fisheries of IRAN  
No. 236 West Fatemi Ave  
TEHRAN  
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
Tel: +982166942584  
Fax: +982166941372  
E-mail: [majidmosadeg@gmail.com](mailto:majidmosadeg@gmail.com)

**IRELAND/IRLANDE/IRLANDA****Ms Grainne LYNCH**

Sea Fisheries Protection Officer  
Sea Fisheries Protection Authority  
Harbour Offices, The Pier, Ros A Mhil, Co. Galway,  
Ireland  
IRELAND  
Tel: +353 91 572405, M:+353 87 9295  
Fax: +353 91 572585  
E-mail: [grainne.lynch@sfpai.ie](mailto:grainne.lynch@sfpai.ie)

**ITALY/ITALIE/ITALIA****Mr Ciro IMPAGNATIELLO**

Italian Codex Contact Point - Ministry of  
Agricultural Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
00187 Rome  
ITALY  
Tel: +39 0646656046  
Fax: +39 064880273  
E-mail: [c.impagnatiello@mpaaf.gov.it](mailto:c.impagnatiello@mpaaf.gov.it)

**Mr Mario PAZZAGLIA**

API – ITALIAN FISH FARMERS ASSOCIATION  
ITALY  
Tel: +393355783802  
Fax: +39030968433  
E-mail: [mario.pazzaglia@agroittica.it](mailto:mario.pazzaglia@agroittica.it)

**JAMAICA/JAMAÏQUE/****Dr WINTORPH MARSDEN**

Senior Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Veterinary Services Division  
193 Old Hope Road, Hope Gardens  
Kingston 6  
JAMAICA  
Tel: 876-977-2489/2492; 876-382-379  
Fax: 876-977-0885  
E-mail: [wfmarsden@moa.gov.jm](mailto:wfmarsden@moa.gov.jm)

**JAPAN/JAPON/JAPÓN****Dr Hajime TOYOFUKU**

Chief, Food Safety  
National Institute of Public Health  
Department of International Health and  
Collaboration  
2-3-6, Minami  
351-0197 Wako  
JAPAN  
Tel: 81484586150  
Fax: 81484586195  
E-mail: [toyofuku@niph.go.jp](mailto:toyofuku@niph.go.jp)

**Mr Yoshikiyo KONDO**

Associate Director (International Affairs)  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Food Safety and Consumer Policy Division  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8950 Tokyo  
JAPAN  
Tel: +81-3-3502-8732  
Fax: +81-3-3507-4232  
E-mail: [yoshikiyo\\_kondo@nm.maff.go.jp](mailto:yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp)

**Ms Rei NAKAGAWA**

Associate Director  
Ministry of Health, Labour and Welfare JAPAN  
Food Department/Standards and Evaluation Division  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8916 Tokyo  
JAPAN  
Tel: +81-3-3595-2341  
Fax: +81-3-3501-4868  
E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**Dr Toshiyuki SUZUKI**

Head of Marine Biotoxin Research Group  
National Research Institute of Fisheries Science,  
Fisheries Research Agency  
2-12-4 Fukuura, Kanazawa  
236-8648 Yokohama  
JAPAN  
Tel: +81-45-788-7630  
Fax: +81-44-788-5001  
E-mail: [tsuzuki@affrc.go.jp](mailto:tsuzuki@affrc.go.jp)

**Mr Haruo TOMINAGA**

Associate Director  
Fisheries Agency of Japan  
Fisheries Processing Industries and Marketing  
Division  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8907 Tokyo  
JAPAN  
Tel: +81-3-3502-8203  
Fax: +81-3-3508-1357  
E-mail: [haruo\\_tominaga@nm.maff.go.jp](mailto:haruo_tominaga@nm.maff.go.jp)

**JORDAN/JORDANIE/JORDANIA****Dr Hadi KHETAN**

Head of Control Committee on Factory  
Jordan Food and Drug Administration  
AMMAN/SHAFABADRON  
AMMAN  
JORDAN  
Tel: 00962 799054493  
E-mail: [Hadi.AL-Khetan@jfda.jo](mailto:Hadi.AL-Khetan@jfda.jo)

**KENYA****Mr Paul KIMETO**

Acting manager EAC standards  
Kenya Bureau of Standards  
EAC-COMESA  
54974 00200  
Nairobi  
KENYA  
Tel: +254 026948000  
Fax: +254-02-609660  
E-mail: [kimetop@kebs.org](mailto:kimetop@kebs.org)

**KIRIBATI****Ms Tereere TIOTI**

Fisheries Officer  
MFMRD  
Fisheries Department MFMRD, Bairiki Tarawa  
Tarawa  
KIRIBATI  
Tel: 686 28061  
Fax: 686 21120  
E-mail: [tereerebwenawa@yahoo.com.au](mailto:tereerebwenawa@yahoo.com.au)

**LIBYA/LIBYE/LIBIA****Ms SAKINA MOHAMMED A E L KHABULI**

Codex Contact Point - Libya  
Libyan National Center For Standardization &  
Metrology  
Al fornaj-Tripoli-Libya P.O Box 5178  
LIBYA  
Tel: +218926456258, +218214630884-8  
E-mail: [sukakhabuli@yahoo.com](mailto:sukakhabuli@yahoo.com);  
[sukakhabuli@lncsm.org.ly](mailto:sukakhabuli@lncsm.org.ly)

**Mr TOUFIK HASSAN**

Head of Libyan Codex Committee on Food of  
Animal Origin and Vet. Products  
Libyan National Centre For Standardization &  
Metrology  
Food Standards (animal origin)  
Al fornaj - Tripoli – Libya  
LIBYA  
Tel: +218925037007  
E-mail: [twfkhassan@yahoo.com](mailto:twfkhassan@yahoo.com)

**Mr AHMED MAAYUF**

Engineer  
General Authority for Marine Wealth  
TRIPOLI - Libya  
LIBYA  
Tel: +218413732869  
E-mail: [ahmed\\_mayok@yahoo.com](mailto:ahmed_mayok@yahoo.com)

**MALAWI****Dr Steven DONDA**

Deputy Director of Fisheries  
Department of Fisheries  
P.O. Box 593  
Lilongwe  
MALAWI  
E-mail: [stevedonda@gmail.com](mailto:stevedonda@gmail.com)

**MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA****Ms CHE ROHANI AWANG**

Deputy Director, Promotion and Technology  
Development Center  
Malaysian Agriculture and Research Institute  
Persiaran Mardi - UPM  
43400 SERDANG  
MALAYSIA  
Tel: +60389437111  
Fax: +60389437137  
E-mail: [cra@mardi.gov.my](mailto:cra@mardi.gov.my)

**Mr Mohammad Norpi ABU HASSAN**

Director  
Fish Landing and Control Division  
Fisheries Development Authority Malaysia  
4th floor, Menara Olympia  
54200 KUALA LUMPUR  
MALAYSIA  
Tel: 019-6578946  
E-mail: [norpi@lkim.gov.my](mailto:norpi@lkim.gov.my)

**Mr Mohari MOHAMAD TAMIN**

Director of Marketing Development Division  
Fisheries Development Authority of Malaysia  
Level 7, Menara Olympia, No.8, Jalan Raja Chulan,  
50200 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Tel: 6019-3854647  
Fax: 603-20708713  
E-mail: [mohari@lkim.gov.my](mailto:mohari@lkim.gov.my)

**Ms YEO MOI EIM**

Head of Section  
Department of Fisheries Malaysia  
Level 3, Podium 2, Blok 4G2, Wisma Tani, Precint  
4, Federal Government Administrative Center  
62628 PUTRAJAYA  
MALAYSIA  
Tel: 603- 8870 4675  
Fax: 603- 8890 3794  
E-mail: [meyeo@dof.gov.my](mailto:meyeo@dof.gov.my)

**MALDIVES/MALDIVAS****Mr Adam MANIK**

Deputy Director General  
Ministry of Fisheries & Agriculture, H.Velaanaage,  
Seventh Floor, Male'  
20096 Male'  
MALDIVES (REPUBLIC OF)  
Tel: +960 3326558  
Fax: +960 3339240  
E-mail: [adam.manik@fishagri.gov.mv](mailto:adam.manik@fishagri.gov.mv)

**Mr Satheesh MOOSA**

Microbiologist  
Maldives Food & Drug Authority, Ministry of  
Health, Roashanee Building  
20184 Male'  
MALDIVES (REPUBLIC OF)  
Tel: +960 3014303  
Fax: +960 3014300  
E-mail: [sathish.moosa@gmail.com](mailto:sathish.moosa@gmail.com),  
[satish@health.gov.mv](mailto:satish@health.gov.mv)

**MAURITIUS/MAURICE/MAURICIO****Mr DABY PARMANAND**

Principal Technical Officer  
Ministry of Fisheries  
4th Floor, LICI Building, John Kennedy Street, Port  
Louis  
MAURITIUS  
E-mail: [pdaby@mail.gov.mu](mailto:pdaby@mail.gov.mu)

**MOROCCO/MAROC/MARRUECOS****Mr ABDELKRIM BERRADA**

Chef de Division  
Direction des Industries de la Pêche  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime  
476 QUARTIER ADMINISTRATIF- AGDAL  
Rabat  
MOROCCO  
Tel: 00212 661777768  
Fax: 00212537688294  
E-mail: [berrada@mpm.gov.ma](mailto:berrada@mpm.gov.ma)

**Dr MALIKA CHLAIDA**

Researcher, Head of The Genetic Laboratory of  
Fisheries Resources  
Institut National de Recherche Halieutique (INRH)  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime  
INRH, 2 Rue de Tiznit  
20030 CASABLANCA  
MOROCCO  
E-mail: [ma\\_chlaida@hotmail.com](mailto:ma_chlaida@hotmail.com)

**Dr OLEYA EL HARIRI**

Médecin Vétérinaire  
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime  
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui  
Rabat  
MOROCCO  
Tel: 05 37 68 13 51  
Fax: 05 37 68 20 49  
E-mail: [oleyafleur@yahoo.fr](mailto:oleyafleur@yahoo.fr)

**Dr MOHAMMED HOMMANI**

Union Nationale des Industries de la Conserve de  
Poisson  
7, Rue Al Yarmouk - Longchamp  
20000 Casablanca  
MOROCCO  
Tel: +212 22 94 37 49  
Fax: +212 22 94 37 49  
E-mail: [unicop@menara.ma](mailto:unicop@menara.ma)

**Mr MAJID JOUNDY**

Président de l'UNICOP  
Union Nationale des Industries de la Conserve de  
Poisson  
Lot 862, zone industrielle  
80150 Aït Melloul - Agadir  
MOROCCO  
Tel: +212 528 24 59 94  
Fax: +212 528 24 59 96  
E-mail: [info@belma.ma](mailto:info@belma.ma)

**Mr ABDELALI LAMOUDNI**

Chef de la Division Commerciale  
Office National des Pêches  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime  
15, Rue Lieutenant Mahroud  
20300 CASABLANCA  
MOROCCO  
Tel: +212 619 000 866  
Fax: +212 522 243 694  
E-mail: [a.lamoudni@onp.ma](mailto:a.lamoudni@onp.ma)

**Mr JEAN SIEGEL**

Membre de l'UNICOP  
Union Nationale des Industries de la Conserve de  
Poisson  
Marocaine d'industries animale et végétale  
(MIDAV)  
Route Sidi Ouassel - B.P.301  
46000 Safi  
MOROCCO  
Tel: +212 524 46 24 20/21  
Fax: +212 524 46 14 15  
E-mail: [midav@midav.ma](mailto:midav@midav.ma)

**Dr Hassan TAGAFAIT**

Etablissement Autonome de Contrôle et de  
Coordination des Exportations (EACCE)  
CASABLANCA  
MOROCCO  
Tel: +212618532386  
E-mail: [tagafait@eacee.org.ma](mailto:tagafait@eacee.org.ma)

**MOZAMBIQUE****Ms Ana TIMANA**

Deputy Director  
National Institute for Fish Inspection  
Ministry of Fisheries  
RUA DO BAGAMOIO,143  
MOZAMBIQUE  
Tel: 258 21 315226/28  
Fax: 258 21315230  
E-mail: [adtimana2004@yahoo.com.br](mailto:adtimana2004@yahoo.com.br)

**Ms ARGENTINA JEQUE TAUZENE**

Delegate  
National Institute for Fish Inspection – Ministry of  
Fisheries  
National Institute for Fish Inspection - Tete Province  
Rua Do Bagamoio,143  
MOZAMBIQUE  
Tel: +258-21315226/28  
Fax: +258 21315230  
E-mail: [argetauzene@yahoo.com.br](mailto:argetauzene@yahoo.com.br)

**NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAÍSES BAJOS****Mr Gerard ROESSINK**

Senior Project Leader International Cooperation  
Food and Consumer Product Safety Authority  
PO Box 43006  
3540 AA Utrecht  
NETHERLANDS  
Tel: +31615035926  
E-mail: [gerard.roessink@vwa.nl](mailto:gerard.roessink@vwa.nl)

**Mr Albert LAM**

Senior Veterinary Officer  
The Netherlands Food and Consumer Product Safety  
Authority  
PO Box 43006  
3540 AA Utrecht  
NETHERLANDS  
Tel: 0031 6 15035829  
Fax: 0031 88 2233334  
E-mail: [albert.lam@vwa.nl](mailto:albert.lam@vwa.nl)

**NEW ZEALAND/NOUVELLE-  
ZÉLANDE/NUEVA ZELANDIA****Mr Jim SIM**

Principal Adviser Animal Products  
Ministry for Primary Industries  
Pastoral House, 25 The Terrace  
Wellington 6011  
NEW ZEALAND  
Tel: 64 4 8942609  
E-mail: [jim.sim@mpi.govt.nz](mailto:jim.sim@mpi.govt.nz)

**Ms Cathy WEBB**

Executive Officer - Seafood Standards Council  
New Zealand Seafood Industry Council Ltd  
Private Bag 24901  
Wellington 6011  
NEW ZEALAND  
Tel: 64 4 3854005  
E-mail: [cathy.webb@seafood.co.nz](mailto:cathy.webb@seafood.co.nz)

**NIGERIA/NIGÉRIA****Ms ABISOLA OLASUMBO ADEKOYA**

Deputy Director  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control  
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7,  
Abuja  
+234 Abuja  
NIGERIA  
Tel: +2348023029700  
Fax: -  
E-mail: [sumboadekoya@yahoo.com](mailto:sumboadekoya@yahoo.com)

**Ms ADUNNI VICTORIA OLUFUNLAYO  
ADENIYI**

Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture and Rural  
Development  
Federal Department of Fisheries 1, Wilmot Point  
Road Victoria Island, Lagos  
+234 Lagos  
NIGERIA  
Tel: +2348023100141  
Fax: -  
E-mail: [aadunni@yahoo.co.uk](mailto:aadunni@yahoo.co.uk)

**Ms OLABISI BAMIDELE ADEPEGBA**

Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture and Rural  
Development  
Federal Department of Fisheries  
Ahmadu Bello Way, Victoria Island, Lagos  
+234 Lagos  
NIGERIA  
Tel: +2348023020382  
Fax: -  
E-mail: [beeseadepegba@yahoo.com](mailto:beeseadepegba@yahoo.com)

**Mr ABDUSALAM AKANDE OZIGIS**

Assistant Director  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control  
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7,  
Abuja  
+234 Abuja  
NIGERIA  
Tel: +2348037024035  
Fax: -  
E-mail: [ozigis.a@nafdac.gov.ng](mailto:ozigis.a@nafdac.gov.ng)

**NORWAY/ NORVÈGE/NORUEGA****Mr Geir Olav VALSET**

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority, Head Office  
P.O. Box 383  
N-2381 BRUMUNDDAL  
NORWAY  
Tel: +47 23216800  
Fax: +47 23216801  
E-mail: [geir.valset@mattilsynet.no](mailto:geir.valset@mattilsynet.no)

**Ms Marit FALLEBØ**

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority, Head Office  
P.O.Box 383  
N-2381 BRUMUNDDAL  
NORWAY  
Tel: +47 55 21 57 30  
Fax: +47 23 21 68 01  
E-mail: [mafal@mattilsynet.no](mailto:mafal@mattilsynet.no)

**Mr Ivar Andreas HELBAK**

Senior Adviser  
Norwegian Ministry of Fishery and Coastal Affairs  
P.O.Box 8118 Dep  
NO-0032 Oslo  
NORWAY  
Tel: +47 22 24 64 20  
Fax: +47 22 24 56 78  
E-mail: [Ivar-Andreas.Helbak@fkd.dep.no](mailto:Ivar-Andreas.Helbak@fkd.dep.no)

**Ms Gunn Harriet KNUTSEN**

Veterinary Adviser Health and Quality  
Norwegian Seafood Federation  
P.O.Box 5471 Majorstuen  
N-0305 Oslo  
NORWAY  
Tel: + 47 951 47 831  
Fax: + 47 23088731  
E-mail: [gunn.knutsen@fhl.no](mailto:gunn.knutsen@fhl.no)

**PAPUA NEW GUINEA/PAPOUASIE-  
NOUVELLE-GUINÉE/PAPUA NUEVA  
GUINEA****Ms Veronica Talis GRAUT**

Senior Food Safety Auditor & Port Coordinator  
Papua New Guinea National Fisheries Authority  
P.O Box 2016, Port Moresby  
Port Moresby  
PAPUA NEW GUINEA  
E-mail: [veronica\\_talis.graut@yahoo.com](mailto:veronica_talis.graut@yahoo.com)

**PHILIPPINES/FILIPINAS****Ms MELANNIE GUERRA**

Supervising Aquaculturist  
Department of Agriculture  
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources  
PCA BLDG., Elliptical Road, DILIMAN, QUEZON  
CITY 1101  
1101 QUEZON CITY  
PHILIPPINES  
Tel: +63 454 5863  
Fax: +63 454 5863  
E-mail: [murguerra2002@yahoo.com](mailto:murguerra2002@yahoo.com)

**Dr ULYSSES MONTOJO**

Senior Aquaculturist  
 Department of Agriculture  
 Bureau of Fisheries and Aquatic Resources -  
 National Fisheries Research and Development  
 Institute  
 101 Mother Ignacia Avenue  
 1101 QUEZON CITY  
 PHILIPPINES  
 Tel: +63 2 372 5063  
 Fax: +63 2 372 5063  
 E-mail: [ulyssesmontojo@gmail.com](mailto:ulyssesmontojo@gmail.com)

**QATAR****Mr Faisal AL-BADER**

Senior Standardizer  
 Ministry of Environment  
 Department of Standards and Metrology  
 P.O Box 23277 DOHA-QATAR  
 DOHA  
 QATAR  
 Tel: 00974 – 44139441 / 44139432  
 Fax: 00974-44139543  
 E-mail: [frbader@moe.gov.qa](mailto:frbader@moe.gov.qa); [standard@qatar.net.qa](mailto:standard@qatar.net.qa)

**REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE CORÉE/ REPÚBLICA DE COREA****Ms MIJUNG PARK**

Inspector  
 Animal, Plant and Fisheries Quarantine and  
 Inspection Agency  
 8, 30 beongil, Jungangdaero, Jung-gu  
 600-016 Busan  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82.51.600.6272  
 Fax: +82.51.600.6299  
 E-mail: [pmj9317@korea.kr](mailto:pmj9317@korea.kr)

**Ms MiRa JO**

Researcher  
 NFRDI (Nationaion Fisheries research &  
 Development Institute)  
 216 Gijanghaean-ro, Gijang-eup, Gijang-gun  
 619-705 Busan  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82.51.720.2621  
 Fax: +82.51.720.2619  
 E-mail: [mirajo@korea.kr](mailto:mirajo@korea.kr)

**Ms HYUNMI JUNG**

Inspector  
 Animal, Plant and Fisheries Quarantine and  
 Inspection Agency  
 #371 Seohaedaero, Jung-Gu  
 400-800 Incheon  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82.32.882.6064  
 Fax: +82.32.881.2293  
 E-mail: [jeonghm@korea.kr](mailto:jeonghm@korea.kr)

**Ms MYUNGHEE KIM**

Inspector  
 Animal, Plant and Fisheries Quarantine and  
 Inspection Agency  
 #106 Haneulmaeul Jungsan-dong, Ilsandong-gu  
 410-315 Goyang-si, Gyunggi-do  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82.31.929.4653  
 Fax: +82.31.929.4666  
 E-mail: [hiko0718@korea.kr](mailto:hiko0718@korea.kr)

**RUSSIAN FEDERATION/FÉDÉRATION DE RUSSIE/FEDERACIÓN DE RUSIA****Ms Svetlana MIKHLAY**

Senior Scientist  
 Russian Federal Research Institute of Fisheries and  
 Oceanography (VNIRO)  
 Verkhnyaya Krasnoselskaya ulsa  
 107140 Moscow  
 RUSSIAN FEDERATION  
 Tel: +7(499)2644121  
 E-mail: [freya126@rambler.ru](mailto:freya126@rambler.ru)

**Ms Svetlana SERGEEVA**

Senior Scientist  
 Russian Federal Research Institute of Fisheries and  
 Oceanography (VNIRO)  
 Verkhnyaya Krasnoselskaya ulitsa 17  
 107140 Moscow  
 RUSSIAN FEDERATION  
 Tel: +7(499)2649243  
 E-mail: [SergeevaVNIRO@yandex.ru](mailto:SergeevaVNIRO@yandex.ru)

**SENEGAL/SÉNÉGAL****Dr Ibrahima CISSÉ**

PhD in Food Science  
 Comité National du Codex Alimentarius/ Sénégal  
 (CNCAS)  
 Centre Anti Poison ; Dakar .Fann  
 Dakar  
 SENEGAL  
 E-mail: [Ibrahima\\_cisse@hotmail.com](mailto:Ibrahima_cisse@hotmail.com)

**SEYCHELLES****Mr Christopher HOAREAU**

Chief Fish Inspector  
 Seychelles Bureau of Standards  
 PO BOX 953, Victoria, Mahe Seychelles  
 VICTORIA  
 SEYCHELLES  
 Tel: +248 4324768/15  
 Fax: +248 4383726  
 E-mail: [vetfiqu@seychelles.net](mailto:vetfiqu@seychelles.net)

**SIERRA LEONE/ SIERRA LEONA****Ms Kadijatu JALLOH**

Head, Fish Safety and Quality Control Unit  
 Ag. Principal Fisheries Officer  
 Ministry of Fisheries and Marine Resources  
 Freetown  
 SIERRA LEONE  
 Tel: 00232 76 619 276  
 E-mail: [kadijatujalloh4@gmail.com](mailto:kadijatujalloh4@gmail.com);  
[jkadijatubailor@yahoo.com](mailto:jkadijatubailor@yahoo.com)

**SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD  
/SUDÁFRICA****Mr Michael YOUNG**

Acting Executive  
 National Regulator for Compulsory Specifications  
 Box 36558, Chempet  
 7442 Cape Town  
 SOUTH AFRICA  
 E-mail: [youngmj@nrns.org.za](mailto:youngmj@nrns.org.za)

**Mr Terry BENNETT**

Consultant  
 Abalone Farmers Association Of Southern Africa  
 21 Pentz Drive, Table View  
 7441 Cape Town  
 SOUTH AFRICA  
 E-mail: [terryben@netactive.co.za](mailto:terryben@netactive.co.za)

**Mr Odwa DUBULA**

Deputy Director: Small Invertebrates and Seaweed  
 Management  
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 Private Bag x 2, Roggebaai  
 8012 Cape Town  
 SOUTH AFRICA  
 E-mail: [OdwaD@daff.gov.za](mailto:OdwaD@daff.gov.za); [odubula@gmail.com](mailto:odubula@gmail.com)

**Mr Charles John FOORD**

Assistant Director  
 Department of Agriculture Forestry and Fisheries  
 Private Bag X2, Roggebaai, 8012, South Africa  
 8012 Cape Town  
 SOUTH AFRICA  
 E-mail: [JohnF@daff.gov.za](mailto:JohnF@daff.gov.za)

**Mr Denvor PETERSEN**

Quality Assurance Manager  
 Sea Harvest Corporation (Pty) Ltd  
 P O Box 52, Saldanha  
 7395 Saldanha Bay  
 SOUTH AFRICA  
 E-mail: [denvorp@seaharvest.co.za](mailto:denvorp@seaharvest.co.za)

**Mr Pieter TRUTER**

Specialist  
 National Regulator for Compulsory Specifications  
 Box 36558, Chempet  
 7442 Cape Town  
 SOUTH AFRICA  
 E-mail: [truterpj@nrns.org.za](mailto:truterpj@nrns.org.za)

**SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA****Ms Cristina PERDIGUERO ARENAS**

Head of Service  
 Ministry of Agriculture, Food and Environment  
 Sub-directorate General of Fisheries Economics  
 C/Velázquez, 147  
 28071 Madrid  
 SPAIN  
 Tel: (+34)91 347 62 00  
 E-mail: [CPerdiguero@magrama.es](mailto:CPerdiguero@magrama.es)

**SURINAME****Ms Juliette COLLI-WONGSOREDJO**

Director of The Fish Inspection Institute  
 Ministry of Agriculture, Animal Husbandry and  
 Fisheries  
 Cornelis Jongbawstraat 50  
 PARAMARIBO  
 SURINAME  
 E-mail: [viskeuringsinstituut@gmail.com](mailto:viskeuringsinstituut@gmail.com)

**THAILAND/THAÏLANDE/TAÏLANDIA****Mr CHIRDSAK VONGKAMOLCHOON**

Deputy Director - General  
 Department of Fisheries, Ministry of Agriculture and  
 Cooperatives  
 50 Kaset-Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak  
 10900 BANGKOK  
 THAILAND  
 Tel: +66 (2) 5620525  
 Fax: +66 (2) 562 0561  
 E-mail: [chirdsakv@yahoo.co.th](mailto:chirdsakv@yahoo.co.th)

**Ms CHITRLADA BOONCHAROEN**

Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards (ACFS)  
 Office of Standard Development, National Bureau of  
 Agricultural Commodity and Food Standard  
 50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak  
 10900 BANGKOK  
 THAILAND  
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1446  
 Fax: +66 (2) 561 3357  
 E-mail: [chitrlada@acfs.go.th](mailto:chitrlada@acfs.go.th); [chitr@hotmail.com](mailto:chitr@hotmail.com)

**Mr CHOOMJET KARNJANAKESORN**

Minister Counsellor (Agriculture)  
 Office of Agricultural Affairs, Royal Thai Embassy  
 Jl. Mega Kuningan kav. E3.3 No. 3 (Lot 8.8) Jakarta  
 Selatan  
 12950  
 INDONESIA  
 E-mail: [agri-jkt@indo.net.id](mailto:agri-jkt@indo.net.id),  
[choomjectk@gmail.com](mailto:choomjectk@gmail.com)

**Mr MANAT LARPPHON**

Senior Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards (ACFS)  
 Office of Standard Development, National Bureau of  
 Agricultural Commodity and Food Standard  
 50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak  
 10900 BANGKOK  
 THAILAND  
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1443  
 Fax: +66 (2) 561 3357  
 E-mail: [mlarpphon@yahoo.com](mailto:mlarpphon@yahoo.com)

**Ms RUNGRASSAMEE****MAHAKHAPHONG**

Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards (ACFS)  
 Office of Standard Development, 50 Kaset - Klang,  
 Phaholyothin Road, Chatuchak  
 10900 BANGKOK  
 THAILAND  
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1447  
 Fax: +66 (2) 561 3357  
 E-mail: [mahakhaphong@gmail.com](mailto:mahakhaphong@gmail.com)

**Mr SUWAT NETJAROEN**

Academic Officer  
 Thai Frozen Foods Association  
 92/6 6th Floor, Sathorn Thani II, Norht Sathorn Rd.,  
 Bangrak  
 10500 BANGKOK  
 THAILAND  
 Tel: 662 235 5622-4  
 Fax: 662 2355625  
 E-mail: [Suwat@thai-frozen.or.th](mailto:Suwat@thai-frozen.or.th)

**Ms CHITRA SETTAUDOM**  
Senior Expert in Food Standard  
Food and Drug Administration  
11000 NONTHABURI  
THAILAND  
Tel: +66 (2) 590 7055  
Fax: +66 (2) 591 8446  
E-mail: [schitra@fda.moph.go.th](mailto:schitra@fda.moph.go.th)

**Ms VARATIP SOMBOONYARITHI**  
Director, Fishery Technological Development  
Division  
Department of Fisheries  
50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak  
10900 BANGKOK  
THAILAND  
Tel: +66 (2) 9406130-45  
Fax: +66(2) 561 1400, 940 6200  
E-mail: [varatip98@gmail.com](mailto:varatip98@gmail.com);  
[varatips@fisheries.go.th](mailto:varatips@fisheries.go.th)

**Ms KRISSANA SUKHUMPANICH**  
Senior Food Technologist  
Department of Fisheries  
Fish Inspection and Quality Control Division,  
Department of Fisheries  
50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak  
10900 BANGKOK  
THAILAND  
Tel: +66 (2) 558 0150-5  
Fax: +66(2) 558 0134  
E-mail: [krissana.s@dof.mail.go.th](mailto:krissana.s@dof.mail.go.th)

**Mr TUST THANGSOMBAT**  
Vice President & Chairman of Seafood Processors  
Group  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 Ocean Tower 1 Bldg, Khlongtoey  
10110 Bangkok  
THAILAND  
Tel: 662-261-2684-6  
Fax: 662-261-2997  
E-mail: [thaifood@th-food.org](mailto:thaifood@th-food.org)

**Ms CHANIKAN THANUPITAK**  
Head of Trade and Technical Division-Fisheries  
Products  
Thai Food Processors' Association  
170/21-22 9th Fl Ocean Tower 1 Bld., New  
Ratchadapisek Road  
10110 Bangkok  
THAILAND  
Tel: 66226126846  
Fax: 66226129967  
E-mail: [fish@th-food.org](mailto:fish@th-food.org); [chanikan@th-food.org](mailto:chanikan@th-food.org)

**Ms SRINANANT WANASEN**  
Research Assistant  
The National Center for Genetic Engineering and  
Biotechnology (BIOTEC)  
Thailand Science Park 113 Paholyothin Road, Klong  
Neung, Klong Luang  
12120 PATHUM THANI  
THAILAND  
Tel: +66 (8) 469 97200  
Fax: +66 (2) 564 6707  
E-mail: [sri-anant@biotec.or.th](mailto:sri-anant@biotec.or.th); [srianant@gmail.com](mailto:srianant@gmail.com)

## **UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/REINO UNIDO**

**Ms Pendi NAJRAN**  
Senior Scientific  
Officer Food Policy Unit  
Department for Environment, Food and Rural  
Affairs (Defra)  
Area 7E, 9 Millbank, c/o Nobel House, 17 Smith  
Square  
SW1P 3JR London  
UNITED KINGDOM  
Tel: +44 (0)207 238 4348  
E-mail: [pendi.najran@defra.gsi.gov.uk](mailto:pendi.najran@defra.gsi.gov.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA/ ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Mr Timothy HANSEN**

Director, Seafood Inspection Program  
National Marine Fisheries Service  
NOAA  
1315 East West Highway SSMC#3  
Silver Spring, MD 20910  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +13017132355  
Fax: +13017131081  
E-mail: [timothy.hansen@noaa.gov](mailto:timothy.hansen@noaa.gov)

**Mr William JONES**

Acting Deputy Director  
Food and Drug Administration  
Office of Food Safety  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1 240 402 2300  
Fax: +1 301 436 2601  
E-mail: [william.jones@fda.hhs.gov](mailto:william.jones@fda.hhs.gov)

**Ms Melissa ABBOTT**

Chief, Shellfish and Aquaculture Policy Branch  
Office of Food Safety  
Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1 240 402 1401  
Fax: +1 301 436 2601  
E-mail: [melissa.abbott@fda.hhs.gov](mailto:melissa.abbott@fda.hhs.gov)

**Mr Clarke BEAUDRY**

Consumer Safety Officer  
Division of Seafood Safety  
Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1 240 402 2503  
Fax: +1 301 436 2601  
E-mail: [clarke.beaudry@fda.hhs.gov](mailto:clarke.beaudry@fda.hhs.gov)

**Mr Kenneth LOWERY**

International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
United States Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue SW, Room 4861  
Washington DC 20250-3700  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1 202 690 4042  
Fax: +1 202 720 3157  
E-mail: [kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

**Ms Alexandra OLIVEIRA**

Associate Professor, Seafood Chemistry  
Kodiak Seafood and Marine Service Center  
University of Alaska  
118 Trident Way  
99615 Kodiak, AK  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +19079425559  
Fax: +19074861540  
E-mail: [acoliveira@alaska.edu](mailto:acoliveira@alaska.edu)

**VIET NAM****Ms GIANG THU NGUYEN**

Deputy Director  
Department of Science Technology and  
Environment - Ministry of Agriculture and Rural  
Development  
2 NGOC HA, STREET  
844 HANOI  
VIET NAM  
E-mail: [thung.khcn@mard.gov.vn](mailto:thung.khcn@mard.gov.vn)

**Mr NGUYEN QUOC NGHI**

Expert  
Ministry Agriculture and Rural Development  
HANOI  
VIET NAM  
E-mail: [nghinq.khcn@mard.gov.vn](mailto:nghinq.khcn@mard.gov.vn)

**Dr NGOC QUYNH VU**

Director of Vietnam Codex Office  
Vietnam Food Administration – Ministry of Health  
135 NUI TRUC, STREET  
844 HANOI  
VIET NAM  
Tel: 0913552166  
E-mail: [vungocquynh@vfa.gov.vn](mailto:vungocquynh@vfa.gov.vn)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL  
ORGANISATIONS/ORGANISATIONS  
GOUVERNEMENTALES  
INTERNATIONALES /  
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES  
INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURAL  
ORGANIZATION OF THE UNITED  
NATIONS/ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION ET  
L'AGRICULTURE/ORGANIZACIÓN DE LAS  
NACIONES UNIDAS PARA LA  
ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA**

**Prof Lahsen ABABOUC**

Director, Fisheries and Aquaculture Policy and  
Economics  
Division, FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
ROME  
ITALY  
Tel: +390657054157  
E-mail: [Lahsen.ababouch@fao.org](mailto:Lahsen.ababouch@fao.org)

**Mr Iddya KARUNASAGAR**

Senior Fishery Officer  
FAO  
E-mail: [Iddya.Karunasagar@fao.org](mailto:Iddya.Karunasagar@fao.org)

**WORLD HEALTH  
ORGANIZATION/ORGANISATION  
MONDIALE DE LA SANTÉ/ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL DE LA SALUD**

**Dr Mina KOJIMA**

Technical Officer  
World Health Organization  
Department of Food Safety and Zoonoses  
20, Avenue Appia  
1211 Geneva 27  
SWITZERLAND  
Tel: +41 22 791 29 20  
Fax: +41 22 791 48 07  
E-mail: [kojimam@who.int](mailto:kojimam@who.int)

**INTERNATIONAL  
NON-GOVERNMENTAL ORGANISATIONS/  
ORGANISATIONS NON-  
GOUVERNEMENTALES  
INTERNATIONALES /  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES  
NO GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF FISH  
INSPECTORS/ASSOCIATION  
INTERNATIONALE DES INSPECTEURS DU  
POISSON/ASOCIACIÓN INTERNACIONAL  
DE INSPECTORES DE PESCADO**

**Mr Stephen CADWALLADER**

Observer  
International Association of Fish Inspectors  
TR15 1SS REDRUTH, CORNWALL  
UNITED KINGDOM  
Tel: 01209 314111  
Fax: 02109 314888  
E-mail: [steve.cadwallades@fal fish.com](mailto:steve.cadwallades@fal fish.com)

**CODEX SECRETARIAT/SECRÉTARIAT DU  
CODEX/SECRETARÍA DEL CODEX**

**Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY**

Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme Head  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALY  
Tel: +39065 7055629  
Fax: +39065 7054593  
E-mail: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

**Ms Selma DOYRAN**

Senior Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALY  
Tel: +39 065 705 582 6  
Fax: +39 065 705 459 3  
E-mail: [selma.doyran@fao.org](mailto:selma.doyran@fao.org)

**Mr Hidetaka KOBAYASHI**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 570 53218  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: [hidetaka.kobayashi@fao.org](mailto:hidetaka.kobayashi@fao.org)

**INDONESIAN SECRETARIAT****Ms Anna MELIANAWATI**

Secretariat of Codex Contact Point of  
Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.  
Gatot Subroto, Senayan, Jakarta  
10270 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5747043  
Fax: +62 21 5747045  
E-mail: [anna@bsn.go.id](mailto:anna@bsn.go.id)

**Mr SYAIFUL**

Secretariat of Codex Contact Point of  
Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.  
Gatot Subroto, Senayan, Jakarta  
10270 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5747043  
Fax: +62 21 5747045  
E-mail: [syaiful@bsn.go.id](mailto:syaiful@bsn.go.id)

**Ms Mutia ARDHANESWARI**

Secretariat of Codex Contact Point of  
Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.  
Gatot Subroto, Senayan, Jakarta  
10270 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5747043  
Fax: +62 21 5747045  
E-mail: [tia@bsn.go.id](mailto:tia@bsn.go.id)

**Ms Latifa DINAR**

Secretariat of Codex Contact Point of  
Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.  
Gatot Subroto, Senayan, Jakarta  
10270 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5747043  
Fax: +62 21 5747045  
E-mail: [tifa@bsn.go.id](mailto:tifa@bsn.go.id)

**Mr Akbar ARYANTO**

National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.  
Gatot Subroto, Senayan, Jakarta  
10270 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5747043  
Fax: +62 21 5747045  
E-mail: [akbar@bsn.go.id](mailto:akbar@bsn.go.id)

**Mr Aries Agus Budi HARTANTO**

National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Bld. Block IV 4th fl., Jl.  
Gatot Subroto, Senayan, Jakarta  
10270 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5747043  
Fax: +62 21 5747045  
E-mail: [aries@bsn.go.id](mailto:aries@bsn.go.id)

**Mr Widya RUSYANTO**

Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur  
No. 16  
10110 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 3500187  
Fax: +62 21 3500187  
E-mail: [rusyanto66@gmail.com](mailto:rusyanto66@gmail.com)

**Ms Lia SUGIHARTINI**

Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur  
No. 16  
10110 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 3500187  
Fax: +62 21 3500187  
E-mail: [liaduta@yahoo.com.au](mailto:liaduta@yahoo.com.au)

**Mr JAMALUDIN**

Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur  
No. 16  
10110 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 3500187  
Fax: +62 21 3500187  
E-mail: [qdink70@yahoo.com](mailto:qdink70@yahoo.com)

**Mr UMAR**

Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur  
No. 16  
10110 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 3500187  
Fax: +62 21 3500187  
E-mail: [yumha04@gmail.com](mailto:yumha04@gmail.com)

**Mr Aprilia Winanda MIRIYANTI**

Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari III Jl. Medan Merdeka Timur  
No. 16  
10110 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 3500187  
Fax: +62 21 3500187  
E-mail: [lhiaku@gmail.com](mailto:lhiaku@gmail.com)

## ANNEXE II

**AMENDEMENTS DU CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CAC/RCP 52-2003)****(Pour adoption)****Section 7.1, par. 4**

Afin de maîtriser les dangers, l'identification et la surveillance des zones conchylicoles sont très importantes pour la salubrité des mollusques bivalves. L'identification, le classement et la surveillance de ces zones sont du ressort des autorités compétentes en coopération avec les pêcheurs et les principaux producteurs. Les coliformes fécaux/E. Coli ou les coliformes totaux peuvent servir d'indicateurs de la présence éventuelle de contamination fécale. Afin de maîtriser des virus, voir l'annexe sur la maîtrise du virus l'hépatite A (VHA) et du Norovirus (NoV) dans les mollusques bivalves (Annexe I) des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire pour la maîtrise de virus dans les aliments (CAC/GL 79-2012). Afin de maîtriser les *Vibrio* spp. pathogènes, voir l'annexe sur les mesures de contrôle pour le *Vibrio parahaemolyticus* et le *Vibrio vulnificus* dans les mollusques bivalves des Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de *Vibrio* spp. dans les fruits de mer (CAC/GL 73-2010). Si on détecte des biotoxines dans la chair des mollusques bivalves en quantités dangereuses, la zone conchylicole sera interdite pour la récolte jusqu'à ce qu'une étude toxicologique ait démontré clairement que la chair des mollusques bivalves ne contient pas de biotoxines en concentrations dangereuses. Les substances chimiques dangereuses ne devraient pas être présentes dans la partie comestible en quantités telles que l'apport alimentaire calculé dépasse la dose journalière admissible.

**7.2.2.2 Surveillance des pathogènes**

Les programmes sanitaires pour les mollusques reposent sur l'utilisation d'organismes indicateurs permettant de détecter la présence de contamination plutôt que sur la surveillance de pathogènes spécifiques. Cependant, en cas d'incident épidémique dû aux mollusques et provoqué par un pathogène identifié comme la *Salmonella* et d'autres (*Vibrio* et virus), il peut être utile de surveiller les bivalves dans le cadre du processus de fermeture/réouverture de la zone de récolte concernée. L'espèce et, en règle générale, la souche proprement dite, devraient être connues pour garantir que la surveillance porte bien sur la source du pathogène. Des seuils d'acceptation et de rejet du pathogène devraient avoir été fixés, pour pouvoir utiliser les résultats de cette surveillance dans la prise de décisions. D'autres conditions, y compris les prescriptions de l'enquête sanitaire devraient aussi être remplies avant la réouverture de la zone concernée. Lorsque la situation le justifie, compte tenu de la situation épidémiologique confirmée par les résultats de la surveillance de l'environnement et (ou) d'autres formes de surveillance, l'autorité compétente peut décider d'appliquer un critère pour la *Salmonella*.

## ANNEXE III

**PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ****(à l'étape 8 de la Procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au poisson fumé, au poisson aromatisé à la fumée et au poisson fumé-séché préparé avec du produit cru frais, réfrigéré ou congelé. Elle traite de poissons entiers, de filets de poisson, de tranches de poisson ainsi que de produits similaires à ceux-ci. La norme s'applique à du poisson destiné soit à la consommation directe, soit au traitement ultérieur ou à l'adjonction dans des spécialités alimentaires ou des produits hachés où le poisson ne constitue que partiellement la partie comestible.

Elle ne s'applique pas au poisson traité au monoxyde de carbone (filtré, à la fumée « claire » ou « sans saveur »), au poisson emballé dans des emballages hermétiquement fermés traités pour être commercialement stérile. Les spécialités alimentaires et les produits hachés en tant que tels ne sont pas compris (par exemple les salades de poisson).

**2. DESCRIPTION**

Les définitions des produits et des procédés pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché sont examinées séparément dans cette section.

**2.1 POISSON FUMÉ****2.1.1 Définition du produit**

Le poisson fumé est préparé avec du poisson qui a été soumis à un procédé de fumage à chaud ou à froid. Le fumage doit être appliqué par l'un des procédés définis dans la section 2.1.2 et le produit final doit avoir les propriétés organoleptiques du poisson fumé. Des épices et d'autres ingrédients facultatifs peuvent être utilisés.

**2.1.2 Description des procédés de transformation**

- Le '**fumage**' est le procédé de traitement du poisson qui consiste à l'exposer à de la fumée provenant de la combustion de bois ou de matières végétales. Ce procédé se caractérise par la combinaison d'une ou plusieurs des étapes de salage, séchage, chauffage et de fumage dans une enceinte de fumage.
- Le '**fumage par fumée régénérée**' est le procédé de traitement du poisson qui consiste à l'exposer à de la fumée qui est régénérée par atomisation de condensats de fumée dans une enceinte de fumage, dans des conditions de temps et de température similaires à celles pour le fumage à chaud ou à froid.
- Les '**condensats de fumée**' sont les produits de la dégradation thermique contrôlée du bois avec un approvisionnement limité d'oxygène (pyrolyse), suivie de la condensation des vapeurs de fumée qui en résultent et du fractionnement des produits liquides obtenus.
- Le '**fumage à chaud**' est le procédé qui consiste à fumer du poisson pendant un temps approprié et à une température suffisante pour provoquer une coagulation complète des protéines de la chair de poisson. Le fumage à chaud est généralement suffisant pour tuer les parasites, détruire tous les pathogènes bactériens non sporulés et endommager les spores préjudiciables à la santé humaine.
- Le '**fumage à froid**' est le procédé de fumage du poisson à une température et une durée qui ne provoque pas de coagulation significative des protéines de la chair de poisson, mais qui permettra une certaine réduction de l'activité de l'eau.
- Le '**salage**' est le procédé de traitement du poisson au sel de qualité alimentaire qui vise à réduire l'activité de l'eau de la chair du poisson et à exalter l'arôme grâce à une technique de salage appropriée. (par exemple salage au sel sec, saumurage, salage par injection).
- Le '**séchage**' est le procédé qui consiste à réduire la teneur en eau du poisson jusqu'à atteindre des caractéristiques requises dans des conditions d'hygiène maîtrisées.

- ‘**L’emballage**’ est le procédé qui consiste à placer le poisson fumé dans un conditionnement, à l’air ou dans une atmosphère réduite en oxygène, y compris sous vide ou dans une atmosphère modifiée.
- ‘**L’entreposage**’ est le procédé qui consiste à entreposer du poisson fumé à l’état réfrigéré ou congelé pour garantir la qualité et la sécurité sanitaire du produit conformément aux Sections 3 et 6.

## 2.2 POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE

### 2.2.1 Définition du produit

Le poisson aromatisé à la fumée est préparé avec du poisson ayant été traité aux arômes de fumée sans avoir été soumis à un procédé de fumage tel que décrit dans la section 2.1. Le produit final doit avoir un goût de fumée. Des épices et d’autres ingrédients facultatifs peuvent être utilisés.

### 2.2.2 Définition des procédés de transformation

- Les ‘**arômes de fumée**’ sont, soit des condensats de fumée, soit des mélanges d’arômes artificiels, qui résultent du mélange de substances de composition chimique connue dans des proportions connues, soit toute combinaison des deux (préparations de fumée).
- ‘**L’aromatisation à la fumée**’ est le procédé de traitement du poisson ou des préparations à base de poisson avec des arômes de fumée. L’arôme de fumée peut être appliqué par toute technique (par exemple immersion, pulvérisation, injection, douchage).
- Les ‘**condensats de fumée**’ sont les produits de la dégradation thermique contrôlée du bois avec un approvisionnement limité d’oxygène (pyrolyse), suivie de la condensation des vapeurs de fumée qui en résultent et du fractionnement des produits liquides obtenus.
- ‘**L’emballage**’ est le procédé qui consiste à placer le poisson aromatisé à la fumée dans un conditionnement, à l’air ou dans une atmosphère réduite en oxygène, y compris sous vide ou dans une atmosphère modifiée.
- ‘**L’entreposage**’ est le procédé qui consiste à entreposer du poisson aromatisé à la fumée à l’état réfrigéré ou congelé pour garantir la qualité et la sécurité sanitaire du produit conformément aux Sections 3 et 6.
- Le ‘**séchage**’ est le procédé qui consiste à réduire la teneur en eau du poisson jusqu’à atteindre des caractéristiques requises dans des conditions d’hygiène maîtrisées.
- Le ‘**salage**’ est le procédé de traitement du poisson au sel de qualité alimentaire qui vise à réduire l’activité de l’eau de la chair du poisson et à exalter l’arôme grâce à une technique de salage appropriée. (par exemple salage au sel sec, saumurage, salage par injection).

## 2.3 POISSON FUMÉ-SÉCHÉ

### 2.3.1 Définition du produit

Le poisson fumé-séché est préparé avec du poisson qui a été soumis à un procédé combiné de fumage-séchage et qui peut comprendre un procédé de salage. Le fumage doit être appliqué par un procédé de fumage-séchage traditionnel du pays correspondant ou par un procédé de fumage-séchage industriel et le produit final doit avoir les propriétés organoleptiques du poisson fumé-séché. Des épices et d’autres ingrédients facultatifs peuvent être utilisés.

### 2.3.2 Définition des procédés de transformation

- Le ‘**fumage-séchage**’ est le procédé qui consiste à exposer le poisson à des traitements combinés de fumage et de séchage, de telle manière que le produit final puisse être entreposé et transporté sans réfrigération et de façon à atteindre une activité de l’eau inférieure ou égale à 0,75 (teneur en eau inférieure ou égale à 10 pour cent), selon qu’il convient pour maîtriser les pathogènes bactériens et une altération fongique.
- Le ‘**séchage**’ est le procédé qui consiste à réduire la teneur en eau du poisson jusqu’à atteindre des caractéristiques requises dans des conditions d’hygiène maîtrisées.

- Le **‘salage’** est le procédé de traitement du poisson au sel de qualité alimentaire qui vise à réduire l’activité de l’eau de la chair du poisson et à exalter l’arôme grâce à une technique de salage appropriée. (par exemple salage au sel sec, saumurage, salage par injection).
- **‘L’emballage’** est le procédé pendant lequel le poisson fumé-séché est placé dans un conditionnement afin d’éviter la contamination et prévenir la réhydratation.
- **‘L’entreposage’** est le procédé qui consiste typiquement à maintenir le poisson fumé-séché à température ambiante afin d’en garantir la sécurité sanitaire et la qualité conformément aux sections 3 et 6.

## 2.4 Présentation

Toute présentation du produit devra être autorisée, à condition qu’elle soit conforme aux dispositions de la présente norme et qu’elle soit correctement décrite sur l’étiquette afin d’éviter d’induire en erreur ou de tromper le consommateur.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matière première

Le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché devront être préparés avec du poisson sain et salubre, qui peut être frais, réfrigéré ou congelé, et qui présente la qualité voulue pour être vendu pour la consommation humaine après une préparation appropriée.

### 3.2 Ingrédients

Tous les ingrédients utilisés devront être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes pertinentes du Codex.

### 3.3 Bois ou autre matériel végétal utilisé pour la production de fumée

Le bois ou autre matériel végétal utilisé pour la production de fumée ou de condensats de fumée ne doit pas contenir de substances toxiques d’origine naturelle ou résultant de contamination, ou avoir été traité avec des substances chimiques, de la peinture ou des substances imprégnantes. De plus, le bois ou autre matériel végétal doit être manipulé de manière à éviter la contamination (voir le Code d’usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) issus des processus de fumage et de séchage direct (CAC/RCP 68-2009)).

### 3.4 Décomposition

Le produit provenant d’espèces sensibles ne devra pas contenir plus de 10 mg d’histamine par 100g de chair de poisson, si on considère la moyenne de l’unité d’échantillon analysée et les produits de la présente norme ne devront pas présenter d’odeurs ou d’arômes persistants et indésirables caractéristiques de la décomposition.

### 3.5 Produit fini

On estimera que les produits remplissent les exigences de la présente norme lorsque les lots examinés selon la section 10 sont conformes aux dispositions de la section 9. Les produits seront examinés selon les méthodes décrites à la section 8.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 Poisson fumé

#### Régulateurs d’acidité

Ces régulateurs d’acidité sont utilisés et leur justification technologique est la maîtrise du pH des produits conformes à la présente norme (c’est-à-dire pour ralentir la prolifération de micro-organismes sensibles à l’acidité)

Numéro SIN	Nom de l’additif	Concentration maximale dans le produit
260	Acide acétique glacial	BPF
330	Acide citrique	BPF
325	Lactate de sodium	BPF

334	Acide tartrique L(+)	200 mg/kg
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	BPF
326	Lactate de potassium	BPF
327	Lactate de calcium	BPF

### **Antioxygènes**

Ces antioxygènes sont utilisés et leur justification technologique est le ralentissement de l'oxydation lipidique des produits conformes à la présente norme (c'est-à-dire de poissons à forte teneur en graisse).

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
301	Ascorbate de sodium	BPF
316	Érythorbate de sodium	BPF
325	Lactate de sodium	BPF

### **Colorants**

Ces colorants sont utilisés et leur justification technologique est d'apporter la couleur souhaitable lorsque le procédé de fumage ne confère pas assez de couleur.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	10 mg/kg, exprimés en tant que bixine
110	Jaune soleil FCF	100 mg/kg
102	Tartrazine	100 mg/kg

### **Gaz d'emballage**

Ces gaz d'emballage sont utilisés et leur justification technologique est de ralentir l'oxydation et la prolifération de micro-organismes aérobies.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF

### **Conservateurs (uniquement pour produits conditionnés sous atmosphère apauvrie en oxygène)**

Ces conservateurs sont utilisés et leur justification technologique est de prévenir la prolifération de *Listeria monocytogenes*.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
200-203	Sorbates	2000 mg/kg exprimés en tant qu'acide sorbique
210-213	Benzoates	200 mg/kg exprimés en tant qu'acide benzoïque

## **4.2 Poisson aromatisé à la fumée**

### **Régulateurs d'acidité**

Ces régulateurs d'acidité sont utilisés et leur justification technologique est la maîtrise du pH des produits conformes à la présente norme (c'est -à-dire pour ralentir la prolifération de micro-organismes sensibles à l'acidité)

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
260	Acide acétique glacial	BPF
330	Acide citrique	BPF
325	Lactate de sodium	BPF
334	Acide tartrique L(+)	200 mg/kg

270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	BPF
326	Lactate de potassium	BPF
327	Lactate de calcium	BPF

### **Antioxygènes**

Ces antioxygènes sont utilisés et leur justification technologique est le ralentissement de l'oxydation lipidique des produits conformes à la présente norme (c'est -à-dire de poissons à forte teneur en graisse).

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
301	Ascorbate de sodium	BPF
316	Erythorbate de sodium	BPF
325	Lactate de sodium	BPF

### **Support**

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF <sup>1</sup>

### **Colorants**

Ces colorants sont utilisés et leur justification technologique est d'apporter la couleur souhaitable lorsque le procédé de fumage ne confère pas assez de couleur.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	10 mg/kg, exprimés en tant que bixine
110	Jaune soleil FCF	100 mg/kg
102	Tartrazine	100 mg/kg

### **Émulsifiants**

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	1000 mg/kg <b>Error! Bookmark not defined.</b>

### **Gaz de conditionnement**

Ces gaz d'emballage sont utilisés et leur justification technologique est de ralentir l'oxydation et la prolifération de micro-organismes aérobies.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF

### **Conservateurs** (uniquement pour produits conditionnés sous atmosphère apauvrie en oxygène)

Ces conservateurs sont utilisés et leur justification technologique est de prévenir la prolifération de *Listeria monocytogenes*.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
200-203	Sorbates	2000 mg/kg exprimés en tant qu'acide sorbique
210-213	Benzoates	200 mg/kg exprimés en tant qu'acide benzoïque

### **4.3 Poisson fumé-séché**

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

<sup>1</sup> Transfert de l'aromatisation

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 Dispositions générales

Les produits visés par les dispositions de la présente norme devront être conformes aux limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

### 5.2 Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)

Le fumage de poisson devrait être réalisé de manière à minimiser l'apparition d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP). On peut y parvenir en appliquant le Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) issus des processus de fumage et de séchage direct (CAC/RCP 68-2009).

## 6. HYGIÈNE ET MANIPULATION

### 6.1 Dispositions générales

Les produits visés par les dispositions de la présente norme devront être préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages et les codes d'usage en matière d'hygiène, tels que le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003).

### 6.2 Critères microbiologiques

Les produits devront répondre à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques dans les aliments* (CAC/GL 21-1997).

### 6.3 Parasites

Les produits visés par la présente norme ne devront pas contenir de parasites vivants et il convient d'être particulièrement attentif aux produits fumés à froid ou aromatisés à la fumée, qui devraient être congelés avant ou après le fumage en cas de danger de présence de parasites (voir Annexe 1). La viabilité des nématodes, cestodes et trématodes devra être examinée conformément à la section 8.10 et/ou 8.11.

### 6.4 *Listeria monocytogenes*

Les produits prêts à consommer devront être conformes aux critères microbiologiques pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer qui ont été élaborés dans l'Appendice II des Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (CAC/GL 61-2007).

### 6.5 *Clostridium botulinum*

Les toxines de *Clostridium botulinum* ne sont pas admises dans les produits de poisson fumé, de poisson aromatisé à la fumée et de poisson fumé-séché. L'apparition de toxines de *Clostridium botulinum* peut être maîtrisée par l'application d'une combinaison de mesures scientifiquement fondées tels que le type de conditionnement, la température d'entreposage et l'activité de l'eau, par exemple en utilisant du sel en phase aqueuse. Le tableau figurant à l'Annexe 2 donne des exemples de ces mesures de maîtrise.

Les pays dans lesquels les produits doivent être consommés peuvent autoriser ces produits à l'état non éviscéré ou peuvent exiger l'éviscération, avant ou après le traitement, afin de minimiser le risque de *Clostridium botulinum*.

### 6.6 Histamine

Le produit ne devra contenir une concentration d'histamine supérieure à 20mg/100g de chair de poisson dans aucune unité d'échantillon analysée. Ceci ne s'applique qu'aux espèces sensibles (p.ex.: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphaenidae*, *Pomatomidae*, *Scomberesocidae*).

### 6.7 Autres substances

Les produits ne devront contenir aucune autre substance dans des quantités susceptibles de constituer un danger pour la santé selon les normes établies par la Commission du Codex Alimentarius, et le produit fini devra être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine.

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

### **7.1 Nom de l'aliment**

Le nom de l'aliment doit être « X fumé » s'il est traité par les procédés décrits au paragraphe 2.1, « X aromatisé à la fumée » s'il est traité par les procédés décrits au paragraphe 2.2; « X fumé-séché » s'il est traité par les procédés décrits au paragraphe 2.3, X étant le nom commun ou commercial de l'espèce de poisson utilisée conformément aux lois ou aux usages du pays dans lequel le produit est vendu, de manière à ne pas tromper le consommateur.

### **7.2 Étiquetage additionnel**

Les pays dans lesquels le produit est vendu peuvent déterminer si l'utilisation de fumée régénérée doit être indiquée sur l'étiquette.

### **7.3 Instructions de conservation et de manutention**

L'étiquette devra indiquer les instructions de conservation et de manutention appropriées pour le produit.

### **7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail**

Les informations spécifiées ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions de conservation, lesquels devront toujours figurer sur le conditionnement.

Toutefois, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification (par exemple le numéro d'agrément de l'établissement), à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

### **8.1 Échantillonnage**

Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour examen du produit devra se faire conformément aux Directives Générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).

On entend par unité d'échantillon l'emballage individuel du produit ou une portion de 1kg d'un récipient en vrac.

Le nombre d'échantillons à prélever pour déterminer le niveau d'histamine dans un lot sera déterminé par l'autorité compétente de tutelle.

### **8.2 Examen organoleptique et physique**

Des échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique devront être évalués par des personnes formées à cet examen et conformément aux procédures décrites dans les sections 8.4 à 8.6, ainsi que dans les Directives Codex pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés (CAC/GL 31-1999).

### **8.3 Détermination de l'histamine**

AOAC 977.13 ou toute méthode scientifique équivalente validée.

### **8.4 Détermination du poids net**

Le poids net est déterminé comme étant le poids du produit, à l'exclusion du matériel de conditionnement, du matériel intercalaire, etc.

### **8.5 Températures pour la décongélation**

Les échantillons de produits finis surgelés devront être décongelés à des températures de réfrigération pour maintenir leur qualité et leur sécurité sanitaire.

### 8.6 Détermination de *Listeria monocytogenes*

Les critères microbiologiques pour des produits dans lesquels *L. monocytogenes* ne se développera pas reposent sur l'utilisation de la méthode ISO 11290-2. D'autres méthodes de sensibilité, reproductibilité et fiabilité équivalentes peuvent être utilisées si elles ont été validées de manière adéquate (c'est-à-dire selon l'ISO 16140). Les critères microbiologiques pour des produits dans lesquels *L. monocytogenes* peut se développer reposent sur l'utilisation de la méthode ISO 11290-1. D'autres méthodes de sensibilité, reproductibilité et fiabilité équivalentes peuvent être utilisées si elles ont été validées de manière adéquate (c'est-à-dire selon l'ISO 16140).

### 8.7 Détermination de *Clostridium botulinum*

Méthode AOAC 977.26 pour la détection de *C. botulinum* et de ses toxines dans des aliments ou autre méthode scientifiquement équivalente validée. Cette méthode n'est pas appliquée de manière systématique sur le produit, mais peut être utilisée en cas de suspicion de présence de toxines.

### 8.8 Détermination du sel dans la phase aqueuse

Le pourcentage de sel (NaCl) dans la phase aqueuse peut être déterminé par le calcul suivant :

$$\% \text{ de sel en phase aqueuse} = \frac{\% \text{ de sel} \times 100}{\% \text{ d'eau} + \% \text{ de sel}}$$

% d'eau : AOAC, 952.08, Sec. 35.1.13, *Solides (Totaux) dans les produits de la mer*

% de sel : AOAC, 937.09, Sec. 35.1.18, *Sel (Chlorure de sodium) dans les produits de la mer*

### 8.9 Détermination de l'activité de l'eau

On mesure l'activité de l'eau avec un analyseur d'activité de l'eau correctement calibré selon les normes de référence et utilisé et entretenu selon les instructions du fabricant.

### 8.10 Détermination de la viabilité de parasites

Les méthodes utilisées pour extraire et analyser la viabilité de parasites pourraient comprendre la méthode figurant à l'annexe I pour les nématodes de la Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (Codex STAN 244-2004) ou d'autres méthodes validées pour les parasites et acceptables pour l'autorité compétente de tutelle.

### 8.11 Détermination des parasites visibles

La recherche de la présence de parasites sur toute l'unité d'échantillon est effectuée de manière non-destructive en plaçant des portions appropriées décongelées (selon le besoin) de l'unité d'échantillon sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur ayant une translucidité de 45 pour cent et éclairée pour le mirage par une source lumineuse suffisante pour donner 1500 lux à 30 cm au-dessus de la feuille.

## 9. DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

On estimera qu'une unité d'échantillon est défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

### 9.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité d'échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne constitue pas un menace pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication.

### 9.2 Parasites

La présence de deux ou plus de deux parasites visibles par kg de l'unité d'échantillon décelée par la méthode décrite en 8.11 avec un diamètre de capsule supérieur à 3 mm, ou un parasite sans capsule et d'une longueur supérieure à 10 mm.

### **9.3 Odeur, arôme et texture**

Une unité d'échantillon présentant des odeurs, des arômes ou des textures indésirables, persistants et distincts, révélateurs de décomposition, de rancissement, des picotements ou autres impressions organoleptiques non caractéristiques du produit.

### **10. ACCEPTATION DES LOTS**

Un lot sera jugé conforme à la présente norme lorsque:

(i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section 9 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) d'un plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) ;

(ii) Le poids net moyen de toutes les unités d'échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun conditionnement individuel ne soit anormalement faible et qu'aucun conditionnement n'ait un poids inférieur à 95 pour cent du poids déclaré; et

(iii) Les facteurs essentiels de composition et de qualité, les dispositions concernant les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et la manipulation et l'étiquetage des sections 3, 4, 5, 6 et 7 sont satisfaits. Pour l'histamine, aucune unité d'échantillon ne devra dépasser 20 mg/100g g de chair de poisson selon le plan d'échantillonnage retenu. (Voir section 8.3).

## ANNEXE I

Procédures suffisantes pour tuer les parasites

On utilisera une méthode acceptable pour l'autorité compétente de tutelle pour tuer les parasites.

Lorsqu'il est nécessaire de congeler pour tuer les parasites (c'est-à-dire pour le poisson fumé à froid et le poisson aromatisé à la fumée), le poisson doit être congelé avant ou après transformation à une température et pendant une durée suffisantes pour tuer les parasites vivants.

La liste suivante donne des exemples de procédés de congélation qui peuvent être suffisants pour tuer certains ou tous les parasites:

- Congélation à -20°C au centre thermique du produit pendant 24 heures (uniquement pour les espèces *Anisakis* et *Pseudoterranova decipiens*)<sup>1</sup> ;
- Congélation à -35°C au centre thermique du produit pendant 15 heures (tous les parasites)<sup>2-5</sup> ;
- Congélation à -20°C au centre thermique du produit pendant 168 heures (7 jours)<sup>2-5</sup> (tous les parasites).

Références :

1 Document technique FAO 444 sur les pêcheries (Évaluation et gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des poissons, 2004 / Assessment and Management of Fish safety and Quality)

2 Bier, J. 1976. Experimental Anisakiasis: Cultivation and Temperature Tolerance Determinations. J. Milk Food Technol. 39:132-137.

3 Deardoff, T.L. et al. 1984. Behavior and Viability of Third-Stage Larvae of *Terranova* sp. (Type HA) and *Anisakis simplex* (Type I) Under Coolant Conditions. J. of Food Prot. 47:49-52.

4 Santé et Bien-Être Social Canada (1992) (en consultation avec l'association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, Conseil Canadien des Pêches et Océans Canada). Code d'usages pour la préparation de poisson cru, mariné et partiellement cuit.

5 USFDA - Centre for Food Safety & Applied Nutrition (June 2001), Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance, Chapter 5 Parasites, 3rd Edition.

## ANNEXE 2

### Exemples de combinaisons de caractéristiques de produit qui minimisent le risque de formation de toxines de *Clostridium botulinum*

Les pays où doivent être consommés les produits devront décider de leur gestion des risques à fondement scientifique à l'aide du schéma suivant, c'est-à-dire choisir certaines options et en rejeter d'autres, compte tenu des conditions prévalant dans le pays (c'est-à-dire la nature et l'application des contrôles en matière de réfrigération et de durée de conservation; durées et conditions de transport; variabilité de la quantité de sel en phase aqueuse pouvant survenir malgré toutes les mesures prises pour obtenir le pourcentage requis, etc.). Le tableau ci-dessous s'applique au poisson fumé et au poisson aromatisé à la fumée lorsque l'arôme de fumée est apporté par des condensats de fumée. Si l'arôme de fumée est induit par des mélanges d'arômes artificiels, il faudrait utiliser du sel en phase aqueuse à 5 pour cent pour assurer une protection absolue à des températures situées entre 3°C et 10°C, ou du sel en phase aqueuse à 10 pour cent à toute température supérieure à 10°C. Le tableau ci-dessous ne s'applique pas au poisson fumé-séché, car le niveau requis d'activité de l'eau inférieur ou égal à 0,75 (niveau de teneur en eau inférieure ou égale à 10 pour cent) empêche la prolifération de tous les agents pathogènes d'origine alimentaire, de sorte que la réfrigération n'est pas nécessaire.

Au lieu d'utiliser du sel en phase aqueuse, il est possible de recourir uniquement à certains paramètres de durée/température qui réduisent la probabilité de prolifération de *C. botulinum* dans les aliments. *C. botulinum* ne peut se développer et produire des toxines à une température inférieure ou égale à 3°C ou lorsque l'activité de l'eau se situe en dessous de 0,94. Il existe d'autres combinaisons durée/température qui permettent aussi de lutter contre la formation de toxines.<sup>2</sup> Lorsque la durée de conservation est habituellement appliquée et qu'elle est acceptée par le consommateur, le pays peut décider d'adopter un système qui s'appuie sur les conditions de température d'entreposage existantes (c'est-à-dire pendant le transport, l'entreposage au détail et chez le consommateur) et des limites de durée de conservation.

---

<sup>2</sup> Skinner, G.E. et Larkin, J.W. (1998), Conservative prediction of time to *Clostridium botulinum* toxin formation for use with time-temperature indicators to ensure the safety of foods (*Prédiction conservative de la durée d'apparition de toxines de Clostridium Botulinum à utiliser avec des indicateurs de durée-température pour garantir la sécurité sanitaire des aliments*). (*Journal of Food Protection* 61, 1154-1160)

L'exposition à des températures inappropriées a un impact direct sur la sécurité sanitaire et la durée de conservation des produits. Des intégrateurs de temps-température peuvent être des outils utiles pour déterminer si les produits ont été exposés à des températures inappropriées.

Température du produit pendant l'entreposage	Conditionnement	Sel en phase aqueuse (NaCl)	Observations
Inférieure à 3°C	Tout emballage	Sans objet.	La toxine <i>C. botulinum</i> ne peut pas apparaître à des températures inférieures à 3°C. Un suivi de la température est nécessaire pour veiller à ce que la température ne dépasse pas 3°C.
≥3°C à 5°C	Emballage aérobic	Aucune activité minimale de l'eau n'est nécessaire. Néanmoins, si des conditions de durée/température excessives sont possibles, le pays où le produit est consommé peut retenir une barrière de sel en phase aqueuse d'au moins 3% à 3,5% (m/m) en tant que barrière supplémentaire.	Lorsque ces produits sont conditionnés en milieu aérobic, la température d'entreposage maximale recommandée est de 5°C pour assurer la maîtrise des agents pathogènes en général et pour préserver la qualité du produit. L'emballage aérobic ne prévient pas nécessairement le développement et l'apparition de toxines de <i>C. botulinum</i> . Dans les produits conditionnés sous air, les organismes aérobics de détérioration produisent des signes organoleptiques de décomposition avant la formation de toxines par <i>C. botulinum</i> . Par ailleurs, même en cas de conditionnement sous air, des micro-environnements anaérobics peuvent exister et des toxines peuvent apparaître si le produit est exposé à des durée/température excessives. C'est pourquoi le pays où le produit est consommé devrait toujours exiger une barrière de sel en phase aqueuse pour lutter contre le développement de souches non-protéolytiques de <i>C. botulinum</i> , si la capacité des transporteurs, détaillants ou consommateurs à contrôler les paramètres de durée et de température est incertaine.
Congelé (< ou = -18°C)	Tout emballage	Sans objet.	La toxine <i>C. botulinum</i> ne peut pas se former quand le produit est congelé. En l'absence de sel en phase aqueuse adéquat, la toxine peut se former après la décongélation; il importe donc que l'étiquetage indique que le produit doit être conservé congelé, décongelé sous réfrigération et consommé immédiatement après décongélation.
(≥3°C à 5°C)	Réduit en oxygène (y compris l'emballage sous vide et en atmosphère modifiée)	Le pays où le produit est consommé peut décider que la teneur en sel soit au minimum de 3% à 3,5% (m/m) en phase aqueuse.	Une teneur en sel minimale de 3 à 3,5% (m/m) (de sel en phase aqueuse) associée à la réfrigération retardera de manière significative (ou empêchera) l'apparition de toxines. C'est pourquoi le pays où le produit est consommé devrait quand même exiger la barrière de sel en phase aqueuse supérieure pour lutter contre le développement de souches non-protéolytiques de <i>C. botulinum</i> , si on craint une exposition du produit à des températures inappropriées.

## ANNEXE IV

**PROJET DE NORME POUR LES ORMEAUX VIVANTS ET POUR LES ORMEAUX CRUS ET FRAIS RÉFRIGÉRÉS OU CONGELÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION DIRECTE OU À UN TRAITEMENT ULTÉRIEUR****(à l'étape 8 de la Procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux ormeaux vivants et/ou aux ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés du genre *Haliotis*. Les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés peuvent être entiers ou décortiqués et éviscérés. L'épithélium, les muqueuses, et la radula peuvent être séparés. La réfrigération ou la congélation doivent être réalisées de telle manière que l'essentiel des caractéristiques d'ormeaux vivants soient retenues. Les ormeaux tant vivants que crus et frais réfrigérés ou congelés peuvent être destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur. La partie I ci-dessous s'applique aux ormeaux vivants, alors que la partie II s'applique aux ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés.

**PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS****I-2 DESCRIPTION****I-2.1 Définition du produit**

Les ormeaux vivants sont des produits qui vivent encore immédiatement avant d'être consommés. Les produits sont présentés avec leur coquille.

**I-2.2 Définition du procédé de transformation**

Les ormeaux vivants peuvent être capturés à l'état sauvage ou provenir d'élevages. Ils peuvent être purgés dans de l'eau de mer propre et/ou égouttés avant l'emballage pour la consommation humaine directe ou pour un traitement ultérieur selon II-2.2.

**I-2.3 Présentation**

Tous les modes de présentation du produit seront autorisés sous réserve :

- de leur conformité à toutes les spécifications de la présente norme; et
- d'une description adéquate sur l'étiquette afin de ne pas induire en erreur ou tromper le consommateur.

Les ormeaux peuvent être emballés en fonction du poids, du nombre, du nombre par unité de poids ou du volume par emballage.

**I-3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****I-3.1 Ormeau**

Les ormeaux doivent être vivants et présenter des caractéristiques organoleptiques associées à la fraîcheur, et être exempts d'altérations et de matières étrangères; ceci devrait être constaté par des spécialistes connaissant bien l'espèce.

**I-3.2 Produit fini**

On estimera que les ormeaux vivants remplissent les exigences de la présente norme lorsque des lots sont conformes aux dispositions de la section I-10. Les ormeaux vivants devront être examinés selon les méthodes décrites aux sections I-8 et I-9.

**I-4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les ormeaux vivants.

## **I-5 CONTAMINANTS**

**I-5.1** Les produits visés par la présente norme devront être conformes aux limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX/STAN 193-1995) et les limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les médicaments vétérinaires.

**I-5.2** Il a été constaté que les ormeaux provenant de quelques zones géographiques accumulent certaines biotoxines marines. Il appartient aux Autorités Compétentes (utilisant une évaluation des risques) de déterminer si un risque existe dans leurs zones géographiques de compétence et, dans l'affirmative, de mettre en place les mécanismes qui permettront d'assurer que la partie des ormeaux destinée à la consommation répond aux limites pour les biotoxines marines de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008). Les évaluations des risques devraient être entreprises conformément aux Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007).

## **I-6 HYGIÈNE ET MANIPULATION**

**I-6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), et d'autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

**I-6.2** Les produits devraient satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**I-6.3** Le produit fini devra être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine.

## **I-7 ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### **I-7.1 Nom de l'aliment**

Le nom de l'aliment à inscrire sur l'étiquette doit être le nom courant ou habituel de l'espèce d'ormeau conformément à la législation et aux usages du pays dans lequel l'aliment est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

**I-7.1.1** L'étiquette devra inclure la présentation (telle qu'elle figure à la section I-2.3 – Présentation) à proximité immédiate du nom du produit, dans des termes décrivant de manière appropriée et complète la nature de la présentation du produit de façon à ne pas tromper ou induire en erreur le consommateur.

**I-7.1.2** Outre les dénominations d'étiquetage ci-dessus, les noms commerciaux habituels ou courants de la variété peuvent être ajoutés, dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de tromper le consommateur du pays où le produit sera distribué.

**I-7.1.3** Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

### **I-7.2 Déclaration du contenu**

Les ormeaux vivants devront être étiquetés par poids, nombre, volume par emballage ou nombre par unité de poids en fonction de ce qui convient pour le produit.

### **I-7.3 Instructions d'entreposage**

L'étiquette devra spécifier les conditions d'entreposage et/ou la température qui permettront de conserver la qualité/viabilité du produit pendant le transport, l'entreposage et la distribution.

### **I-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail**

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, qui doivent toujours figurer sur le conditionnement.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

**I-7.5** La durée de conservation ou la date de péremption peuvent être requises dans le pays où le produit est vendu. La date indiquant la durée de conservation minimale peut être remplacée par la déclaration 'Les ormeaux doivent être vivants au moment de la vente au consommateur final.

## **I-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

### **I-8.1 Echantillonnage**

- (i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour examen du produit devra se faire conformément aux Directives Générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).
- (ii) L'échantillon devra contenir un nombre suffisant d'unités d'échantillon choisies dans l'ensemble du lot pour garantir que l'échantillon soit représentatif du lot. L'unité d'échantillon devra comprendre au moins 20 ormeaux individuels.
- (iii) La partie des ormeaux à analyser devra être la partie destinée à être consommée.

### **I-8.2 Examen organoleptique et physique**

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique devront être évalués par des personnes formées à cet examen et conformément aux procédures décrites dans les sections I-8.3 à I-9, ainsi qu'aux 'Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés' (CAC/GL 31-1999).

### **I-8.3 Détermination du nombre par unité de poids ou de volume**

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre d'ormeaux devra être déterminé en comptant le nombre d'ormeaux contenus dans le conditionnement, ou dans un échantillon représentatif de celui-ci, et en divisant le nombre d'ormeaux par le poids ou le volume réel afin de déterminer le nombre par unité de poids ou de volume.

### **I-8.4 Détermination des biotoxines**

S'il y a un risque, les biotoxines marines préoccupantes devront être déterminées selon les méthodes spécifiées dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).

## **I-9 DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES**

On estimera que l'unité d'échantillon est défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

### **I-9.1 Matière étrangère**

Présence dans l'unité d'échantillon de toute matière qui ne provient pas d'ormeaux, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

### **I-9.2 Produit mort ou endommagé**

Un ormeau mort se caractérise par l'absence de mouvement musculaire au toucher et/ou une rigidité musculaire totale due au processus de rigidité cadavérique qui s'installe après la mort de l'animal. Un ormeau endommagé est imparfait dans la mesure où son intégrité est atteinte. L'unité d'échantillon est défectueuse si plus de 5 pour cent des ormeaux comptés dans l'unité d'échantillon sont morts ou endommagés.

## **I-10 ACCEPTATION DES LOTS**

On estimera qu'un lot est conforme à la présente norme lorsque :

- (i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section I-9 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

- (ii) le nombre moyen déterminé selon la section I-8.3 se situe dans le nombre déclaré, et le nombre total d'échantillons non conformes ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.
- (iii) le poids net moyen de toutes les unités d'échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun conditionnement individuel ne soit anormalement faible;
- (iv) les facteurs essentiels de composition et de qualité, les dispositions concernant les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et la manipulation et l'étiquetage des sections I-3, I-4, I-5, I-6 et I-7 sont satisfaits.

## **PARTIE II – ORMEAUX CRUS ET FRAIS REFRIGERES OU CONGELES**

### **II-2 DESCRIPTION**

#### **II-2.1 Définition du produit**

Les ormeaux entiers crus et frais réfrigérés, ou congelés préparés pour la consommation directe ou un traitement ultérieur sont des produits qui étaient vivants immédiatement avant le début de la congélation et/ou de la transformation et remplissent les dispositions de la section I-2-2. Ils ont été réfrigérés ou congelés entiers ou après avoir été décortiqués et éviscérés. L'épithélium, les muqueuses ou la radula peuvent être séparés.

#### **II-2.2 Définition du procédé de transformation**

Le produit est récolté conformément à la section I-2.2 et après avoir été préparé de manière adéquate, il est soumis à un processus de réfrigération ou de congélation conforme aux dispositions énoncées ci-dessous. Le processus de réfrigération devra être effectué à l'aide d'un équipement approprié afin de garantir que le produit soit rapidement ramené à la température de la glace fondante (avec une tolérance maximale de -2°C à +4°C). Le produit devra être maintenu réfrigéré à cette température afin d'en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le traitement de congélation devra être effectué à l'aide d'un équipement approprié afin de franchir rapidement l'intervalle des températures de cristallisation maximale de la glace. On considérera que le procédé de surgélation n'est pas achevé tant que la température du produit n'a pas atteint une température inférieure ou égale à -18°C, au centre thermique, après stabilisation thermique. Le produit devra être maintenu à l'état surgelé à une température inférieure ou égale à -18°C afin d'en conserver la qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution.

#### **II-2.3 Présentation**

Voir I-2.3.

### **II-3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

#### **II-3.1 Ormeau cru et frais réfrigéré ou congelé**

Les ormeaux crus devront être propres à la consommation humaine.

#### **II-3.2 Glazurage (uniquement pour les ormeaux congelés)**

Si les produits sont glazurés, l'eau utilisée pour le glazurage ou pour la préparation de solutions de glazurage devra être potable ou être de l'eau de mer propre. On entend par eau potable de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne devront pas être moins exigeantes que celles de la dernière édition des 'Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson' de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et qui est exempte de substances indésirables.

#### **II-3.3 Autres ingrédients**

Le matériel d'emballage et tous les autres ingrédients utilisés devront être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex applicables.

### **II-3.4 Produit fini**

On estimera que les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés remplissent les exigences de la présente norme lorsque des lots examinés selon les sections II-8 et II-9 sont conformes aux dispositions de la section II-10.

### **II-4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés.

### **II-5 CONTAMINANTS**

Voir section I-5 – Contaminants.

### **II-6 HYGIÈNE ET MANIPULATION**

Les ormeaux devraient remplir les exigences de I-6 avant la réfrigération/congélation. Après traitement, ils devraient garder les caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur, notamment, s'il y a lieu, des coquilles exemptes de saletés.

### **II-7 ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### **II-7.1 Nom de l'aliment**

Le nom de l'aliment à inscrire sur l'étiquette doit être le nom courant ou habituel de l'espèce d'ormeau conformément à la législation et aux usages du pays dans lequel l'aliment est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

**II-7.1.1** L'étiquette devra inclure la présentation (telle qu'elle figure à la section II-2.3 – Présentation) à proximité immédiate du nom du produit, dans des termes décrivant de manière appropriée et complète la nature de la présentation du produit de façon à ne pas tromper ou induire en erreur le consommateur.

**II-7.1.2** Outre les dénominations d'étiquetage ci-dessus, les noms commerciaux habituels ou courants de la variété peuvent être ajoutés, dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de tromper le consommateur du pays où le produit sera distribué.

**II-7.1.3** Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

#### **II-7.2 Déclaration du contenu**

Les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés devront être étiquetés par poids, nombre, nombre par unité de poids ou par volume, en fonction de ce qui convient pour le produit.

Si le produit congelé a été glazuré, le poids net déclaré de l'aliment ne devra pas comprendre le poids du glazurage.

#### **II-7.3 Instructions d'entreposage**

L'étiquette devra spécifier les conditions d'entreposage et/ou la température qui permettront de conserver la sécurité sanitaire/qualité du produit pendant le transport, l'entreposage et la distribution, y compris la date indiquant la durée de conservation minimale et la date du décorticage lorsqu'elles sont requises dans le pays de vente.

#### **II-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail**

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, qui doivent toujours figurer sur le conditionnement.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement. »

## **II-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

### **II-8.1 Echantillonnage**

Voir I-8.1.

### **II-8.2 Examen organoleptique et physique**

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique devront être évalués par des personnes formées à cet examen et conformément aux procédures décrites dans les sections II-8.3 à II-8.5 et II-9, ainsi qu'aux Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés (CAC/GL 31-1999).

### **II-8.3 Détermination du poids net**

Le poids net de toutes les unités d'échantillon devra être déterminé selon les procédures décrites ou mentionnées dans les sections de II-8.3.1 à II-8.3.3.

#### **II-8.3.1 Détermination du poids net des produits sans emballage**

- (i) Éliminer le givre et la glace de l'extérieur de l'emballage,
- (ii) Peser le conditionnement non ouvert ;
- (iii) Ouvrir le conditionnement et retirer le contenu ;
- (iv) Sécher le conditionnement vide et le peser.
- (v) Soustraire le poids du conditionnement vide du poids du conditionnement non ouvert.

Le chiffre obtenu est égal au poids net total.

#### **II-8.3.2 Détermination du poids net de produits congelés non recouverts de glazurage**

Le poids net (matériel d'emballage exclu) de chaque unité d'échantillon représentant un lot devra être déterminé à l'état congelé.

#### **II-8.3.3 Détermination du poids net de produits congelés recouverts de glazurage**

Le poids net (matériel d'emballage exclu) de chaque unité d'échantillon représentant un lot devra être déterminé par application de la méthode officielle AOAC 963.18, Contenus nets de produits de la mer congelés.

## **II-8.4. DÉTERMINATION DU NOMBRE PAR UNITÉ DE POIDS OU DE VOLUME**

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre d'ormeaux devra être déterminé en comptant le nombre d'ormeaux contenus dans le conditionnement, ou dans un échantillon représentatif de celui-ci, puis en divisant le nombre d'ormeaux par le poids ou le volume réel pour déterminer le nombre par unité de poids ou de volume.

## **II-8.5. PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON**

### **II-8.5.1 Méthodes de décongélation**

On décongèle l'échantillon de produit congelé en l'enfermant dans un sachet pelliculaire et en le laissant décongeler à température ambiante ou dans un réfrigérateur (entre 2°C et 6°C). On détermine la fin de décongélation en pressant doucement le sachet de temps à autre afin de ne pas endommager la texture de l'ormeau et jusqu'à ce que l'on ne sente plus la présence de cristaux de glace.

### **II-8.6 Détermination des biotoxines**

S'il y a un risque, les biotoxines marines préoccupantes devront être déterminées selon les méthodes spécifiées dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).

## **II-9 DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES**

On considérera que l'unité d'échantillon est défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

### **II-9.1 Déshydratation profonde**

Une superficie supérieure à 10 pour cent de la surface des ormeaux de l'unité d'échantillon présente des pertes d'eau excessives, indiquées clairement par une couleur blanche ou anormale à la surface qui masque la couleur de la chair et pénètre sous la surface, et ne peut être éliminée facilement en grattant avec un couteau ou autre instrument coupant sans altérer de manière excessive l'apparence de l'ormeau, qui touche plus de 10% du poids des ormeaux de l'unité d'échantillon.

### **II-9.2 Matière étrangère**

Présence dans l'échantillon de toute matière qui ne provient pas d'ormeaux, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

### **II-9.3 Odeur et arôme**

Arômes et odeurs indésirables, persistantes et distinctes, révélatrices de décomposition ou de rancissement, ou toute autre odeur ou arôme impropre pour un aliment.

### **II-9.4 Texture**

Dégradation de la texture de la chair, signe de décomposition, caractérisée par une structure musculaire spongieuse ou pâteuse.

## **II-10 ACCEPTATION DES LOTS**

On estimera qu'un lot est conforme à la présente norme lorsque :

- (i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section II-9 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.
- (ii) le nombre moyen déterminé selon la section II-8.3 se situe dans le nombre déclaré, et le nombre total d'échantillons non conformes ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.
- (iii) le poids net moyen de toutes les unités d'échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun conditionnement individuel ne soit anormalement faible;
- (iv) les dispositions concernant les facteurs essentiels de qualité et de composition, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, la manipulation et l'étiquetage des sections II-3, II-4, II-5, II-6 et II-7 sont satisfaites.

## ANNEXE V

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES BÂTONNETS DE POISSON  
SURGELÉS**

**(CODEX STAN 166-1989)**

**Coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud**

**(à l'étape 5/8 de la procédure)**

**7.4 ESTIMATION DE LA TENEUR EN POISSON**

**Tableau : Coefficients d'azote moyens à utiliser pour la chair de poisson utilisée comme matière première pour le produit**

<b>Espèce</b>	<b>Azote %</b>
<i>Poisson blanc :</i>	
Morue de l'Atlantique	2.66
Morue hachée	2.61
Lieu noir	2.69
Merlu européen	2.64
Églefin	2.72
Lingue	2.78
Plie	2.46
Lieu d'Alaska	2.59
Merlan	2.68
Merluche de l'Atlantique Sud (mélange de <i>Merluccius capensis</i> et de <i>M. paradoxus</i> )	2.46
Merluche de l'Atlantique Sud hachée (mélange de <i>Merluccius capensis</i> et de <i>M. paradoxus</i> )	2.38
<i>Autres espèces :</i>	
Tilapia	2.88

note :  $\pm 10\%$  de variations sont permises en raison des variations naturelles (par exemple degré de maturité, état alimentaire, saison)

## ANNEXE VI

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA PROCÉDURE D'INCLUSION DE NOUVELLES  
ESPECES DANS LES NORMES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**(à l'étape 5/8 de la procédure)**

**Préambule**

Tout membre peut proposer de réviser une norme existante pour y inclure une espèce supplémentaire. Conformément aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux et sur la base d'un document de projet soumis par le Membre demandeur, le Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) peut décider de transmettre à la Commission du Codex Alimentarius une proposition de nouveau travail. Lorsqu'une proposition visant à entreprendre de nouveaux travaux sur l'inclusion d'espèces est faite, le CCFFP engage la procédure d'inclusion telle que décrite ci-dessous pour faciliter le travail.

**1- CHAMP D'APPLICATION**

La présente procédure d'inclusion s'applique aux normes pertinentes qui relèvent du mandat du CCFFP. L'objectif de la procédure est de permettre à de nouvelles espèces d'être incluses dans les normes existantes en suivant une approche simple et harmonisée. Cette procédure ne s'applique pas aux espèces figurant actuellement dans une norme ni aux espèces destinées à l'industrie non alimentaire.

**2- RESPONSABILITÉS ET RÉPARTITION DES DÉCISIONS DU COMITÉ**

La répartition des tâches est la suivante :

**2.1 : LE MEMBRE DEMANDEUR**

- Élabore un document de projet selon le Manuel de procédure.
- Fournit des renseignements sur l'espèce candidate conformément à la section 3.1 (Description) et à la section 3.2. (Les données économiques).

Si l'évaluation organoleptique est requise par le Comité :

- Propose 3 espèces, les plus représentatives du marché, à comparer avec l'espèce candidate.
- Propose trois laboratoires pour effectuer l'évaluation organoleptique (voir section 3.3).

**2.2. LE COMITÉ**

- Vérifie les informations reprises à la Section 3 - informations requises pour le dossier.

Les informations fournies par le membre demandeur devraient permettre au Comité de décider si la norme applicable doit être révisée en vérifiant que:

- a. La relation taxonomique de l'espèce candidate est établie ;
  - b. L'espèce candidate est décrite avec une précision suffisante ;
  - c. Le potentiel économique est clairement démontré.
- Décide de transmettre à la *Commission du Codex Alimentarius* une proposition de nouveau travaux et en parallèle,
  - Examine la nécessité d'établir un groupe de travail pour coordonner le processus et présenter des recommandations au Comité pour examen.
- a. Si le Comité est d'avis que les informations présentées à ce stade sont suffisantes pour permettre l'inclusion de l'espèce candidate le comité peut décider de l'inclure sans évaluation complémentaire. Dans ce cas, le Comité transmet le projet d'amendement de la norme à la *Commission du Codex Alimentarius* pour adoption.
  - b. Toutefois, lorsque le comité s'interroge quant à savoir si l'espèce candidate devrait être incluse dans une norme concernant des produits transformés sur la base des informations ci-dessus, le Comité peut décider

de créer un groupe de travail pour superviser l'évaluation organoleptique du/des produit(s) de l'espèce candidate.

- Décide quels laboratoires sont retenus pour effectuer l'évaluation organoleptique et nomme le laboratoire principal chargé de la coordination de l'évaluation et de la préparation du rapport final.
- Décide quelles espèces sont sélectionnées pour la comparaison à l'espèce candidate.
- Examine le rapport du groupe de travail sur l'évaluation organoleptique.
- Décide si l'espèce candidate est adaptée pour inclusion dans la norme pertinente.
- Transmet le projet d'amendement de la norme à la *Commission du Codex Alimentarius* pour adoption.

### 2.3. LE GROUPE DE TRAVAIL

- Examine la documentation fournie par le(s) membre(s) demandeur.
- Supervise l'évaluation organoleptique
- Examine le rapport du laboratoire sur l'évaluation organoleptique.
- Informe le Comité si l'espèce candidate satisfait aux exigences définies pour l'inclusion dans la norme pertinente.

Si aucun groupe de travail n'est constitué, les tâches du groupe de travail seront organisées par le Comité.

## 3- INFORMATIONS REQUISES

Un (des) membre(s) souhaitant proposer l'inclusion d'une nouvelle espèce dans une norme devrait/devraient fournir les informations suivantes au Comité au moment de la proposition.

### 3.1. DESCRIPTION DE L'ESPÈCE CANDIDATE

Pour être recevables, les informations fournies devraient provenir d'une/d'institution(s) reconnue(s) appropriée(s) ou de sources crédibles, par exemple de bases de données de référence.

Afin de permettre l'identification des produits (autant en tant que poisson entier que dans le commerce en tant que produit commercial transformé), la description de l'espèce devrait comprendre :

- a. Le nom scientifique, soit d'une source crédible, par exemple à partir de FISHBASE, ou Catalog of Fishes, soit, le cas échéant, par une attestation émanant d'une/d'institution(s) reconnue(s) appropriée(s).
- b. Les caractéristiques morphologiques et anatomiques (y compris une illustration, le cas échéant) ;
- c. La position taxonomique de l'espèce candidate par rapport à toutes les espèces figurant dans la norme Codex, présentée sous la forme d'un dendrogramme ou d'une liste; la référence de la/des base(s) de données utilisée(s) pour la classification taxonomique (par exemple la base de données de la FAO) ou des références bibliographiques;
- d. Le cas échéant, et selon le produit, la séquence ADN spécifique et/ou le profil électrophorétique des protéines issus d'une (de) base(s) de données internationale(s).

### 3.2 DONNÉES ÉCONOMIQUES DE L'ESPÈCE CANDIDATE

#### 3.2.1. Ressources

- a) Emplacement des principales zones de capture sur la carte FAO '*Principales zones de pêche à des fins statistiques*'.
- b) Tonnages des prises annuelles ou production aquacole de l'espèce candidate, de préférence pour les cinq dernières années, si les données sont disponibles.
- c) Si elle est disponible, une estimation du volume des stocks présents dans l'environnement naturel.

#### 3.2.2 Technologie de la transformation et commercialisation

- a) Données sur les produits transformés issus de l'espèce candidate
- Les types de produits commercialisés,

- Les noms commerciaux utilisés,
- Le(s) principal(aux) procédé(s) de transformation, par exemple mise en conserve, marinage, fumage,
- La production annuelle (de préférence pour les cinq dernières années si les données sont disponibles).

b) Les données sur le commerce international des produits alimentaires dérivés de l'espèce (volume annuel et valeur de préférence pour les cinq dernières années si les données sont disponibles)

### **3-3 PRINCIPES DE LA PROCÉDURE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE**

La procédure d'évaluation organoleptique doit être réalisée par trois laboratoires ayant une expertise pertinente en matière d'évaluation organoleptique de poissons et de produits de la pêche. Idéalement, les trois laboratoires devraient être choisis dans des régions Codex différentes, en excluant de préférence le(s) membre(s) demandeur(s). Le(s) membre(s) demandeur(s) peu(ven)t à ce stade de la procédure proposer trois laboratoires qui sont en mesure d'effectuer une vérification indépendante. Le Comité peut décider de sélectionner d'autres laboratoires que ceux qui sont proposés. Le Comité doit accepter que ces trois laboratoires conviennent pour le travail. Si possible les laboratoires seront choisis dans les pays où les produits sont principalement consommés. Le Comité doit désigner l'un des trois laboratoires comme le laboratoire principal chargé de coordonner les travaux. Le membre demandeur propose les trois espèces à comparer avec l'espèce candidate.

Les analyses devraient être réalisées en conformité avec les Directives du Codex pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des crustacés (CAC/GL 31-1999).

En outre, les trois laboratoires devront utiliser le même protocole comprenant :

- a. La méthode d'évaluation sensorielle.
- b. Les espèces à comparer (espèce candidate et au moins trois espèces figurant actuellement dans la section Description de la norme pertinente).
- c. Le protocole d'échantillonnage (par exemple: nombre d'échantillons, période d'échantillonnage, type de produits).
- d. Les critères et paramètres d'évaluation des résultats.

### **4- RAPPORT DE L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'ESPÈCE CANDIDATE**

Le laboratoire principal fournira un rapport avec les résultats de l'évaluation organoleptique des laboratoires désignés.

Le rapport sur l'évaluation organoleptique devrait établir clairement si les poissons entiers ou les produits transformés à base de l'espèce candidate sont ou ne sont pas significativement différents des produits visés par la norme pertinente.

Le Groupe de travail examine le rapport du laboratoire et présente des recommandations concernant l'inclusion de l'espèce candidate au Comité pour examen.

### **5- DÉCISION FINALE DU COMITÉ**

Lorsque le Comité a décidé de faire effectuer une évaluation organoleptique, il devrait décider si l'espèce candidate est propre à l'inclusion dans la norme pertinente en s'appuyant sur les recommandations du Groupe de travail.

Dans l'affirmative, le Comité transmet le projet d'amendement de la norme à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption.

## ANNEXE VII

**AVANT-PROJET DE CRITÈRES DE PERFORMANCE POUR LES MÉTHODES DE RÉFÉRENCE ET DE CONFIRMATION DE BIOTOXINES MARINES DANS LA NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS**

(à l'étape 5 de la Procédure)

### I-8.6 Détermination des biotoxines

Les méthodes de type II et de type III seront choisies conformément aux 'Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse' et aux 'Critères généraux de sélection des méthodes d'analyse validées par un laboratoire unique' du *Manuel de procédures du Codex*.

Le choix de la méthode à retenir devrait être guidé par des considérations de faisabilité et il conviendrait de donner priorité à des méthodes dont l'applicabilité convient à un usage régulier.

Les méthodes devront satisfaire aux critères numériques figurant dans le Tableau 1 et peuvent requérir soit la fourchette minimale applicable soit les critères LD et LQ.

Les critères de toxicité totale d'une méthode multi-analogues sont établis pour les profils de toxines en utilisant des données d'une étude de validation.

#### I-8.6.1 – Valeurs de critères numériques pour biotoxines dans des mollusques bivalves

**Tableau 1**

Groupe	Toxine	Concentration maximale / kg de chair de mollusque	Fourchette minimale applicable	LD	LQ	Précision (RSD <sub>R</sub> )'	Pourcentage de récupération
Groupe des saxitoxines (STX)	Toxicité totale	≤ 0,8 milligrammes (2HCL) d'équivalent de saxitoxines	0.4 – 1.2	0.08	0.16	33%	70 – 120
Groupe des acides okadaïques (AO)	Toxicité totale	≤ 0,16 milligrammes d'équivalent d'acide okadaïque	0.05 – 0.27	0.016	0.032	44%	70 - 120
Groupe des acides domoïques (AD)	Acide Domoïque (AD)	≤ 20 milligrammes d'acide domoïque	13.2 – 26.8	2	4	22%	85 - 110
Groupe des brevétoxines (BTX)	Toxicité totale	≤ 200 unités souris ou (0,8 milligrammes d'équivalent de BTX2)	74 – 326 unités (0.26 – 1.34 mg eq. BTX2)	20 (0.08)	40 (0.16)	44%	70 - 120
Groupe des azaspiracides (AZP)	Toxicité totale	≤ 0,16 milligrammes d'équivalent d'AZA1	0.05 – 0.27	0.016	0.032	44%	70 - 120

Il convient d'utiliser des facteurs d'équivalence de toxicité avec une validation scientifique internationale pour calculer la toxicité totale pour des méthodes qui ne mesurent pas directement la toxicité totale.

Les méthodes qui ne mesurent pas la toxicité totale directement devraient être validées et utilisées pour les analogues de toxines susceptibles de contribuer à la toxicité totale. Les analogues de toxines actuellement connus à prendre en compte sont repris dans le Tableau 2.

**Tableau 2. Analogues de toxines à prendre en compte**

<b>Groupe</b>	<b>Toxine</b>
Groupe des saxitoxines (STX)	Saxitoxine (STX)
	Néosaxitoxine (NEO)
	Décarbamyle-saxitoxine (dcSTX)
	Décarbamyle-néosaxitoxine (dcNEO)
	Gonyautoxine-1 (GTX1)
	Gonyautoxine-2 (GTX2)
	Gonyautoxine-3 (GTX3)
	Gonyautoxine-4 (GTX4)
	Gonyautoxine-5 (B1)
	Gonyautoxine-6 (B2)
	Décarbamyle-gonyautoxine-2 (dcGTX2)
	Décarbamyle-gonyautoxine-3 (dcGTX3)
	N-sulfocarbamyle-gonyautoxine-1 (C3)
	N-sulfocarbamyle-gonyautoxine-2 (C1)
	N-sulfocarbamyle-gonyautoxine-3 (C2)
	N-sulfocarbamyle-gonyautoxine-4 (C4)
Groupe des acides okadaïques (AO)	Acide okadaïque (AO)
	Dinophysistoxine-1 (DTX1)
	Dinophysistoxine-2 (DTX2)
	Esters de AO, DTX1 et DTX2 (Esters-FA)
Groupe des acides domoïques (AD)	Acide Domoïque (AD)
Groupe des brevéttoxines (BTX)	Brévéttoxine-1 (BTX1)
	Brévéttoxine-2 (BTX2)
	Dérivés de brevéttoxine-1 (devBTX1)
	Dérivés de brevéttoxine-2 (devBTX2)
Groupe des azaspiracides (AZP)	Azaspiracide-1 (AZA1)
	Azaspiracide-2 (AZA2)
	Azaspiracide-3 (AZA3)

## ANNEXE VIII

**PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET  
LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ****(à l'étape 6 de la procédure)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES****4.1 Poisson fumé****Colorant**

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
150a	Caramel 1 – simple	BPF

**Conservateur** (uniquement pour produits conditionnés sous atmosphère appauvrie en oxygène)

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
250	Nitrite de sodium	200 mg/kg

**4.2 Poisson aromatisé à la fumée****Colorant**

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
150a	Caramel 1 – simple	BPF

**Conservateur** (uniquement pour produits conditionnés sous atmosphère appauvrie en oxygène)

Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
250	Nitrite de sodium	200 mg/kg

## ANNEXE IX

**PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS CRUS, FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE  
COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES****(à l'étape 6 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux espèces bivalves de la famille des *Pectinidae* dans les catégories de produits suivantes :

- i) 'Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles', c'est-à-dire la chair du muscle adducteur qui reste après séparation complète de la coquille et tous les viscères (y compris et le corail).
- ii) 'Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail', c'est-à-dire la chair du muscle adducteur avec le corail attaché qui restent après séparation complète de la coquille et de tous les autres viscères.
- iii) 'Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' ou 'Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' avec de l'eau ajoutée et/ou ajout d'une solution d'eau et de phosphates.
- iv) Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail avec de l'eau ajoutée.

Les produits visés par la présente norme peuvent être destinés à la consommation humaine directe ou à une transformation ultérieure.

La présente norme ne s'applique pas :

- i) à la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles formée, mélangée avec de la pâte de produits de la mer, ou liée avec des fibrinogènes ou d'autres liants et
- ii) aux coquilles Saint-Jacques et pétoncles entiers (vivants, frais ou congelés auxquels adhèrent encore la coquille et tous les viscères.) Ces produits sont compris dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).

**2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit****2.1.1 Chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle**

On prépare la chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles en séparant complètement le muscle adducteur de la coquille et en détachant complètement les viscères et le corail du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants. La 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' ne contient pas d'eau, de phosphates ou d'autres ingrédients ajoutés. Le muscle adducteur est présenté entier.

**2.1.2 Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail**

On prépare les 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' en séparant complètement le muscle adducteur et le corail attaché de la coquille et en détachant complètement les viscères dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable. Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail ne contiennent pas d'eau, de phosphates ou d'autres ingrédients ajoutés. Le muscle adducteur et le corail sont présentés entiers.

**2.1.3 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail surgelés transformés avec de l'eau ajoutée et/ou avec une solution d'eau et de phosphates**

La 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' ou les 'Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' surgelés avec de l'eau ajoutée et/ou des phosphates comprennent les produits définis en 2.1.1 et 2.1.2 et une solution d'eau et/ou de phosphates et du sel à titre facultatif.

**2.1.4 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail avec de l'eau ajoutée**

La chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail avec de l'eau ajoutée comprennent les produits définis en 2.1.1, 2.1.2 et de l'eau ajoutée.

## **2.2 Définition du procédé de transformation**

### **2.2.1 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail**

Après séparation de la coquille, des viscères et le cas échéant du corail, selon les bonnes pratiques d'hygiène, le produit est rincé et entreposé selon une méthode qui minimise l'absorption d'eau dans la mesure de ce qui est technologiquement faisable. Le produit frais devra être conservé à une température inférieure à 4°C. Le produit destiné à la congélation devra faire l'objet d'un procédé de congélation effectué dans un équipement approprié de telle manière que la fourchette des températures de cristallisation maximale soit rapidement franchie, conformément aux exigences du Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976).

La pratique consistant à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées qui permettront de conserver la qualité du produit, suivie d'un nouveau procédé de surgélation tel qu'il est défini, est autorisée. Ces produits devront être transformés et conditionnés de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

### **2.2.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec de l'eau ajoutée et/ou avec une solution d'eau et de phosphates**

Après séparation de la coquille, des viscères et le cas échéant du corail, selon les bonnes pratiques d'hygiène, le produit est rincé et entreposé selon une méthode qui minimise l'absorption d'eau dans la mesure de ce qui est technologiquement faisable. Le produit frais devra être conservé à une température inférieure à 4°C. Le produit fait l'objet d'ajout d'eau et/ou d'une solution de phosphate (par exemple douchage, pulvérisation). La quantité de solution ajoutée devra être maîtrisée et mesurée avec précision à des fins d'étiquetage. Le produit destiné à la congélation devra faire l'objet d'un procédé de congélation effectué dans un équipement approprié de telle manière que la fourchette des températures de cristallisation maximale soit rapidement franchie, conformément aux exigences du Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976).

La pratique consistant à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées qui permettront de conserver la qualité du produit, suivie d'un nouveau procédé de surgélation tel qu'il est défini, est autorisée. Ces produits devront être transformés et conditionnés de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

### **2.2.3 Chair fraîche de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec de l'eau ajoutée**

Après séparation de la coquille, des viscères et le cas échéant du corail, selon les bonnes pratiques d'hygiène, le produit est rincé et entreposé selon une méthode qui minimise l'absorption d'eau dans la mesure de ce qui est technologiquement faisable. Le produit frais devra être conservé à une température inférieure à 4°C. Le produit fait l'objet d'ajout d'eau (par exemple douchage, pulvérisation). La quantité d'eau ajoutée devra être maîtrisée et mesurée avec précision à des fins d'étiquetage.

## **2.3 Présentation**

Sont autorisées toutes les présentations du produit qui:

- Satisfont à toutes les exigences de la présente norme, et sont correctement décrites sur l'étiquette, de façon à ne pas induire en erreur ou tromper le consommateur.
- La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles peut être conditionnée par dénombrement par unité de poids.
- Si le paquet de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles contient des morceaux cassés représentant > 5 pour cent du poids de l'échantillon, le produit doit être présenté comme étant des 'morceaux' ou en des termes indiquant ceci.

## **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

### **3.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail**

Le produit devra être préparé à partir de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sains et salubres d'une qualité permettant leur vente à l'état frais pour la consommation humaine directe.

### **3.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail surgelés avec de l'eau ajoutée et/ou avec une solution d'eau et de phosphates**

Le produit devra être préparé à partir de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sains et salubres d'une qualité permettant leur vente à l'état surgelé pour la consommation humaine directe.

L'ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates et de sel est permis dans la mesure où l'absorption d'eau est mesurée avec précision et étiquetée et où leur utilisation est acceptable conformément aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu. L'eau devra être de qualité potable, les phosphates devront être de qualité alimentaire et le sel devra être conforme à la Norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985).

### **3.3 Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail frais avec de l'eau ajoutée**

Le produit devra être préparé à partir de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sains et salubres d'une qualité permettant leur vente à l'état frais pour la consommation humaine directe.

L'ajout d'eau et/ou de sel est permis dans la mesure où l'absorption d'eau supplémentaire est mesurée avec précision et étiquetée et où leur utilisation est acceptable conformément aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu. L'eau devra être de qualité potable et le sel devra être conforme à la Norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985).

### **3.4 Glazurage**

En cas de glazurage, l'eau utilisée pour le glazurage ou la préparation des solutions de glazurage devra être de l'eau potable<sup>1</sup> ou de l'eau propre<sup>2</sup>.

### **3.5 Produit fini**

On estimera que les produits remplissent les exigences de la présente norme lorsque les lots examinés selon la section 10 sont conformes aux dispositions de la section 9. Les produits seront examinés selon les méthodes décrites à la section 8.

## **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

### **4.1 Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail frais avec ou sans eau ajoutée**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ce produit.

### **4.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail surgelés transformés avec des phosphates**

L'utilisation des phosphates figurant ci-dessous est autorisée en tant qu'humectants ou sequestrants uniquement dans les produits définis en 2.1.2 (Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail surgelés avec ajout d'une solution d'eau et de phosphates).

Les additifs doivent être appliqués en conformité avec la section 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995) et selon les bonnes pratiques de fabrication figurant dans la section 'X' du Code d'usages pour la transformation de chair surgelée de coquille Saint-Jacques et de pétoncle<sup>3</sup>.

Les 'phosphates' autorisés pour la catégorie alimentaire 09.2.1 (Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont également autorisés dans les produits définis dans la sous-section 2.1.2 de la présente norme avec une limite maximale de 2200 mg/kg exprimés en tant que phosphore.

## **5. CONTAMINANTS**

**5.1** Le produit visé par la présente norme devra être conforme aux limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale

<sup>1</sup> Directives internationales sur la qualité de l'eau potable, OMS

<sup>2</sup> Voir la définition du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)

<sup>3</sup> En cours d'élaboration

(CODEX STAN 193-1995) et aux limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**5.2** Le produit échantillonné et analysé selon les méthodes de la Norme du Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) ne devra pas contenir de biotoxines marines au-delà des limites figurant dans la section I-5-2 de la même norme.

i) Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles - Lorsqu'elle est préparée conformément la Section 'X' du Code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), il n'est pas raisonnablement probable que les biotoxines marines constituent un danger pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Alors que l'analyse des dangers estimera que les biotoxines marines sont un danger possible, ce danger sera exclu ou inclus en fonction de l'espèce et des données disponibles pour les toxines associées à cette espèce

ii) Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail - Les biotoxines marines pourraient constituer un danger possible pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail et des mesures de prévention devraient être mises en place conformément à la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).

## **6. HYGIÈNE ET MANIPULATION**

**6.1** Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes pertinents du Codex, tels que :

- (i) Le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003),
- (ii) Le Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976),
- (iii) Les Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de virus dans les aliments (CAC/GL 79-2012),
- (iv) Les Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de *Vibrio spp.* dans les fruits de mer (CAC/GL 73-2010).

**6.2** Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec de l'eau ajoutée échantillonnés et analysés selon les méthodes de la Norme du Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) devront satisfaire aux contrôles sanitaires des sections I-6.4 et I-6.5 de la même norme.

**6.3** Les produits devraient satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### **7.1 Nom de l'aliment**

Le nom du produit devra être :

#### **7.1.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail**

'Coquilles Saint-Jacques X' ou 'pétoncles X' s'il correspond à la description de produit en 2.1.1 ou

#### **7.1.2 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail frais avec de l'eau ajoutée**

'Coquilles Saint-Jacques X avec eau ajoutée', 'Préparation de coquilles Saint-Jacques X avec eau ajoutée', 'Pétoncles X avec eau ajoutée', 'Préparation de pétoncles X avec eau ajoutée', ou un nom similaire autorisé dans le pays de vente, qui différencie le produit de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle et qui n'induit pas le consommateur en erreur s'il est en conformité avec la description du produit figurant en 2.1.2.

Dans 7.1.1 et 7.1.2, 'X' étant le nom commun ou courant de l'espèce de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle conformément à la législation, aux coutumes et à l'usage du pays dans lequel le produit est distribué, afin de ne pas induire le consommateur en erreur.

**7.1.3** Outre le nom repris en 7.1.1 et 7.1.2, le produit devra être recensé par ses noms commun et/ou scientifique selon la décision de l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

**7.2** Les modes de présentation décrits dans la section 2.3 doivent être déclarés sur l'étiquette, à proximité immédiate du nom du produit, en des termes décrivant adéquatement et complètement la nature du mode de présentation afin de ne pas induire le consommateur en erreur ou le tromper.

**7.3** L'eau ajoutée en tant qu'ingrédient aux produits de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle devra être déclarée dans la liste d'ingrédients<sup>4</sup> et le pourcentage de chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle et le pourcentage d'eau ajoutée devront clairement apparaître sur l'étiquette.

#### **7.4 Contenu net (produits glazurés)**

Si le produit a été glazuré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du glazurage.

#### **7.5 Instructions d'entreposage**

L'étiquette devrait porter des mentions indiquant que le produit devra être entreposé à une température inférieure ou égale à 4°C pour les produits frais et à une température de -18°C pour le produit congelé transformé conformément à la sous-section 2.2 de la présente norme.

#### **7.6 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail**

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du producteur ou de l'emballleur ainsi que des instructions d'entreposage, qui devront toujours figurer sur le conditionnement.

Toutefois, le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Le produit sera identifié par ses noms commun et/ou scientifique tels qu'ils sont déterminés par l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

### **8. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

#### **8.1 Échantillonnage**

(i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit devra se faire en conformité avec les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004). L'unité d'échantillon est le conditionnement primaire ou, pour les produits individuellement surgelés ou emballés en vrac, au moins une portion de 1 kg du paquet.

#### **8.2 Examen organoleptique et physique**

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique devront être évalués par des personnes formées pour un tel examen et conformément aux procédures décrites aux sections 8.3 à 8.6 ainsi que dans les annexes, et conformément aux Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés (CAC/GL 31-1999).

#### **8.3 Détermination des morceaux et du nombre**

(i) On estimera qu'une chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle est un morceau de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle lorsque le poids de ce morceau de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle est inférieur à 50 pour cent du poids moyen de 10 chairs non cassées de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle choisies au hasard dans le paquet. Le pourcentage de morceaux de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle dans l'unité d'échantillon peut être déterminé grâce à l'équation suivante :

---

<sup>4</sup> Selon les dispositions de la section 4.2.1.5 et 5.1.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)

$$\% \text{ de morceaux de coquilles St. Jacques ou pétoncles} = \frac{\Sigma \text{ Poids des morceaux de coquilles St. Jacques ou pétoncles dans une unité d'échantillon} \times 100}{\text{Poids de l'unité d'échantillon}}$$

(ii) Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre de chairs de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle sera déterminé en comptant le nombre de chairs entières de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (sans compter les morceaux selon la définition ci-dessus) dans le paquet ou dans un échantillon représentatif de celui-ci et en divisant le nombre de chairs entières de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle par le poids déglazuré ajusté (poids réel déglazuré moins le poids des morceaux dégivrés) pour déterminer le nombre par unité de poids.

#### 8.4 Détermination du poids net

(i) Le poids net sera déterminé conformément à la méthode officielle AOAC 963.18.

(ii) Produits congelés en bloc : Méthode officielle AOAC 967.13 Poids égoutté de chair congelée de crevettes ou de crabes, ou Méthode officielle AOAC 970.60 Poids égoutté de chair congelée de crabe. Outre l'une ou l'autre des deux procédures AOAC, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles congelés en bloc seront décongelés dans des sachets étanches pour prévenir le contact avec l'eau utilisée pour décongeler le produit et son absorption.

#### 8.5 Examen de présence de parasites

La présence de parasites facilement visibles dans une unité d'échantillon et décelées par inspection visuelle normale des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles.

#### 8.6 Détermination de la présence de viscères

On examine la 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' et les 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' pour y déceler la présence de tout viscère visible attaché au muscle adducteur ou libre dans le paquet (p.ex. des restes de branchies, du manteau, d'hépatopancréas, d'intestin et le cas échéant de corail).

**[8.7 Détermination de l'eau ajoutée** Afin de vérifier la conformité avec les sous-sections 3.1, 3.2 et 3.3, un pays peut établir un critère scientifiquement justifié. Lorsqu'un pays dispose d'informations scientifiques pertinentes sur les caractéristiques de l'espèce de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle qu'il exporte, il peut contacter un pays importateur pour discuter de la mise en œuvre de ce critère espèce par espèce.]

### 9. DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

On considèrera que l'unité d'échantillon est défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

#### 9.1 Déshydratation profonde

Plus de 10 pour cent du poids de la chair des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles ou plus de 10 pour cent de la surface du bloc présentent une déperdition excessive d'eau apparaissant nettement sous la forme d'une coloration anormale blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée en raclant avec un couteau ou un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect du produit.

#### 9.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-d'échantillon de toute matière qui ne provient pas des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène

#### 9.3 Odeur/Arôme/Texture/Couleur

Chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle présentant des odeurs, des arômes, une texture ou des couleurs indésirables, persistants et distincts, révélateurs de décomposition et/ou de rancissement ; ou d'autres odeurs, arômes, textures et couleurs indésirables non caractéristiques du produit.

#### 9.4 Parasites

[La présence d'un niveau indésirable de parasites facilement visibles]

### **9.5 Matières indésirables**

La présence d'un niveau indésirable de sable, de morceaux de coquille ou d'autres particules similaires visibles à l'état décongelé ou décelés par mastication au cours d'un examen organoleptique.

### **[9.6 Dépassement de la teneur en eau ajoutée**

Teneur en eau ajoutée dépassant ce qui figure sur l'étiquette]

## **10. ACCEPTATION DES LOTS**

On estimera qu'un lot est conforme à la présente norme lorsque :

- (i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section 9 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) avec un NQA de 6,5.
- (ii) s'il y a lieu, le nombre total d'unités d'échantillons non conformes, selon le dénombrement ou la présentation définis dans la section 2.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) avec un NQA de 6,5. Par ailleurs, le nombre moyen par unité de poids devra être dans la fourchette déclarée ;
- (iii) le poids net moyen de toutes les unités d'échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun conditionnement ne soit particulièrement faible; et
- (iv) les exigences concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et la manipulation et l'étiquetage des sections 3, 4, 5, 6 et 7 sont remplies.

**ANNEXE A****EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE**

Déterminer le poids net selon la procédure définie en section 8.4.

Examiner la chair congelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dans l'unité d'échantillon ou à la surface du bloc pour rechercher toute présence de déshydratation. Déterminer le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou de surface touchée.

Décongeler selon la procédure décrite dans la section 8.4 et examiner individuellement chaque chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle de l'unité d'échantillon pour rechercher la présence de matières étrangères, de matières indésirables et de défauts de présentation.

Déterminer le poids de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle affectée par des défauts de présentation.

Vérifier le nombre de morceaux dans le produit et les déclarations relatives au nombre conformément aux procédures de la section 8.3.

Evaluer au besoin l'odeur et la présence de parasites sur la chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles.

Une petite partie de l'unité d'échantillon (100g à 200g) est cuite sans délai et on détermine l'odeur/l'arôme/la texture et la présence de sable. Au besoin, des parties supplémentaires peuvent être cuites et examinées pour confirmation.

## ANNEXE X

**DESCRIPTIF DE PROJET**  
**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR L'ÉLABORATION D'UN CODE D'USAGES**  
**POUR LA PRÉPARATION DE SAUCE DE POISSON**

**1. Objectif et champ d'application de la norme**

L'objectif de cette proposition est de compiler un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson. Ces orientations complèteront le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

Le champ d'application des nouveaux travaux développera les techniques de préparation de la sauce de poisson qui tiendront compte de questions de sécurité sanitaire et de qualité alimentaire ainsi que des pratiques loyales dans le commerce et de la protection des consommateurs. Les principes HACCP seront abordés pour veiller à la conformité des exigences des marchés internationaux. L'Avant-projet de Code devrait être conforme aux exigences des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003).

**2. Pertinence et actualité**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson est nécessaire et très important pour fournir une directive servant à l'amélioration des pratiques de préparation de sauce de poisson pour qu'elles répondent aux exigences internationales. L'application des BPF et du HACCP devrait être promue pour ce produit traditionnel afin de veiller à la santé des consommateurs et à la sécurité sanitaire. La Norme du Codex pour la sauce de poisson a été élaborée par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. Afin d'atteindre les facteurs de qualité et de sécurité sanitaire établis dans la Norme, il conviendrait d'élaborer des directives et recommandations sur les techniques de préparation et leur mise en oeuvre devrait être recommandée aux fabricants de sauce de poisson.

**3. Principales questions à traiter**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson abordera les étapes générales de la préparation et les orientations techniques à mettre en place par les fabricants de sauce de poisson et qui pourraient varier de pays en pays. Les dangers et défauts potentiels seront identifiés pour chaque étape de la préparation allant de la manipulation des poissons à l'entreposage et la distribution des produits finis. On élaborera également des orientations techniques à chaque étape de la préparation de la sauce de poisson pour veiller à la santé et à la sécurité sanitaire des consommateurs.

**4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (page 51, Manuel de procédures, vingtième édition)**

Les nouveaux travaux proposés pourraient contribuer à l'harmonisation de normes nationales pour la préparation de sauce de poisson et à la minimisation d'entraves potentielles au commerce international.

**4.1 Critère général**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson assurera la protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

**4.2 Critères applicables aux produits****(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

En 2011, un total de 43 millions de litres de sauce de poisson ont été exportés à partir de la Thaïlande vers 106 pays du monde entier. Les principaux partenaires commerciaux sont les USA (22 pour cent), Hong Kong (11 pour cent), le Myanmar (8 pour cent), le Laos (7 pour cent), l'Australie (6 pour cent) et le Japon (5 pour cent). Ce produit est de plus en plus consommé dans le monde entier.

**(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

On prépare la sauce de poisson par fermentation de poisson et de sel. Cette production repose principalement sur des techniques traditionnelles qui peuvent varier d'un pays à l'autre en Asie à cause de préférences nationales. Toutefois, les facteurs ayant un impact sur la qualité de la sauce de poisson sont en général la qualité des matières premières, le procédé de fermentation et les pratiques d'assainissement et d'hygiène. Étant donné la petite quantité consommée en tant que condiment, la sauce de poisson présente un très faible risque de sécurité sanitaire des aliments. L'Avant-projet de Code d'usages permettra l'amélioration des pratiques de préparation de la sauce de poisson en abordant des points de contrôle appropriés. Ce document aidera également les autorités réglementaires à mieux comprendre et à mettre en place des normes et des critères appropriés pour la sauce de poisson, qui soient pratiques, réalisables, scientifiquement justifiés et contribuant aux pratiques loyales dans le commerce.

**(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

La sauce de poisson s'exporte actuellement de la Thaïlande et du Viet Nam vers plus de 100 pays de tous les continents. Cette évolution est due à la migration de populations d'Asie vers les pays occidentaux et d'autres parties du monde, au mouvement dynamique des populations et au caractère multiculturel de plus en plus accepté. Les plats asiatiques ont de plus en plus de succès. Cette évolution a grandement contribué à l'augmentation de la consommation de sauce de poisson dans le monde.

**(d) Aptitude du produit à la normalisation**

L'Avant-projet de Code d'usages abordera les pratiques appropriées de la manipulation, à la préparation et aux contrôles de qualité et de sécurité sanitaire jusqu'au produit fini et à sa distribution. Les techniques de préparation traditionnelles seront préservées et, simultanément, les concepts de BPF et de HACCP peuvent être intégrés pour assurer la qualité et la sécurité sanitaire de produits authentiques.

**(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.**

Ces nouveaux travaux développeront les techniques de préparation de la sauce de poisson qui tiendront compte de questions de sécurité sanitaire et de qualité alimentaire ainsi que des pratiques loyales dans le commerce et de la protection des consommateurs. Les principes HACCP seront abordés pour veiller à la conformité des exigences des marchés internationaux.

**(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.**

Ces nouveaux travaux couvriront la sauce de poisson selon CODEX STAN 302-2011

**(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par (les) l'organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)**

Ces nouveaux travaux ne font pas double emploi avec d'autres travaux entrepris par d'autres organisations internationales.

Plusieurs pays d'Asie, tels que la Thaïlande, le Viet Nam, l'Indonésie et la Malaisie ont élaboré leurs propres normes pour une utilisation locale.

**5. La pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

**Objectif 1 : Promouvoir des cadres réglementaires cohérents**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson contribuera à l'élaboration et à l'amélioration d'un système de contrôle des aliments dans les pays membres du Codex. Les orientations scientifiques et techniques évoquées aideront l'autorité compétente à établir et renforcer les cadres réglementaires qui couvrent la santé et la sécurité sanitaire des consommateurs et à promouvoir en même temps les pratiques loyales dans le commerce.

**Objectif 2 : Promouvoir l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson tiendra compte des principes de contrôle reconnus sur le plan international, tels que le HACCP. Les concepts du HACCP requièrent des

justifications scientifiques et des analyses de risque pour élaborer des mesures de maîtrise pour les dangers identifiés dans la chaîne de production.

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) seront pris en compte pour l'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson afin de veiller à ce que les principes scientifiques et l'analyse de risques soient correctement appliqués.

### **Objectif 3 : Renforcer l'aptitude du Codex à gérer son travail**

En élaborant l'Avant-projet de Code d'usages pour la sauce de poisson, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche devrait être en mesure de respecter le calendrier prévu pour l'élaboration et parvenir à contribuer à une bonne gestion de la CAC toute entière.

### **Objectif 4 : Promouvoir la coopération entre le Codex et les organisations internationales pertinentes**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson tiendra compte des comités du Codex concernés tels que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire ainsi que de la FAO et de l'OMS.

### **Objectif 5 : Encourager une participation maximale et effective des membres**

La participation des organisations gouvernementales et non gouvernementales, des agences de protection des consommateurs, des parties prenantes et des organismes internationaux tels que la FAO sera la bienvenue et encouragée pendant la procédure d'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson. Le procédé d'élaboration renforcera la participation des pays en développement qui sont les principaux fabricants de ce type de produit de la pêche.

## **6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

L'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson tiendra compte du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et de la Norme du Codex pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).

## **7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Pendant l'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson, des avis scientifiques devraient être sollicités pour identifier les risques et dangers liés à la contamination microbienne et le lien avec la production d'histamine.

## **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun

## **9. Calendrier proposé pour réaliser ces nouveaux travaux**

Une période de quatre années est prévue pour la réalisation de cet Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson.

## **10. Animation des travaux par**

La Thaïlande et le Viet Nam

## **11. Ajout d'un profil de risques**

Estimé non nécessaire à ce stade.

## **12. Plan de travail pour l'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson**

<b>PROGRESSION</b>	<b>SESSION DU CODEX</b>	<b>CALENDRIER</b>
Convenir des objectifs et du champ d'application des nouveaux travaux proposés	32 <sup>ème</sup> session, CCFFP	Octobre 2012
Approbation de nouveaux travaux	36 <sup>ème</sup> session, CAC	Juillet 2013
Examen de l'Avant-projet de Code	33 <sup>ème</sup> session, CCFFP	Avril 2014

d'usages pour la préparation de sauce de poisson à l'étape 4 et progression à l'étape 5		
Adoption de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson à l'étape 5	37 <sup>ème</sup> session, CAC	Juillet 2014
Examen de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson à l'étape 7 et progression à l'étape 8	34 <sup>ème</sup> session, CCFFP	Octobre 2015
Adoption de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson à l'étape 8	39 <sup>ème</sup> session, CAC	Juillet 2016