

Annexe 3 : Des sushis et du riz acidifié destinés à la préparation de sushis

Les sushis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014 sont soumis à une température légale de conservation. L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation des sushis dans le commerce de détail, en tenant compte des différents modes de distribution des sushis.

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis n'est pas soumis à une température légale de conservation. De même pour les sushis ne contenant pas d'ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014. Des directives sont données en ce qui concerne la température et la durée de conservation de ces produits.

1. Riz acidifié destiné à la préparation de sushis

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis peut être conservé à température ambiante afin de faciliter sa manipulation, à condition que les conditions suivantes soient remplies :

- a. après cuisson, le riz est divisé en portions suffisamment petites de manière à ce qu'il refroidisse rapidement pour atteindre la température ambiante,
- b. l'acidification est réalisée le plus vite possible après la cuisson,
- c. l'acidification est réalisée de manière homogène, de façon à ce que chaque grain de riz soit suffisamment acidifié,
- d. l'acidification est suffisante, avec un pH inférieur à 4,5.

La durée de conservation du riz acidifié à température ambiante est déterminée par les différents modes de distribution des sushis, décrits ci-dessous.

2. Sushis préparés sur place en fonction de la demande, et consommés immédiatement sur place

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis peut être conservé maximum 24 heures à température ambiante.

Les sushis étant préparés à la demande, ils sont conservés pendant une durée très courte et il n'est donc pas nécessaire de les réfrigérer.

3. Sushis consommés immédiatement sur place, là où ils ont été préparés et ensuite présentés sur un tapis roulant permettant au consommateur de faire son choix

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis peut être conservé maximum 12 heures à température ambiante, les sushis pendant maximum 3 heures, qu'ils contiennent ou non des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014.

4. Sushis préparés sur place et présentés dans un comptoir frigorifique en vue d'être emportés par le consommateur

Le riz acidifié destiné à la préparation de sushis, qu'il contient ou non des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014, peut être conservé à température ambiante pendant maximum 12 heures, à condition que les sushis soient conservés réfrigérés. L'ingrédient présentant la température de conservation la plus basse, comme stipulé dans l'AR du 13 juillet 2014, détermine la température de conservation du sushi. Si le sushi ne contient aucun ingrédient spécifié à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014, la température de conservation recommandée est alors de 7°C. Dans ce dernier cas, si on opte pour une conservation des sushis à une température plus élevée (p.ex. température ambiante), le riz acidifié peut alors être conservé maximum 12 heures à température ambiante et les sushis 3 heures.

5. Recommandations

Il est important que le consommateur consomme les sushis le jour même ou les conserve au réfrigérateur. Nous conseillons dès lors de communiquer cette recommandation au consommateur.