

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation


Notice n° : 2004-2508

Les conditions requises pour la production de poisson et de produits de la mer halal

Halal production requirements for fish and seafood

Riaz M.N., Chaudry M.M.

"Halal Food Production", 2003, p. 79-84

 à commander à l'éditeur - Texte en Anglais

● Résumé

Aujourd'hui, la production halal est en hausse dans le monde entier, et les consommateurs revendiquent de plus en plus la qualité sanitaire des produits. Afin de répondre à ces exigences, cet ouvrage aborde ce thème en précisant les grandes lignes de la production ainsi que les lois et la réglementation en cours, les ingrédients autorisés, l'étiquetage et la certification.

Dans le chapitre consacré aux poissons et aux produits de la mer, les espèces sont présentées en quatre catégories, en fonction de leur degré d'acceptabilité selon la jurisprudence islamique ; la différence est fondée sur les caractéristiques morphologiques (écailles et nageoires) et l'aptitude à survivre hors de l'eau. Toutefois, certaines opinions divergent dans les écoles de pensée en ce qui concerne la consommation des mollusques et des crustacés.

En fin de chapitre, la fabrication du surimi est citée comme exemple et les points de contrôle halal (HCP) sur le produit primaire, le mélange d'ingrédients, et l'étiquetage sont spécifiés.