

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

REP 14/FFP

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-septième session
Genève, Suisse, 14 - 18 juillet 2014

RAPPORT DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Bergen, Norvège
17 - 21 février 2014

Note : La lettre circulaire CL 2014/5-FFP est incluse dans le présent document



CX 5/35

CL 2014/5-FFP
Février 2014

- 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 37^e session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (REP 14/FFP)**

A. QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA 37^{ème} SESSION

Projets de norme et textes apparentés à l'étape 8 de la Procédure

1. Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation de biotoxines marines (section I-8.6 Détermination des biotoxines) pour la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008) (par. 23, Annexe II) ;
2. Projet de Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (par. 57, Annexe III).

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 (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus **avant le 30 mai 2014**.

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

3. Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson (par. 93, Annexe IV).

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 30 mai 2014**.

Autres sujets soumis pour adoption

4. Dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (par. 106, Annexe VI).

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sont invités à les adresser par écrit à l'adresse ci-dessus **avant le 30 mai 2014**.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS

Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 3 de la Procédure

5. Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (par. 61, Annexe V).

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sont invités à les adresser par écrit à l'adresse ci-dessus **avant le 30 septembre 2014**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-troisième 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, le projet de critères de performance pour les méthodes de détermination de biotoxines marines de la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (Section I-8.6 Détermination des biotoxines) (par. 23, Annexe II) ; et le projet de Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (par. 57, Annexe III).
- a avancé à l'étape 5 l'avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson (par. 93, Annexe IV).
- a transmis les amendements aux dispositions sur les additifs alimentaires dans plusieurs normes pour les poissons et les produits de la pêche (par. 106, Annexe VI).

Autres questions intéressant la Commission :

Le Comité est convenu:

- de renvoyer l'Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles frais à l'étape 3 observations et reprise de la discussion à sa prochaine session (par. 61, Annexe V) ;
- de renvoyer à l'étape 2/3 pour refonte, observations et reprise de la discussion à sa prochaine session l'Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon) (par. 73) ; et
- d'abandonner le travail sur les dispositions pour les additifs de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (par. 34);
- que les annexes du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* ne seraient pas envoyées pour adoption en tant que partie du Code, et de demander des observations sur l'intégration des aspects essentiels de sécurité sanitaire ou de qualité dans le Code (par. 132) ; de poursuivre l'examen de la question de l'histamine provenant de poissons et de produits de la pêche (par. 109-117) ; de supprimer le tableau comportant les coefficients d'azote ainsi que la procédure uniforme de détermination des coefficients d'azote à utiliser avec la méthode par analyse chimique de la section 7.4 de la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989) et d'envisager d'autres amendements de la section 7.4 (par. 118-124) ; ainsi qu'une nouvelle proposition de Norme sur le Pirarucú (par. 133) à l'occasion de sa prochaine session.

Questions intéressant d'autres comités et groupes spéciaux du Codex

Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)

Dans le cadre de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché*, le Comité est convenu de ne faire référence qu'à l'acide tartrique [L+] ; de remplacer les dispositions pour les Dextrines, amidon torréfié (SIN 1400) et le monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) (SIN 433) par une référence aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008) et de suivre la recommandation en remplaçant le terme érythorbate de sodium (SIN 316) par isoascorbate de sodium ; et de demander au CCFA de supprimer le bleu brillant (SIN 133) pour utilisation dans le poisson fumé de la NGAA car son utilisation sur le poisson fumé n'avait pas de justification technologique (par. 26-29 et par. 34).

Le Comité est convenu de présenter les additifs alimentaires du projet de Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles frais dans un tableau, conformément à la proposition du CCFA, et d'informer le CCFA que les phosphates sont largement utilisés et justifiés au plan technologique pour les produits surgelés (par. 46).

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

Le Comité est convenu de ne pas poursuivre pour le moment l'élaboration de plans d'échantillonnage pour la *Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur* et pour la *Norme pour*

le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché, ainsi que pour le projet de *Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques et pétoncles crus*, et de demander au CCMAS de fournir des orientations sur ce qu'il attend du CCFFP en termes de ce qui devrait être inclus ou pris en compte dans les plans d'échantillonnage pour les paramètres de qualité ou encore que le CCMAS propose des projets de plans d'échantillonnage pour examen au CCFFP (par. 8).

Le Comité est convenu d'informer le CCMAS qu'il a exclu les informations sur les facteurs d'équivalence de la toxicité (FET) dans les critères de détermination de biotoxines marines (Section I-8.6 Détermination des biotoxines de la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus*) parce que la fiabilité et la validité des FET font l'objet de nombreux débats, et notamment les FET pour le groupe des saxitoxines, pour lesquels plusieurs ensembles de FET sont en cours d'utilisation (par. 24).

Questions intéressant la FAO

Le Comité a proposé que la FAO rende accessibles les Facteurs d'équivalence de toxicité sous une forme facile à mettre à jour (par. 17-19) ; accueille le tableau pour les coefficients d'azote ainsi que la procédure pour établir des données de référence pour les coefficients d'azote sur le site internet de la FAO (par. 120-123); et envisage de diffuser des informations sur le commerce des poissons et des produits de la pêche (par. 129-130).

TABLE DES MATIÈRES

Ouverture de la session.....	1-4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	5-6
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex (Point 2a de l'ordre du jour).....	7-8
Questions découlant des travaux de la FAO et de l'OMS (Point 2b de l'ordre du jour).....	9-14
Questions découlant des travaux de l'OIE (Point 2c de l'ordre du jour).....	15
Projet de critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation des biotoxines marines (section I-8.6 Détermination des biotoxines) de la <i>Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus</i> (Point 3 de l'ordre du jour).....	16-24
Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché – section 4 additifs alimentaires (Point 4 de l'ordre du jour).....	25-34
Projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Point 5 de l'ordre du jour).....	35-57
Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Point 6 de l'ordre du jour).....	58-61
Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon) (Point 7 de l'ordre du jour).....	62-73
Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson (Point 8 de l'ordre du jour).....	74-93
Projet de 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) (Point 9 de l'ordre du jour).....	94-108
Document de travail sur l'histamine (Point 10 de l'ordre du jour).....	109-117
Document de travail sur les coefficients d'azote (Point 11 de l'ordre du jour).....	118-124
Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (exigences facultatives applicables aux produits finis) (Point 12 de l'ordre du jour).....	125-132
Autres questions et travaux futurs (Point 13 de l'ordre du jour).....	133
Date et lieu de la prochaine session (Point 14 de l'ordre du jour).....	134

LISTE DES ANNEXES

		Page
Annexe I	Liste des participants	18
Annexe II	Projet de critères de performance pour les méthodes de détermination de biotoxines marines de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (à l'étape 8)	34
Annexe III	Projet de Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (à l'étape 8)	36
Annexe IV	Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson (à l'étape 5)	43
Annexe V	Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (à l'étape 3)	50
Annexe VI	Dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (pour adoption)	61

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) a tenu sa 33^e session à Bergen (Norvège) du 17 au 21 février 2014 à l'aimable invitation du gouvernement norvégien. La session a été présidée par M. Bjørn Røthe Knudtsen, Directeur régional de l'Administration norvégienne pour la sécurité sanitaire des aliments. Y ont participé 161 délégués représentant 58 États membres et une organisation membre ainsi que des observateurs de cinq organisations internationales. La liste des participants est reproduite à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. L'allocution d'ouverture a été prononcée par Madame Trude Drevland, maire de Bergen. Elle a souhaité la bienvenue aux participants et souligné l'importance des travaux du Comité car les normes internationales comme celles du Codex sont importantes pour bien gérer les ressources halieutiques, qui sont précieuses pour de nombreux pays, dont la Norvège.

3. M. Ivar Helbakk, s'exprimant au nom de M. Arne Roksund, secrétaire général du ministère du Commerce, de l'Industrie et des Pêches, a également souhaité la bienvenue aux participants. Il a rappelé les travaux réalisés par le Codex au cours des 50 dernières années, ainsi que ceux du Comité, pour assurer la protection de la santé des consommateurs, promouvoir des pratiques commerciales loyales et faciliter l'accès aux marchés.

Répartition des compétences¹

4. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, 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)²

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

6. Le Comité est convenu de constituer des groupes de travail intra-session sur : (1) les dispositions sur les additifs alimentaires figurant dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (point 9 de l'ordre du jour, présidé par les États-Unis d'Amérique), avec le mandat repris dans le document CRD 15 ; (2) l'histamine (point 10 de l'ordre du jour, présidé par le Japon) pour examiner le document de travail sur l'histamine (CX/FFP 14/33/12), en informer les délégués et formuler une recommandation précise quant à la voie à suivre par le Comité ; et (3) critères de performance pour les méthodes relatives aux biotoxines marines (point 3 de l'ordre du jour, présidé par l'Australie), avec le mandat repris dans le document CRD 14).

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

7. Le Comité a pris note des informations fournies dans le document CX/FFP 14/33/2 et indiqué que plusieurs des questions soumises seraient examinées aux points pertinents de l'ordre du jour.

Plans d'échantillonnage pour la Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013) et la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013)

8. Le Comité a débattu de la façon dont il pourrait traiter les plans d'échantillonnage en tenant compte de la proposition soumise par l'Afrique du Sud dans le document CRD 13. Incertaines des incidences que pourrait avoir le contenu des tableaux sur l'application de la réglementation, les délégations ont souhaité en savoir plus sur le niveau de détails requis dans ces plans. Le Comité est convenu de reporter l'élaboration des plans d'échantillonnages et de demander des orientations au CCMAS sur ce que le CCFFP devrait inclure ou prendre en compte dans ces plans pour les paramètres de qualité, ou encore que le CCMAS soumette des projets de plans d'échantillonnages à l'examen du CCFFP. Le Comité est également convenu de procéder de la même façon dans le cas des plans d'échantillonnage pour le projet de Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus.

¹ CRD 1 (Répartition des compétences de l'Union Européenne); CRD 14 (Suggestions de mandat pour le groupe de travail intra-session sur les critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation des biotoxines marines); CRD 15 (Suggestion de mandat pour le groupe de travail intra-session sur dispositions pour les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche).

² CX/FFP 14/33/1.

³ CX/FFP 14/33/2, CRD 2 (Observations de l'Union Européenne), CRD13 (Observations de l'Afrique du Sud)

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

9. Le représentant de la FAO a présenté un résumé des travaux menés par la FAO et l'OMS.
10. Conformément à la recommandation formulée lors de la réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogènes provenant des poissons et des produits de la pêche, la FAO et l'OMS ont élaboré un outil en ligne pour l'établissement et l'analyse des plans d'échantillonnage (www.fstools.org/histamine). Le représentant de la FAO a expliqué que cet outil a pour fonction d'établir des plans d'échantillonnage qui répondent aux objectifs définis par les utilisateurs en cherchant des combinaisons de nombres d'échantillons (n) et de seuils de concentration (m) qui répondent à l'objectif visé. Cet outil propose un certain nombre de valeurs par défaut que les utilisateurs peuvent changer pour refléter d'une manière plus exacte le scénario pour lequel le plan d'échantillonnage a été conçu. Il est doté d'une fonction « analyse d'un plan » qui permet d'estimer la probabilité d'acceptation de lots de produits compte tenu du fait qu'ils sont analysés en fonction d'un plan d'échantillonnage défini par l'utilisateur. Le Comité a été invité à utiliser cet outil dans le cadre des travaux en cours portant sur l'histamine.
11. Le représentant a présenté une mise à jour sur les travaux réalisés pour donner suite à la recommandation du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire de poursuivre les études portant sur les *Vibrio* spp. La FAO et l'OMS ont produit un rapport de réunion d'experts intitulé « Guidance on the selection and application of methods for detection and enumeration of pathogenic *Vibrio* spp. in seafood ». Elles ont organisé des séances régionales de formation en Asie et en Amérique latine. Le Comité a pris acte des progrès accomplis dans ce domaine.
12. Le représentant a en outre informé le Comité d'une demande d'aide formulée dans le cadre du deuxième atelier international sur la qualité sanitaire des mollusques et transmise par l'intermédiaire du Laboratoire de référence de l'Union Européenne pour le contrôle de la contamination bactériologique et virale des mollusques bivalves pour la mise en place d'un groupe de travail international d'experts qui aurait pour mandat de définir des orientations scientifiques et techniques à l'intention des pays et de formuler des conseils sur les meilleures pratiques de gestion à l'intention des programmes sanitaires pour les mollusques dans le cadre de la section 7 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RPC 50-2003).
13. Le Comité a fait part de son soutien pour ce travail et a recommandé que la FAO et l'OMS consacrent des ressources appropriées à la préparation du guide technique.
14. Le représentant a également fait part au Comité des recommandations formulées par le Groupe de la Commission océanographique intergouvernementale sur les efflorescences algales nuisibles (IPHAB) en faveur de la coordination des efforts de la COI, de la FAO et de l'OMS, ainsi que des écologistes, des chimistes spécialistes des toxines et des chercheurs médicaux pour élaborer une stratégie coordonnée de lutte contre la ciguatera, améliorer les méthodes de détection et les stratégies d'échantillonnage des organismes contaminés, et améliorer les méthodes de détection de la neurotoxine, de collecte des données épidémiologiques, d'évaluation et de production des rapports. Le Comité a pris note de cette question et a demandé d'être tenu informé des progrès réalisés dans ce domaine.

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE L'OIE (Point 2c de l'ordre du jour)⁵

15. Le Comité a pris note des informations communiquées par l'OIE et l'en a remerciée.

⁴ CX/FFP 14/33/3, CRD 2 (observations de l'Inde)

⁵ CX/FFP 14/33/4.

PROJET DE CRITÈRES DE PERFORMANCE POUR LES MÉTHODES DE RÉFÉRENCE ET DE CONFIRMATION DES BIOTOXINES MARINES (SECTION I-8.6 DÉTERMINATION DES BIOTOXINES) DE LA NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS (Point 3 de l'ordre du jour)⁶

16. Le Comité a rappelé qu'à l'occasion de sa 36^e session, la Commission avait adopté à l'étape 5, l'avant-projet de section sur la détermination des biotoxines de la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus*, telle que proposée par le Comité à sa dernière session. Il a également rappelé qu'à l'occasion de sa 34^e session, le CCMAS n'avait pas approuvé la proposition et avait encouragé le CCFFP à fournir des informations sur les facteurs d'équivalence toxique (FET) pour toutes les biotoxines répertoriées dans la Norme. Pour faciliter la discussion sur ce point, le Comité a rappelé sa décision de constituer un groupe de travail intra-session (se référer au Point 1 de l'ordre du jour).

17. La délégation de l'Australie, qui a présidé le groupe de travail intra-session, a expliqué que celui-ci avait estimé qu'il était prématuré d'inclure les FET dans la Norme, car de nouvelles informations permettant de déterminer les FET découlaient de travaux scientifiques récents et en cours, et a proposé que la FAO diffuse les FET dans un format plus facile à mettre à jour. Le groupe de travail a également élaboré des critères pour les méthodes chimiques et préparé deux options concernant les méthodes biologiques et fonctionnelles de mesure de la toxicité paralysante des mollusques : l'une répertoriant la méthode d'analyse appropriée (option 1), l'autre dressant un tableau de critères (option 2).

18. Le représentant de la FAO a informé le Comité que son organisation pourrait diffuser des informations sur son site Web dans un Document technique de la FAO sur les pêches et l'aquaculture (FATP, Fisheries and Aquaculture Technical Paper). L'avantage d'un tel 'FATP' est qu'il permet de donner des informations techniques complémentaires plutôt que de se limiter à un tableau sur les FET, par exemple en précisant la méthode utilisée pour les déterminer. Le FATP pourrait également être mis à jour en collaboration avec des experts au fur et à mesure de la disponibilité de nouvelles informations.

19. Le Comité a généralement accepté les conclusions du groupe de travail, à savoir de maintenir pour le moment la disponibilité de la méthode chimique et des méthodes biologiques et fonctionnelles et a examiné le projet de texte proposé. Outre quelques amendements rédactionnels, le Comité a apporté les modifications suivantes.

Section I-8.6.1

20. Le Comité est convenu de déplacer le deuxième paragraphe de I-8.6, en l'insérant à la sous-section I-8.6.1, et d'adopter le nouveau titre « Critères de détermination des analogues de toxines par des méthodes chimiques », pour mieux expliquer que les critères s'appliquent à des méthodes chimiques et à tous les analogues de toxines. Le Comité s'est interrogé sur le besoin de conserver les textes sur la base de calcul des critères du tableau 1. Il est convenu de les conserver car le CCMAS a besoin, aux fins d'approbation, de savoir comment les critères ont été établis, étant entendu que les références ne figureraient pas dans la version définitive de la Norme.

Section I-8.6.2

21. Le Comité est convenu d'inclure l'option 1 (liste des méthodes) et de supprimer l'option 2 (tableau de critères).

22. Plusieurs délégations ont proposé d'inclure l'AOAC 2011.27 comme une autre méthode possible. Le Comité a noté que l'AOAC 959.08 serait probablement classée en tant que méthode de type I, constituant une alternative qui ne serait pas approuvée par le CCMAS compte tenu de la procédure actuelle. Il a toutefois été signalé au Comité que le CCMAS avait entamé des discussions concernant l'intégration de méthodes de type I dans le système reposant sur des critères, ce qui pourrait entraîner la modification de la procédure. Le Comité est donc convenu de conserver le texte proposé par le groupe de travail sans ajouter de référence spécifique à l'AOAC 2011.27.

⁶ REP13/FFP Annexe VII; CL 2013/16-FFP; CX/FFP 14/33/5 (observations de l'Australie, de la Norvège, de la Nouvelle-Zélande); CX/FFP 14/33/5-Add.1 (observations de l'Argentine, du Canada, du Chili, du Maroc, des Philippines, des États-Unis d'Amérique, de l'Union africaine); CX/FFP 14/33/5-Add.2 (observations du Costa Rica, de l'Union européenne, Norvège); CRD 3 (observations de l'Argentine, de la Chine, de l'Inde, du Maroc, de la République de Corée, de la Thaïlande); CRD 14 (Mandat du groupe de travail intra-session); CRD 20 (rapport du groupe de travail intra-session).

État d'avancement du Projet de critères de performance pour les méthodes de détermination de biotoxines marines (Section I-8.6 Détermination des biotoxines) de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

23. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de section à la Commission pour adoption à l'étape 8, à sa 37^e session, et de le transmettre au CCMAS pour approbation (Annexe II).

Réponse au CCMAS concernant les FET

24. Le Comité est convenu d'informer le CCMAS qu'il avait exclu les informations sur les FET dans les critères de détermination des biotoxines marines dans les bivalves car la fiabilité et la validité des FET fait débat, notamment dans le cas des FET du groupe des saxitoxines, pour lequel plusieurs jeux de FET sont utilisés. De plus, les toxicités orales aiguës de plusieurs analogues de toxines sont actuellement à l'étude et pourraient être considérées comme étant plus significatives du point de vue de la santé humaine que les toxicités obtenues par voie intrapéritonéale. Le Comité a en conséquence estimé que les FET ne peuvent pas être intégrés dans la Norme à ce stade.

NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ – SECTION 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 4 de l'ordre du jour)⁷

25. Le Comité a rappelé qu'il avait arrêté le texte de la Norme à sa précédente session et que la Norme avait été ensuite adoptée par la Commission. La Section 4 mentionnait plusieurs additifs, dont la liste adoptée par consensus avait été transmise au Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) pour approbation. Le Comité avait renvoyé pour observations à l'étape 6 les additifs n'ayant pas fait l'objet d'un accord.

26. Le Comité a pris en compte les observations du CCFA lors de l'examen de la section sur les additifs alimentaires et est convenu d'apporter les amendements suivants à la liste des additifs.

27. Concernant la recommandation de répertorier tous les tartrates figurant dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), le Comité a noté qu'aucune justification n'était fournie sur l'utilisation d'autres tartrates dans le poisson fumé. Le Comité est donc convenu de faire uniquement référence à l'acide tartrique [L+]. Le Comité a également noté que même si la NGAA recense tous les tartrates, les dispositions adoptées limitent l'utilisation à l'acide tartrique (SIN 334) conformément à la Note 128.

28. Le Comité est convenu de remplacer les dispositions concernant les dextrans, amidon torréfié (SIN 1400) et le monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) (SIN 433) par une référence aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

29. Le Comité est convenu de remplacer le terme érythorbate de sodium (SIN 316), utilisé conformément aux BPF, par isoascorbate de sodium, recommandé par le CCFA.

30. Le Comité a examiné la liste des additifs renvoyés à l'étape 6 pour observations et a formulé les conclusions suivantes.

Bleu brillant (SIN 133)

31. Le Comité a noté que certaines observations écrites indiquaient que le bleu brillant est utilisé pour ajuster la couleur. Plusieurs délégations étaient toutefois d'avis que l'utilisation de cet additif dans le poisson fumé n'avait aucune justification technologique et le Comité ne l'a pas inclus dans la Section 4 de la Norme. Il est par ailleurs convenu de demander au CCFA de supprimer cet additif de la NGAA pour ce qui est de son utilisation dans le poisson fumé.

Caramel 1 (SIN 150a)

32. Plusieurs délégations ont fait observer que l'utilisation du caramel 1 n'avait pas de justification technologique et le Comité est convenu qu'il n'était pas utile de le mentionner dans le cadre d'un usage direct dans le poisson fumé car il est utilisé dans les épices d'assaisonnement.

⁷ CL 2013/16-FFP, REP 13/FFP, Annexe VIII, CX/FFP 14/33/6 (observations de : Union Européenne, Norvège et USA), CX/FFP 14/33/6-Add.1 (observations de : Canada, Ghana, Kenya, Philippines, UA), CRD 2 (observations de l'UE), CRD 4 (observations de : Chine, Inde).

Nitrite de sodium (SIN 250)

33. Certaines délégations ont indiqué que l'utilisation du nitrite de sodium est largement répandue pour le conditionnement sous vide de produits de poisson fumé à chaud et à froid, afin d'éviter la croissance et la formation de toxines de *Clostridium botulinum*, et qu'elles étaient favorables à son utilisation « uniquement pour des produits conditionnés sous atmosphère appauvrie en oxygène ». Plusieurs autres délégations ont exprimé des préoccupations en matière de sécurité sanitaire concernant l'utilisation du nitrite de sodium compte tenu de la forte probabilité de la formation de nitrosamines et ont rappelé que la prévention de la formation de la toxine *Clostridium botulinum* dans le poisson fumé est dûment couverte par les mesures répertoriées à la Section 6.5 et à l'Annexe 2 de la Norme. Après avoir débattu la question et noté que, d'un point de vue technologique, d'autres mesures permettaient de maîtriser la croissance et la formation de toxines de *C. botulinum*, le Comité est convenu de ne pas inclure le nitrite de sodium dans la liste des additifs.

État d'avancement de la section 4. Additifs alimentaires dans la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

34. Le Comité est convenu d'informer le CCFA des décisions prises en réponse aux observations formulées dans le cadre du processus d'approbation. Aucun additif supplémentaire n'a été proposé pour inclusion dans la liste et la discussion sur la Section 4. La section Additifs alimentaires est donc close.

PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS CRUS, FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

35. Le Comité a noté que d'énormes progrès avaient été réalisés lors de sa dernière session, mais qu'en raison des importantes modifications apportées depuis, il était alors convenu de renvoyer le projet de Norme à l'étape 6, pour observations complémentaires et examen à la présente session.

36. À la lecture des observations soumises à l'étape 6, le Comité a constaté que les points de vue divergeaient sur plusieurs questions, en particulier celle de savoir s'il convenait d'inclure « coquilles Saint-Jacques ou pétoncles frais avec de l'eau ajoutée » dans le champ d'application de la Norme. Il a été reconnu que le champ d'application devait être précisé avant que la Norme puisse être finalisée.

37. 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

38. Le Comité est convenu de modifier le titre comme suit : « Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus » pour qu'il soit clair que les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles surgelés visés par la Norme sont crus et non cuits.

Champ d'application

39. Le Comité s'est penché sur l'opportunité de conserver « Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles frais (avec ou sans corail) avec de l'eau ajoutée » dans le champ d'application de la Norme. Plusieurs délégations se sont opposées à l'inclusion de ces produits, indiquant qu'à leur avis, l'ajout intentionnel d'eau ne se justifiait pas au plan technologique, qu'il pouvait être assimilé à une falsification, qu'il pourrait conduire à des pratiques frauduleuses et qu'il induirait le consommateur en erreur. Plusieurs autres délégations étaient toutefois d'avis que ces produits devraient être inclus dans la Norme puisqu'ils font déjà l'objet d'un commerce et que la question de la teneur en eau pourrait être abordée au niveau de l'étiquetage. Cependant, dans un esprit de conciliation, ces délégations sont convenues d'exclure cette catégorie de produits du champ d'application de la Norme, comme le proposait le président. Notant que ces produits font l'objet d'un commerce de nature régionale, le président a proposé d'envisager plus tard l'adoption d'une norme distincte à leur intention.

40. Quelques questions ont été posées concernant l'éventuelle autorisation de chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec de l'eau ajoutée, mais il a été précisé que ces produits font l'objet d'un commerce important sans ajout de phosphates.

41. Le Comité est donc convenu de restreindre le champ d'application aux produits des catégories (i), (ii) et (iii), d'en retirer les produits frais auxquels seule de l'eau a été ajoutée (iv), et de procéder aux amendements corrélatifs dans le reste du texte, le cas échéant.

⁸ CL 2012/31-FFP, REP13/FFP, Annexe IX, CX/FFP 14/33/7 (observations de l'Égypte, de l'Union européenne, de la France, de la Norvège et des États-Unis), CX/FFP 14/33/7 Add.1 (observations du Canada, du Kenya et de la Nouvelle-Zélande), CX/FFP 14/33/7 Add.2 (observations des Philippines et de l'Union africaine), CRD 5 (observations de l'Argentine, de la Chine et de la Thaïlande), CRD 11 (observations du Maroc).

42. La délégation de l'Argentine a émis des réserves quant à la décision de retenir la catégorie (iii) puisqu'elle s'opposait à l'ajout d'eau et de solutions d'eau et de phosphates, estimant qu'un tel ajout risquait d'altérer la qualité du produit.

43. Le Comité est en outre convenu d'utiliser les expressions « chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles » et « chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail » (fraîche ou surgelée) dans le reste du document, le cas échéant, et d'utiliser l'expression « produit à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles » lorsque les dispositions s'appliquaient à l'ensemble des produits de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles appartenant aux trois catégories visées par la Norme.

2. 1 Définition du produit

44. Le Comité est convenu d'amender la section 2.1.2 en précisant que « le corail devrait rester attaché au muscle adducteur » dans la chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, pour des raisons de clarté.

45. Le Comité est convenu d'amender les sections 2.2.1 et 2.2.2 en supprimant « séparation de la coquille, des viscères et du corail », cette procédure étant déjà décrite dans la définition.

Additifs alimentaires

46. Le Comité est convenu de présenter les additifs alimentaires dans un tableau, conformément à la proposition du CCFA, et d'informer le CCFA que les phosphates sont largement utilisés et justifiés au plan technologique pour les produits surgelés.

Hygiène

47. Le Comité est convenu de supprimer la section 6.2, jugeant que la section 6.3 fournissait des renseignements suffisants concernant les critères microbiologiques.

Étiquetage

48. Le Comité a longuement débattu des noms à donner aux produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, et en particulier de la latitude qu'il convenait de laisser aux pays quant au choix du nom des produits avec ajout d'eau (section 7.1) ; de la latitude qu'il fallait admettre pour l'inscription du pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et du pourcentage d'eau ajoutée sur les étiquettes ou si les deux devraient être exigés (nouvelle section 7.4). Au cours de ce débat, le Comité a pris acte de l'observation du CCFL selon laquelle le libellé de la section pouvait paraître quelque peu redondant puisqu'il exigeait à la fois la mention du pourcentage de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et du pourcentage d'eau ajoutée sur l'étiquette (REP13/FL, paragraphe 11).

49. Les délégations favorables à une plus grande souplesse dans le choix du nom des produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles estimaient que les noms de ces produits sont compris différemment par les consommateurs de divers pays, et que cette souplesse permettrait aux pays de nommer les produits conformément à leurs coutumes. S'agissant de l'exigence de la déclaration du pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et du pourcentage d'eau ajoutée, ces pays étaient d'avis que cela pourrait paraître redondant et qu'il suffisait d'indiquer le pourcentage d'eau ajoutée ; mais qu'ils pouvaient convenir d'admettre de la souplesse de telle sorte que les pays puissent décider d'exiger l'étiquetage soit de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et/ou d'eau ajoutée.

50. Les délégations favorables à la déclaration obligatoire du pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et du pourcentage d'eau ajoutée dans le nom des produits ont fait valoir que les consommateurs avaient besoin d'informations sur la composition des produits pour faire un choix éclairé, et qu'un produit dont le nom ne précisait pas si de l'eau avait été ajoutée et dont l'étiquette n'indiquait pas le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne permettrait pas au consommateur de faire un choix éclairé quant à la nature du produit. En guise de compromis, ces délégations étaient disposées à accorder une certaine latitude aux pays dans la déclaration des pourcentages de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et d'eau ajoutée, si pour les produits visés par la section 2.1.3, l'expression « eau ajoutée » devrait faire partie du nom du produit afin de mieux informer le consommateur.

51. À la lumière de ce débat, le Comité est convenu de modifier la section 7.1 pour admettre de la souplesse et conformément à l'esprit de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* pour ce qui a trait au choix des noms des produits définis en 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3. S'agissant des produits définis à la section 2.1.3, le Comité est convenu que l'expression « eau ajoutée » devrait faire partie du nom des produits pour permettre aux consommateurs de choisir en connaissance de cause entre les produits avec ou sans eau ajoutée. Conformément à cette décision, le Comité est convenu d'admettre une certaine souplesse quant à la déclaration du pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et du pourcentage d'eau ajoutée.

Échantillonnage, examen et analyse

52. Le Comité est convenu de suspendre pour le moment le travail d'élaboration de plans d'échantillonnage conformément à sa décision antérieure de solliciter l'avis du CCMAS à ce sujet (voir point 2a de l'ordre du jour).

53. Le Comité est convenu de modifier la version française de la section 8.5 en remplaçant « facilement visible » par « visible à l'œil nu », pour des motifs de lisibilité et de compréhension.

54. Le Comité est convenu de supprimer les crochets de la section 8.7 Détermination de l'eau ajoutée, et de modifier le texte afin de préciser que le critère est lié à la teneur naturelle en eau dans la chair des espèces de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles récoltées.

Parasites

55. Le Comité a décidé de supprimer « visible à l'œil nu » afin de laisser aux pays le choix de décider de ce qui sera considéré comme un « niveau indésirable », faisant valoir que les parasites ne constituent pas un danger pour la sécurité alimentaire des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles, bien que leur présence puisse donner une apparence indésirable aux produits. Il a expliqué que la notion de « niveau indésirable » est subjective, et qu'un seuil de tolérance quantitatif ne serait pas pratique à cause des variations de forme, de taille, de couleur des parasites et de l'endroit où ils se trouvent. La délégation de l'Argentine s'est opposée à cette décision, indiquant qu'à son avis, il conviendrait d'établir un seuil de tolérance. La délégation de l'Égypte a ajouté qu'il conviendrait de tenir compte des risques pour la santé humaine que présentent les parasites même morts, à cause du développement de toxines qui pourraient provoquer une réaction allergique.

Dépassement de la teneur en eau ajoutée

56. Le Comité est convenu de supprimer les crochets de cette disposition.

État d'avancement du projet de Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus

57. Le Comité est convenu de faire avancer le projet de Norme renommé à l'étape 8, pour adoption par la Commission à sa 37^e session (voir Annexe III). Les dispositions concernant les additifs alimentaires et l'étiquetage des aliments seront soumises aux comités pertinents aux fins d'adoption.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE LA CHAIR DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES (Point 6 de l'ordre du jour)⁹

58. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de Code d'usages avait été renvoyé pour remaniement par un groupe de travail électronique, et pour observations et examen à la présente session.

59. La délégation du Canada a présenté ce sujet et informé le Comité que le Canada avait préparé une version révisée du Code en tenant compte des décisions prises concernant la Norme, renommée Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus, et des observations écrites soumises (CRD 19). Les seules questions nécessitant un examen plus approfondi étaient : la justification de l'autorisation de la transformation des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts et l'inclusion d'orientations concernant l'élimination des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts ; le risque de présence de biotoxines dans la chair et le corail des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles, recensé par le groupe de travail électronique ; ainsi que le besoin d'orientations complémentaires sur les expéditions courtes, soulevé dans les observations écrites.

⁹ CX/FFP 14/33/8, CX/FFP 14/33/8 Add.1 (observations du Canada, du Japon, des Philippines et des États-Unis), CX/FFP 14/33/8 Add.2 (observations de l'Australie et de l'Union africaine), CRD 6 (Argentine, Chine et Thaïlande), CRD 19 (Avant-projet amendé du Code d'usages sur la transformation de chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles préparé par le Canada).

60. Étant donné que la proposition figurant dans le document CRD 19 intégrait le rapprochement avec la Norme et les observations écrites soumises, le Comité est convenu de diffuser l'avant-projet révisé de Code pour observations à l'étape 3. Le Comité est également convenu de constituer un groupe de travail électronique, présidé par le Canada et travaillant exclusivement en anglais, chargé d'examiner les observations reçues et d'aborder les questions associées au risque de biotoxines, aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts et aux expéditions courtes, et de préparer un nouvel avant-projet révisé de Code pour observations à l'étape 3. Si cela s'avère, les observations seront examinées par un groupe de travail physique, présidé par le Canada et travaillant en anglais, français et espagnol, qui se réunira immédiatement avant la prochaine session afin de faciliter les débats en plénière.

État d'avancement de l'Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus

61. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code d'usages à l'étape 3, pour observations et examen par le groupe de travail susmentionné et à la prochaine session du Comité (Annexe V).

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (SECTION SUR LE CAVIAR D'ESTURGEON) (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

62. Le Comité a rappelé qu'il était convenu à sa dernière session de renvoyer l'avant-projet de Code à l'étape 3, pour remaniement par un groupe de travail électronique présidé par l'Iran, et pour observations et examen à la présente session.

63. La délégation de l'Iran a présenté le document (CX/FFP 14/33/9) et a souligné les principaux points examinés lors du remaniement du texte : rapprochement du Code de la *Norme pour le caviar d'esturgeon* ; révision de certaines définitions, titres et orientations connexes pour veiller à la cohérence avec les autres sections du Code ; et suppression des orientations couvertes par le programme de conditions préalables.

64. La délégation a rappelé les divergences de vues exprimées au sein du groupe de travail quant à l'admission dans le Code de la production de caviar à partir d'œufs de poisson ovulés et des étapes de transformation associées. Le président a rappelé que la Norme adoptée en 2010 couvrait différentes techniques de production du caviar, dont l'induction hormonale, et que le Code devrait être aligné sur la Norme et fournir des orientations pour veiller au respect de ses dispositions. Le Comité a souscrit à cette approche.

65. Le Comité a pris note d'une observation suggérant que la section devrait inclure une description du champ d'application. Il a été noté que la section suivait la même structure que les autres sections du Code, où des considérations générales servaient d'introduction.

Définitions

66. Une délégation a proposé de supprimer la définition des « œufs de poisson », de conserver la définition de « caviar », de supprimer les crochets entourant la définition de « caviar provenant d'œufs de poisson ovulés » et de modifier la Norme en conséquence pour veiller à la cohérence des définitions.

67. Plusieurs autres délégations ont proposé de supprimer les définitions d'« œufs de poisson » et de « caviar » parce qu'elles étaient déjà incluses dans la Norme, et n'appuyaient pas la définition de « caviar provenant d'œufs de poisson ovulés ». Après quelques échanges de vues, il a été convenu de ne conserver que les définitions figurant actuellement dans la Norme, sans y apporter de modification.

68. Le Comité est convenu de modifier la définition de « sel extra pur de qualité alimentaire » par souci de cohérence avec la *Norme sur le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985).

69. Le Comité a pris acte de certaines propositions de révision de la définition de « pasteurisation » et par souci de cohérence au sein du Code, il est convenu d'utiliser pour le caviar d'esturgeon la définition figurant dans les sections sur les crabes et les homards.

¹⁰ CX/FFP 14/33/9, CX/FFP 14/33/9-Add.1 (observations du Japon et du Kenya), CX/FFP 14/33/9-Add.2 (observations du Canada et des États Unis d'Amérique), CX/FFP 14/33/9-Add.3 (observations du Brésil, du Costa Rica et de l'Union européenne), CRD 7 (observations de la Chine), CRD 11 (observations du Maroc), CRD 17 (observations de NHF).

70. Il a été convenu de remplacer « delivery » par « extraction » dans la version anglaise de la définition de « micro-césarienne ». Le Comité a pris acte d'une proposition de supprimer cette définition pour des raisons ayant trait au bien-être des animaux, mais il a noté que la section sur l'aquaculture du Code comprenait des dispositions générales visant à éviter le stress des poissons lors de la récolte des œufs et que la définition correspondait aux pratiques courantes. La définition a donc été conservée. En réponse à une observation sur le besoin de protéger les espèces d'esturgeon, il a également été rappelé que le fait que certaines espèces menacées soient couvertes par la Norme et la Convention de la CITES avait été mentionné lorsque les travaux sur la Norme avaient été entamés. Concernant une proposition relative à l'étourdissement des poissons, il a été noté que cette question pourrait être abordée dans une autre partie du Code mais qu'une définition n'était pas nécessaire.

Considérations générales

71. Le Comité a pris acte des propositions de révision du deuxième paragraphe, de suppression du troisième et de clarification du sens du quatrième sur l'utilisation de la pasteurisation. La délégation de l'Iran, qui a présidé le groupe de travail électronique, a indiqué que le texte sur le traitement thermique n'avait pas pour objet de faire référence à la pasteurisation, mais plutôt à l'autoclavage, et le Comité est convenu que des éclaircissements étaient nécessaires à ce sujet. Il a été convenu qu'il fallait des éclaircissements supplémentaires sur la nécessité d'eau propre ou d'eau potable pour laver le poisson et d'autres étapes de la transformation. D'autres amendements spécifiques ont été proposés mais le Comité a décidé qu'il n'avait pas le temps d'examiner le texte plus en détail et est convenu de remettre son examen approfondi à la prochaine session.

72. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique, présidé par l'Iran et travaillant exclusivement en anglais, pour remanier le document en se fondant sur les observations formulées par écrit et pendant la session, et en intégrant les décisions prises en cours de session, pour observations à l'étape 3. Les observations seront examinées par un groupe de travail physique, présidé par l'Iran et travaillant en anglais, français et espagnol, qui se réunira avant la prochaine session afin de faciliter les débats en plénière.

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

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

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉPARATION DE SAUCE DE POISSON (Point 8 de l'ordre du jour)¹¹

74. Le Comité a rappelé qu'au cours de sa 36^e session, la Commission avait approuvé une nouvelle activité concernant l'élaboration d'un Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson, telle que proposée par le Comité à sa dernière session. Il a également rappelé qu'il était convenu, à sa précédente session, de constituer un groupe de travail électronique présidé par la Thaïlande et le Viet Nam pour remanier l'avant-projet de Code.

75. La délégation de la Thaïlande a présenté le document CX/FFP 14/33/10 au nom du groupe de travail électronique et a exposé les questions abordées par ce dernier, notamment : l'alignement sur la Norme pour la sauce de poisson ; l'ajout d'une étape relative au bateau de pêche ; la taille des poissons à utiliser ; la proportion de poisson et de sel ; la surveillance du sel en phase aqueuse et/ou de l'activité de l'eau ; et les dangers potentiels pouvant survenir pendant la préparation. La délégation a également présenté le document CRD 16, qui intègre la majorité des observations formulées à l'étape 3 dans la proposition originale du groupe de travail électronique.

76. Le Comité est convenu d'utiliser le document CRD 16 comme base de discussion pour la plénière. Le Comité a examiné le texte section par section et, outre quelques modifications rédactionnelles, a apporté les amendements et fait les observations ci-après.

Introduction

77. Le Comité est convenu d'insérer « ou auxiliaires technologiques » après « D'autres ingrédients », car ils peuvent être utilisés pour faciliter le processus de fermentation.

¹¹ CX/FFP 14/33/10; CX/FFP 14/33/10-Add.1 (observations de l'Union européenne, du Japon, du Kenya, des Philippines et des États Unis d'Amérique); CX/FFP 14/33/10-Add.2 (observations du Canada, de l'Union africaine); CRD 8 (observations de la Malaisie); CRD 16 (Avant-projet amendé de Code d'usages pour la préparation de la sauce de poisson préparé par la Thaïlande).

Dangers

78. Le Comité est convenu de remplacer « après la récolte » à la dernière phrase du premier paragraphe par « sur le bateau de pêche », pour indiquer que la qualité de la matière première devrait également être contrôlée sur le bateau de pêche. Le même amendement a été apporté à la première phrase du deuxième paragraphe.

Diagramme

79. Une délégation a proposé d'ajouter « Traitement thermique » après « 8 Mélange ». Cette proposition n'a toutefois pas été retenue car le traitement thermique n'est pas nécessaire après le mélange dans certains pays. Cette étape reste donc facultative.

1.1 Poisson

80. Le Comité est convenu d'inclure les métaux lourds comme dangers potentiels et de remplacer « contamination physique » par « matières étrangères » dans les défauts potentiels. Il a également été convenu de faire référence aux documents d'entreposage au premier alinéa.

81. Le Comité est convenu d'insérer de nouvelles orientations techniques au troisième alinéa pour préciser : lors de l'éviscération des poissons de plus de 12 cm, que l'éviscération est jugée complète lorsque l'intestin et les organes internes ont été enlevés ; et que de l'eau de mer propre doit être utilisée.

1.2 Besoins en sel

82. Une délégation a proposé d'inclure la contamination microbiologique parmi les dangers potentiels car le sel de mer cristallisé en saline peut être une source de bactéries halophiles rouges. Il a été précisé que les bactéries halophiles ne devraient pas être considérées comme un danger car elles sont nécessaires à la fermentation.

2. Mélange du poisson et du sel

83. Le Comité n'a pas retenu la proposition d'inclure *Listeria monocytogenes* comme exemple de contamination microbiologique car *Listeria* ne se propage pas facilement et ne se développe pas aux dépens des autres bactéries aux hautes températures utilisées lors du processus de fermentation.

84. Le Comité est convenu d'insérer le libellé suivant au dernier alinéa, par souci de rapprochement avec la Section 1.2 : « la brûlure saline devrait être évitée en utilisant le type de sel approprié ».

3. Fermentation

85. Le Comité est convenu d'ajouter la contamination physique et chimique comme dangers potentiels et de modifier le texte pour veiller à ce que les cuves de fermentation soient fabriquées avec des matériaux non dangereux.

4. Première séparation

86. Il a été convenu d'insérer la turbidité comme exemple de séparation incorrecte parmi les défauts potentiels.

8. Mélange

87. Le Comité est convenu que les dangers potentiels devraient inclure la contamination microbiologique.

88. Le Comité a examiné une proposition concernant l'inclusion des « additifs alimentaires non autorisés » parmi les dangers potentiels plutôt que parmi les défauts potentiels mais n'a pas tranché la question.

89. Le Comité, rappelant que le Code devrait être aligné sur la *Norme pour la sauce de poisson*, est convenu de supprimer, au quatrième alinéa, la référence à la *Norme générale pour les additifs alimentaires*, qui n'est pas entièrement cohérente avec la *Norme pour la sauce de poisson*.

10. Entreposage

90. Le Comité est convenu que les dangers potentiels devraient inclure la contamination physique et chimique.

14. Transport/distribution

91. Le Comité est convenu d'amender le texte comme suit par souci de clarté : « les cartons devraient être propres, secs, durables et destinés à l'usage voulu ; ils devraient être manipulés avec soin pour éviter d'endommager les récipients ».

17. Ingrédients et additifs

92. La contamination microbiologique a été ajoutée à la liste des dangers potentiels.

État d'avancement de l'Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson

93. Le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet de Code d'usages à la Commission à l'occasion de sa 37^e session, pour adoption à l'étape 5 (Annexe IV).

PROJET DE 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) (Point 9 de l'ordre du jour)¹²

94. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa précédente session, de constituer un groupe de travail électronique, présidé par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique, chargé de préparer des propositions sur les additifs alimentaires figurant dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche, en suivant l'approche adoptée dans la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché ; de se concentrer sur une justification technologique de ces additifs, et de proposer, si nécessaire, la modification de la NGAA. Le Comité a également rappelé sa décision antérieure de constituer un groupe de travail intra-session (voir point 1 de l'ordre du jour) ayant le mandat suivant :

Tâche 1 : Examiner les propositions contenues dans l'Annexe I de CX/FFP 14/33/11, dans le but de soumettre au Comité une recommandation sur les nouvelles propositions concernant les additifs alimentaires dans les normes. Le groupe de travail intra-session fournira une justification technique pour les nouvelles propositions.

Tâche 2 : Délibérer et se prononcer sur le besoin de constituer un nouveau groupe de travail électronique devant poursuivre les travaux sur les incohérences/inexactitudes présentes dans les dispositions sur les additifs figurant dans les normes. Le groupe de travail intra-session devrait, s'il en est décidé ainsi, fournir au Comité un projet de mandat pour un groupe de travail électronique. Ces délibérations et le mandat devraient reposer sur les informations figurant dans CX/FFP 14/33/11 concernant la recommandation 2.

Tâche 3 : Envisager la révision de l'utilisation du phosphate d'aluminium sodium (SIN 541) dans le but de supprimer la disposition ou d'exprimer la teneur maximale en tant qu'aluminium.

95. La délégation de l'Union européenne a présenté le rapport du groupe de travail (CRD 22), y compris l'Annexe 1 résumant les conclusions de la discussion et l'Annexe 2 présentant les modifications recommandées pour les normes. Les décisions et observations du Comité sont présentées ci-dessous.

Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (CODEX STAN 36-1981)

96. Le Comité a souscrit à la proposition du groupe de travail de ne pas inclure les phosphates, car ils ne sont pas justifiés du point de vue technologique, et a conservé les dispositions actuelles.

Norme générale pour les filets de poisson surgelés (CODEX STAN 190-1995)

97. Le Comité a examiné la proposition d'utiliser la teneur de 2 200 mg, exprimés en tant que phosphore, figurant dans la NGAA, qui ne tient pas compte des phosphates naturels. Certaines délégations étaient d'avis que les phosphates naturels devraient être pris en compte, faute de quoi il ne serait pas possible de contrôler les teneurs effectives de phosphates car il n'est pas toujours possible de faire la distinction entre les phosphates naturels et les phosphates ajoutés. D'autres délégations ont estimé que l'origine des phosphates peut être déterminée et que la référence à la teneur utilisée fournit aux fabricants une indication précise de la quantité pouvant être ajoutée, ce qui ne serait pas le cas avec une teneur couvrant les phosphates naturels et ajoutés. Après quelques échanges de vues, il a été décidé d'aligner la teneur avec celle de la NGAA, soit 2 200 mg/kg, exprimés en tant que phosphore seul ou en combinaison. Il a également été convenu de remplacer la référence à « Agents de rétention de l'eau/l'humidité » par « Humectants – Agents de rétention de l'eau/l'humidité », pour inclure tous les phosphates du groupe de phosphates de la NGAA qui jouent le rôle d'humectants.

98. Le même amendement a été apporté à la Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989) et à la Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981).

¹² CX/FFP 14/33/11, CRD 15 (mandat du groupe de travail intrasession), CRD 22 (rapport du groupe de travail intrasession).

Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989)

99. Le Comité est convenu d'apporter l'amendement susmentionné sur les phosphates et de corriger le nom de la catégorie fonctionnelle en remplaçant, dans la version anglaise, « Leavening Agents » par « Raising Agents » (agents levants) ; de répertorier tous les phosphates de la NGAA qui jouent le rôle d'agent levant, exprimés en tant que phosphore ; de supprimer le phosphate d'aluminium sodium (SIN 541) de la Norme ; et d'inclure l'acide alginique (SIN 400), l'alginate de potassium (SIN 402), l'alginate d'ammonium (SIN 403) et l'alginate de calcium (SIN 404) comme agents épaississants dans les enrobages à base de pain ou de pâte à frire. Le Comité a noté que le groupe de travail avait examiné la possibilité d'augmenter la teneur des agents levants dans les enrobages à base de pain ou de pâte à frire pour obtenir le même effet en cas de suppression du phosphate d'aluminium sodium mais a conservé les teneurs actuelles car aucune justification technologique n'a été fournie.

Norme pour les crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981)

100. Concernant les phosphates, le Comité est convenu de remplacer la référence « Régulateurs d'acidité » par « Humectants – Agents de rétention de l'eau/l'humidité », pour inclure tous les phosphates de la NGAA qui jouent le rôle d'humectants et de fixer la teneur d'utilisation à 2 200 mg/kg, exprimée en tant que phosphore seul ou en combinaison.

Norme pour le thon et la bonite en conserve (CODEX STAN 70-1981) et Norme pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981)

101. Le Comité a souscrit à la conclusion du groupe de travail selon laquelle les phosphates ne sont pas justifiés du point de vue technologique et ne devraient pas être ajoutés à ces normes, et a conservé les dispositions actuelles.

Norme pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981)

102. Le Comité a noté que le groupe de travail n'était pas favorable à l'inclusion des phosphates en tant qu'humectants et avait décidé que les additifs SIN 338 et SIN 450 devraient être exprimés en tant que phosphore. Il a été convenu que les dispositions sur ces additifs nécessitaient un examen plus approfondi, car leurs noms doivent être corrigés et le bien-fondé des dispositions relatives à SIN 338 et SIN 450 à 10 mg/kg en tant que P₂O₅ seul ou en combinaison (y compris les phosphates naturels) devrait être évalué, en tenant compte de la teneur de phosphate naturel dans la chair de crabe. Le Comité est convenu d'examiner cette question plus avant à la prochaine session.

Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989)

103. Le Comité est convenu que les phosphates en tant que séquestrants ne devraient pas être inclus dans la Norme et a décidé de conserver les dispositions actuelles. Il a été noté que le produit couvert par la Norme contient 12 pour cent de sel tandis que certaines réglementations autorisent l'utilisation de phosphates en tant que séquestrants dans le poisson salé contenant au moins 18 pour cent de sel.

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

104. Le Comité est convenu de conserver les dispositions actuelles car aucune justification technologique n'a été fournie concernant le besoin d'utiliser des phosphates dans la sauce de poisson.

Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001)

105. Le Comité a noté que le groupe de travail avait décidé que les phosphates n'étaient pas justifiés d'un point de vue technologique et a proposé de supprimer les polyphosphates SIN 452. Le Comité a noté que le principe du transfert s'appliquerait si les croquettes étaient préparées à partir de chair de poisson hachée à laquelle des phosphates avaient été ajoutés. Après quelques échanges de vues, il a été convenu de conserver les dispositions actuelles inchangées.

État d'avancement des Dispositions sur les additifs alimentaires dans les Normes pour les poissons et les produits de la pêche

106. Le Comité a décidé de soumettre la liste révisée des additifs alimentaires figurant dans les normes susmentionnées au CCFA pour approbation et à la Commission pour adoption (voir Annexe VI).

107. Le Comité est convenu que les propositions figurant dans l'Annexe II de CX/FFP 14/33/11 sont fournies à titre d'information et ne nécessitent pas d'examen plus approfondi.

108. Concernant les dispositions nécessitant un examen plus approfondi, le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique, travaillant en anglais et présidé par l'Union européenne, pour poursuivre l'examen des dispositions sur les additifs alimentaires et corriger les incohérences/inexactitudes figurant dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'HISTAMINE (Point 10 de l'ordre du jour)¹³

109. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, 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, comme l'indique le document CX/FFP 14/33/12. Il a également rappelé sa décision antérieure de constituer un groupe de travail intrasession (voir point 1 de l'ordre du jour).

110. La délégation du Japon a présenté le rapport du groupe de travail intrasession (CRD 21) et résumé ses débats ainsi que ses principales conclusions et recommandations. Il a été noté qu'on admet généralement que la formation d'histamine peut être facilement maîtrisée à l'aide des BPH et/ou de HACCP, et qu'il conviendrait en conséquence de se pencher d'abord sur la préparation d'un document d'orientation sur l'histamine. Le groupe de travail a proposé à cet égard qu'un groupe de travail électronique soit mis sur pied pour examiner les orientations existantes sur l'histamine dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) et tout autre document d'orientation actuellement en usage dans les pays membres afin de déterminer si le Code d'usages en vigueur donne des orientations suffisantes sur la maîtrise de l'histamine et d'envisager l'inclusion de la liste d'espèces sensibles contenue dans le tableau 2.3 du rapport de la réunion d'experts. La délégation a par ailleurs proposé que le groupe de travail électronique se penche sur l'utilité d'un facteur d'incertitude ou de demander un avis supplémentaire à la FAO et de l'OMS.

111. Les membres sont convenus d'une manière générale de poursuivre le travail d'examen des mesures de maîtrise de la formation d'histamine et d'examiner la possibilité d'inclure la liste des espèces sensibles. Cependant, plusieurs délégations étaient d'avis qu'il n'y avait pas lieu, à l'heure actuelle, d'inclure l'examen de la question du facteur d'incertitude dans le mandat du groupe de travail électronique. Il importait selon elles de mettre l'accent sur les orientations pour la maîtrise de la formation d'histamine, ainsi que l'avait proposé le groupe de travail intrasession.

112. La délégation du Sénégal a noté qu'il conviendrait de prendre également en compte d'autres amines biogènes et d'envisager la préparation d'avis à l'intention des consommateurs, plutôt que de chercher simplement à abaisser la limite de sécurité sanitaire relative à l'histamine.

113. Le représentant de la FAO a précisé que la réunion d'experts s'était penchée sur d'autres types d'amines biogènes et avait conclu que l'histamine était la principale source de toxicité. Il a ajouté que la réunion avait formulé une recommandation concernant les facteurs d'incertitude.

114. Une autre délégation a proposé de solliciter l'avis du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et du JECFA, étant donné qu'on s'interrogeait toujours sur la forme à donner au facteur d'incertitude, sur ses répercussions possibles sur le commerce, et sur la possibilité de respecter les limites inférieures. La délégation de la Maurétanie a également signalé que plusieurs des stocks de poissons exploités sont pêchés dans des eaux chaudes et qu'une réduction de la limite de sécurité sanitaire propre à l'histamine risquait de nuire au commerce de ces produits et d'en réduire la disponibilité pour les consommateurs. La délégation s'est par ailleurs prononcée en faveur de la préparation d'avis à l'intention des consommateurs.

115. S'agissant de la proposition de solliciter l'avis du CCCF et du JECFA, il a été noté qu'une décision concernant le facteur d'incertitude était assimilable à une décision de gestion du risque et relevait donc de la compétence du présent Comité, et que la réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogènes provenant des poissons et des produits de la pêche avait transmis au Comité un avis scientifique sur cette question.

¹³ CX/FFP 14/33/12, CRD 10 (observations de l'Argentine), CRD 21 (rapport du groupe de travail intrasession sur l'histamine).

116. Notant qu'une décision sur le facteur d'incertitude était assimilable à une décision de gestion du risque et devait à ce titre être prise par le Comité, et prenant acte des recommandations formulées par la réunion mixte d'experts FAO/OMS — « *Si on tient pour acquis que la dose sans effet nocif observé (NOAEL) s'établit à 50 mg, la concentration maximale d'histamine dans du poisson ne provoquant pas d'effet indésirable est de 200 mg/kg pour les populations en santé, mais pas pour certains groupes de la population qui peuvent avoir une plus grande sensibilité et dans le cas desquels il pourrait être nécessaire d'envisager une limite de danger plus basse (par exemple, l'utilisation d'un facteur d'incertitude) ou encore d'autres options spécifiques de gestion des risques telles que la publication d'avis sur la consommation de poisson* » —, le Comité est convenu d'élargir le mandat du groupe de travail électronique afin d'y inclure l'examen de la question du facteur d'incertitude.

117. Le Comité est donc convenu de constituer un groupe de travail électronique, animé par le Japon et les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, qui aura le mandat suivant :

- examiner les orientations existantes sur l'histamine dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) et tout autre document d'orientation en usage dans les pays membres afin de déterminer si les orientations prescrites par le Code actuel suffisent pour maîtriser la formation d'histamine ;
- envisager l'inclusion de la liste des espèces sensibles contenue dans le tableau 2.3 du rapport de la réunion mixte d'experts FAO/OMS ;
- continuer d'envisager la possibilité d'appliquer un facteur d'incertitude et des limites de sécurité sanitaire pour l'histamine dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche, formuler des recommandations concernant ces limites, envisager d'autres options de gestion des risques, par exemple des avis aux consommateurs, et déterminer s'il est nécessaire d'inclure des limites pour la décomposition dans les normes ; et
- Continuer de se pencher sur des plans d'échantillonnage appropriés pour l'histamine.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES COEFFICIENTS D'AZOTE (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁴

118. Le Comité a rappelé qu'à l'issue d'un débat portant sur le coefficient d'azote pour la merluche de l'Atlantique Sud mené lors de sa dernière session, il était convenu que les États-Unis d'Amérique, le Royaume-Uni et la Nouvelle-Zélande prépareraient un document de travail sur l'utilité de coefficients d'azote et le besoin de réviser la liste des coefficients d'azote existants figurant dans le tableau.

119. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté le document CX/FFP 14/33/13 et recommandé au Comité de songer à mener des travaux supplémentaires afin d'améliorer le projet de procédure uniforme pour la détermination des coefficients d'azote ; de définir la présentation de la liste publiée des coefficients d'azote ; d'analyser les données actuelles sur les coefficients d'azote afin de calculer les écarts-types et d'autres statistiques pertinentes ; et d'analyser la validité statistique d'un coefficient d'azote sec unique pour des groupes d'espèces.

120. Le Comité a examiné la possibilité de donner accès au tableau des coefficients d'azote et à la procédure pour obtenir des données de base pour les coefficients d'azote sur d'autres sources que le Codex, par exemple, le site Internet de la Société royale de chimie du Royaume-Uni ou le site Internet de la FAO, plutôt que dans la Norme.

121. Le représentant de la FAO a déclaré que la FAO pourrait s'occuper de la diffusion des informations par l'intermédiaire de son site Internet et inclure un lien conduisant aux références pertinentes, à condition que les États-Unis d'Amérique ou le Royaume-Uni se chargent de recueillir les informations contenues dans les articles publiés et veillent à leur mise à jour au fur et à mesure que de nouveaux articles sont publiés.

122. La délégation du Royaume Uni a confirmé que le tableau existant comprenant les coefficients d'azote moyens, y compris pour le tilapia et la merluche de l'Atlantique Sud resteront un ensemble complet. Tous les futurs travaux relatifs à la détermination de coefficients d'azote seront examinés en comités de lecture et publiés.

123. Le Comité est convenu de manière générale que le tableau des coefficients d'azote et la procédure uniforme de détermination des coefficients d'azote à utiliser avec la méthode chimique devraient être supprimés de la section 7.4 et publiés plutôt sur le site Internet de la FAO ou sur d'autres sites Internet. Le Comité est cependant convenu de reporter à la prochaine session la décision sur les nouvelles modifications à apporter à la section, compte tenu de la transmission tardive et de la complexité du document.

¹⁴ CX/FFP 14/33/13.

Conclusion

124. Le Comité est convenu de confier aux délégations des États-Unis d'Amérique et du Royaume-Uni la tâche de préparer un projet d'amendement de la section 7.4 de la Norme, en précisant explicitement ce qui devrait être changé dans la version actuelle, pour examen à la prochaine session.

CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (EXIGENCES FACULTATIVES APPLICABLES AUX PRODUITS FINIS) (Point 12 de l'ordre du jour)¹⁵

125. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa dernière session, de diffuser les annexes sur les exigences facultatives applicables aux produits finis du Code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche 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.

126. Plusieurs délégations ont estimé que les textes du Codex devraient se concentrer sur la protection de la santé des consommateurs et sur les facteurs essentiels de qualité, et non pas sur des questions de qualité de nature commerciale à convenir entre acheteurs et vendeurs. Elles ont en conséquence proposé de supprimer les annexes. Une délégation a aussi souligné qu'en vertu de l'Accord OTC, il n'existait pas de différence entre les dispositions « facultatives » et les autres dispositions des normes internationales.

127. D'autres délégations ont estimé que les annexes devraient être maintenues et complétées étant donné qu'elles constituaient une partie importante des normes, que les dispositions en matière de qualité étaient encore utilisées dans le commerce international, que des problèmes commerciaux pourraient survenir si elles n'étaient pas conservées car les pays ont chacun des exigences différentes en la matière, et qu'elles servaient de références utiles pour les différents pays.

128. Une délégation s'est montrée favorable en principe à la suppression des annexes, mais a proposé que les informations qu'elles contiennent soient incluses dans les sections appropriées du Code, comme dans le cas des désignations déjà adoptées d'espèces et de produits de poissons salés figurant dans l'annexe VI, qui constituent des informations pertinentes pour les exploitants du secteur alimentaire.

129. Le président a rappelé que cette question avait déjà fait l'objet de débats au cours de nombreuses sessions, et suggéré qu'une solution possible serait de publier les informations — par exemple, sur le site Internet de la FAO —, et d'intégrer dans le Code d'usages certaines dispositions portant sur des aspects essentiels des produits, à l'instar de ce qui a été fait pour certains produits visés par le Code d'usages, comme les céphalopodes.

130. Le représentant de la FAO a signalé que le Comité pourrait envisager de diffuser ce type d'informations, qui servent surtout aux partenaires commerciaux, sur le site Internet de la FAO. Le site GLOBEFISH de la FAO (www.globefish.org) diffuse déjà des informations de nature commerciale (par exemple, mises à jour sur les produits, rapports sur les prix, publications de recherche sur le marché) et les membres du réseau FISHINFO de la FAO (réseau d'organisations intergouvernementales régionales actives dans les secteurs des technologies du poisson et de l'information commerciale) produisent une partie des informations diffusées sur ce site. Le site GLOBEFISH pourrait par exemple diffuser des informations sur les exigences facultatives concernant les produits qui pourraient contribuer à favoriser l'accès au marché ; ce site GLOBEFISH est largement utilisé par les exportateurs et les importateurs de poisson.

131. Plusieurs délégations ont estimé que la façon dont de telles informations commerciales pourraient être produites et utilisées restait nébuleuse, et qu'il appartenait au Comité de veiller à l'harmonisation des dispositions relatives à la qualité à l'échelle internationale.

132. Le Comité est convenu de ne pas transmettre les annexes aux fins d'adoption et d'intégration dans le Code. Il est également convenu de diffuser une lettre circulaire sollicitant des propositions d'annexes couvrant exclusivement des aspects de sécurité sanitaire ou de qualité, déjà adoptées ou rédigées (CL 2013/27-FFP) à intégrer dans le Code, pour examen à la prochaine session. Il a été confirmé que, comme convenu lors de la dernière session, les travaux se poursuivraient sur l'annexe I afin de fournir des informations utiles sur l'utilisation appropriée de l'emballage sous atmosphère modifiée, et que ces informations seraient également incluses dans la lettre circulaire.

¹⁵ CL 2013/27-FFP, CX/FFP 14/33/14 (observations de l'Algérie, de l'Égypte, de l'Union européenne, du Japon, du Kenya, de la Norvège et de l'Uruguay), CX/FFP 14/33/14 Add.1 (observations du Brésil, du Costa Rica et des États Unis d'Amérique), CRD 11 (observations du Maroc), CRD 12 (observations de l'Inde).

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 13 de l'ordre du jour)¹⁶

133. La délégation de la Colombie a proposé que le Comité envisage l'élaboration d'une Norme pour le Pirarucú (*Arapaima gigas*) frais et réfrigéré, en filets ou entier. Faute de temps, et du fait de la transmission tardive du document, le Comité n'a pu examiner cette question lors de la présente session. Il est convenu de charger la délégation de la Colombie de préparer un document de projet pour examen à sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)

134. 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.

¹⁶ CRD 18 (proposition de nouveaux travaux de la Colombie).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par	Référence du document dans REP 14/FFP
Projet de critères de performance pour les méthodes de détermination de biotoxines marines (Section I-8.6) de la <i>Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus</i>	8	Gouvernements 37 ^e CAC	Par. 23, Annexe II
Projet de norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus	8	Gouvernements 37 ^e CAC	Par. 57, Annexe III
Dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche	-	Gouvernements 37 ^e CAC	Par. 106 Annexe VI
Avant-projet de code d'usages pour la préparation de sauce de poisson	5	Gouvernements 37 ^e CAC	Par. 93 Annexe IV
Avant-projet de code d'usages pour la transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus	3	Gouvernements Groupe de travail électronique (Canada) / Groupe de travail physique (Canada) 34 ^e CCFFP	Par. 61 Annexe V
Avant-projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon)	2/3	Groupe de travail électronique / Groupe de travail physique (Iran) 34 ^e CCFFP	Par. 72-73
Dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche	-	Groupe de travail électronique (Union européenne) 34 ^e CCFFP	Par. 108
Document de travail sur l'histamine	-	Groupe de travail électronique (Japon et USA) 34 ^e CCFFP	Par. 117
Document de discussion sur les coefficients d'azote (amendements de la section 7.4 de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166–1989)	-	États-Unis d'Amérique et Royaume-Uni 34 ^e CCFFP	Par. 124
Avant-projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (exigences facultatives applicables aux produits finis / annexe sur le conditionnement sous atmosphère modifiée MAP)	-	Gouvernements 34 ^e CCFFP	Par. 132
Proposition de nouveaux travaux pour une norme pour le Pirarucú en filets ou entier.	-	Colombie 34 ^e CCFFP	Par. 133

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 Trondelag - More and Romsdal
P.O.B. 383
N-2381 BRUMUNDDAL
NORWAY
Tel: +47 901 58 524
Fax: +47 74113201
E-mail: bjrkn@mattilsynet.no

CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANTE DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Vigdis Synnoeve VEUM MOELLERSEN

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Codex Contact Point
P.O Box 383
N-2381 Brumunddal
NORWAY
Tel: +47 23216669
E-mail: visvm@mattilsynet.no

**MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAÍSES MIEMBROS**

ALGERIA – ALGÉRIE – ARGELIA

Ms Chafia HAMIDA

Researcher
CNRDPA National center of research in fisheries
and Aquaculture
11 Bd Colonel Amirouch 42000 Bouismail
42000 Algiers
Algeria
Tel: +213 24 46 19 06
Fax: +213 24 46 19 06
E-mail: chafia8@yahoo.fr

Ms Barbara CASTELLANI

Coordinadora Comité de Pescados y Productos
Pesqueros
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Pesca
Av. Paseo Colón 982
1063 CABA - Buenos Aires
Argentina
Tel: +54 11 4349 2329
Fax: +54 11 4349 2329
E-mail: bcastellani@minagri.gob.ar

ARGENTINA – ARGENTINE

Mr Omar Fabian BALLESTEROS

I/C Directorate for Fisheries and Aquaculture
products
National Service for Agrifood Health and
Quality-SENASA
Paseo Colon 367 - Piso 6 Frente
C1063ACD CABA - Buenos Aires
Argentina
Tel: +54 11 4121 5152
Fax: +54 11 4121 5294
E-mail: fballest@senasa.gov.ar

AUSTRALIA – AUSTRALIE

Ms Lynda HAYDEN

Director, Food and Animal By Products
Department of Agriculture
18 Marcus Clarke Street
2601 Canberra ACT
Australia
Tel: +61262725910
E-mail: lynda.hayden@daff.gov.au

Ms Alison TURNBULL

Sub-Program leader,
Food Safety & Innovation, Seafood
South Australian Research & Development
Institute
2b Hartley Grove
Urrbrae
Australia
Tel: +61 883039623
E-mail: alison.turnbull@sa.gov.au

AUSTRIA – AUTRICHE

Ms Danijela PAJKIC

Austrian Agency for Health and Food Safety
Spargelfeldstrasse 191
1220 Vienna
Tel: +43 50555 - 41314
E-mail: danijela.pajkic@ages.at

BRAZIL – BRÉSIL – BRASIL

Mr Lucio Akio KIKUCHI

Fish Inspector
Ministry of Agriculture
Esplanada dos Ministerios, Room 446 – A
70043-900 BRASILIA - DF
Brazil
Tel: +55 61 3218 2775
Fax: +55 61 3218 2672
E-mail: Lucio.kikuchi@agricultura.gov.br

CAMEROON – CAMEROUN – CAMERÚN

Mr Jean Martin ETOUNDI

Secrétaire Technique du Comité FAO/OMS de
Coordination pour l'Afrique
Agences des Normes et de la Qualité
Standards & Quality Agency (ANOR)
BP 8186 Yaounde
Cameroon
Tel: +23777742241
Fax: +23722226496
E-mail: etoundijme@yahoo.fr

Ms Colette WOLIMOUM BOOTO A NGON

Sub-Director of Animal Feeding
Ministry of Livestock, Fisheries and Animal
Industries
P.Box 5674 Yaounde
Cameroon
Tel: +23799612471
E-mail: booto25@yahoo.fr

Mr Etabi Bikie YANNICK HERVE

CCP
National Committee of Codex
Yaoundé
Cameroon
Tel: +23799439807
E-mail: etabicodex@yahoo.fr

CANADA – CANADÁ

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

Ms Catherine BOYD

Director
Fisheries Council of Canada
757 Bedford Way
B4A3Z7 Bedford Nova Scotia
Canada
Tel: 902-457-2411
Fax: 902-443-8443
E-mail: CJBoyd@clearwater.ca

Ms Rowena LINEHAN

National Manager - Technical Standards
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Rd
K1A0Y9 Ottawa
Canada
Tel: 613-773-6247
Fax: 613-773-5959
E-mail: rowena.linehan@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: mivonealopes@hotmail.com;
maria.i.lobes@dgpescas.gov.cv

CHILE – CHILI

Ms Cecilia SOLIS

Subdirectora Comercio Exterior
Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
Victoria 2832
Valparaíso
Chile
Tel: +56 322819202
E-mail: csolis@sernapesca.cl

Ms Canouet DENNISE

Encargada Programa de Laboratorios
Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
Victoria 2832
Valparaíso
Chile
Tel: +56 322819202
E-mail: dcanouet@sernapesca.cl

Mr Benjamín SUÁREZ-ISLA

Director Laboratorio de Toxinas Marinas
 Universidad de Chile
 Instituto de Ciencias Biomédicas
 Av. Independencia N°1027
 Santiago
 Chile
 Tel: +56-2 29786308
 E-mail: bamsuarez@gmail.com

CHINA – CHINE

Ms Wei GUO

Consultant
 Bureau of Fisheries Ministry of Agriculture,
 P.R.China
 11 Nong Zhan Guan Nanli Beijing, P.R.China
 100125 Beijing
 China
 Tel: 13671116259
 Fax: 010-59192990
 E-mail: sunfish@agri.gov.cn

Ms Yingying GUO

Assistant Professor
 Yellow Sea Fisheries Research Institute of
 Chinese Academy of Fishery Sciences
 No.106 Nanjing Road, Qingdao Shandong
 266071 Qingdao
 China
 Tel: +86-532-85800152
 Fax: +86-532-85800152
 E-mail: guoyy@ysfri.ac.cn

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

Mr Hong LIN

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

Mr Junyi LIU

Director
 Inspection and quarantine technology center of
 Guangxi entry-exit inspection and quarantine
 bureau
 No.24 Zhuxi road, Nanning, Guangxi, P.R.C
 530021 Nanning
 China
 Tel: 0771-5314098
 Fax: 0771-53033430
 E-mail: ljiy8463@163.com

Ms 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

Mr Yongtao XIA

Deputy General Manager
 Hangzhou Qiandaohu Xunlong Sci-tech Co.,
 LTD
 Garden street no. 600, Xueyuan road, Kecheng
 district, Quzhou city, Zhejiang province
 324006 Quzhou
 China
 Tel: +86-570-8075062
 Fax: +86-570-8075080
 E-mail: xytny@kalugaqueen.com

Mr Zushun ZHANG

Deputy Director
 Zhoushan Entry and Exit Inspection and
 Quarantine Bureau
 Haijing 555, Lincheng Street, Dinghai, Zhoushan,
 Zhejiang, China
 Zhoushan
 China
 Tel: +86-580-8129205
 Fax: +86-580-8129205
 E-mail: zszs@zs.ziq.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Mr Gustavo FULA

Invima
 Bogota
 Colombia
 Tel: +57 3112707483
 E-mail: gfulas@invima.gov.co

COOK ISLANDS – ÎLES COOK – ISLAS COOK

Ms Tuaine TURUA

Fisheries Research Officer
 Ministry of Marine Resources
 Tutakimoa
 P.O Box 85 Avarua
 Cook Islands
 Tel: +682 28721/682 52091
 Fax: +682 29721
 E-mail: T.Turua@mmr.gov.ck

CÔTE D'IVOIRE

Ms Eleonore KOUADIO

Personnel Manager
 Castelli - Cote D'Ivoire
 01 BP 10963 Abidjan 01
 Abidjan
 Côte D'Ivoire
 Tel: +22506251265/40446801
 Fax: +22521249522
 E-mail: noraci@yahoo.fr

EGYPT – ÉGYPTE – EGIPTO

Mr Said SHALABY

Professor ,Medical Division
National Research Center
El-Behooth Tahrir street
Cairo
Egypt
Tel: 202-01223872074
Fax: 202-3847539
E-mail: saidshalaby7@gmail.com

Ms Hoda FATHI

Food Standards Senior Specialist
Egyptian Organization for Standardization and
Quality (EOS)
Food Standards Department
16, Tadreeb El-Modarrebeen St., Ameriya
Cairo
Egypt
Tel: +202 22845531
Fax: +202 22845520
E-mail: hfathi55@yahoo.com

Mr Mokhtar AHMED

Chairman
EgySwiss Holding
Fish and fishery products
Cairo
Egypt
Tel: +202-23054407
Fax: +202-23054337
E-mail: mk@egysswissfood.com

Ms AHMED AMANI

Prof. Assistant
Food Hygiene Department-Animal Health
Research Institute
Cairo Egypt
Egypt
Tel: +202 3955111
E-mail: dramani_Egac@yahoo.com

Dr Mohammed Ahmed EL-SHERBINY

Regional Center for Food and Feed, Agriculture
Research Center
9 El-Gamaa Street. Giza - Agric. Res. Center
Cairo
Egypt
Tel: +202 35732280 - 35731989
Fax: +202 35713250
E-mail: rcff.arc@gmail.com

Mr Mohamed M.HOSNY

Technical advisor of the Federation of Importers
Egyptian Union for importers and manufacturers
and Treading meat, fish and poultry
Federation of Importers
Cairo
Egypt
Tel: +202-01225796613
E-mail: almaadi107@yahoo.com;
Nageeb52@gmail.com

Mr Ashraf SABER

Technical Manager
Chamber of Food Industries - CFI - Egypt
Fish Department
1195 Cornish Elnil St.,Cairo
Cairo
Egypt
Tel: +202 25797331
Fax: +202-25748312
E-mail: Ashraf@egyrcfi.org.eg;
ash1313@hotmail.com

EUROPEAN UNION – UNION EUROPÉENNE –
UNIÓN EUROPEA

Ms Eva María ZAMORA ESCRIBANO

Deputy Head of Unit
European Commission
Sanco G6
Rue Froissart 101
1049 Brussels
European Union
Tel: +32 2 299 86 82
Fax: +32 2 299 85 66
E-mail:
eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Ms Ana GAGO-MARTÍNEZ

EURLMB Director
EU Reference Laboratory for Marine Biotoxins
Fonte das Abelleiras s/n
36310 Vigo
Spain
Tel: +34 913380557
E-mail: agagom@msssi.es

Mr Paolo CARICATO

Deputy Head of Unit
European Commission
DG Sanco
Rue Froissart 101
1049 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 299 32 02
E-mail: paolo.caricato@ec.europa.eu

Mr Jiri SOCHOR

Administrator
European Commission
DG SANCO
Rue Froissart 101
1049 Brussels
Belgium
E-mail: jiri.sochor@ec.europa.eu

Mr Stéphane BRION

Administrator
Council of the European Union
DG B 2B
Rue de la Loi 175
1048 Brussels
Belgium
Tel: +3222812142
Fax: +3222816198
E-mail: secretariat.codex@consilium.europa.eu

FINLAND – FINLANDE – FINLANDIA

Ms Maarja HACKZELL

Senior Veterinary Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
Department of Food
PO Box 30
00023 Government Helsinki
Finland
Tel: +358400622027
Fax: +358916053338
E-mail: 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

FRANCE – FRANCIA

Ms Virginie HOSSEN

Project manager
MINISTRY OF AGRICULTURE,
AGROBUSINESS, AND FORESTS
OFFICE for FISHERY PRODUCTS and FRESH
WATER PRODUCTS
251 rue de Vaugirard
75032 Paris
France
Tel: +33 1 49 55 84 95
Fax: +33 1 49 55 84 90
E-mail: virginie.hossen@agriculture.gouv.fr

Mr NICOLAS BERHAULT

ICIA
43 rue de l'Evangile
75018 Paris
France
Tel: +33619924625
Fax: +33144896765
E-mail: 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

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

Ms Geneviève MORHANGE

Adjointe au Chef de Bureau
DGCCRF
Ministère de l'Economie
59 Bd Vincent Auriol
75013 Paris
France
Tel: +33144972916
Fax: +33144973048
E-mail: 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@bmel.bund.de

Ms Ute SCHROEDER

Scientist
Federal Research Institute of Nutrition and Food
Department of Safety and Quality of Milk and Fish
Products
Palmaille 9
D-22767 Hamburg
GERMANY
Tel: +40 38905-271
Fax: +40 38905-262
E-mail: ute.schroeder@mri.bund.de

GHANA

Ms Maureen AUDREY LARTEY

Head
Food and Drugs Authority
Animal Products & Biosafety Department
P.O. Box Ct 2783, Cantonments
00233 Accra
Ghana
Tel: +233-244673336 / +233-30223510
Fax: + 233-302229794
E-mail: naadeilartey@yahoo.com

Mr Kwame Dei ASAMOAH-OKYERE

Senior Regulatory Officer
Food and Drugs Authority
Animal Products and Biosafety Department
P.O. Box Ct 2783
Accra
Ghana
Tel: +233208184188
E-mail: kwamedei@hotmail.com

Mr Samuel DOODU MANU

Regional Director
Ministry of Fisheries and Agriculture Development
P.O. Box Gp 630
Accra
Ghana
Tel: +233 244 571 903
Fax: +233 302 675 146
E-mail: sdmanu123@yahoo.com

Ms Charlotte HEBIDZI

Standards Officer
Ghana Standards Authority
Fish Control and Export Project Dept.
P.O. Box Mb 245, Accra
00233 Accra
Ghana
Tel: +233 548 135 329
E-mail: chartheb2002@yahoo.com

Ms Jessica AKU AKPENE NKANSAH

Head of Department
Ghana Standards Authority
Fish Control and Export Project Dept.
P.O. Box Mb 245
00233 Accra
Ghana
Tel: +233 244 233 443
E-mail: jahafia@yahoo.com

Mr Peter AKPE ZIDDAH

Head of Unit
Ministry of Fisheries and Aquaculture
Development
Fish Health
P. O. Gp 630
Accra
Ghana
Tel: +233 244 254 048
E-mail: peterzid@yahoo.com

GREECE – GRÈCE - GRECIA

Ms Eirini TSIGARIDA

Head of Directorate of Nutrition Policy and
Research
Hellenic Food Authority (EFET)
Directorate of Nutrition Policy and Research
124, Kifisias Ave & 2, Latridou str.
115 26 Athens
Greece
Tel: +30 210 6971685
Fax: +30 210 6971552
E-mail: etsigarida@efet.gr

Ms Anastasia VARANGOULI

Veterinarian in Food of Animal Origin Enterprises
Control Department
Hellenic Food Authority
Directorate of Food Enterprises Control
124, Kifisias Ave & 2, Latridou str
115 26 Athens
Greece
Tel: +30 6977543105
Fax: +30 2106971500
E-mail: avarangouli@efet.gr

HUNGARY – HONGRIE – HUNGRÍA

Mr János GÁBOR

Senior Fishery Adviser
Ministry of Rural Development
Kossuth Tér 11
1055 Budapest
Hungary
Tel: +36 1 795 2101
Fax: +36 1 795 3672
E-mail: janos.gabor@vm.gov.hu

Ms Kata JÁMBORNÉ DANKÓ

FOP Sectorial Officer
Ministry of Rural Development
Kossuth Tér 11
1055 Budapest
Hungary
Tel: +36 1 795 20 61
Fax: +36 1 795 36 72
E-mail: kata.danko@vm.gov.hu

ICELAND – ISLANDE – ISLANDIA

Mr Garðar SVERRISSON

Senior Officer
Icelandic Food and Veterinary Authority
Austurvegur 64.800 Selfoss
Iceland
E-mail: gardar.sverrisson@mast.is

INDIA – INDE

Mr Intisar Anees SIDDIQUI

Assistant Commissioner (fisheries)
Department of Animal Husbandry, Dairying &
Fisheries, Ministry of Agriculture, Government of
India, Krishi Bhawan
Dr. Rajendra Prasad Road
New Delhi 110001
India
Tel: +91 1123097049
Fax: +91 11 23070370
E-mail: intisarsiddiqui@yahoo.co.in

Mr Raju MARTANDRAO MANDLIK

Deputy Director (Technical)
Export Inspection Council Of India
3rd Floor - Ndyca Cultural Centre Building, 1, Jai
Singh Road
Delhi 110001
India
Tel: +91 11 23748189
Fax: +911123748024
E-mail: tech1@eicindia.gov.in

Mr Norbert KARIKKASSERY

President (KERALA)
Seafood Exporters Association of India
Seafood House, Wellington Island
Cochin 682003
India
Tel: +91 984 7030763
Fax: +91 484 2667470
E-mail: nobby@karikkassery.com

INDONESIA – INDONÉSIE

Ms Harsi DEWANTARI KUSUMANINGRUM

Expert
Department of Food Science and Technology,
Bogor Agricultural University
Darmaga Campus, PO Box 220
16002 Bogor
Indonesia
Tel: +62 251 8626725
Fax: +62 251 8626725
E-mail: h_kusumaningrum@ipb.ac.id

Mr Widya RUSYANTO

Deputy Director of Standardization
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Building, 13th Floor, Jl. Medan
Merdeka Timur No.16
10110 Jakarta
Indonesia
Tel: +62 21 3500187
Fax: +62 21 3500187
E-mail: rusyanto66@gmail.com

Mr Sadarma Suhaim SARAGIH

Deputy Director for Export Development
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Building, 13th Floor, Jl. Medan
Merdeka Timur No. 16
10110 Jakarta
Indonesia
Tel: +62 21 3521977
Fax: +62 21 3521977
E-mail: sadar5957@yahoo.co.id

Ms Lia SUGIHARTINI

Head of Section for Standard Analysis
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari III Building, 13th Floor, Jl. Medan
Merdeka Timur No.16
10110 Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 3500187
Fax: +6221 3500187
E-mail: liaduta@yahoo.com.au

ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN –
RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D'IRAN –
REPÚBLICA ISLÁMICA DE IRÁN**Mr Majid MOSADEGH**

Assistant Manager of Quality Improvement
Department
Fisheries of IRAN
No. 236 West Fatemi Ave
Tehran
Iran (Islamic Republic of)
Tel: +982166942584
Fax: +982166941372
E-mail: majidmosadegh@gmail.com

Ms Afsaneh SAMIEI

Deputy of Participation in International
Standardization
Institute of Standard of IRAN
Institute of Standard - Vanak sq.
Tehran
Iran (Islamic Republic of)
Tel: +9821 88654060
Fax: +9821 88654059
E-mail: ccffp@isiri.org.ir;
fishcommittee@gmail.com

ISRAEL – ISRAËL

Mr Edward TAL

Chief veterinarian for food matters
Ministry of Health
12 Haarbaa st
Tel Aviv
Israel
Tel: 972-506242307
E-mail: edi.tal@moh.health.gov.il

ITALY – ITALIE – ITALIA

Mr Orazio SUMMO

Italian Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
Italy
Tel: +390646654043
E-mail: o.summo@mpaaf.gov.it

JAMAICA – JAMAÏQUE –

Mr 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: winty@cwjamaica.com

JAPAN – JAPON – JAPÓN

Mr Haruo TOMINAGA

Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Fisheries Agency
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

Mr Hirohide MATSUSHIMA

Section Chief
 Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries,
 Government of Japan
 Fish and Fishery Products Safety Office, Food
 Safety and Consumer Affairs Bureau
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-6744-2105
 Fax: +81-3-3501-2685
 E-mail: hirohide_matsushima@nm.maff.go.jp

Ms Rei NAKAGAWA

Assistant Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare, JAPAN
 Department of Food Safety
 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

Ms Mio TODA

Senior Scientist
 National Institute of Health Sciences
 Division of Safety Information on Drug, Food and
 Chemicals
 1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku
 154-8501 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3700-1141
 Fax: +81-3-3700-1483
 E-mail: miou@nihs.go.jp

Mr Hajime TOYOFUKU

Professor
 Yamaguchi University
 Veterinary Public Health and Epidemiology
 1677, Yoshida
 753-8515 Yamaguchi
 Japan
 Tel: 81-83-933-5827
 E-mail: toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp

LATVIA – LITUANIE - LITUANIA

Ms Dace LAUSKA

Senior Officer
 Ministry of Agriculture
 Veterinary and Food Department
 Republikas Laukums 2
 LV -1981 RIGA
 Latvia
 Tel: +371 67027264
 Fax: +371 67027205
 E-mail: dace.lauska@zm.gov.lv

MALAYSIA – MALAISIE - MALASIA

Ms BADARIAH MOHD ALI

Director
 Fisheries Biosecurity Division
 Department of Fisheries Malaysia
 Level 3, Podium 2, Block 4g2, Wisma Tani,
 Precinct 4, 62628 Putrajaya
 62628 Putrajaya
 Malaysia
 Tel: +603-88704705 / +6013-3352257
 Fax: +603-88903794
 E-mail: badmoh02@dof.gov.my

Mr Mohamad Norpi ABU HASSAN

Director of Fish Landing and Control Division
 Fisheries Development Authority of Malaysia
 Wisma Lkim Jalan Desaria Pulau Meranti
 47100 Puchong Selangor
 Malaysia
 Tel: 603-80649009
 Fax: 60320708713
 E-mail: norpi@lkim.gov.my

Ms Che Rahayu CHE RAHALIM

Assistant Director
 Fisheries Development Authority of Malaysia
 Level 3, Wisma Lkim, Jalan Desaria, Pulau
 Meranti, 47120 Puchong, Selangor
 Malaysia
 E-mail: rahayu@lkim.gov.my

Ms Faridah HUSSIN

Research Officer
 Malaysian Agricultural Research And
 Development Institute (Mardi)
 G.P.O. Box 12301
 50774 Kuala Lumpur
 Malaysia
 Tel: 603-89416905
 Fax: 603-89422906
 E-mail: idah@mardi.gov.my

MALDIVES – MALDIVAS

Mr Satheesh MOOSA

Microbiologist
 Maldives Food & Drug Authority
 Ministry of Health and Gender
 Roashanee Building
 20184 Male'
 Maldives
 Tel: +960 3014305
 Fax: +960 3014307
 E-mail: officialcontrol@health.gov.mv;
satish@health.gov.mv

MAURITANIA – MAURITANIE

Mr Mohamed Lemine BILAL

Chef d'Antenne ONISPA à Nouakchott
 ONISPA
 1416 Nouakchott
 Mauritania
 Tel: +222 22106061
 Fax: +222 45740573
 E-mail: ml.bilal@yahoo.fr

Mr Aly Yahya DARTIGE

Directeur Adjoint
Office National d'Inspection Sanitaire des Produits
de la Pêche et de l'Aquaculture
BP 1416
Nouadhibou
Mauritanie
Tel: +22 245740512/ +22222105972
Fax: +22 245740573
E-mail: alydartige@yahoo.fr

Mr Mohamed EL MAHJOUR

Director
Direction des industries des Pêches et de
l'Inspection Sanitaire
Ministry of Fish and Economic Maritime
P.O.Box 137
137 Nouakchott
Mauritanie
Tel: +22 222051200/46970036
Fax: +22 245293059
E-mail: med_ould_mahjoub@yahoo.fr

Mr Amadou NIANG

Chef du Département Inspection Sanitaire
Office National d'Inspection Sanitaire des Produits
de la Pêche et de l'Aquaculture
PB 1416
Nouadhibou
Mauritanie
Tel: +22245740512/+22245740511/00
Fax: +22245740573
E-mail: amamadouniang@gmail.com

MEXICO – MEXIQUE - MÉXICO**Mr ÁLVARO ISRAEL PÉREZ**

Comisionado de Operación Sanitaria
Comisión Federal para la Protección contra
Riesgos Sanitarios, Secretaria de Salud
Oklahoma no.14, Colonia Nápoles, Delegación
Benito Juárez
03810 México
Mexico
Tel: +(5255) 5080 5200
E-mail: aperez@cofepris.gob.mx

Ms MARÍA GUADALUPE ARIZMENDI

Verificador o Dictaminador Especializado
Comisión Federal para la Protección contra
Riesgos Sanitarios, Secretaría de Salud
Monterrey no.33, Colonia Roma Norte,
Delegación Cuauhtémoc
06700 México
Mexico
Tel: +(5255)50805200 ext. 1146
E-mail: mgarizmendi@cofepris.gob.mx

MOROCCO – MAROC – MARRUECOS**Ms 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

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: +212 661777768
Fax: +212537688294
E-mail: berrada@mpm.gov.ma

Ms 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
Tel: +212522940773
Fax: +212 522 940 771
E-mail: ma_chlaida@hotmail.com

Mr Mohammed HOMMANI

Conseiller
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

Mr MAJID JOUNDY

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

Mr Mustapha OUBARKA

Membre de l'Unicop
Unicop (Union Nationale des Industries de la
Conserve de Poisson)
Société Merveilles Des Mers, Bp 270, Z.I Route
Tilenzoune
80000 Tantan
Morocco
Tel: +212 528 76 67 60/61
Fax: +212 528 76 67 62
E-mail: info@merveillesdesmers.com

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

Mr Rachid TADILI

Chef du Département des Etudes et Prospection
Etablissement Autonome Contrôle Coordination
Export Agriculture
Casablanca
Morocco
Tel: +212 618532309
E-mail: tadili@eacce.org.ma; tadilirac@gmail.com

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

NETHERLANDS – PAYS BAS – PAÍSES BAJOS

Mr Albert LAM

Veterinary Inspector
The Netherlands Food and Consumer Product
Safety Authority
PO Box 43006
3540 AA Utrecht
NETHERLANDS
Tel: +31 6 15035829
Fax: +31 88 2233334
E-mail: albert.lam@vwa.nl

NEW ZEALAND – NOUVELLE-ZÉLANDE –
NEUVA 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

Ms Cathy WEBB

Seafood Standards Manager
Seafood New Zealand Ltd
Private Bag 24901
Wellington 6011
New Zealand
Tel: 64 4 3854005
E-mail: cathy.webb@seafood.org.nz

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 22 400000
Fax: +47 23216801
E-mail: geir.valset@mattilsynet.no

Mr Ivar Andreas HELBAK

Senior Adviser
Norwegian Ministry of Trade, Industry and
Fisheries
P.O. Box 8014 Dep
NO-0030 Oslo
Norway
Tel: +47 47238299
E-mail: Ivar-Andreas.Helbak@nfd.dep.no

Ms Bodil BLAKER

Specialist Director
Ministry of Health and Care Services
P.O. Box 8011 Dep Oslo
Norway
Tel: +4722248602
E-mail: bob@hod.dep.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

Ms Cecilie SVENNING

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Head Office
P.O. Box 383
N-2381 Brumunddal
Norway
Tel: +4723217000
E-mail: cesve@mattilsynet.no

Ms Hilde S NORLI

Secretary General
Norwegian Veterinary Institute
PB 750 Sentrum Oslo
Norway
Tel: +47 23216249
E-mail: hilde.skaar-norli@vetinst.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

PHILIPPINES – FILIPINAS

Ms Melannie GUERRA

Chair, Sub-Committee on Fish & Fishery Products
Department of Agriculture
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources
Pca Bldg., Elliptical Road, Diliman, Quezon City
1101
Quezon City
Philippines
Tel: +63 454 5863
Fax: +63 454 5863
E-mail: melannieguerra@gmail.com

POLAND – POLOGNE – POLONIA

Ms Monika KOŁODZIEJCZYK

Senior expert
Ministry of Agriculture and Rural Development
Department of Fisheries
Wspolna 30 Str.
00-930 Warsaw
Poland
Tel: +48226232386
E-mail: monika.kolodziejczyk@minrol.gov.pl

Mr Grzegorz TOKARCZYK

Expert
West Pomeranian University of Technology
Szczecin
Faculty of Food Science and Fisheries
Al. Piastow 17
70-310 Szczecin
Poland
Tel: +48914496528
E-mail: grzegorz.tokarczyk@zut.edu.pl

PORTUGAL

Mr Miguel DUARTE BAPTISTA

Av Brasilia
Lisboa
Portugal
Tel: 21303 5991
E-mail: mdb@dgrm.mamaol.pt

REPUBLIC OF KOREA –
REPUBLICQUE DE CORÉE –
REPÚBLICA DE COREA**Ms Mi RA JO**

Research scientist
Ministry of Oceans and Fisheries(MOF)
National Fisheries Research & Development
Institute(NFRDI)
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

Mr Chun Soo KIM

Scientific Officer
Food Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration
Complex, 187, Osongsaengmyeong 2-ro,
Osong-eup
Chungcheongbuk-do 363-700
Republic of Korea
Tel: 82437192422
Fax: 82437192400
E-mail: cskim94@korea.kr

Ms Ka JEONG LEE

Research scientist
Ministry of Oceans and Fisheries(MOF)
National Fisheries Research & Development
Institute(NFRDI)
216 Gijanghaean-ro Gijang-gun Gijang-eup
619-705 BUSAN
Republic of Korea
Tel: 82-51-720-2641
Fax: 82-51-720-2619
E-mail: kajlee@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION –
FÉDÉRATION DE RUSSIE –
FEDERACIÓN DE RUSIA
Ms Irina IGONINA
Research Specialist
All-Russian Research Institute of Fishery and
Oceanography
Laboratory of Technical Regulations and
Standardization
E-mail: igoninain@mail.ru

Ms Marina VIALTCEVA
Codex Programme Coordinator
Nonprofit Partnership Consumer Market
Participants Union
E-mail: codex@np-supr.ru

SAUDI ARABIA – ARABIE SAOUDITE –
ARABIA SAUDITA
Mr Abdulaziz ALQOUD
Senior Food Safety Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Executive Department for Technical Regulations
and Standards
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1)
13312 – 6288 Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966 1 275 9222
Fax: +966 1 2751282
E-mail: codex.cp@sFDA.gov.sa

SENEGAL – SÉNÉGAL
Mr Ibrahima CISSE
Comité National du Codex Alimentarius / Sénégal
(CNCAS)
Pôle de recherche ISRA/Hann CRODT
Dakar
Senegal
Tel: 00221 77 184 61 13
E-mail: ibrahima_cisse@hotmail.com

SOUTH AFRICA – AFRIQUE DU SUD –
SUDÁFRICA
Ms Ntomboxolo Meisie KATZ
General Manager
National Regulator for Compulsory Specifications
Food & Associated Industries
Box 36558, Chempet
7442 Cape Town
South Africa
Tel: +27-21-5263400
Fax: +27-21-5263451
E-mail: katzmn@nrCS.org.za

Mr John FOORD
Environmental Officer Specialised Production
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
Private Bag X2, Roggebaai
8012 Cape Town
South Africa
Tel: +27 21 430 7003
Fax: +2721 434 2144
E-mail: JohnF@daff.gov.za

Mr Deon JACOBS
Principal Inspector
National Regulator For Compulsory Specifications
14b Railway Road
7441 Cape Town
South Africa
Tel: +27 21 526 3400
Fax: +27 21 526 3451
E-mail: jacobsc@nrCS.org.za

Ms Kathryn SINCLAIR
Research & Development Executive
Irvin & Johnson Limited
P O Box 1628
8000 Cape Town
South Africa
Tel: +27 82 776 3463
Fax: +27 21 4407271
E-mail: kathryns@ij.co.za

SPAIN – ESPAGNE - ESPAÑA
Ms Cristina PERDIGUERO ARENAS
Head of Service
Ministry of Agriculture, Food and Environment
General Secretary for Fisheries
C/Velázquez, 147
28071 Madrid
Spain
Tel: (+34)91 347 62 00
E-mail: cperdiguero@magrama.es

Mr Alberto DOMEZAIN
Director
Caviar de Riofrio
Camino de la Piscifactoria 2
18313 Riofrio
Spain
Tel: (34) 958322621
Fax: (34) 958321114
E-mail: alberto@caviarderiofrio.com

SUDAN – SOUDAN - SUDÁN
Mr AMMAR EL-OBIED
Assistant Research Professor
Ministry of Livestock & Fisheries & Range Lands
Fisheries Research Centre
6 street (1) Alamarat, Khartoum
+11111 Khartoum
Sudan
Tel: +249122977967
E-mail: ammaroo68@hotmail.com

SWITZERLAND – SUISSE – SUECIA
Ms Awilo OCHIENG PERNET
Vice-Chairperson, Codex Alimentarius
Commission
Federal Food Safety and Veterinary Office
Division of International Affairs
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
Switzerland
Tel: +41 31 322 00 41
E-mail: awilo.ochieng@blv.admin.ch

THAILAND – THAÏLANDIE - TAILANDIA
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

Mr Panisuan JAMNARNWEJ
 Director
 Thai Frozen Foods Association
 92/6 6th Fl. Sathorn Thani II, North Sathorn Rd.
 10500 Bangkok
 THAILAND
 Tel: +66 223 556 22
 Fax: +66 223 556 25
 E-mail: panisuan@msn.com

Ms Suwimon KEERATIVIRIYAPORN
 Director of Fish Inspection and Quality Control
 Division (FIQD)
 Department of Fisheries
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Kaset-Klang, Chatuchak,
 10900 Bangkok
 THAILAND
 Tel: +66-2558-0150-5
 Fax: +66-2558-0136
 E-mail: suwimon.k@dof.mail.go.th

Mr Manat LARPPHON
 Senior Standards Officer
 Office of Standard Development
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards (Acfs)
 50 Kaset-Klang, Phaholyothin Road, Chatuchak
 10900 Bangkok
 Thailand
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1424
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-mail: mlarpphon@yahoo.com;
manat@acfs.go.th

Ms Varatip SOMBOONYARITHI
 Director, Fishery Technological Development
 Division
 Department of Fisheries
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Kaset - Klang, Phaholyothin Road, Chatuchak
 10900 Bangkok
 Thailand
 Tel: +66 (2) 9406130-45
 Fax: +66(2) 940 6200
 E-mail: varatip98@gmail.com;
varatips@fisheries.go.th

Mr Tust THANGSOMBAT
 Vice President & Chairman of Seafood
 Processors Group
 Thai Food Processors' Association
 Board of Trade of Thailand
 170/21-22 Ocean Tower 1 Bldg, Khlongtoey
 10110 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662-261-2684-6
 Fax: +662-261-2997
 E-mail: thaifood@thaifood.org; info@poonsin.com

Ms Chanikan THANUPITAK
 Trade and Technical Manager of Fisheries
 Products
 Thai Food Processors' Association
 170/21-22 9th Fl Ocean Tower 1 Bld., New
 Ratchadapisek Road
 10110 Bangkok
 THAILAND
 Tel: +662 261 2684-6
 Fax: +662 261 2996-7
 E-mail: fish@thaifood.org; chanikan@thaifood.org

Ms Sriant WANAEN
 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-ant@biotec.or.th;
sriant@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 3A, Nobel House, 17 Smith Square
 SW1P 3JR London
 United Kingdom
 Tel: +44 (0)207 238 4348
 E-mail: pendi.najran@defra.gsi.gov.uk

Mr Mark WOOLFE
 Technical Expert
 Thames Ditton
 K17 0uj Surrey
 United Kingdom
 E-mail: mjwoolfe@gmail.com

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA –
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE –
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA
Ms Mwanaidi MLOLWA
Assistant Director of Fisheries
Ministry of Livestock and Fisheries Development
Fisheries Development Division
P.O.Box 9152 Dar es Salaam
00255 Dar es Salaam
United Republic of Tanzania
Tel: +255 784 909292
E-mail: mrmolwa@yahoo.com

Ms Hafsa SLIM
STANDARDS OFFICER
Zanzibar Bureau of Standard (ZBS)
Zanzibar Bureau of Standard
P.O BOX 1136
00255 Zanzibar
United Republic of Tanzania
Tel: +255 773168833
E-mail: hafsa.ali@zbs.go.tz

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: +1 3014278014
Fax: +1 3017131081
E-mail: 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

Mr Paulo ALMEIDA
Associate Manager
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
20250 Washington, DC
United States of America
Tel: +1 202-205-7760
Fax: +1 202-720-3157
E-mail: paulo.almeida@fsis.usda.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

Ms Quinn DOWNS
Quality Officer
Seafood Inspection/NMFS/NOAA
U.S. Department of Commerce
1315 East West Highway, Room 9520
20910 Silver Spring, MD
United States of America
Tel: +1 301-427-8315
E-mail: quinn.downs@noaa.gov

Mr Kenneth LUM
President
Seafood Products Association
1600 South Jackson Street
98144 Seattle, WA
United States of America
Tel: +1 2063233540
Fax: +1 2063233543
E-mail: klum@spa-food.org

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

Mr Randy RICE
Technical Program Director
Alaska Seafood Marketing Institute
150 Nickerson Street, Suite 310
98109 Seattle, WA
United States of America
Tel: +1 206 352 8920
Fax: +1 206 352 8930
E-mail: RRice@alaskaseafood.org

Ms Angela RUPLE
Lead Microbiologist
National Seafood Inspection Laboratory
NOAA/U.S. Department of Commerce
P.O. Drawer 1207
39568 Pascagoula, Mississippi
United States of America
Tel: +1 228-762-7402
Fax: +1 228-762-7144
E-mail: angela.ruple@noaa.gov

Ms Lisa WEDDIG

Vice President, Regulatory and Technical Affairs
National Fisheries Institute
7918 Jones Branch Dr., Suite 700
22102 McLean, VA
United States of America
Tel: +1 703 752 8886
Fax: +1 703 752 7583
E-mail: lweddig@nfi.org

URUGUAY

Ms DINORAH MEDINA

Head of International Certification - Unit
National Direction of Aquatic Resources (Dinara)
Constituyente 1497
11200 Montevideo
Uruguay
Tel: 0059824004689
E-mail: dmedina@dinara.gub.uy

VIET NAM

Ms GIANG THU NGUYEN

Deputy Director General
Department of Science Technology and
Environment
2 Ngoc Ha, Street
844 Hanoi
Viet Nam
Tel: 373.47170
E-mail: thung.khcn@mard.gov.vn;
giangthu@gmail.com

Mr NGOC QUYNH VU

Director of Vietnam Codex Office
Vietnam National Codex Committee
Vietnam Food Administration
135 Nui Truc Street
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0913552166
E-mail: vungocquynh@vfa.gov.vn

ZIMBABWE

Mr Jairus MACHAKWA

Deputy Director Public Health
Ministry of Agriculture, Mechanization and
Irrigation
Veterinary Services
18 Borrowdale Rd
Harare
Zimbabwe
Tel: +263 4705885 / +263 712 806 71
Fax: +263 791516
E-mail: zhmachakwa@gmail.com

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

African Union – Union Africaine – Unión Africana

Mr ANDREW EDEWA

Food Safety Officer
AFRICAN UNION
Westlands Road, Kenindia Business Park
00100 Nairobi
KENYA
Tel: +254 203674000
Fax: +254 203674341
E-mail: Andrew.Edewa@au-ibar.org

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

Mr Karunasagar IDDYA

Senior Fishery Industry Officer
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +390657054873
Fax: +390657053020
E-mail: lddya.Kaunasagar@fao.org

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

European Chemical Industry Council –
Conseil européen de l'industrie chimique –
Consejo Europeo de la Industria Química

Ms Stéphanie REINERT

E-mail: stephanie.reinert@icl-pp.com

International Association of Fish Inspectors –
Association Internationale des Inspecteurs de
Poisson –

Asociación Internacional de Inspectores
Pesqueros

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@falfish.com

Ms Ilse VAN DE WIELE

NHF - Norway Executive Director
National Health Federation
PO Box 688
91017 Monrovia
United States of America
Tel: +16263572181
Fax: +16263030642
E-mail: ilse.vandewiele@yahoo.com

SECRETARIAT

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: +39 065 7055629
Fax: +39 065 7054593
E-mail: 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

Mr Hidetaka KOBAYASHI

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Nutrition and Consumer Protection Division
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +39 06 570 53218
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE –
SECRETARÍA DEL GOBIERNO HOSPEDANTE

Ms Guri AANDERUD

Senior Food Inspector
Norwegian Food Safety Authority
District Office of Bergen
Bontelabo 8B
N-5003 Bergen
NORWAY
Tel: +47 55215829
E-mail: codex@mattilsynet.no

Ms Oddrun GRØNNESBY

Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Regional Office Trøndelag and Møre og Romsdal
Strandveien 38
N-7734 Steinkjer
NORWAY
Tel: +47 74 11 32 20
E-mail: odmgr@mattilsynet.no

Ms Inger HOVIND

CCFFP Host Assistant
Norwegian Food Safety Authority
Codex Office
P.O Box 383
N-2381 Brumunddal
Norway
E-mail: codex@mattilsynet.no

Ms Hege ØRBECK SØRHEIM

Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Codex Contact Point
P.O Box 383
N-2381 Brumunddal
Norway
Tel: +47 23216633
E-mail: codex@mattilsynet.no

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

(À l'étape 8 de la Procédure)

I-8.6 Détermination des biotoxines

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.

I-8.6.1 Critères de détermination des analogues de toxines par des méthodes chimiques

Les méthodes devront satisfaire aux critères numériques figurant dans le Tableau 1 et peuvent répondre soit à la fourchette minimale applicable soit aux critères limite de détection (LD) et limite de quantification (LQ) de la liste.

(Uniquement pour information)

Les critères du Tableau 1 ont été calculés selon le manuel de procédures.

1. Le groupe STX est converti à partir de l'AOAC 2005.06 (NMKL 182, EN 14526:2004) et de l'AOAC 2011.02 (NMKL 197)
2. Les groupes AO & AZA sont convertis à partir des SOP 2011 du Laboratoire de référence de l'Union Européenne pour les biotoxines marines (http://aesan.msssi.gob.es/en/CRLMB/web/procedimientos_crlmb/crlmb_standard_operating_procedures.shtml Harmonised-SOP-LCMS-OA-Version4.pdf)
3. Calcul de l'AD par la méthode des critères.

Tableau 1. Critères de détermination des analogues de toxines par des méthodes chimiques

Groupe de toxines	Toxine	Fourchette minimale applicable (mg/kg)	LD (mg/kg)	LQ (mg/kg)	Précision (RSD _R)	Pourcentage de récupération
Groupe des STX	Saxitoxine (STX)	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	(NEO)	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	(dcSTX)	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	GTX1	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	GTX2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	GTX3	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	GTX4	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	GTX5	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	GTX6	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	dcGTX2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	dcGTX3	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	C1	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	C2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	C3	0,5 - 1,5	0,1	0,2	≤32%	50 - 130%
C4	0,5 - 1,5	0,1	0,2	≤32%	50 - 130%	
Groupe AO	AO	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	60 - 115%
	DTX1	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	60 - 115%
	DTX2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	60 - 115%
Acide domoïque	AD	14 - 26	2	4	≤20%	80 - 110%
Groupe AZA	AZA1	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	40 - 120%
	AZA2	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	40 - 120%
	AZA3	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	40 - 120%

On estime que la toxicité totale est la somme des concentrations molaires des analogues détectés multipliée par les facteurs d'équivalence de toxicité (FET) spécifiques équivalents. Il convient d'utiliser des FET avec une validation scientifique internationale. Les connaissances scientifiques sous-jacentes aux FET sont en cours d'évolution. On peut trouver des FET actuellement validés sur le plan international sur le site de la FAO. Des informations sur les FET pourraient être intégrées dans la présente Norme à l'avenir.

Il conviendrait de valider et d'utiliser des méthodes 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 1.

En cas de détermination d'analogues de toxines ne figurant pas dans le Tableau 1, l'autorité compétente doit évaluer la contribution de ces analogues à la toxicité totale, tout en poursuivant des recherches plus approfondies.

I-8.6.2 Méthodes biologiques et fonctionnelles pour déterminer la toxicité paralysante des mollusques

On peut utiliser la *Méthode officielle AOAC 959.08 Toxine paralysante des mollusques* et d'autres essais biologiques ou fonctionnels qui donnent des résultats égaux à l'AOAC 959.08.

ANNEXE III

PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES CRUS

(À l'étape 8 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 fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles', c'est-à-dire la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.
- ii) 'Chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail', c'est-à-dire la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec le corail attaché.
- iii) 'Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' ou 'chair surgelée de Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' avec de l'eau ajoutée et/ou ajout d'une solution d'eau et de phosphates.

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 reconstituées et additionnées de liants comme des protéines issues de produits de la mer, des fibrinogènes ou d'autres substances et
- ii) aux coquilles Saint-Jacques ou 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 coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles**

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 Chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail

On prépare la 'Chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail' en séparant complètement le muscle adducteur et son corail de la coquille, et en détachant complètement les viscères dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable. Le corail devrait rester attaché au muscle adducteur. La 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail' ne contient 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 avec ou sans corail transformée avec ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates

La 'chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail' avec ajout d'eau et/ou de solutions d'eau et de phosphates comprend les produits définis en 2.1.1 et 2.1.2 et une solution d'eau et/ou de phosphates et éventuellement du sel.

2.2 Définition du procédé de transformation

2.2.1 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail

Après la préparation de la 'Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail' dans de bonnes conditions d'hygiène, les produits sont rincés, égouttés, et entreposés 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 ou égale 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 maîtrisées pour permettre de conserver la qualité du produit, suivie d'une nouvelle étape de surgélation telle que définie, est autorisée. Ces produits devront être préparés 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 avec ou sans corail transformée avec ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates

Après la préparation de la 'Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail' dans de bonnes conditions d'hygiène, le produit est rincé, égoutté, 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 ou égale à 4°C. Le produit fait l'objet d'un 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 est soumis à 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 maîtrisées pour permettre de conserver la qualité du produit, suivie d'une nouvelle étape de surgélation telle que définie, est autorisée. Ces produits devront être préparés et conditionnés de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

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.
- Le produit à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles¹ peut être emballé en nombre par unité de poids.
- Si la présentation de produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles contient des morceaux cassés représentant plus de 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 avec ou sans 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 avec ou sans corail avec ajout d'eau et/ou d'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 conforme aux lois

¹ Le terme « produit à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles » désigne tous les produits visés par la présente norme.

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 Glazurage

En cas de glazurage, l'eau utilisée pour le glazurage ou la préparation des solutions de glazurage devra être de l'eau potable² ou de l'eau propre³.

3.4 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 de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits définis aux sections 2.1.1 et 2.1.2.

4.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail transformée avec des phosphates

Humectant / séquestrant

SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	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 Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (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 pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008) ne contiendra pas 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 à la Section 'X'⁴ du *Code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003), il est peu probable que les biotoxines marines constituent un danger pour la 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles'. Dès lors que l'analyse des dangers estimera que les biotoxines marines sont un danger pertinent, ce danger sera exclu ou inclus en fonction de l'espèce et des données disponibles pour les toxines associées à cette espèce.
- (ii) Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail - Les biotoxines marines pourraient constituer un danger possible pour la 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de 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).

² 'Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson' de l'OMS

³ Voir la définition de l'eau propre dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003)

⁴ En cours d'élaboration

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 correspondantes des *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 sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des 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 produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

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

Les produits définis en 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3 seront désignés conformément à la loi ou la coutume du pays dans lequel le produit est vendu. Pour les produits couverts par 2.1.3, 'ajout d'eau' devra faire partie du nom du produit.

7.2 Outre le nom indiqué en 7.1, 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.

7.3 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.

7.4 L'eau ajoutée en tant qu'ingrédient aux produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles devra être déclarée dans la liste d'ingrédients⁵ et le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et/ou le pourcentage d'eau ajoutée devront clairement apparaître sur l'étiquette, conformément à la loi et la coutume du pays dans lequel le produit est vendu.

7.5 Contenu net (produits glazurés)

Si le produit a été glazuré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du glazurage.

7.6 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 inférieure ou égale à -18°C pour le produit congelé transformé conformément à la sous-section 2.2 de la présente Norme.

7.7 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le récipient, 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 récipient.

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.

⁵ Conformément aux sections 4.2.1.5 et 5.1.2 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985)

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

À élaborer.

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 8.7 ainsi que dans les annexes, et conformément aux *Directives Codex pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* (CAC/GL 31-1999).

8.3 Détermination de morceaux

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 cette chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle est inférieur à 50 pour cent du poids moyen de 10 chairs non cassées de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles choisies au hasard dans le paquet. Le pourcentage de morceaux de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dans l'unité d'échantillon peut être déterminé grâce à l'équation suivante :

$$\% \text{ de morceaux de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles} = \frac{\sum \text{ poids des morceaux de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dans une unité d'échantillon} \times 100}{\text{Poids de l'unité d'échantillon}}$$

8.4 Détermination du nombre

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre de chairs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sera déterminé en comptant le nombre de chairs entières de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (sans compter les morceaux définis ci-dessus) dans le paquet ou dans un échantillon représentatif de celui-ci et en divisant le nombre de chairs entières de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles par le poids déglazuré ajusté (poids réel déglazuré moins le poids des morceaux dégivrés) pour déterminer le nombre par unité de poids.

8.5 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.

8.6 Examen de présence de parasites

La présence de parasites visibles à l'œil nu dans une unité d'échantillon et décelées par inspection visuelle normale des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles.

8.7 Détermination de la présence de viscères et de corail

On examine les produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles pour y déceler la présence de viscères restants attachés au muscle adducteur ou libre dans le paquet ainsi que de corail restant (uniquement pour les chairs de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle).

8.8 Détermination d'eau ajoutée

Afin de vérifier la conformité avec les sous-sections 3.1 et 3.2, un pays peut établir un critère scientifiquement justifié pour la teneur naturelle en eau dans la chair des espèces de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles récoltées. 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 considérera 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 déshydratation excessive apparaissant nettement sous la forme d'une coloration anormale blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, et qui ne peut être facilement enlevée en raclant la surface 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 de coquilles Saint-Jacques ou de 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 de parasites à un niveau indésirable.

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

Une teneur en eau ajoutée dépassant ce qui est indiqué 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, déterminé conformément à la section 9, n'est pas supérieur au critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié de la section 8.1.
- (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, n'est pas supérieur au critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié de la section 8.1. 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 récipient 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 8.5.

Examiner le produit congelé à base 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 8.5 et examiner individuellement chaque produit à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles de l'unité d'échantillon pour rechercher la présence de matières étrangères, de matières indésirables et de défauts de présentation.

Déterminer le poids de produit à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles affecté par des défauts de présentation.

Vérifier le nombre de morceaux dans le produit et les déclarations relatives au nombre conformément aux procédures des sections 8.3 et 8.4.

Évaluer au besoin l'odeur et la présence de parasites sur le produit à base 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 IV**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉPARATION DE SAUCE DE POISSON**

(À l'étape 5 de la Procédure)

Le présent Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson a principalement été élaboré pour fournir une directive servant à l'amélioration des pratiques de préparation de sauce de poisson pour que celles-ci soient conformes aux exigences internationales. L'application de principes BPF, HACCP et DAP devrait être promue pour ce produit traditionnel afin de veiller à la santé et la sécurité des consommateurs ainsi qu'à la qualité de la sauce de poisson. La sauce de poisson est un produit liquide translucide et non troublé, ayant un goût salé et un arôme de poisson, obtenu par la fermentation d'un mélange de poisson et de sel dans des proportions appropriées. Les poissons qui servent généralement de matière première pour la production de sauce de poisson sont de petite taille et ne dépassent pas 12 cm de longueur. La fermentation traditionnelle de la sauce de poisson repose sur la présence d'enzymes endogènes et de bactéries propres aux matières premières. Dans le cas de la fermentation non traditionnelle, d'autres ingrédients ou auxiliaires technologiques peuvent être ajoutés pour aider le processus de fermentation. Le sel est un ingrédient essentiel de la production de sauce de poisson pour maîtriser les types de micro-organismes et prévenir un défaut de fermentation. La couleur, la clarté, l'arôme (l'odeur) et le goût sont les caractéristiques de qualité qui servent à déterminer la fin du processus de fermentation.

Généralités sur les dangers et les défauts**Dangers**

La sauce de poisson est le produit obtenu par fermentation d'un mélange de poisson et de sel. La matière première utilisée pour produire de la sauce de poisson par fermentation peut être autant du poisson d'eau douce que du poisson d'eau de mer, tel que du maquereau, de la sardine ou de l'anchois. Les anchois sont parmi les types de poissons privilégiés pour produire une sauce de poisson de grande qualité avec un arôme caractéristique et une couleur brun-rougeâtre. L'utilisation des poissons de mer cités ci-dessus peut toutefois présenter un risque d'histamine. Certains poissons de mer peuvent être contaminés par des bactéries, en particulier le *Clostridium botulinum* et cela dépend de leur type, taille et zone de récolte. Les pélagiques et les petits poissons de mer présentent un faible risque de contamination. Au cours du procédé de production de sauce de poisson, il est donc nécessaire de disposer d'un Code d'usages pour maintenir la qualité des matières premières sur le bateau de récolte conformément aux sections 3 et 4 du Code d'usage pour les poissons et les produits de la mer en vigueur.

Le maintien de la qualité des poissons sur le bateau de récolte pourrait se faire soit par une maîtrise de la température des poissons soit en retardant la décomposition des poissons. Concrètement, on utilise communément du sel pour maintenir la qualité et la fraîcheur des poissons et retarder la décomposition après la récolte plutôt que de recourir à une maîtrise de la température. La raison en est que si la température du poisson est trop basse, le sel sera absorbé lentement ce qui signifie une période de fermentation plus longue.

On utilise une grande quantité de sel pour la préparation de sauce de poisson. La sauce de poisson contient donc une concentration de sel supérieure à 20 pour cent (sel en phase aqueuse > 10 pour cent) qui pourrait entraver et retarder la croissance de bactéries.

Défauts

L'odeur et le goût de la sauce de poisson dépend des acides aminés sous forme libre provenant du processus de fermentation. La teneur en acide aminés sous forme libre varie selon le type de poisson utilisé pour la fermentation, la proportion de poisson et de sel et la durée de fermentation appropriée. Ainsi, ma maîtrise de ces facteurs est nécessaire pour obtenir des produits de sauce de poisson avec l'odeur et le goût désirés.

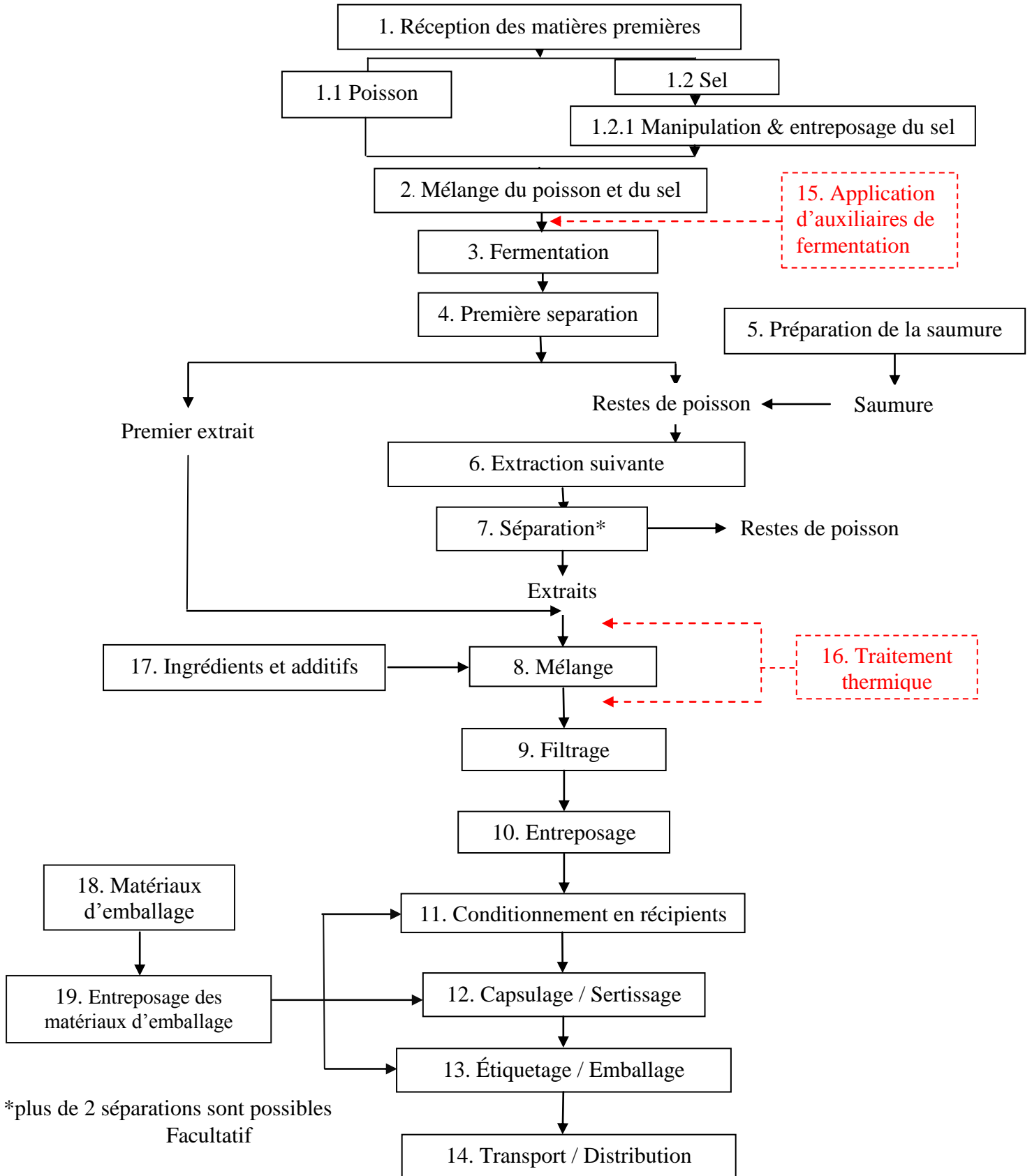
Le présent Code abordera les étapes générales de la préparation et les orientations techniques destinées à être utilisées par les fabricants de sauce de poisson et qui pourraient varier d'un pays à l'autre. Les dangers et défauts potentiels de chaque étape de la préparation, de la réception de la matière première à la distribution du produit fini, seront également recensés. Par ailleurs, chaque étape de la préparation comprendra des orientations techniques pour la maîtrise des dangers et défauts recensés, et qui contribue à garantir la sécurité des consommateurs et la qualité des produits.

Exemple de diagramme pour la préparation de sauce de poisson

Ce diagramme est présenté uniquement à titre d'exemple. Pour la mise en œuvre des principes HACCP en usine.

Un diagramme complet et détaillé doit être établi pour chaque produit.

Les références indiquent les sections correspondantes du présent Code.



1. Réception des matières premières

1.1 Poissons

Dangers potentiels: Histamine, contamination microbiologique, biotoxines, contamination chimique (y compris pesticides), contamination physique, métaux lourds

Défauts potentiels: Décomposition, matières étrangères

Orientations techniques:

- Pour les poissons et les morceaux de poissons, les spécifications pour les matières premières pourraient comprendre les caractéristiques suivantes:
 - Selon qu'il convient, une documentation sur le navire de récolte, le transport et l'entreposage actant que les poissons ont été rapidement réfrigérés et conservés à une température inférieure ou égale à 4°C;
 - Selon qu'il convient, une documentation sur le navire de récolte et le transport actant que les poissons ont été salés de manière appropriée pour atteindre une activité de l'eau voulue dans les temps voulus;
 - Des caractéristiques organoleptiques telles que l'apparence, l'odeur, la texture ;
 - Des indicateurs chimiques de décomposition et/ou de contamination, par exemple, l'azote basique volatil total (ABVT – TVBN), l'histamine, les métaux lourds, les résidus de pesticides, les nitrates ;
 - Des critères microbiologiques (pour prévenir l'utilisation de matières premières contenant des toxines microbiologiques) pour les poissons à risques ;
 - Les résidus de médicaments vétérinaires (lorsque les poissons servant de matières premières proviennent d'aquaculture) ;
 - La présence de matières étrangères.
- Ceux qui manipulent le poisson et le personnel concerné devraient acquérir les techniques nécessaires pour l'évaluation organoleptique, afin de garantir que le poisson cru soit conforme aux dispositions de qualité essentielle de la norme Codex pertinente, ainsi que pour le tri des espèces de poissons qui présentent un risque de biotoxines telles que la ciguatoxine pour les grands poissons de récif carnivores tropicaux et subtropicaux.
- Les poissons de plus de 12 cm de longueur qui doivent être éviscérés à leur arrivée à l'usine de transformation devraient être éviscérés correctement, sans retard injustifié et avec soin pour éviter la contamination.
 - L'éviscération est complète lorsque le tractus intestinal et les organes internes ont été enlevés.
 - Il faudrait utiliser de l'eau de mer propre.
- Il faudrait rejeter les poissons s'il est établi qu'ils contiennent des substances dangereuses, décomposées ou étrangères, qu'il est impossible d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable par des procédures normales de tri ou de préparation.
- Les informations sur la zone de récolte devraient être enregistrées.

1.2 Besoins en sel

Dangers potentiels: Contamination chimique et physique

Défauts potentiels: Composition incorrecte

Orientations techniques:

- Le sel utilisé devrait être de qualité alimentaire ainsi que cela figure dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985).
- La composition du sel varie selon son origine. Le sel gemme et le sel de mer cristallisé en saline contiennent des impuretés sous la forme de plusieurs autres sels, tels que le sulfate de calcium

et de magnésium, et des chlorures. Le sel cristallisé en saline peut être entreposé pendant au mois deux mois avant de l'utiliser afin d'obtenir un bon goût pour la sauce de poisson.

- Il faudrait examiner le sel pour vérifier qu'il est propre, qu'il n'a pas déjà été utilisé, qu'il est exempt de matières et de cristaux étrangers, et qu'il ne présente aucun signe visible de contamination par de la saleté, des lubrifiants, de l'eau de cale ou d'autres substances étrangères.
- La taille des grains de sel devrait être soigneusement examinée. Il faudrait utiliser des cristaux de sel de taille moyenne. Utiliser du sel propre sans contaminants. En cas d'utilisation de petits cristaux de sel, la peau du poisson perd rapidement de son humidité et la brûlure saline qui peut s'en suivre empêche la pénétration du sel dans le poisson. En conséquence, l'intérieur du poisson peut être avarié. En cas d'utilisation de cristaux de sel trop grands, la pénétration du sel est lente et le poisson peut être avarié avant que n'agisse l'effet de conservation du sel.

1.2.1 Manipulation et entreposage du sel

Dangers potentiels: Contamination chimique et physique

Défauts potentiels: Peu probables

Orientations techniques:

- Le sel devrait être transporté et entreposé au sec et protégé de manière hygiénique dans des bacs à sel, des entrepôts, des récipients ou dans des sacs de plastique.

2. Mélange du poisson et du sel

Dangers potentiels: Histamine, contamination microbiologique (toxines de *Clostridium botulinum* et de *Staphylococcus aureus*), fragments métalliques

Défauts potentiels: Décomposition, contamination physique

Orientations techniques:

- Le poisson et le sel devraient être mélangés soigneusement par du personnel formé ou par des machines pour assurer un bon contact entre le sel et le poisson afin d'empêcher la croissance de pathogènes et la décomposition pendant la fermentation.
- Tous les appareils utilisés pour mélanger le poisson et le sel devraient être faciles à nettoyer, exempts de rouille et résistants au sel. Les mélangeurs mécaniques ne devraient pas introduire de substances non approuvées ou des fragments métalliques.
- Afin de prévenir la décomposition et la croissance de bactéries pathogènes, la concentration de sel ne devrait pas être inférieure à 20 pour cent du poids. Les proportions de poids de poisson et de sel sont généralement de 3:1, 5:2 et 3:2.
- Le poisson devrait atteindre 10 pour cent de sel en phase aqueuse, ou une activité de l'eau inférieure à 0,85 dans les 24 heures suivant le mélange, mesurés au centre du plus grand poisson.
- La brûlure saline devrait être évitée en utilisant un type de sel approprié.

3. Fermentation

Dangers potentiels: Contamination physique et chimique

Défauts potentiels: Odeur et goût indésirables

Orientations techniques:

- Il faudrait veiller soigneusement à la propreté de l'espace et des cuves de fermentation. Les cuves de fermentation devraient être faites de matériaux non dangereux et permettre de prévenir la contamination des produits.
- La période de fermentation devrait durer de 6 à 18 mois afin de produire une sauce de poisson de bonne qualité dérivée de la fermentation naturelle en zone tropicale. L'utilisation d'auxiliaires de fermentation permet de modifier la durée.

4. Première séparation

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Séparation incorrecte (p.ex. matières indésirables, turbidité)

Orientations techniques:

- Tous les ustensiles devraient être propres
- Les (restes de poisson) liquides et solides devraient être complètement séparés.
- Le premier extrait (liquide) devrait être une solution translucide

5. Préparation de la saumure

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Odeur et goût indésirables

Orientations techniques:

- La saumure, saturée de préférence, ajoutée aux restes de poisson devrait être préparée avec de l'eau potable et du sel de qualité alimentaire pour l'extraction suivante.

6. Extraction suivante

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Odeur et goût indésirables

Orientations techniques:

- L'extraction suivante de saumure des restes de poisson pourrait être poursuivie tant qu'on obtient les extraits voulus.

7. Séparation

Voir l'étape 4 : Première séparation

8. Mélange

Dangers potentiels: Contamination microbiologique

Défauts potentiels: Erreurs de pesée des ingrédients, additifs alimentaires non autorisés

Orientations techniques:

- L'azote total de lots d'extrait de fermentation devrait être analysé avant le mélange. L'azote total et la teneur en azote aminé dans le produit fini doivent être conformes aux valeurs de la *Norme pour la sauce de poisson* (CODEX STAN 302-2011).
- Afin d'obtenir une sauce de poisson de bonne qualité, les ingrédients devraient satisfaire aux caractéristiques requises et aux concentrations appropriées.
- Tous les ustensiles devraient être propres.
- Les additifs alimentaires et leurs concentrations doivent être conformes aux valeurs de la *Norme pour la sauce de poisson* (CODEX STAN 302-2011). Les additifs alimentaires utilisés doivent être identifiés par les noms et numéros d'identifications en conformité avec le document *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989).
- Avant le mélange, les propriétés chimiques et les facteurs essentiels de qualité devraient être surveillés et les résultats enregistrés.

9. Filtrage

Dangers potentiels: Contamination chimique provenant d'un agent de nettoyage ou désinfectant

Défauts potentiels: Matières étrangères et turbidité

Orientations techniques:

- Le système de filtrage devrait être nettoyé et gardé dans un environnement approprié pour prévenir la contamination.
- Un système de filtrage approprié devrait faire l'objet de vérifications régulières.

10. Entreposage

Dangers potentiels: Contamination physique et chimique

Défauts potentiels: Peu probables

Orientations techniques:

- Les cuves d'entreposage munies d'un couvercle devraient être propres, résistantes à la rouille et au sel et placées dans un espace approprié.
- Le produit devrait être entreposé proprement et conservé à l'écart de toute source de contamination.
- Les lots entreposés devraient être identifiés à des fins de traçage.

11. Conditionnement en récipients

Dangers potentiels: Résidu d'agent de nettoyage chimique, contamination physique telle que par des fragments de verre

Défauts potentiels: Matières étrangères, volume incorrect, bouteilles ou récipients défectueux ou non nettoyés

Orientations techniques:

- Les récipients devraient être contrôlés régulièrement et de manière aléatoire pour détecter des défauts et en vérifier la propreté.
- Il faudrait veiller à la propreté des lignes de conditionnement pour prévenir la contamination.
- Les récipients défectueux ne devraient pas être utilisés.
- Les récipients devraient être faits d'un matériau résistant aux fortes teneurs en sel et ne libérant pas de substances nocives pour la santé humaine.

12. Capsulage

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Morceaux de plastique détachés, capsules cassées, matières étrangères

Orientations techniques:

- L'état des capsules devrait être vérifié avant le capsulage.
- La présence de matières étrangères devrait être vérifiée après le capsulage.

13. Étiquetage / Emballage

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Étiquetage incorrect

Orientations techniques:

- Voir section 8.2.3

14. Transport / Distribution

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Récipients et cartons contaminés et endommagés

Orientations techniques:

- Les cartons devraient être propres, secs, durables et se prêter à l'emploi voulu.
- Les cartons devraient être manipulés avec soin pour éviter que les récipients ne soient endommagés.
- Voir aussi Section 17.4

15. Application d'auxiliaires de fermentation

Dangers potentiels: Contamination microbiologique

Défauts potentiels: Peu probables

Orientations techniques:

- Les auxiliaires de fermentation devraient être entreposés à une température appropriée afin d'éviter la désactivation des auxiliaires de fermentation.
- Lorsqu'on des enzymes et des cultures bactériennes servent d'auxiliaires de fermentation, ils devraient être manipulés de manière à minimiser la contamination microbiologique.

16. Traitement thermique

Dangers potentiels: Contamination microbiologique

Défauts potentiels: Surchauffe

Orientations techniques:

- Il faudrait appliquer une température et une durée suffisantes.
- Il faudrait surveiller et enregistrer la température et la durée du traitement thermique.

17. Ingrédients et additifs

Dangers potentiels: Contamination chimique, physique et microbiologique

Défauts potentiels: Dépend de l'ingrédient

Orientations techniques:

- Les ingrédients et les additifs devraient être entreposés dans des conditions de température et d'humidité appropriées.
- Les ingrédients et les additifs devraient être entreposés dans un endroit sec et propre dans de bonnes conditions d'hygiène.
- Les ingrédients et les additifs devraient être correctement protégés et séparés afin d'éviter la contamination croisée.
- Des ingrédients et additifs défectueux ne devraient pas être utilisés.

18. Matériaux d'emballage

Dangers potentiels: Contamination chimique et physique

Défauts potentiels: Peu probables

Orientations techniques:

- Il faudrait vérifier que tous les renseignements indiqués sur les étiquettes sont conformes, s'il y a lieu, à la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et aux dispositions d'étiquetage de la Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011) et/ou à d'autres dispositions législatives nationales.
- Les matériaux d'emballage devraient être examinés pour garantir qu'ils sont intacts et ne sont pas contaminés.

19. Entreposage de matériaux d'emballage

Dangers potentiels: Contamination chimique et physique

Défauts potentiels: Peu probables

Orientations techniques:

- Les matériaux d'emballage devraient être entreposés en un lieu sec et propre dans de bonnes conditions d'hygiène.
- Les matériaux d'emballage utilisés devraient être correctement protégés et séparés afin d'éviter la contamination croisée.
- Il ne faudrait pas utiliser d'ingrédients et de matériaux d'emballage défectueux.

ANNEXE V

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES CRUS

(À l'étape 3 de la procédure)

TABLE DES MATIÈRES

SECTION X Transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus

- X.1** Généralités – ajout au Programme de conditions préalables
- X.2** Identification des dangers et des défauts
- X.3** Opérations de transformation
 - X.3.1 Opérations sur navire de pêche en eaux lointaines**
 - X.3.1.1** Débarquement/Déversement sur le pont de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles
 - X.3.1.2** Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers
 - X.3.1.3** Écaillage
 - X.3.1.4** Lavage
 - X.3.1.5** Pré-réfrigération
 - X.3.1.6** Emballage
 - X.3.1.7** Entreposage réfrigéré
 - X.3.2 Opérations dans l'établissement de transformation**
 - X.3.2.1** Réception des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles
 - X.3.2.2** Lavage des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers
 - X.3.2.3** Écaillage
 - X.3.2.4** Lavage
 - X.3.2.5** Entreposage réfrigéré
 - X.3.2.6** Ajout d'une solution d'eau et de phosphates
 - X.3.2.7** Ajout d'eau en tant qu'ingrédient
 - X.3.2.8** Calibrage et examen
 - X.3.2.9** Congélation
 - X.3.2.10** Glazurage
 - X.3.2.11** Pesage
 - X.3.2.12** Conditionnement
 - X.3.2.13** Étiquetage
 - X.3.2.14** Entreposage frigorifique

SECTION 2 DÉFINITIONS

Aux fins du présent Code, on entend par:

- Eau de mer réfrigérée** de l'eau de mer dans des citernes fixes, réfrigérée par un système de réfrigération mécanique.
- Chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail** de la chair crue de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec le corail attaché à l'état frais ou surgelé, préparée 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. Le corail devrait rester attaché au muscle adducteur. La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail ne contient pas d'eau, de phosphates ou d'autres ingrédients ajoutés. Le muscle adducteur et le corail sont présentés entiers.
- Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles** de la chair crue de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles à l'état frais ou surgelé, préparée 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.
- Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail avec ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates** de la chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail avec ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates. Ces produits peuvent également contenir du sel.
- Produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles** Tous les produits à base de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles repris ci-dessus.
- Écaillage** le procédé qui consiste à séparer la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants.
Aux fins du présent Code, sont compris tous les organes internes, à l'exception du corail.
- Corail** la gonade de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles comprenant l'ovaire et le testicule.

SECTION X TRANSFORMATION DE PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES CRUS

La présente section donne des exemples de dangers et de défauts potentiels et comprend des orientations techniques qui peuvent servir à élaborer des mesures de maîtrise et des mesures correctives. Pour chaque étape, seuls les dangers et les défauts susceptibles d'être introduits ou maîtrisés à cette étape sont énumérés. Il devrait être entendu que lors de l'élaboration d'un plan HACCP (Systèmes d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise) et/ou d'un plan DAP (points de contrôle des défauts), il est indispensable de consulter la Section 5 qui comprend des orientations sur l'application des principes HACCP et de l'analyse DAP. Toutefois, le présent Code d'usages ne peut donner de détails sur les limites critiques, le suivi, la tenue d'un registre et la vérification à chacune des étapes, dans la mesure où tout dépend du danger ou du défaut précis à maîtriser et des mesures de maîtrise utilisées.

Ainsi que le souligne le présent Code, l'application des éléments appropriés du programme de conditions préalables (section 3) et des principes HACCP (section 5) à ces étapes donnera au transformateur une garantie raisonnable que les dispositions essentielles relatives à la qualité, à la composition et à l'étiquetage du projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (en cours d'élaboration) seront maintenues et que les questions de sécurité sanitaire des aliments seront maîtrisées.

Les modes de récolte de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles à des fins commerciales peuvent être assez différents. L'écaillage peut ainsi avoir lieu soit à bord des bateaux de pêche à la coquille Saint-Jacques ou au pétoncle équipés pour de telles opérations, soit dans des usines de transformation à terre. Dans le cas de longues campagnes de pêche, les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles sont écaillés et lavés sur le pont dans des bacs avec de l'eau de mer fraîche ou une solution d'eau salée fraîche et de glace, puis égouttés, mis en sac et entreposés sous le pont avec de la glace d'eau douce. Le contact avec de l'eau pendant le lavage et avec de la glace fondante

pendant l'entreposage peuvent autant influencer la qualité que la composition du produit. Pour que le produit soit conforme aux normes internationales et/ou réglementaires visant à prévenir la fraude et les pratiques commerciales déloyales vis-à-vis des consommateurs, les pêcheurs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et les transformateurs doivent avoir mis en place des mesures de maîtrise qui préviennent l'ajout d'eau douce au produit autant que possible et pratiquement réalisable, en utilisant des équipements et des pratiques de manipulation adaptés.

Le présent Code couvre la préparation et la manipulation de chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncle (avec ou sans corail) à bord de bateaux de pêche opérant en eaux lointaines. Il couvre la préparation et manipulation dans l'établissement de transformation de la chair fraîche de coquilles St. Jacques ou pétoncles (avec ou sans corail) (sans ajout d'eau ou d'une solution de phosphates) ainsi que la chair surgelée de coquilles St. Jacques ou pétoncles (avec ou sans corail) avec ou sans ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates. Le présent Code aborde également le contrôle de l'ajout non-intentionnel et intentionnel d'eau douce pendant la transformation et l'ajout d'une solution d'eau et de phosphates pour améliorer la rétention de l'eau. L'exemple de diagramme des opérations (Figure X.1) illustrera quelques-unes des étapes les plus courantes de la transformation de produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

X.1 GÉNÉRALITÉS – AJOUT AU PROGRAMME DE CONDITIONS PRÉALABLES

Section 3 – Le programme de conditions préalables énonce les dispositions minimales pour de bonnes pratiques en matière d'hygiène à bord d'un bateau de pêche et dans un établissement de transformation, avant l'application de l'analyse des dangers et des défauts. Outre les directives figurant en Section 3, il faudrait également se conformer aux prescriptions suivantes:

- L'équipement utilisé pour contenir des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles écaillés dans de la glace devrait être propre, hygiénique et en bon état.
- Lorsque les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles sont écaillés, ils devraient être soigneusement rincés avec de l'eau de mer propre ou avec de l'eau salée préparée à partir d'eau potable pour minimiser la présence de sable, de coquille, de détritits et de matières étrangères dans le produit fini.
- L'eau de mer utilisée à bord pour le lavage et la pré-réfrigération devrait provenir de zones propres et ne pas être contaminée par le système de pompage de l'eau ou à cause d'une position inadaptée de l'admission d'eau.

X.2 IDENTIFICATION DES DANGERS ET DES DÉFAUTS

Voir également la section 5.3.3 Analyse des dangers et des défauts.

X.2.1 Dangers

Voir également la Section 5.3.3.1 Identification des dangers et des défauts. Lors de la commercialisation de produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, tous les produits devraient satisfaire aux dispositions sur les contaminants ainsi qu'aux dispositions pertinentes en matière d'hygiène de la *Norme pour des produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus*. S'agissant de la commercialisation de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, ces produits devraient satisfaire aux dispositions sur les contaminants ainsi qu'aux dispositions pertinentes en matière d'hygiène figurant dans la *Norme Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008).

La présente section décrit les principaux dangers et défauts propres aux produits de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

X.2.1.1 Biotoxines marines

Il est improbable que des biotoxines marines provoquant par exemple l'intoxication paralysante par les mollusques (IPM), l'intoxication amnésique par les mollusques (IAM) et l'intoxication diarrhéique par les mollusques (IDM) présentent un danger dans de la chair de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles proprement traitée. Il existe des données scientifiques qui prouvent que lorsqu'elles sont présentes, les toxines IPM, IAM et DIM se concentrent dans les viscères. [En période de forte toxicité, les toxines peuvent atteindre des concentrations dangereuses dans les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail et les mesures de prévention mises en place devraient être conformes à la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).] Les biotoxines peuvent également migrer vers le muscle adducteur (chair) si les viscères et le corail ne sont pas séparés pendant que la coquille Saint-Jacques ou le pétoncle est en vie. Il n'existe encore que des informations scientifiques limitées sur les toxines pour certaines espèces de

coquilles Saint-Jacques et de pétoncles et l'analyse des dangers devra donc considérer que les biotoxines marines constituent un danger possible dans la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Ce danger sera exclu ou inclus selon l'espèce, les méthodes de transformation, et les données scientifiques spécifiques du pays disponibles pour les toxines associées à cette espèce.

Pendant l'écaillage pour séparer les chairs de coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles, une séparation incomplète des viscères et du corail pourrait créer un danger pour la santé découlant de biotoxines et de pathogènes associés aux bivalves entiers.

X.2.2 Défauts

X.2.2.1 Parasites

On sait qu'il y a des parasites qui affectent le système respiratoire, certains organes et les tissus conjonctifs des organes (tel que *Perkinsis* spp.) de mollusques bivalves. Il a été observé que le nématode *Sulcascaaris sulcata* peut parasiter le muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ; toutefois cette espèce se développe dans des tortues marines à sang froid et on ne considère pas qu'elle constitue un danger pour des humains. Néanmoins, l'infestation de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles par des parasites ou la présence de kystes peut rebuter le consommateur.

X.2.2.2 Matières indésirables et étrangères

Du sable, de la vase, des débris et des matières étrangères peuvent accompagner les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles récoltés dans leur environnement naturel et amenés à bord d'un bateau. S'ils ne sont pas proprement éliminés par rinçage, le sable et la vase peuvent se déposer entre les fibres du muscle adducteur, communément associé aux contractions musculaires au moment de la mort. Une quantité excessive de matières étrangères pourrait conférer des attributs physiques indésirables au produit final qui seraient désagréables pour les consommateurs, tels que le crissement des dents sur du sable ou de la vase pendant la mastication.

X.2.2.3 Absorption excessive d'eau

Il a été démontré que lorsque la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles est en contact avec de l'eau douce, sa teneur en eau augmente avec le temps. Le muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles peut absorber et retenir de l'eau ajoutée grâce à plusieurs mécanismes physiques et chimiques qui présentent différents degrés de capacité de rétention d'eau. La chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne devrait pas être en contact avec de l'eau douce, ni avec de l'eau de fonte de glace d'eau douce, pendant un laps de temps supérieur à celui qui est nécessaire pour la préparation et la transformation, sinon le produit absorbera un excès d'eau, ce qui peut constituer une pratique commerciale déloyale ou de la fraude vis-à-vis du consommateur. Le transformateur devrait avoir mis en place des contrôles appropriés de la transformation pour éviter ou limiter toute absorption d'eau à ce qui est technologiquement évitable.

Dans les cas de produits à base de chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) transformés avec une solution d'eau et de phosphates ou uniquement avec de l'eau ajoutée, des mesures de contrôle appropriées de la transformation devraient être en place pour garantir que la quantité d'eau ajoutée est conforme à la déclaration sur l'eau de l'étiquette (pour éviter les pratiques déloyales ou la fraude vis-à-vis du consommateur).

L'utilisation d'une solution d'eau et de phosphates n'est autorisée que pour les produits surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Les phosphates doivent être appliqués conformément à la section 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

Le diagramme ci-après est uniquement présenté à titre d'exemple. Pour mettre en œuvre un plan HACCP, chaque usine doit établir un diagramme complet et détaillé pour chaque procédé.

[Figure X.1]

X.3 OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION

X.3.1 Opérations sur navire de pêche en eaux lointaines

La pêche de la coquille Saint-Jacques ou du pétoncle peut se faire par expédition courte ou longue et on les distingue en fonction du temps passé en mer et de la distance entre les zones de pêche et l'établissement de transformation à terre. Les expéditions dites "courtes" durent normalement entre 1 et deux jours s'il s'agit de pêches côtières de poissons à l'état sauvage et sont quotidiennes s'il s'agit de récoltes en milieu aquacole. Les 'expéditions lointaines' durent généralement jusqu'à 15 jours et les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles sont généralement écaillés en mer, lavés, pré-réfrigérés, égouttés et mis en sac sur le pont avant d'être mis en entreposage glacé ou réfrigéré sous le pont jusqu'au retour à terre du bateau de pêche à la coquille St.-Jacques ou au pétoncle. La présente section vise à améliorer la manipulation et la transformation de la chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) à bord de bateaux de pêche opérant en eaux lointaines. Après le débarquement à terre, d'autres étapes de transformation supplémentaires sont généralement effectuées dans des usines de transformation.

X.3.1.1 Débarquement/déversement sur le pont de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Étape de transformation 1)

Dangers potentiels: *Biotoxines marines*

Défauts potentiels: *Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts*

Orientations techniques:

- Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles vivants devraient être ramassés et placés dans des récipients d'entreposage propres, sans retard injustifié et avec soin pour éviter la contamination.
- La manipulation brutale des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles vivants devrait être évitée afin de minimiser le stress et les blessures qui pourraient provoquer la mort des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles avant la transformation.
- [Il faudrait appliquer des mesures préventives telles que le dépistage de biotoxines à bord lorsqu'il est prévu de produire de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles pour lesquels le danger de biotoxines marines ne peut être exclu.]

X.3.1.2 Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers (Étape de transformation 2)

Dangers potentiels: *Contamination microbiologique ; contamination chimique et physique*

Défauts potentiels: *Peu probables*

Orientations techniques:

- La surface des coquilles devrait être lavée pour éliminer la boue, les détritiques et le sable.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles qui se sont agglomérés devraient être séparés.
- Le lavage devrait être effectué à l'aide d'un jet d'eau de mer propre ou d'eau salée préparée avec de l'eau potable.

X.3.1.3 Écaillage (Étape de transformation 3)

Dangers potentiels: *Biotoxines marines dans les viscères et le corail ; contamination microbiologique*

Défauts potentiels: *Restes de viscères ; restes de corail (pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles) ; coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts*

Orientations techniques:

- Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles vivants devraient être écaillés dans les plus brefs délais.
- [Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts identifiés pendant l'écaillage devraient être éliminés car, à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre, la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint-

Jacques ou pétoncles entiers morts peut être inacceptable parce qu'on ignore le moment de la mort.]

- La séparation des viscères et du corail sur des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles vivants fraîchement récoltés, empêche la migration de biotoxines, s'il y en a, vers le muscle adducteur (chair).
- Dans le cas de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, il faudrait soigneusement veiller à ce que les viscères et le corail soient entièrement séparés.
- Dans le cas de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, il faudrait soigneusement veiller à ce que les viscères soient séparés. En cas de présence de biotoxines dans les viscères, des mesures de contrôle devraient être en place pour veiller à ce que les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail soient propres à la consommation humaine (c'est-à-dire échantillonnage supplémentaire du corail).
- Il faudrait soigneusement veiller à ce que les tables d'écaillage, les récipients et les couteaux soient proprement nettoyés et désinfectés.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés devraient passer immédiatement aux étapes suivantes pour minimiser la période d'exposition à des températures ambiantes supérieures à 4°C.

X.3.1.4 Lavage (Étape de transformation 4)

Dangers potentiels: Fragments de coquille

Défauts potentiels: Matières indésirables, matières étrangères, absorption excessive d'eau

Orientations techniques:

- Il faudrait utiliser de l'eau de mer propre ou de l'eau salée potable pour laver les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles après l'écaillage pour supprimer toute matière indésirable telle que des restes de viscères, des fragments de coquille, du sable et des matières étrangères telles que des débris.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être secoués doucement pour permettre leur séparation les unes des autres et veiller à l'élimination des matières indésirables et étrangères.
- En cas d'utilisation d'eau qui n'est pas de l'eau de mer, celle-ci devrait être préparée avec de l'eau potable et 3 pour cent du sel de qualité alimentaire pour minimiser l'absorption d'eau. La salinité de l'eau salée devrait être surveillée.
- En cas d'utilisation d'eau douce potable, la méthode de lavage/douchage devrait être clairement définie et le contact entre l'eau et les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devrait être limité afin de minimiser l'absorption à celle qui est technologiquement inévitable.
- Le programme de lavage (paramètres concernant le temps de contact) devrait faire l'objet d'un suivi attentif.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles lavés devraient être égouttés correctement.
- Après le lavage, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être immédiatement transformés ou réfrigérés ou mis sur glace et maintenus à la température appropriée (température de la glace fondante).

X.3.1.5 Pré-réfrigération (Étape de transformation 5)

Dangers potentiels: Contamination microbiologique

Défauts potentiels: Absorption excessive d'eau (s'applique à la pré-réfrigération à l'aide d'eau douce), décomposition

Orientations techniques:

- On devrait pré-réfrigérer les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles pour réduire la température interne avant son placement en entrepôt réfrigéré. Cette mesure permet de minimiser la quantité de glace fondue et par conséquent le contact des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec l'eau douce pendant l'entreposage réfrigéré. Une réfrigération rapide minimisera également la perte de liquide à l'égouttage qui suit.
- La pré-réfrigération devrait comprendre l'immersion des coquilles Saint-Jacques ou

pétoncles dans de l'eau de mer réfrigérée ou glacée.

- Si on utilise de la glace d'eau douce en même temps que de l'eau de mer propre, le temps de contact pour chaque lot devrait être aussi court que possible pour limiter toute absorption excessive d'eau au-delà de ce qui est techniquement inévitable.
- L'eau utilisée pour la pré-réfrigération devrait être périodiquement remplacée pour minimiser la charge bactérienne et garantir une température d'eau fonctionnelle (c'est-à-dire $\leq 0^{\circ}\text{C}$ ou $\leq 32^{\circ}\text{F}$).

X.3.1.6 Emballage (Étapes de la transformation 6, 23, 24)

Dangers potentiels: Contamination microbologique

Défauts potentiels: Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles endommagés

Se reporter également aux sections 8.5.1 Réception – Emballages, étiquettes & ingrédients; 8.5.2 Entreposage – Emballage, étiquettes et ingrédients et 8.4.4 Empaquetage et emballage

Orientations techniques:

- Une fois les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles emballés dans des récipients propres faits d'un matériau adapté, approprié pour le contact avec des aliments, une étiquette ou un autre moyen d'identification adapté devrait être attaché à chaque récipient pour indiquer la date de récolte et d'autres informations pertinentes du produit.
- Le récipient ne devrait pas être trop grand, il devrait être rempli à un niveau adéquat et ne pas être trop empilé afin de faciliter la circulation de l'air froid et prévenir que les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles ne soient endommagés.
- Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles devraient être conservées dans un état propre.

X.3.1.7 Entreposage réfrigéré (Étape de transformation 7)

Dangers potentiels: Contamination microbologique

Défauts potentiels: Décomposition, absorption excessive d'eau, dommages physiques

Se reporter également à la section 8.1.2 – Entreposage réfrigéré

Orientations techniques:

- Les récipients de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles devraient être placés dans de la glace brisée assez finement.
- L'entrepôt réfrigéré ou les récipients d'entreposage devraient avoir un drainage adéquat pour que l'eau douce provenant de la glace fondue ne reste pas en contact avec le produit situé près de la couche du bas.
- Si on utilise de la glace, les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles entreposés devraient être examinés régulièrement pour veiller à ce que le produit soit recouvert d'une couche de glace suffisante.
- Les températures devraient être surveillées pour veiller à ce que les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entreposés restent à la température de la glace fondante.
- Les récipients devraient être empilés de manière appropriée pour faciliter la circulation de l'air froid et prévenir que les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles ne soient endommagés.
- La durée d'expéditions lointaines devrait être limitée au nombre de jours qui garantira qu'au moment du débarquement à terre, la période de conservation restante de toutes les coquilles Saint-Jacques ou de tous les pétoncles récoltés soit adéquate.
- Avant le déchargement, les informations sur le produit et l'entreposage (c'est-à-dire les dates de récolte par rapport aux emplacements de l'entreposage réfrigéré à bord, etc.) devraient être prises en compte pour faciliter une bonne utilisation des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles.
- Si le récipient utilisé pour entreposer les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles n'est pas imperméable, il devrait être nécessaire d'ajouter des mesures pour éviter ou limiter l'absorption d'eau à ce qui est technologiquement inévitable (par exemple des expéditions plus courtes, de la feuille étanche entre la glace et le récipient).

X.3.2 Opérations dans l'établissement de transformation

La présente section vise à compléter la section 7.6 par des informations supplémentaires sur la transformation réalisée dans l'établissement de transformation, de chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) sans ajout d'eau, ainsi que de chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec ou sans ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates.

X.3.2.1 Réception de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Étape de transformation 8)

Dangers potentiels: *Biotoxines marines, contamination microbiologique, chimique et physique*

Défauts potentiels: *Décomposition, absorption excessive d'eau, coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts ou blessés, parasites, matières indésirables, matières étrangères*

Orientations techniques:

- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être déchargés sans retard injustifié et avec soin et réfrigérés de manière adéquate pour éviter toute contamination.
- [Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers devraient être examinés pour vérifier qu'ils sont encore vivants, et toute coquille Saint-Jacques ou tout pétoncle mort devrait être éliminé car à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre, la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers morts peut être inacceptable parce qu'on ignore le moment de la mort. (Voir section X.3.1.3).]
- La manipulation brutale de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants devrait être évitée afin de minimiser le stress qui pourrait provoquer la mort de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avant la transformation.
- Les spécifications pourraient inclure les caractéristiques suivantes:
 - les caractéristiques organoleptiques telles que l'apparence, l'arôme, l'odeur, la texture etc.,
 - l'identification de l'espèce,
 - la limite supérieure acceptable pour la teneur en eau,
 - la qualité de l'exécution (par exemple présence de viscères/corail (uniquement dans le cas de chair de muscle adducteur)),
 - la contamination chimique, telle que par des métaux lourds, des résidus de pesticides, etc.,
 - la présence de parasites visibles,
 - la présence de matières étrangères.
- [Pour la commercialisation de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, le transformateur devrait disposer d'un processus pour s'assurer que la concentration de produits toxiques répond aux exigences réglementaires de l'autorité compétente pour la zone de récolte. A cette fin, il pourrait suivre un programme de surveillance de toxines ou effectuer l'analyse des produits finis.]
- Les manipulateurs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et le personnel approprié devraient acquérir des compétences en techniques d'examen organoleptique et physique afin de garantir que les lots entrants sont conformes aux dispositions essentielles de qualité de la *Norme pour des produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (en cours d'élaboration).
- Des procédures appropriées devraient être en place pour permettre aux personnes manipulant les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles et au personnel approprié de vérifier que les spécifications relatives aux espèces sont satisfaites. Cette vérification pourrait notamment comprendre l'examen d'informations sur le produit dans des documents commerciaux.
- Il faudrait rejeter les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles s'il est avéré qu'ils contiennent des substances dangereuses, ou étrangères, qui ne pourront être éliminées ou réduites à un niveau acceptable par les procédures normales de tri ou de préparation. Une évaluation appropriée devrait être effectuée pour déterminer la ou les raison(s) de la perte

de maîtrise et le plan HACCP ou DAP devrait être modifié en conséquence.

X.3.2.2 Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers (Étape de transformation 9)

Dangers potentiels: Contamination microbiologique ; contamination chimique et physique

Défauts potentiels: Peu probables

Orientations techniques: Voir section X.3.1.2

X.3.2.3 Écaillage (Étape de transformation 10)

Dangers potentiels: Biotoxines marines ; contamination microbiologique

Défauts potentiels: Restes de viscères ; restes de corail (pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles) ; coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts,

Orientations techniques: Voir section X.3.1.3

X.3.2.4 Lavage (Étape de transformation 11)

Dangers potentiels: Fragments de coquille

Défauts potentiels: Excès d'eau ; matières indésirables ; matières étrangères

Orientations techniques: Voir section X.3.1.4.

X.3.2.5 Entreposage réfrigéré (Étape de transformation 12)

Dangers potentiels: Contamination microbiologique

Défauts potentiels: Décomposition

Se reporter également à la section 8.1.2 – Entreposage réfrigéré

Orientations techniques:

- Pour des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles conditionnés dans des récipients, l'étiquette d'identification permet de déterminer la date de récolte. Des systèmes de rotation des stocks devraient être utilisés pour garantir l'utilisation appropriée des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles.
- Les produits devraient être entreposés à une température inférieure ou égale à 4°C. La température devrait être surveillée pendant l'entreposage réfrigéré.
- Le produit devrait être empilé de manière à permettre une répartition adéquate et uniforme de la température à toutes les parties du produit entreposé.
- Si on utilise de la glace d'eau douce pour réfrigérer les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles, il faudrait soigneusement veiller à prévoir un drainage adéquat et minimiser l'absorption d'eau (Voir section X.3.1.7). Tout ajout d'eau mesurable provenant de la glace devrait figurer correctement sur l'étiquette.

X.3.2.6 Ajout d'une solution d'eau et de phosphates (Étape de transformation 13)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Absorption excessive d'eau ; arôme anormal ; textures et décomposition ; formulation et application incorrectes de la solution de phosphates

Se reporter également aux sections 8.5.1 Réception – Emballages, étiquettes et ingrédients et 8.5.2 Entreposage – Emballage, étiquettes et ingrédients.

Orientations techniques:

- La quantité de solution de phosphates ajoutée aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devrait être limitée au niveau nécessaire le plus bas possible pour atteindre l'objectif technologique (par exemple rétention d'eau, conservation). Les solutions de phosphate ne devraient pas être utilisées aux fins d'ajouter de l'eau pour augmenter le poids net, toutefois leur utilisation provoquera une absorption d'eau supplémentaire provenant de la solution de phosphates dans la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Le transformateur devrait élaborer et suivre un processus d'application des solutions de phosphates afin d'atteindre systématiquement les objectifs fonctionnels.
- Le poids net d'un lot de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles à transformer devrait être

enregistré avant et après le traitement aux phosphates afin de pouvoir calculer le pourcentage de solution ajouté à des fins d'étiquetage.

- L'utilisation de phosphates doit satisfaire aux exigences de la Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (en cours d'élaboration).

X.3.2.7 Ajout d'eau en tant qu'ingrédient (Étape de transformation 13)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Mesure incorrecte de la quantité d'eau et de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

Orientations techniques:

- Lorsqu'on ajoute de l'eau en tant qu'ingrédient (uniquement pour produire des produits surgelés), la quantité d'eau et de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles auxquels on ajoute l'eau devrait être contrôlée et mesurée avec précision pour l'étiquetage.

X.3.2.8 Calibrage et examen (Étape de transformation 14)

Dangers potentiels: Contamination microbiologique

Défauts potentiels: Décomposition, variations inadéquates de la taille, parasites.

Orientations techniques:

- Le calibrage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles se fait normalement avec des calibreuses mécaniques plus ou moins précises. Il est toujours possible que des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles restent coincés dans les barres des calibreuses, de sorte qu'il faut régulièrement les inspecter et les nettoyer pour prévenir la remise en circulation de vieilles coquilles Saint-Jacques ou de vieux pétoncles.
- La couleur grise ou noire d'une chair de muscle adducteur indique que la coquille Saint-Jacques ou le pétoncle étaient morts au moment de l'écaillage ; cette chair de muscle adducteur est donc probablement décomposée et peut présenter un danger de biotoxines ; une telle chair devrait être éliminée du lot.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec une concentration indésirable de parasites devraient être éliminés du lot.
- La durée d'exposition à des températures ambiantes supérieures à 4°C devrait être minimale et surveillée. Les récipients de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles calibrés et examinés devraient être maintenus au froid pour veiller à ce que leur température interne reste inférieure ou égale à 4°C.

X.3.2.9 Congélation (Étape de transformation 15)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Détérioration de la texture

Se reporter à la section 8.3.1 Congélation

X.3.2.10 Glazurage (Étape de transformation 16)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Peu probables

Se reporter à la section 8.3.2 Glazurage

Orientations techniques:

- Il faudrait veiller soigneusement à ce que toute la surface de la chair congelée de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (avec ou sans corail) soit recouverte d'une couche protectrice appropriée de glace et ne présente pas de surfaces exposées aux risques de déshydratation (gelure) pendant l'entreposage frigorifique.

X.3.2.11 Pesage (Étape de transformation 17)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Poids net incorrect

Voir sections 8.2.1 Pesage et 8.3.2 Glazurage

- Le poids net est souvent déterminé en pesant les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles glazurés et en tenant compte du poids du glazurage. Ainsi, les degrés de glazurage devraient être régulièrement mesurés pour veiller à relever des poids nets corrects.
- Les balances devraient être correctement réglées pour tenir compte du pourcentage de glazurage estimé et réglées à nouveau quand les pourcentages de glazurage changent.

X.3.2.12 Conditionnement (Étapes de transformation 18, 23, 24)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Peu probables

Se reporter aux sections 8.5.1 Réception – Emballages, étiquettes et ingrédients; 8.5.2 Entreposage – Emballages, étiquettes et ingrédients et 8.4.4 Empaquetage et emballage

X.3.2.13 Étiquetage (Étape de transformation 19)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Étiquetage incorrect; ajout de solution de phosphates ou ajout d'eau non déclaré ou incorrectement déclaré

Se reporter aussi à la section 8.2.3 Étiquetage

Orientations techniques:

- Les informations figurant sur l'étiquette devraient être conformes aux dispositions de la *Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (en cours d'élaboration). L'étiquetage doit décrire correctement la nature du produit pour que les consommateurs ne soient pas induits en erreur et puissent faire leur choix en connaissance de cause.
- Lorsque qu'on utilise une solution d'eau et de phosphates pour la transformation ou si de l'eau est ajoutée en tant qu'ingrédient, un système devrait être en place pour garantir que ces ajouts soient correctement et précisément déclarés sur l'étiquette. (Se reporter également à la sous-section X.3.2.6. Ajout d'une solution d'eau et de phosphates ou à la sous-section X.3.2.7. Ajout d'eau en tant qu'ingrédient

X.3.2.14 Entreposage frigorifique (Étape de transformation 20)

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Déshydratation; décomposition; apparition d'odeurs rances; perte de qualité nutritionnelle

Orientations techniques:

Se reporter à la section 8.1.3 Entreposage frigorifique

ANNEXE VI

DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES POISSONS
ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

(pour adoption)

Tout nouveau libellé est présenté en caractères gras soulignés et un passage supprimé en ~~caractères barrés~~.

NORME GÉNÉRALE POUR LES FILETS DE POISSON SURGELÉS
(CODEX STAN 190-1995)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires suivants sont autorisés.

<u>Humectants - Agents de rétention de l'eau/humidité</u>		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	<u>2200 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore</u>
<u>339(ii)</u>	<u>Phosphate disodique d'hydrogène</u>	
<u>339(iii)</u>	<u>Phosphate trisodique</u>	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
<u>340(ii)</u>	<u>Phosphate dipotassique d'hydrogène</u>	
<u>340(iii)</u>	<u>Phosphate tripotassique</u>	
<u>341(i)</u>	<u>Phosphate de calcium dihydrogène</u>	
<u>341(ii)</u>	<u>Phosphate de calcium d'hydrogène</u>	
<u>341(iii)</u>	<u>Phosphate tricalcique</u>	
<u>450(i)</u>	<u>Diphosphate disodique</u>	
<u>450(ii)</u>	<u>Diphosphate trisodique</u>	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
<u>450(vii)</u>	<u>Diphosphate biacide de calcium</u>	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
<u>452(ii)</u>	<u>Polyphosphate potassique</u>	
<u>452(iii)</u>	<u>Polyphosphate de sodium-calcium</u>	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
<u>452(v)</u>	<u>Polyphosphate d'ammonium</u>	
<u>542</u>	<u>Phosphate d'os</u>	
401	Alginate de sodium	BPF

Antioxydants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
301	Ascorbate de sodium	BPF
303	Ascorbate de potassium	BPF

**NORME POUR LES BLOCS SURGELÉS DE FILETS DE POISSON, DE CHAIR DE POISSON HACHÉE ET DE MÉLANGES DE FILETS ET DE POISSON HACHÉ
(CODEX STAN 165-1989)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires suivants sont autorisés.

Humectants - Agents de rétention de l'eau/humidité		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	2200 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	<u>Phosphate disodique d'hydrogène</u>	
339(iii)	<u>Phosphate trisodique</u>	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	<u>Phosphate dipotassique d'hydrogène</u>	
340(iii)	<u>Phosphate tripotassique</u>	
341(i)	<u>Phosphate de calcium dihydrogène</u>	
341(ii)	<u>Phosphate de calcium d'hydrogène</u>	
341(iii)	<u>Phosphate tricalcique</u>	
450(i)	<u>Diphosphate disodique</u>	
450(ii)	<u>Diphosphate trisodique</u>	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vii)	<u>Diphosphate biacide de calcium</u>	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	<u>Polyphosphate potassique</u>	
452(iii)	<u>Polyphosphate de sodium-calcium</u>	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	<u>Polyphosphate d'ammonium</u>	
542	<u>Phosphate d'os</u>	
401	Alginate de sodium	BPF
Antioxydants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit

300	Acide ascorbique	BPF
301	Ascorbate de sodium	
303	Ascorbate de potassium	
304	Palmitate d'ascorbyle	1 g/kg
Pour la chair de poisson hachée seulement		
Régulateurs de l'acidité		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
330	Acide citrique	BPF
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
Épaississants		
412	Gomme guar	BPF
410	Farine de graines de caroube	
440	Pectines	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	
415	Gomme xanthane	
407	Carragenane et ses sels Na, K, NH ₄ (y compris furcellarane)	
407a	Algues Eucheuma transformées (AET/PES)	
461	Méthyl-cellulose	

**NORME POUR LES BÂTONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELÉS –
PANÉS OU ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE
(CODEX STAN 166-1989)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires suivants sont autorisés.

Humectants - Agents de rétention de l'eau/humidité		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	2200 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que
339(ii)	<u>Phosphate disodique d'hydrogène</u>	
339(iii)	<u>Phosphate trisodique</u>	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	<u>Phosphate dipotassique d'hydrogène</u>	
340(iii)	<u>Phosphate tripotassique</u>	
341(i)	<u>Phosphate de calcium dihydrogène</u>	
341(ii)	<u>Phosphate de calcium d'hydrogène</u>	
341(iii)	<u>Phosphate tricalcique</u>	
450(i)	<u>Diphosphate disodique</u>	

450(ii)	<u>Diphosphate trisodique</u>	<u>phosphore</u>
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vii)	<u>Diphosphate biacide de calcium</u>	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	<u>Polyphosphate potassique</u>	
452(iii)	<u>Polyphosphate de sodium-calcium</u>	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	<u>Polyphosphate d'ammonium</u>	
542	<u>Phosphate d'os</u>	
401	Alginate de sodium	
Antioxydants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
300	Acide ascorbique	BPF
301	Ascorbate de sodium	
303	Ascorbate de potassium	
304	Palmitate d'ascorbyle	1 g/kg
En outre, pour la chair de poisson hachée seulement		
Régulateurs de l'acidité		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
330	Acide citrique	BPF
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
Épaississants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
412	Gomme guar	BPF
410	Farine de graines de caroube	
440	Pectines	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	
415	Gomme xanthane	
407	Carragenane et ses sels Na, K, NH ₄ (y compris furcellarane)	
407a	Algues Eucheuma transformées (AET/PES)	
461	Méthyl-cellulose	
Additifs pour la panure ou la pâte à frire		

Agents levants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
339(i)	<u>Phosphate de sodium dihydrogène</u>	<u>440 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore</u>
340(iii)	<u>Phosphate tripotassique</u>	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	<u>Phosphate tricalcique</u>	
450(i)	<u>Diphosphate disodique</u>	
450(ii)	<u>Diphosphate trisodique</u>	
450(iii)	<u>Diphosphate tétrasodique</u>	
450(v)	<u>Diphosphate tétrapotassique</u>	
450(vi)	<u>Diphosphate dicalcique</u>	
450(vii)	<u>Diphosphate biacide de calcium</u>	
452(i)	<u>Polyphosphate sodique</u>	
452(ii)	<u>Polyphosphate potassique</u>	
452(iii)	<u>Polyphosphate de sodium-calcium</u>	
452(iv)	<u>Polyphosphate calcique</u>	
544	Phosphates de sodium-aluminium, basique et acide	
500	Carbonates de sodium	BPF
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
Exaltateurs d'arôme		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
621	Glutamate monosodique	BPF
622	Glutamate monopotassique	
Colorants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	25mg/kg exprimés en tant que bixine ou norbixine
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	
150a	Caramel I - nature	BPF
160a(i)	β -carotène (Synthétique)	100 mg/kg seuls ou en combinaison
160e	β -apo-caroténal	
Épaississants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
412	Gomme guar	
410	Farine de graines de caroube	
440	Pectines	

466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	BPF
415	Gomme xanthane	
407	Carragenane et ses sels Na, K, NH ₄ (y compris furcellarane)	
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	
461	Méthyl-cellulose	
400	<u>Acide alginique</u>	
401	Alginate de sodium	
402	<u>Alginate de potassium</u>	
403	<u>Alginate d'ammonium</u>	
404	<u>Alginate de calcium</u>	
463	Hydroxypropyl-cellulose	
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	
465	Méthyl-éthyl-cellulose	
Émulsifiants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
471	Monoglycérides d'acides gras	BPF
322	Lécithines	
Amidons modifiés		
1401	Amidons traités aux acides	BPF
1402	Amidons traités en milieu alcalin	
1404	Amidons oxydés	
1410	Phosphate d'amidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1420	Amidon acétylé estérifié avec de l'anhydride acétique	
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylé	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	

**NORME POUR LES CREVETTES SURGELÉES
(CODEX STAN 92-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires suivants sont autorisés.

Régulateurs de l'acidité		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
330	Acide citrique	BPF
Humectants - Agents de rétention de l'eau/humidité		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
<u>339(i)</u>	<u>Phosphate de sodium dihydrogène</u>	<u>2200 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore</u>
<u>339(ii)</u>	<u>Phosphate disodique d'hydrogène</u>	
<u>339(iii)</u>	<u>Phosphate trisodique</u>	
<u>340(i)</u>	<u>Phosphate de potassium dihydrogène</u>	
<u>340(ii)</u>	<u>Phosphate dipotassique d'hydrogène</u>	
<u>340(iii)</u>	<u>Phosphate tripotassique</u>	
<u>341(i)</u>	<u>Phosphate de calcium dihydrogène</u>	
<u>341(ii)</u>	<u>Phosphate de calcium d'hydrogène</u>	
<u>341(iii)</u>	<u>Phosphate tricalcique</u>	
<u>450(i)</u>	<u>Diphosphate disodique</u>	
<u>450(ii)</u>	<u>Diphosphate trisodique</u>	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
<u>450(vii)</u>	<u>Diphosphate biacide de calcium</u>	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
<u>452(i)</u>	<u>Polyphosphate sodique</u>	
<u>452(ii)</u>	<u>Polyphosphate potassique</u>	
<u>452(iii)</u>	<u>Polyphosphate de sodium-calcium</u>	
<u>452(iv)</u>	<u>Polyphosphate calcique</u>	
<u>452(v)</u>	<u>Polyphosphate d'ammonium</u>	
<u>542</u>	<u>Phosphate d'os</u>	
Antioxydants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
300	Acide ascorbique (L-)	BPF
Colorants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit

124	Ponceau 4R	30 mg/kg, uniquement dans les produits traités à la chaleur
Agents conservateurs		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
221	Sulfite de sodium	100 mg/kg dans la partie comestible du produit cru, ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit cuit, seuls ou en combinaison, exprimés en SO ₂
223	Métabisulfite de sodium	
224	Métabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	

NORME POUR LES LANGOUSTES, LANGOUSTINES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELÉS (CODEX STAN 95-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires suivants sont autorisés.

<u>Humectants</u> - Agents de rétention de l'eau/humidité		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
<u>339(i)</u>	<u>Phosphate de sodium dihydrogène</u>	<u>2200 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore</u>
<u>339(ii)</u>	<u>Phosphate disodique d'hydrogène</u>	
<u>339(iii)</u>	<u>Phosphate trisodique</u>	
<u>340(i)</u>	<u>Phosphate de potassium dihydrogène</u>	
<u>340(ii)</u>	<u>Phosphate dipotassique d'hydrogène</u>	
<u>340(iii)</u>	<u>Phosphate tripotassique</u>	
<u>341(i)</u>	<u>Phosphate de calcium dihydrogène</u>	
<u>341(ii)</u>	<u>Phosphate de calcium d'hydrogène</u>	
<u>341(iii)</u>	<u>Phosphate tricalcique</u>	
<u>450(i)</u>	<u>Diphosphate disodique</u>	
<u>450(ii)</u>	<u>Diphosphate trisodique</u>	
<u>450(iii)</u>	<u>Diphosphate tétrasodique</u>	
<u>450(v)</u>	<u>Diphosphate tétrapotassique</u>	
<u>450(vii)</u>	<u>Diphosphate biacide de calcium</u>	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
<u>452(ii)</u>	<u>Polyphosphate potassique</u>	
<u>452(iii)</u>	<u>Polyphosphate de sodium-calcium</u>	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
<u>452(v)</u>	<u>Polyphosphate d'ammonium</u>	
<u>542</u>	<u>Phosphate d'os</u>	

Agents conservateurs		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
221	Sulfite de sodium	100 mg/kg dans la partie comestible du produit cru, ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit cuit, seuls ou en combinaison, exprimés en SO ₂
223	Métabisulfite de sodium	
224	Métabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	
228	Bisulfite de potassium (uniquement pour le produit cru)	
Antioxydants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
300	Acide ascorbique	BPF
301	Ascorbate de sodium	
303	Ascorbate de potassium	