

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **30 – Juin 2005**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 2 Nutrition**

Notice n° : **2005-3071**

Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'évaluation des différences qui existent entre le poisson d'appellation " frais " et le poisson d'appellation " congelé " de deux points de vue : celui de la nutrition et celui de l'information au consommateur au moment de l'achat (Saisine n° 2003-SA-0367)

2004-12-22, Saisine n° 2003-SA-0367, p. 1-3

Adresse Internet : <http://www.anses.fr/cgi-bin/countdocs.cgi?Documents/NUT2003sa0367.pdf>

◆ Analyse

Cet avis fait suite à la saisine de l'AFSSA par une association de consommateurs. Il fait le point sur les modifications des macro et micronutriments (vitamines, minéraux, acides gras oméga 3) des poissons congelés durant leur conservation.

Il indique notamment que des études récentes ont montré une diminution modérée à faible de la teneur en acides gras oméga 3 au cours de l'entreposage de poissons à l'état surgelé pendant 6 mois et qu'au-delà, les résultats des études divergent et ne permettent pas de conclure.

L'AFSSA estime qu'un poisson congelé à -30°C depuis au plus 3 mois présente une composition nutritionnelle proche d'un poisson frais. Elle en déduit donc des recommandations en matière de durée de vie optimale et d'étiquetage du poisson congelé.

N.B. : Cet avis a suscité une très vive réaction de la part du Syndicat National des Fabricants de Produits Surgelés et Congelés et de l'ANIA. Il est reproché notamment à l'AFSSA une méconnaissance des pratiques professionnelles de la filière " produits de la pêche " et son manque de transparence.

***Analyse réalisée par* : Litman S. / CITPPM**