

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6029



Avis de l'ANSES du 17 janvier 2012 relatif à la demande d'appui scientifique et technique sur la définition des produits de la pêche à maturation enzymatique auxquels s'applique un critère pour l'histamine (saisine n°2010-SA-0261)

Avis Anses, 2012, -

■ <http://www.anses.fr/Documents/MIC2010sa0261.pdf>

● **Résumé**

Le règlement (CE) , (2073/2005 modifié fixe des limites réglementaires pour l'histamine dans deux catégories de denrées :

- produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine,
- produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine.

La DGAL a parfois du mal à identifier les produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure. Elle a donc saisi l'ANSES en lui demandant de fournir des éléments permettant d'identifier sans ambiguïté ces produits.

Dans son avis, l'ANSES définit les termes « maturation enzymatique », « marinage » et « hydrolysats ». Elle rappelle quelles sont les espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine. Elle dresse la liste des produits ayant subi une maturation enzymatique et précise leurs caractéristiques physico-chimiques.

En conclusion, l'ANSES indique que les produits suivants sont à considérer pour la catégorie « produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine » :

- anchois salés et produits d'anchois salés (anchois entiers, filets et morceaux de filets) conservés majoritairement au froid (produits anciennement dénommés « semi-conserves d'anchois »),
- préparations à base d'anchois salés (pâte, beurre, crème d'anchois, ...),
- sauces de poissons.

Quelques clés d'identification au niveau de l'étiquetage sont proposées pour reconnaître les anchois salés et produits d'anchois salés. L'ANSES souligne par ailleurs que les produits ayant subi un marinage se distinguent des produits à maturation enzymatique. Enfin, l'ANSES fait un point sur la température maximale de conservation des produits qui est parfois indiquée à 15 °C sur les étiquetages. Cette température n'est pas applicable en réfrigération domestique et l'ANSES recommande aux professionnels de mettre en œuvre des études afin de clarifier le mode de conservation de ces produits : réfrigération à une température de + 4 °C ou conservation à température ambiante.

A noter que l'ANSES précise que sa fiche de danger biologique relative à l'histamine sera actualisée.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM