

Observations de la Communauté européenne relatives à la lettre circulaire du Codex CL 2007/06-QFF

Objet: Demande d'observations sur l'Avant-projet de Code d'usages international recommandé pour la manipulation et la transformation des aliments surgelés (à l'étape 3)

Commentaires généraux

La Communauté européenne et ses 27 États membres souhaitent faire l'éloge de la Thaïlande et des États-Unis pour la révision du Code d'usages international recommandé pour la manipulation et la transformation des aliments surgelés et ont l'honneur de faire connaître leurs observations en réponse à la lettre circulaire CL 2007/06-QFF.

Tout d'abord, la Communauté européenne et ses 27 États membres apprécient la nouvelle structure du document, qui est plus clair, plus concis, plus focalisé et plus universel, ce qui est totalement en conformité avec l'objectif visant à établir un code d'usages horizontal comportant les principes essentiels du processus de surgélation et de la distribution des denrées alimentaires surgelées, pour laquelle la chaîne du froid est le seul élément garantissant la conservation et dans le cadre de laquelle plusieurs étapes de transport/stockage peuvent se produire avant que les produits n'atteignent les consommateurs.

Toutefois, à de nombreuses occasions, les dispositions sont facultatives («peut être»), tandis que la Communauté européenne et ses 27 États membres auraient préféré une approche plus normative («doit être»).

En réponse aux points soulevés dans la CL 2007/06-QFF, la Communauté européenne et ses 27 États membres:

a) approuvent la suppression de l'expression «analyse des points défectueux» (DAP) et analyse DAP, et l'introduction du concept de «dispositions essentielles en matière de qualité». Les dispositions essentielles en matière de qualité sont associées aux CCP aux principales étapes du processus; cela représente une amélioration considérable;

b) sont favorables au nouveau point 5 qui regroupe les anciens point 4 (contrôle de la chaîne du froid: aspects de sécurité) et point 5 (contrôle de la chaîne du froid: aspects de qualité);

c) approuvent la suppression des annexes 1 et 2 d'origine qui décrivaient des exemples pratiques de surgélation (beignets de poulet).

Observations spécifiques

INTRODUCTION

La Communauté européenne et ses 27 États membres soutiennent la référence directe à l'hygiène, à l'étiquetage et aux textes verticaux du Codex pour éviter des répétitions de ce qui

existe déjà dans d'autres normes du Codex et textes connexes. Néanmoins, il est nécessaire d'être aussi exhaustif que possible et donc d'ajouter le libellé suivant à la fin du dernier paragraphe: «... *et tous autres codes du codex relatifs à l'hygiène et les autres codes relatifs aux produits, et notamment aux produits surgelés*».

1. CHAMP D'APPLICATION ET OBJECTIF

Afin d'éviter des confusions, il serait utile d'ajouter que ce code ne couvre pas les glaces alimentaires, en ajoutant la phrase suivante à la fin du premier paragraphe: «*Il ne s'applique pas aux glaces alimentaires*».

2. DEFINITIONS

- La définition de «denrées surgelées» devrait préciser que la température doit s'appliquer en tout point tout au long de la chaîne du froid. En outre, des tolérances sont prévues dans le texte du code et ne doivent pas apparaître dans la définition. Le texte de la définition pourrait donc être libellé comme suit: «Denrée surgelée: «Produit alimentaire ayant été soumis à un procédé de surgélation avant d'être maintenu à une température égale ou inférieure à -18°C en tous points tout au long de la chaîne du froid, ~~sous réserve des tolérances autorisées~~ et étiqueté comme tel.».

- En accord avec les principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex, la définition de «programme de conditions préalables» fait référence au HACCP, de sorte que la référence aux aspects de la «qualité» doit être supprimée de cette définition comme suit: "*Programme de conditions préalables: Programme à mettre en œuvre avant d'appliquer le système HACCP de manière à assurer que tout maillon de la chaîne du froid fonctionne selon les principes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, du Code d'usages approprié ainsi que de la législation sur ~~la qualité et la~~ sécurité alimentaires en vigueur.*»

- Une définition du «givrage» est introduite dans la note 4 en bas de page («L'application d'une couche de glace de protection à la surface d'un produit surgelé en le vaporisant ou en l'immergeant dans de l'eau potable, ou une eau potable contenant des additifs approuvés par la Commission du Codex alimentarius, selon le cas.»). Il serait plus logique d'inclure cette définition dans le point 2.

3. PROGRAMME DE CONDITIONS PREALABLES

Le «programme de conditions préalables» concerne l'hygiène et la sécurité et non la qualité. Par conséquent, les références aux aspects de qualité devraient être supprimées de ce point. Par exemple, le deuxième paragraphe pourrait être modifié comme suit: «*Les programmes de conditions préalables sont associés à la sécurité alimentaire*».

La Communauté européenne et ses 27 États membres suggèrent d'ajouter le paragraphe suivant après le premier paragraphe: «Tous les programmes de conditions préalables doivent être initialement vérifiés et validés et des mesures préventives appropriées ainsi qu'un système de contrôle doivent être en place. Lorsqu'une déviation par rapport aux limites fixées pour le contrôle des conditions préalables se produit, une action corrective appropriée doit être appliquée et traitée dans le cadre du plan HACCP.»

3.1 ETABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

3.1.2 Conception des installations de transformation

Le titre de ce point pourrait être simplifié et devenir «Installations de transformation» étant donné qu'il s'applique aux installations en général.

Les points 3.1.5 (*Installations*) et 3.1.5.1 (*Électricité*) doivent être inclus dans le point 3.1.2, étant donné qu'ils portent sur les installations. En outre, le point 3.1.5.1 d'origine doit être complété pour prévoir un plan de secours concernant tous les locaux et couvrir non seulement les coupures de courant, mais aussi différentes défaillances de l'équipement. Il pourrait être libellé comme suit: *«Il est nécessaire de prévoir un plan de secours permettant de maintenir la température des denrées surgelées, en cas d'interruption de la production de froid».*

3.1.3 Conception des entrepôts frigorifiques

Dans ce point, une température inférieure ou égale à -18°C est recommandée. Un stockage approprié est une étape essentielle pour maintenir la qualité des produits. Il est donc important que la température de stockage soit stable, aussi basse que possible, et inférieure à -18°C. La première puce (bullet) pourrait donc être modifiée comme suit: «une puissance frigorifique suffisante pour le maintien d'une température stable du produit, aussi basse que possible et inférieure à -18°C.»

3.1.4 Conception et fabrication des équipements

Ce paragraphe ne fait référence qu'aux risques physiques, alors que l'équipement doit être conçu pour minimiser d'autres risques, tels que les risques chimiques et biologiques. La première phrase pourrait donc être modifiée comme suit: *«Les équipements doivent être conçus et construits pour minimiser tous les types d'altérations (physiques, biologiques et chimiques) que pourraient subir les matières premières et les produits alimentaires, par exemple, en s'assurant que les équipements ne comportent pas d'angles ou de parties protubérantes pointues. ...»*

3.2.1.1 Traçabilité/ Traçage des produits

Au dernier alinéa (*bullet*), la Communauté européenne et ses 27 États membres suggèrent que le terme «rappel» soit supprimé du texte et que le libellé soit le suivant: «.. à l'aide de procédures adaptées». En effet, il existe une possibilité de confusion en utilisant les termes «retrait» et «rappel» dans la même phrase, en particulier parce qu'il n'y a aucune précision de ce que ces termes signifient dans cet alinéa. Si le terme «rappel» doit être conservé dans cet alinéa, une explication du contexte dans lequel il est utilisé doit être donnée.

4. CONTROLE DE CHAÎNE DU FROID

4.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Pour les raisons de cohérence dans l'ordre d'opérations, le 5^e paragraphe *«Les fournisseurs doivent également mettre en place des procédures le plus vite possible.»* pourrait être inséré après le deuxième paragraphe.

Dans la dernière phrase du 3^e paragraphe d'origine, il est indiqué que la détérioration de la qualité est généralement due à la prolifération microbienne, alors que l'activité enzymatique peut également en être la raison; la phrase pourrait donc être modifiée comme suit: *«La détérioration de la qualité, y compris le développement d'odeurs et de goûts suspects et les changements de couleur et de texture, sont généralement dus à la prolifération microbienne et à l'activité enzymatique.»*

4.2 TRANSFORMATION AVANT SURGELATION

Étant donné que les paragraphes 4 et 6 ne figurent pas actuellement dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire, ils doivent rester dans ce document; il conviendrait d'envisager leur introduction dans les PGHA étant donné qu'ils concernent l'ensemble de l'industrie alimentaire.

4.3 PROCEDE DE SURGELATION

Ce point doit être structuré en deux parties, d'abord le procédé, et ensuite l'impact de la surgélation sur les microorganismes et les parasites.

4.3.1 Procédé

Le deuxième paragraphe ne prévoit que le cas des lots importants, alors qu'il devrait s'appliquer dans tous les cas:

«~~Lorsque des lots importants sont surgelés, ou lorsque le produit alimentaire est d'une taille importante (par exemple une dinde entière) Au cours des opérations de surgélation, il faut créer des espaces ou des canaux permettant la circulation d'air entre les produits alimentaires ou les cartons. Si on omet de créer de tels canaux, la masse même des produits peut empêcher les parties internes du lot d'être réfrigérées ou surgelées rapidement, malgré l'utilisation d'air pulsé à grande vitesse et de basses températures d'air. Il est important que le centre thermique du produit soit refroidi aussi rapidement que possible pour empêcher l'excroissance des microorganismes pathogènes ou la production des toxines microbiennes. Le temps de congélation peut être un CCP.~~»

Le paragraphe suivant devrait être plus précis sur la nécessité de maintenir la chaîne du froid et la dernière phrase concernant la vente au détail devrait être déplacée au point 4.7. Il pourrait donc être modifié comme suit: *«On ne peut considérer le procédé de surgélation comme étant terminé que si, et seulement si la température au centre thermique du produit alimentaire est inférieure ou égale à -18°C après stabilisation thermique. À partir de ce stade le produit doit être maintenu à une température inférieure ou égale à - 18°C et ne pas être exposé à des conditions de températures élevées et/ou de forte humidité. Il doit être transféré à un entrepôt frigorifique le plus rapidement possible. ~~La même politique doit être appliquée aux produits emballés pour la vente au détail après le procédé de surgélation.~~»*

4.3.2 Impact de la surgélation sur les microorganismes et les parasites

Le premier paragraphe pourrait être modifié comme suit pour être plus précis: *«La surgélation ne doit pas être considérée comme un traitement éliminant les microorganismes dans les produits alimentaires. Toutefois, la surgélation peut induire une destruction de certains parasites ~~microorganismes~~ et inhiber la croissance d'autres de certaines microorganismes.»*

4.4 EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

À la page 7, deuxième ligne, les «tolérances autorisées» sont mentionnées sans clarifier par qui ces tolérances sont accordées. La Communauté européenne et ses 27 États membres préféreraient un texte plus clair, en remplaçant les «tolérances autorisées» par «dans les tolérances autorisées par la législation nationale...».

La Communauté européenne et ses 27 États membres proposent d'introduire la phrase spécifique suivante, à la fin du point 4.4 «Emballage et étiquetage»:

- «Le terme «surgelé» devra être ajouté à la dénomination de vente.
- Outre la date de durabilité minimale, la période pendant laquelle les produits surgelés peuvent être stockés par l'acheteur et la température de stockage et/ou le type d'équipement de stockage requis doivent être indiqués.

- *L'étiquette de toute denrée alimentaire surgelée doit porter un message clair du type «Ne pas recongeler après le dégivrage».*

Correction rédactionnelle:

Au point 4.4, troisième paragraphe : Sans objet pour le texte français.

4.6 TRANSPORT ET DISTRIBUTION

La législation de la CE ne permet pas une augmentation de la température jusqu'à -12°C. Cependant, comme la référence est faite aux dispositions de législation nationale qui doivent être respectées, la Communauté européenne et ses 27 États membres pourraient accepter de conserver ces dispositions.

Correction rédactionnelle:

Au point 4.6, première phrase du quatrième paragraphe: Sans objet pour le texte français.

4.8 INTERFACES

Afin de suivre le déroulement normal des opérations, il serait plus logique d'introduire ce point avant le point 4.7 «Vente au détail».

En outre, les alinéas (*bullets*) 1 et 5 relatifs aux manipulations pourraient être fusionnés.

5. CHAÎNE DU FROID: GESTION DE LA TEMPERATURE

La Communauté européenne et ses 27 États membres marquent leur accord sur le nouveau point 5 «Chaîne du froid: gestion de la température», et notamment sur la référence aux nouvelles techniques de suivi telles que les enregistrements informatisés de la température.

5.1 SUIVI DE LA TEMPERATURE

La Communauté européenne et ses 27 États membres suggèrent qu'une remarque supplémentaire soit faite ici en ce qui concerne le premier paragraphe du point 5.1 «Suivi de la température». En effet, précédemment, ce point précisait la température à laquelle les denrées alimentaires surgelées devraient être maintenues, c'est-à-dire -18°C, mais indiquait que des tolérances nationales pouvaient s'appliquer. Ce concept reste valable et nous proposons que le texte du premier paragraphe du point 5.1 «Suivi de la température» soit libellé comme suit:«... *afin de maintenir une température égale ou inférieure à -18°C des denrées surgelées. Des tolérances à cette température peuvent s'appliquer conformément à la législation nationale*».

5.2 MAITRISE DE LA TEMPERATURE – APPROCHE PAR ETAPES

Dans le schéma présenté, la case 2 indique «inspection de l'aliment»; il s'agit plutôt de «l'inspection des paquets».

La Communauté européenne et ses 27 États membres aimeraient souligner que les enregistrements du suivi des températures ne sont généralement pas disponibles immédiatement et qu'il est donc nécessaire de prévoir comme contrôle de routine un contrôle de la température alors qu'il est recommandé dans le document uniquement en cas de doute. Par ailleurs, il conviendrait aussi de laisser la possibilité aux opérateurs et aux services officiels de faire un contrôle destructif quand ils le jugent nécessaire.

5.3 NON-CONFORMITE DES TEMPERATURES

La troisième phrase de ce paragraphe devrait être modifiée comme suit: «Il incombe au détenteur, qui conserve la garde des denrées, de prendre **toutes mesures conservatoires pour protéger la santé des consommateurs et conserver les denrées, ces mesures pouvant être, selon la gravité de la non-conformité, par exemple, le refroidissement, la mise à la consommation immédiate ou la destruction**», ~~de veiller à rabaisser rapidement la température de ces denrées et, plus généralement, de prendre toutes mesures conservatoires,~~ afin de refléter le fait qu'il ne suffit pas toujours de se limiter à abaisser la température pour remédier à la non-conformité.

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

ANNEXE: INFORMATIONS SPECIFIQUES RELATIVES AU SUIVI ET A LA MAITRISE DE LA TEMPERATURE DANS LA CHAINE DU FROID

Les détails fournis dans l'annexe sont considérés comme étant d'une grande importance. Pour cette raison, l'annexe devrait être conservée et incorporée dans le texte du Code d'usages. Nous considérons que le suivi de l'air et de la température et du produit pendant la chaîne du froid est essentiel pour garantir l'intégrité et la qualité des produits surgelés. Il en va de même pour la procédure d'échantillonnage.

1.2 TEMPERATURE DE L'AIR DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

Le nombre de capteurs indiqué semble très élevé. Dans certaines entreprises ayant, par exemple, une capacité de stockage de 200 000 m³, deux capteurs seulement sont nécessaires actuellement. Selon ces nouvelles dispositions, il devrait y avoir un minimum de six capteurs. La Communauté européenne et ses 27 États membres suggèrent que le nombre minimal de capteurs ne soit pas une exigence absolue, mais un chiffre recommandé.

Le texte suivant est proposé en remplacement du paragraphe 1.2:

«Les capteurs doivent être placés en hauteur, dans des lieux indicatifs de l'entrepôt frigorifique loin de positions pouvant causer des fluctuations de température incontrôlées, telles que les ventilateurs des frigorifères, les portes d'entrée et de sortie, afin de permettre un enregistrement précis.

La position des capteurs doit être choisie de façon à prendre en considération la circulation d'air froid et en outre à donner aussi exactement que possible les conditions de température de l'entrepôt frigorifique. Les emplacements recommandés peuvent se trouver à l'avant, au milieu et à l'arrière de l'entrepôt frigorifique.

Il est recommandé de placer les enregistreurs des capteurs à l'extérieur des entrepôts frigorifiques dans un lieu approprié choisi pour cette raison.

En ce qui concerne le nombre de capteurs, chaque exploitant du secteur alimentaire doit évaluer ses procédés et prendre une décision documentée sur le nombre de capteurs requis, dans le cadre de la validation du plan HACCP. Comme chiffres indicatifs, on pourrait considérer que les petits entrepôts frigorifiques (moins de 500 m³) peuvent n'avoir besoin que d'un capteur, tandis que ceux dont le volume est inférieur à 30 000 m³ peuvent nécessiter deux capteurs. Les entrepôts d'un volume se situant entre 30 000 m³ et 60 000 m³ peuvent nécessiter 4 capteurs et ceux d'un volume supérieur à 60 000 m³ en demanderont 6. Dans les

chambres frigorifiques des magasins de détail d'un volume inférieur à 10 m³, un thermomètre visible peut suffire.»

2.2 ECHANTILLONNAGE DES PRODUITS AFIN D'EFFECTUER DES MESURES DE TEMPERATURE

2.2.1 Lors du transport

Le dernier alinéa (*bullet*) précise que l'opérateur effectue d'abord une mesure non destructive avant d'effectuer une mesure destructive. La Communauté européenne et ses 27 États membres estiment que la possibilité d'effectuer directement une mesure destructive directement doit être laissée au choix de l'opérateur, auquel cas la tolérance ne s'appliquerait pas. Ce dernier alinéa pourrait être libellé comme suit:

*«Lorsque des échantillons sont sélectionnés, **en général** on doit d'abord effectuer une mesure non destructive de la température **avant de décider si une mesure destructive doit être effectuée**. Une tolérance totale de 2,8°C doit être appliquée (2°C dus aux incertitudes de la méthodologie et 0,8°C pour l'incertitude du système) ~~avant de décider si une mesure destructive doit être effectuée~~. Toutefois, l'opérateur pourrait décider d'effectuer directement une mesure destructive, auquel cas la tolérance de 2,8°C ne s'applique pas.»*

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

3.3 THERMOMETRES SANS CONTACT

Une nouvelle phrase pourrait être ajoutée à la fin du premier paragraphe pour appeler l'attention des utilisateurs sur les précautions particulières à prendre lorsque la mesure est effectuée à une courte distance du produit:

«Les mesures effectuées à une courte distance du produit doivent être faites avec prudence étant donné que cela peut compromettre la validité des résultats.»

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

Il semble approprié de souligner le manque de fiabilité des TI et TTI à ce stade. La Communauté européenne et ses 27 États membres suggèrent donc de modifier ce paragraphe comme suit:

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