

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

F

ALINORM 95/18

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-et-unième session
Rome, 29 juin - 12 juillet 1995

RAPPORT DE LA VINGT-ET-UNIEME SESSION
DU COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE
Bergen (Borvège), 2-6 mai 1994

Note: La circulaire CL 1994/16-FFP est jointe au présent rapport.

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 5/35.2

**CL 1994/16-FFP
Juin 1994**

- AUX:**
- Points de contact du Codex
 - Organisations internationales intéressées
 - Participants à la 21ème session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche
- DU:** Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome, Italie
- OBJET:** Distribution du rapport de la 21ème session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche

QUESTIONS SOUMISES POUR ADOPTION PAR LA 21ème SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Projets de normes à l'étape 8 de la procédure

1. Projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés (par. 36, Annexe II)
2. Projet de norme pour les calmars et encornets crus surgelés (par. 45, Annexe III)
3. Projet de norme révisé pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée (par. 100, Annexe IV)
4. Projet de norme révisé pour les poissons éviscérés et non éviscérés surgelés (par. 100, Annexe V)
5. Projet de norme révisé pour les langoustes surgelées (par. 100, Annexe VI)
6. Projet de norme révisé pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire (par. 100, Annexe VII)
7. Projet de norme révisé pour les crevettes surgelées (par. 100, Annexe VIII)
8. Projet de norme révisé pour la chair de crabe en conserve (par. 100, Annexe IX)
9. Projet de norme révisé pour les poissons en conserve (par. 100, Annexe X)
10. Projet de norme révisé pour le saumon en conserve (par. 100, Annexe XI)
11. Projet de norme révisé pour les sardines et les produits du type sardines en conserve (par. 100, Annexe XII)
12. Projet de norme révisé pour les crevettes en conserve (par. 100, Annexe XIII)
13. Projet de norme révisé pour le thon et la bonite en conserve (par. 100, Annexe XIV)

14. Avant-projet de norme révisé pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des gadidés (par. 108, Annexe XV)

Les gouvernements qui désirent présenter des amendements ou formuler des observations au sujet des documents précités devraient les adresser par écrit, conformément aux dispositions du Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, avant le 15 janvier 1995.

B. DOCUMENTS A ELABORER AUX FINS D'OBSERVATIONS PAR LES GOUVERNEMENTS AVANT LA PROCHAINE SESSION DU COMITE

Avant-projets de codes à l'étape 3 de la procédure

15. Avant-projet de code d'usages pour les produits de l'aquaculture (par. 116)

Le Comité est convenu de rétrocéder le code à l'étape 3 en vue d'un ultérieur remaniement par le Département des pêches de la FAO, compte tenu des débats du Comité et des observations des gouvernements, et de l'insertion du système HACCP.

16. Avant-projet de code d'usages pour le surimi congelé (par. 135)

Avant-projets de codes révisés à l'étape 3 de la procédure

Le Comité est convenu de faire remanier les codes ci-après, compte tenu des recommandations de la Commission, et d'y insérer le système HACCP.

17. Avant-projet de code d'usages révisé pour le poisson congelé (par. 127)
18. Avant-projet de code d'usages révisé pour le poisson en conserve (par. 127)
19. Avant-projet de code d'usages révisé pour les crevettes congelées (par. 127)
20. Avant-projet de code d'usages révisé pour les mollusques (par. 127)
21. Avant-projet de code d'usages révisé pour le poisson frais (par. 127 et 130)
22. Avant-projet de code d'usages révisé pour le poisson fumé (par. 127)
23. Avant-projet de code d'usages révisé pour le poisson salé (par. 127)

Avant-projets de directives

24. Avant-projet de directives pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer (par. 122)

Le Comité est convenu que ce document avait davantage le caractère de directives que d'un code d'usages et a décidé qu'il sera remanié afin d'établir des critères spécifiques pour l'interprétation des dispositions des normes Codex.

25. Avant-projet d'annexe aux niveaux indicatifs du méthylmercure dans les poissons (CAC/GL 7-1991); Identification des espèces prédatrices auxquelles s'applique la limite supérieure pour le méthylmercure (par. 140)

La liste sera préparée par le Secrétariat et communiquée sous couvert d'une autre lettre circulaire.

Les gouvernements et les organisations internationales qui désirent formuler des observations sur les points ci-dessus sont invités à les adresser au Président du Comité, M. J. Race, Service norvégien de contrôle des aliments, B.P. 8187 Dep., 0034 Oslo, Norvège, avec copie envoyée au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, avant le 15 janvier 1995.

RESUME ET CONCLUSIONS

Au cours de sa 21^{ème} session, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche est parvenu aux conclusions ci-après:

Questions à soumettre à la Commission pour adoption:

Le Comité est convenu de faire passer à l'étape 8 les projets de normes suivants:

- Filets de poisson surgelés (par. 36, Annexe II)
- Calmars et encornets crus surgelés (par. 45, Annexe III)
- Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée (par. 100, Annexe IV)
- Poissons éviscérés et non éviscérés surgelés (par. 100, Annexe V)
- Langoustes surgelées (par. 100, Annexe VI)
- Bâtonnets, portion et filets de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire (par. 100, Annexe VII)
- Crevettes surgelées (par. 100, Annexe VIII)
- Chair de crabe en conserve (par. 100, Annexe X)
- Saumon en conserve (par. 100, Annexe XI)
- Sardines et produits du type sardines en conserve (par. 100, Annexe XII)
- Crevettes en conserve (par. 100, Annexe XIII)
- Thon et bonite en conserve (par. 100, Annexe XIV)
- Poissons salés et poissons salés séchés de la famille des gadidés (étapes 5 et 8) (par. 108, Annexe XV)

Autres questions intéressant la Commission:

Le Comité est convenu:

- de renvoyer à l'étape 3 le code d'usages pour les produits de l'aquaculture afin que le Département des pêches de la FAO le remanie (par. 116)
- que l'avant-projet de code pour le surimi congelé serait remanié à l'étape 3 par les délégations du Japon et des Etats-Unis (par. 135)
- de réviser les codes d'usages suivants: poisson congelé, poisson en conserve, crevettes congelées, mollusques, poissons frais, poisson salé et poisson fumé (par. 127)
- de remanier à l'étape 3 l'avant-projet de code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer (sous forme de directives) (par. 122)
- d'interrompre pour l'instant les travaux sur le code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche conditionnés sous atmosphère contrôlée ou modifiée en attendant que le Comité sur l'hygiène alimentaire élabore un code général pour les produits MAP (par. 118)
- d'interrompre les travaux sur le code pour la pleine utilisation des requins dans le cadre du Codex, car ce document sera ultérieurement élaboré comme document technique par le Département des pêches de la FAO (par. 133)
- de préparer pour sa prochaine session une liste des espèces prédatrices auxquelles s'applique la limite supérieure pour le méthylmercure (par. 140).

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
OUVERTURE DE LA SESSION	1-4
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	5
QUESTIONS D'INTERET PROVENANT DE LA FAO, DE L'OMS, DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	6-14
PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES	15-36
PROJET DE NORME POUR LES CALMARS ET ENCORNETS SURGELES	37-45
PROJETS DE NORMES REVISES POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE	46-48
PROJETS DE NORMES REVISES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE	49-50
- PROJET DE NORME CODEX REVISE POUR LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON, DE CHAIR DE POISSON HACHEE ET DE MELANGES DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE	51-53
- PROJET DE NORME REVISE POUR LES POISSONS EVISCERES ET NON EVISCERES SURGELES	54-57
- PROJET DE NORME REVISE POUR LES LANGOUSTES SURGELEES	58-62
- PROJET DE NORME REVISE POUR LES BATONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELES - PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE	63-66
- PROJET DE NORME REVISE POUR LES CREVETTES SURGELEES	67-71
PROJETS DE NORMES REVISES POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE EN CONSERVE	
- PROJET DE NORME REVISE POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE	72-75
- PROJET DE NORME REVISE POUR LE POISSON EN CONSERVE	76-80
- PROJET DE NORME REVISE POUR LE SAUMON EN CONSERVE	81-84
- PROJET DE NORME REVISE POUR LES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE	85-91
- PROJET DE NORME REVISE POUR LES CREVETTES EN CONSERVE	92-94
- PROJET DE NORME REVISE POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE .	95-100
AVANT-PROJET DE NORME REVISE POUR LE POISSON SALE DE LA FAMILLE DES GADIDES	101-108

METHODES D'ANALYSE POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE	109
a) Détermination du poids égoutté des crevettes en conserve en milieu gélatiné	110
b) Méthode de décongélation des blocs de poisson surgelés	111
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES PRODUITS DE L'AQUACULTURE	112-115
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE CONDITIONNES SOUS ATMOSPHERE CONTROLEE ET MODIFIEE . .	117-118
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'EVALUATION SENSORIELLE DES POISSONS ET DES FRUITS DE MER	119-122
REVISION DES CODES D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE	123-128
AVANT-PROJET D'AMENDEMENT VISANT A INCLURE LES FILETS DE POISSON FRAIS DANS LE CODE D'USAGES POUR LE POISSON FRAIS	129-130
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PLEINE UTILISATION DES REQUINS	131-133
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE SURIMI	134-136
IDENTIFICATION DES ESPECES PREDATRICES DE POISSONS AUXQUELLES S'APPLIQUE LA LIMITE SUPERIEURE POUR LE METHYLMERCURE	137-140
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	141
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	142

ANNEXES

	Page
I. Liste des participants	27
II. Projet de Norme générale pour les filets de poisson surgelés	37
III. Projet de Norme pour les calmars et encornets crus surgelés	44
IV. Projet de Norme révisé pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée	50
V. Projet de Norme révisé pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	61
VI. Projet de Norme révisé pour les Langoustes, Langoustines, Homards et cigales de mer surgelés	68
VII. Projet de Norme révisé pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire	77
VIII. Projet de Norme révisé pour les crevettes surgelées	86
IX. Projet de Norme révisé pour la chair de crabe en conserve	93
X. Projet de Norme révisé pour le poisson en conserve	99
XI. Projet de Norme révisé pour le Saumon en conserve	107
XII. Projet de Norme révisé pour les Sardines et produits du type sardine en conserve	113
XIII. Projet de Norme révisé pour les crevettes en conserve	121
XIV. Projet de Norme révisé pour le Thon et la Bonite en conserve	129
XV. Projet de Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés	139

OUVERTURE DE LA SESSION (point 1 de l'ordre du jour)

1. A l'aimable invitation du Gouvernement de la Norvège, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa 21^e session à Bergen (Norvège) du 2 au 6 mai 1994, sous la présidence de M. John Race du Service national du contrôle des aliments. Etaient présents à la session 125 délégués de 32 pays membres, 2 observateurs et trois organisations intergouvernementales et non gouvernementales. La liste complète des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

2. La session a été ouverte par M. Viggo Jan Olsen, Directeur général des pêches, qui a souhaité la bienvenue aux participations au nom du Ministre norvégien des pêches, notant que le grand nombre de représentants constituait le signe du vif intérêt que suscitaient au niveau international les travaux du Comité. Il a souligné l'importance des récents accords conclus au GATT sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce aux fins des activités de la Commission du Codex alimentarius, et il a fait observer que le Codex devrait revoir ses procédures afin de prendre en compte tous les facteurs pertinents dans la prise de ses décisions en conformité de ses objectifs fondamentaux, à savoir protéger la santé des consommateurs et faciliter les échanges commerciaux. Il a aussi indiqué que la Norvège devait faire face à un certain nombre de changements et de défis au niveau régional en tant que pays membre de la zone économique européenne depuis le 1^{er} janvier 1994 et qu'elle avait également demandé à faire partie de l'Union européenne.

3. Il a fait valoir que la Norvège avait toujours appuyé les activités du Codex, notamment en qualité de pays hôte du Comité sur les poissons et les produits de la pêche aux travaux duquel les pays participants avaient sans exception manifesté leur volonté de prendre une part active et constructive. Il s'est dit confiant que le Comité continuerait à oeuvrer dans cet esprit de coopération et a souhaité aux participants un plein succès dans leurs travaux.

4. Le Président a signalé au Comité la demande d'un représentant de la presse tendant à assister à la session; le Comité a donné son accord sous réserve que cette personne se limite à prendre des notes sur le déroulement de ses travaux.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 2 de l'ordre du jour)

5. Le Comité était saisi du document CX/FFP 94/1 contenant l'ordre du jour provisoire de la session. Il a adopté l'ordre du jour avec les réarrangements suivants proposés par le Président:

- examiner les projets de normes pour les produits surgelés (point 6) immédiatement après les points 4 et 5, puis les projets de normes pour les produits en conserve;
- examiner le point 13 (révision des codes d'usages) avant les autres avant-projets de codes, car de portée générale, les décisions du Comité à ce propos devant s'appliquer aux codes individuels prévus au titre des points 9, 10 et 12.

QUESTIONS D'INTERET (point 3 de l'ordre du jour)

Questions provenant de la FAO, de l'OMS, de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex.

6. Le Secrétariat a présenté le document CX/FFP 94/2 sur les questions sus-visées et a fourni des données récentes sur les décisions du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et du Comité sur les

principes généraux qui s'étaient réunis dernièrement. Le Comité a noté en particulier que le Comité sur l'hygiène alimentaire avait approuvé les Spécifications microbiologiques pour la chair de crabe cuite surgelée, et que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants avait approuvé l'emploi de l'EDTA dans le crabe en conserve.

7. En réponse à une question, le Secrétariat a confirmé que le CCFICS avait compétence pour élaborer des critères concernant les certificats officiels aux fins d'une harmonisation au plan international, et le Comité a reconnu qu'il serait utile de mettre au point un modèle de certificat, en particulier pour l'inspection du poisson en vue d'en faciliter le commerce international et a suggéré que le CCFICS examine ce point de manière à identifier les spécifications à inclure dans un tel certificat. Le Comité a pris note des recommandations de la Commission relatives à l'évaluation des risques et, en réponse à une question, le Président a précisé que le Comité n'était pas tenu d'examiner cette question de manière générale. En ce qui concerne ses activités propres sur les poissons et les produits de la pêche, l'intégration du Système des points de contrôle critique pour l'analyse des risques (HACCP) dans les codes d'usages en matière d'hygiène répondait aux objectifs d'ensemble énoncés à ce propos par la Commission.

Groupe d'étude OMS sur les distomatoses d'origine alimentaire (point 3b)

8. Le Président du Comité a présenté le document CX/FFP 94/2-Add.1 indiquant le résultat des travaux du Groupe d'étude OMS sur les distomatoses d'origine alimentaire qui s'était réuni à Manille (Philippines) du 18 au 26 octobre 1993. Selon le Groupe d'étude, les distomatoses posent un grand problème de santé publique, plus de 40 millions de personnes étant infectées dans le monde. L'infection a lieu après consommation de poissons d'eau douce ou de mollusques et crustacés crus, insuffisamment cuits ou mal préparés contenant des métacercaires. Certains éléments font penser que les métacercaires de nombreuses distomatoses peuvent survivre à une cuisson à 70°C ou à l'application de méthodes traditionnelles telles que le salage, le fumage, la fermentation et la marinade. Le Groupe d'étude a noté que les codes d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les poissons, les mollusques et crustacés ne prennent pas en compte ces infections d'origine alimentaire et il a suggéré que la question soit examinée aussi dans le cas de l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour l'aquaculture, éventuellement par la préparation de codes distincts, l'un pour l'aquaculture en eau douce et l'autre pour l'aquaculture en eau de mer.

9. Le Comité a rendu hommage aux travaux de l'OMS dans ce domaine. Il a reconnu que le problème des distomatoses revêtait une grande importance pour ses activités futures et qu'une coopération intersectorielle accrue serait nécessaire pour étudier les résultats de la cuisson (avec diverses combinaisons de durée/température), de la congélation et d'autres traitements, résultats qui pourraient présenter de l'intérêt pour les travaux futurs du Codex. Il a encouragé l'OMS à poursuivre ses activités dans ce domaine, en coopération avec d'autres institutions.

10. Le Comité a estimé que le système (HACCP) pourrait se révéler efficace dans la lutte contre les trématodes. L'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour l'aquaculture pourrait être révisé en vue de l'inclusion des principes de ce système et l'on a été d'avis que, dans ce cas, l'élaboration de codes séparés pour l'aquaculture en eau de mer et en eau douce ne serait pas nécessaire.

Département des pêches de la FAO

11. Le représentant du Département des pêches de la FAO a fait un exposé sur les cours de formation organisés par le Département dans le domaine de l'assurance de la qualité, principalement dans des pays en développement. Ces cours, tenus à l'échelon régional ou national, ont encouragé l'adoption du système HACCP dans les programmes d'assurance de la qualité. Leur but était d'aider les Etats Membres de la FAO et leurs industries halieutiques à répondre aux spécifications sanitaires et qualitatives des principaux pays importateurs.

12. Des contributions importantes pour la formation en matière de technologie du poisson et d'assurance de la qualité ont été apportées dans le cadre d'un projet exécuté par la FAO et financé par DANIDA. Au cours des deux dernières années, ce projet a organisé plus de 20 cours de formation adaptés aux besoins des pays et régions bénéficiaires. Il a non seulement mis l'accent sur l'importance du système HACCP pour l'assurance de la qualité, mais a aussi mis sur pied un nombre appréciable d'activités de formation et de suivi concernant l'amélioration des méthodes de manutention, indispensables pour maintenir la qualité du poisson et des produits de la pêche.

13. Plusieurs séminaires sectoriels ont été organisés en Europe orientale et centrale, notamment en Russie, pour fournir des informations sur les systèmes modernes d'assurance de la qualité et sur les nouveaux critères introduits récemment par les principaux pays importateurs. Des séminaires analogues ont été organisés en coopération avec INFOPECA en Amérique du Sud et avec INFOFISH en Asie.

14. On a signalé que la FAO préparait un code de conduite international pour les pêcheries conscientes de leurs responsabilités, suite à la Déclaration de Cancun, aux travaux de la CNUED et à une décision de la Conférence de la FAO. Un chapitre spécial du code traitera du commerce du poisson et des produits de la pêche et contiendra des données appropriées sur la manutention du poisson ainsi que sur l'assurance de la qualité du poisson et des produits de la pêche.

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES (point 4 de l'ordre du jour)

15. Le Comité était saisi du projet révisé de norme générale pour les filets de poisson surgelés, à l'étape 6 de la procédure du Codex (CL 1993/29-FFP, Annexe II), et des commentaires formulés par le Brésil, la France, l'Allemagne, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, la Pologne, l'Espagne, la Suisse, la Thaïlande, et le Royaume-Uni (CX/FFP 94/3), ainsi que par le Canada, le Japon et les Etats-Unis (documents de séance CRD Canada-1, CRD-Japon, CRD USA-2 et CRD - IPPA). Le Comité a rappelé qu'il avait examiné le projet de norme lors de sa précédente session (ALINORM 93/18, par. 28-40).

16. Il a été convenu d'examiner le projet de norme section par section et d'insérer toutes les modifications corollaires dans toutes les normes étudiées durant la présente session, selon le cas. Les sections ou dispositions du projet de norme non spécifiées ci-après n'ont fait l'objet d'aucun changement.

2. DESCRIPTION

2.2 Définition de la transformation

17. On est convenu de préciser que les produits devraient être conservés à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution. On est également convenu de citer dans la section sur l'hygiène et la manutention (section 5) le Code d'usages Codex pour l'entreposage et le transport des denrées alimentaires surgelées (CAC/RCP 8-1976) qui autorise une légère augmentation inévitable de la température à -15°C en particulier durant le transport. Il a été noté que les dispositions du Code sont compatibles avec l'Accord sur le transport des denrées périssables (ATP) élaboré par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe.

2.3.2 Modes de présentation

18. On a pris note d'une correction apportée dans la version espagnole du projet à propos de l'expression "arêtes intramusculaires".

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.2 Givrage

19. Voir aussi plus loin le paragraphe 40. Le Comité n'a pas approuvé l'inclusion d'une limite pour la quantité de givre utilisé, comme le proposait une délégation, car le poids du givre est expressément exclu du poids net déclaré (section 6.2).

3.4 Produit fini

20. Plusieurs délégations ont mis en question l'emploi de l'expression "raisonnablement exempt" dans la description de la présence ou de l'absence de certains défauts indiqués dans cette section. On a fait remarquer que chacun des défauts prévus dans la section est expressément mentionné et quantifié dans la section 8 du projet de norme. En conséquence, le Comité a décidé de réviser la partie introductive de la section pour préciser que les produits répondent aux spécifications de la norme lorsque les lots examinés en conformité de la section 9 (Acceptation des lots) satisfont aux dispositions de la section **8-Classification des unités défectueuses**. La référence à la section 7-Echantillonnage, **examen et analyse** a été maintenue.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

21. Plusieurs délégations et l'observateur de la CEE ont attiré l'attention sur l'"approche horizontale" adoptée dans la réglementation relative aux additifs alimentaires et ont proposé que cette section soit supprimée ou remplacée par un renvoi à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. Le Comité a cependant fait observer que le projet de norme générale n'est pas complet et ne couvre pas pour l'instant l'emploi des agents de rétention de l'eau. Il a donc décidé de maintenir la section sans changement tout en précisant que son libellé serait soumis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et que les dispositions en cause seraient en fin de compte incluses dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Une note de bas de page a été ajoutée à ce propos. La délégation de la Suisse a formulé des réserves quant à l'utilisation des agents de rétention de l'eau et des antioxygènes dans les produits visés par la Norme générale.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

22. Le Comité est convenu d'insérer dans la section 5.2 des références au Code d'usages Codex en matière d'hygiène pour l'aquaculture (en préparation; voir plus loin par. 112-116) et au Code d'usages pour la transformation et la manutention des denrées alimentaires surgelées (CAC/RCP 8-1976), ainsi qu'il est dit plus haut.

23. Le Comité est aussi convenu d'inclure des limites pour la présence d'**histamine**. On a décidé de restreindre l'application de ces limites aux filets congelés provenant de poissons des familles des *Scombridae* et des *Clupeidae* et d'autres familles de poissons dans lesquels existe une forte probabilité de production d'histamine, en particulier chez les *Corypaenidés* et certains membres des *Pomatomidae*. Voir aussi plus loin les paragraphes 78-80 concernant la limite établie par le Comité. Comme cette section comporte des considérations sanitaires, la délégation de la Norvège a proposé de la rebaptiser "Santé, manutention et hygiène".

6. ETIQUETAGE

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

24. Le Comité est convenu de préciser que les instructions d'entreposage devraient toujours figurer parmi les mentions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail contenant des poissons et autres produits de la pêche surgelés, ainsi que le prévoit le Manuel de procédure dans les directives à l'usage des comités du Codex (Manuel de procédure, 7^e édition, 1989, page 127, note 2).

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.4 Méthode de détection des parasites

25. Le Comité a noté que la méthode visait uniquement à déceler les parasites dont la présence pourrait être esthétiquement désagréable pour le consommateur. Elle ne se rapporte pas aux parasites pouvant donner lieu à des problèmes de santé publique; les stades infectieux de nombre de ces derniers ne peuvent être détectés que par un examen au microscope. On a donc estimé que le mirage ne devrait être pratiqué que lorsqu'il est techniquement possible de le faire et le Comité a amendé l'intitulé de la section afin de limiter l'application de la méthode aux seuls filets sans peau.

7.5 Détermination de la consistance gélatineuse

26. Aucune observation à l'encontre de l'application des méthodes proposées n'ayant été formulée, le Comité a supprimé les crochets placés autour de cette section.

7.6 Méthodes de cuisson

27. Le Comité a pris note de l'avis de plusieurs délégations selon lesquelles la température de cuisson prévue dans le projet de norme (plus de 70°C) est trop élevée et risque de provoquer des modifications de texture indésirable. On est convenu de fixer à 65-70°C la gamme des températures à utiliser.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

28. Compte tenu des modifications apportées à la section relative au produit fini 3.4 (3.5) (voir plus haut par. 20), on a jugé nécessaire d'amender le texte introductif de cette section et de modifier son intitulé en "**Définition des unités défectueuses**" qui reflète davantage son contenu.

8.2 Matières étrangères

29. Le Comité a examiné deux propositions d'amendement (Thaïlande, Etats-Unis) pour cette section visant, l'une, à supprimer la mention de l'emploi d'une loupe et, l'autre, à autoriser l'emploi de toute méthode de détection à condition que l'interprétation de ses résultats soit associée à des niveaux compatibles avec les bonnes pratiques de fabrication et hygiène. Le Comité a fait observer que la question débattue ne touchait pas à la santé publique, qui fait l'objet d'une autre section, et que l'emploi de n'importe quelle méthode existante pourrait conduire à des interprétations variables et à une application peu équitable. On est convenu de maintenir tel que le libellé de la disposition.

8.3 Parasites

30. On a noté que cette section ne visait pas les parasites revêtant de l'importance pour la santé publique et qu'elle ne s'appliquait donc pas aux trématodes transmis par les aliments.

8.3 Arêtes

31. On est convenu de préciser que le défaut en question devrait se limiter à la présence de "plus d'une arête par kg de produit" tel que défini.

8.6 Texture/Anomalies de la chair

32. La délégation du Japon a mis en question les chiffres prévus dans cette section pour la teneur en eau et pour la proportion de l'unité-échantillon atteinte. Le Comité est convenu de maintenir inchangée la section et a supprimé les crochets placés autour des chiffres cités. Il est convenu en revanche d'amender l'intitulé de la section en "Anomalies de la chair", ce libellé correspondant mieux à son objet.

9. ACCEPTATION DES LOTS

33. Le comité a noté que la déclaration du contenu net moyen relevait des règlements nationaux concernant la détermination des poids et mesures. Il a également noté que l'Organisation internationale de métrologie légale (OIML) avait établi des directives dans ce domaine. Aucune modification n'a été apportée à cette section.

Identification des espèces

34. Le Comité a noté que des travaux avaient été réalisés ou entrepris dans plusieurs pays au sujet de l'identification des espèces indiquées dans les mentions d'étiquetage du produit. On est convenu que, pour l'instant, les pays utiliseraient des méthodes reconnues pour déterminer l'exactitude des mentions d'étiquetage, mais que ce point pourrait devoir être ultérieurement examiné de plus près par le Comité.

Annexe A - EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

35. Le Comité a accepté une proposition tendant à introduire une évaluation organoleptique par étapes de la consistance gélatineuse, qui conduirait à une analyse chimique uniquement après plusieurs étapes. Le paragraphe 5 de l'Annexe a été amendé en conséquence.

Etat d'avancement du projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés

36. Le Comité a décidé de faire passer le projet révisé à l'étape 8 de la procédure du Codex aux fins d'adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa 21^e session. Le texte du projet de norme générale figure à l'Annexe II du présent rapport.

PROJET DE NORME POUR LES CALMARS ET ENCORNETS SURGELES (point 5 de l'ordre du jour)

37. Le Comité était saisi du projet de norme sous rubrique (CL 1993/29-FFP) et des observations formulées par la France et l'Espagne (CX/FFP 94/4), ainsi que par les Etats-Unis et le Canada (documents de séance CRD USA 1 et CRD Canada 1).

38. Le Comité a fait observer que les amendements de caractère général apportés au projet de norme pour les filets de poisson surgelés seront insérés dans le texte à l'examen.

1. CHAMP D'APPLICATION ET 4. ADDITIFS

39. La délégation de la Thaïlande a proposé l'inclusion des agents de rétention de l'eau dans la section sur les additifs, car leur emploi est nécessaire en cours de transformation étant donné la forte teneur en eau des calmars. Après un échange de vues sur ce point, le Comité est convenu qu'il ne faudrait pas utiliser des additifs alimentaires avec les calmars crus. Il pourrait être technologiquement nécessaire de les employer dans le cas des produits destinés à une transformation ultérieure; toutefois, la norme ne vise pas ces derniers produits. Le Comité est convenu d'ajouter une précision à cet effet dans la section sur le champ d'application, à l'instar de ce qui a été fait dans les autres normes pour les poissons et produits de mer congelés, et d'indiquer que la norme s'applique aux "calmars crus surgelés".

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

40. Une délégation a soulevé la question du givrage avec de l'eau de mer propre (section 3.2) et le Comité a reconnu qu'il s'agissait là d'une pratique courante dans le cas de certains produits et qu'il faudrait donc introduire des dispositions de nature à garantir l'innocuité du procédé. L'observateur de la CEE a signalé les dispositions énoncées en la matière dans la Directive 91/493 qui autorise l'emploi d'eau de mer propre pour le givrage. Le Comité est convenu d'introduire dans le texte examiné et dans d'autres normes pertinentes une disposition autorisant l'utilisation du givrage à l'eau de mer. Une disposition analogue a été insérée dans la section de ces normes relative à l'étiquetage.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

41. La délégation des Etats-Unis a déclaré que l'élevage des calmars avait actuellement un caractère expérimental mais que le but visé était d'aboutir à un développement commercial. Le Comité a noté qu'il pourrait être bon à l'avenir de prévoir une référence au Code d'usages pour l'aquaculture.

6. ETIQUETAGE

6.1 Nom du produit

42. Le Comité est convenu d'harmoniser le libellé de cette section avec celui utilisé dans d'autres normes et de mentionner le givrage à l'eau de mer.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

43. Le Comité a procédé à un échange de vues sur la température et le volume de l'eau mentionnés dans la Méthode 2 et sur la possibilité de prévoir plus de souplesse à ce propos. Après un débat approfondi sur cette méthode, le Comité a conclu que des travaux supplémentaires seraient nécessaires afin de définir une méthode adéquate pour les différents types de produits (calmars entiers, en anneaux et en morceaux). Le Comité a décidé d'établir un groupe de travail chargé d'étudier la question de la détermination du poids net dans toutes les normes et de lui soumettre un rapport à sa prochaine session. La délégation des Etats-Unis a accepté d'assumer la direction de ce groupe en collaboration avec le Canada, la France, l'Allemagne et le Royaume-Uni qui s'étaient portés volontaires. La participation d'autres pays a été encouragée. Il a été convenu en outre que le groupe de travail se réunirait autant que de besoin.

Couleur

44. Comme la couleur est un signe de décomposition chez les calmars, le Comité est convenu d'inclure une disposition pertinente dans la section 8.4 (désormais 8.3) Odeur et saveur.

Etat d'avancement du projet de norme pour les calmars surgelés

45. Le Comité a décidé de faire passer le projet de norme à l'étape 8 de la procédure du Codex aux fins d'adoption par la Commission à sa 21^e session. La version révisée du projet de norme figure à l'Annexe III du présent rapport.

PROJETS DE NORMES REVISES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

46. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait fait passer à l'étape 5 de la procédure les avant-projets révisés de normes pour un certain nombre de poissons et produits de la pêche en conserve ou surgelés (ALINORM 93/18, par. 66-109). Ces textes ont ensuite été adoptés par la Commission à l'étape 5 et les versions révisées ont été envoyées aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées à l'étape 6 sous couvert de la lettre circulaire CL 1993/29-FFP. Le Comité était saisi des versions révisées figurant dans la circulaire précitée, et des observations formulées par plusieurs pays: Brésil, Costa Rica, Danemark, Egypte, France, Allemagne, Mexique, Maroc, Nouvelle-Zélande, Pologne, Espagne, Suisse, Thaïlande et Royaume-Uni (CX/FFP 94/5); Japon, Canada, Etats-Unis et IPPA (documents de séance). D'autres commentaires de la Thaïlande ont été distribués dans un document sans cote. Le Président a fait observer que cette révision avait pour but de simplifier et de rationaliser les normes comme prévu dans le Plan à moyen terme de la Commission du Codex Alimentarius, et qu'il n'était pas envisagé de procéder à une révision complète de toutes les dispositions des normes.

47. La délégation de la France a fait observer qu'il a fallu prendre en compte les faits nouveaux plus récents résultant notamment de la conclusion de l'Uruguay Round sur les négociations commerciales et les accords concernant l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et les obstacles techniques au commerce (TBT). A ce propos, la délégation a été d'avis que les normes révisées devraient être acceptables pour un grand nombre de pays; or, les dispositions contenues dans plusieurs des projets de normes révisés pourraient ne pas l'être. Les listes amplifiées d'espèces de poissons incluses dans certaines dénominations ou l'emploi d'additifs alimentaires autorisés dans quelques pays mais non dans d'autres pourraient déboucher sur des distorsions des échanges commerciaux et sur un affaiblissement de la protection des consommateurs. La délégation française a souligné que les codes d'usages représentaient des textes consultatifs et qu'il serait impropre de les considérer comme obligatoires pour les gouvernements.

48. Le Comité a précisé que la question générale du type d'acceptation des normes Codex et de l'application des codes d'usages et autres textes consultatifs était encore à l'examen du Comité sur les principes généraux. Il a fait remarquer toutefois que l'accord SPS permettait un ample choix entre méthodes équivalentes visant à la réalisation d'objectifs spécifiques et que les codes d'usages représentaient uniquement un groupe de diverses procédures utilisables.

PROJETS DE NORMES REVISES POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE SURGELES

49. Conformément à la décision prise antérieurement (voir par.5), le Comité a examiné en premier les projets de normes révisés pour les produits surgelés. Il a décidé d'insérer dans ces projets tous amendements adoptés dans les projets de normes révisés pour les filets de poisson surgelés et pour les calmars surgelés, sauf dans le cas où des modifications seraient

inconséquentes pour les produits en cause. En outre, les observations suivantes ont été formulées au sujet de certaines sections des projets de normes révisés.

50. La délégation de la Suisse a émis des réserves quant à l'emploi des agents de rétention de l'eau phosphatés dans toutes les normes où ces substances sont prévues; la délégation de la France a appuyé cette prise de position dans le cas des produits non transformés.

PROJET DE NORME CODEX REVISE POUR LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON, DE CHAIR DE POISSON HACHEE ET DE MELANGES DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE

6. ETIQUETAGE

6.1.1 Nom du produit

51. On a pris note du fait que, eu égard aux importants échanges commerciaux de ces produits, il n'existait souvent aucune dénomination courante nationale dans les pays où les produits en question sont vendus. Cela risque d'induire le consommateur en erreur, car la dénomination retenue se rapporte souvent à des espèces ichtyques plus prisées que celle du produit en cause. Le Comité a recommandé que les autorités nationales compétentes se réfèrent autant que possible à la nomenclature FAO.

6.1.4 Proportion de chair hachée

52. Le Comité n'a pas accepté une proposition tendant à abaisser à 5% le taux d'adjonction de chair hachée à déclarer sur l'étiquette, encore que plusieurs délégations se fussent déclarées favorables à cette proposition. On a noté que la méthode d'analyse applicable ne donnait des résultats exacts que pour des proportions de chair hachée supérieures à 10%.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

8.5 Odeur et saveur

53. De même, le Comité n'a pas accepté une proposition tendant à supprimer la mention des odeurs liées aux aliments ingérés parmi les odeurs ou saveurs indésirables. Il a reconnu que les saveurs liées aux aliments ingérés peuvent survenir chez les espèces aquacoles, mais qu'elles ne deviennent indésirables quand elles sont considérées comme un défaut.

PROJET DE NORME REVISE POUR LES POISSONS EVISCERES ET NON EVISCERES SURGELES

1. CHAMP D'APPLICATION

54. La délégation du Danemark a soulevé la question de l'inclusion des poissons congelés en saumure et destinés à une transformation ultérieure (mise en conserve), car la température de ces produits (environ -9°C) peut ne pas répondre aux spécifications applicables aux poissons surgelés. Le Comité a examiné la possibilité d'inclure les poissons congelés en saumure dans la norme mais a noté que de nombreux amendements seraient alors nécessaires, ce qui ne serait pas réalisable pour le moment. Des dispositions spécifiques pour ce produit pourraient cependant être élaborées plus tard. Il a été aussi confirmé que la norme s'appliquait aux poissons destinés à une transformation ultérieure ainsi qu'à la consommation directe; ainsi, aucun éclaircissement n'a été jugé nécessaire et il a été décidé de ne pas modifier le libellé actuel du champ d'application. On a ajouté une note de bas de page pour préciser que la norme ne couvrait pas les poissons congelés en saumure destinés à une transformation ultérieure.

4. ADDITIFS

55. Certaines délégations ont déclaré que l'emploi des antioxygènes était nécessaire pour les poissons gras et que cette section devrait comprendre l'acide ascorbique qui, dans la pratique, sert à répondre à ce besoin technologique spécifique; les dispositions concernant les blocs surgelés autorisent d'ailleurs cet additif. D'autres délégations ont été d'avis contraire et se sont opposées à l'utilisation des antioxygènes dans les poissons surgelés. Le Comité est convenu d'inclure l'acide ascorbique et ses sels de sodium et de potassium à la concentration de 1 g/kg, sans pour autant définir les poissons gras, étant donné que des antioxygènes peuvent aussi être nécessaires pour d'autres types de poissons, et a signalé que cette section serait soumise au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants aux fins de confirmation et d'insertion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés

56. Quelques délégations ont signalé que la méthode proposée ne convenait pas, en particulier dans le cas de gros poissons ou de poisson éviscérés. Après un échange de vues sur ce point, le Comité a conclu qu'il faudra élaborer une autre méthode pour les produits recouverts de givre.

8.4 Texture

57. Le Comité est convenu de maintenir l'actuelle section 8.4.1 et d'ajouter une nouvelle section 8.4.2 Anomalies de la chair, car ces deux critères sont pertinents dans ce cas.

PROJET DE NORME REVISE POUR LES LANGOUSTES SURGELEES

58. Le Comité est convenu de supprimer la phrase relative aux produits de spécialité car ils ne sont pas visés par la norme. On a noté que ces produits sont couverts par les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires, tout au moins en ce qui concerne les questions d'étiquetage.

4. ADDITIFS

59. La délégation de la Suède, appuyée par celle de la Norvège, s'est dite contraire à l'emploi des sulfites, car ces substances peuvent provoquer de graves réactions d'hypersensibilisation, surtout chez les asthmatiques. La délégation de la Norvège a aussi mis en doute la nécessité technologique de ces additifs dans les langoustes. Selon les délégations de la Suisse et de la France, l'emploi des phosphates et des antioxygènes n'est pas justifié dans les langoustes. L'observateur de l'Afrique du Sud a déclaré que l'utilisation des sulfites répondait à un besoin technologique dans le cas des homards. Le Comité a procédé à un échange de vues sur la possibilité de réduire la proportion des sulfites et, notant que le taux inférieur de 30mg/kg s'appliquait aux produits cuits destinés à la consommation, il a décidé de garder ce chiffre. La délégation des Etats-Unis a insisté sur le besoin de réaliser l'analyse des sulfites dans les langoustes cuites.

6.1 Nom du produit

60. La délégation du Japon a objecté à l'emploi du mot "crawfish" comme synonyme de "rock lobster", ce qui serait une source de confusion. Le Comité a toutefois rappelé que la liste des noms proposés était le résultat d'un consensus obtenu à la suite de débats approfondis et a décidé de maintenir la liste actuelle, y compris le nom "crawfish".

7.1 Echantillonnage et 7.4 Détermination du nombre

61. Plusieurs délégations ont estimé que ces sections devraient faire l'objet d'un remaniement approfondi car, dans l'ensemble, elles ne sont pas adéquates pour le produit en cause. Un groupe de travail officieux s'est réuni durant la session pour étudier ce point et le Comité a adopté ses recommandations concernant la section 7.1(i) Echantillonnage pour l'examen du produit, (ii) Echantillonnage pour le contrôle du poids net et (iii) et (iv) méthode de détermination du poids net. Il a également été décidé de rendre plus claire la section 7.4 Détermination du nombre.

8.5 Matières indésirables

62. Le Comité a décidé de supprimer cette section car elle vise la qualité commerciale et de la transférer dans le Code d'usages pour les poissons surgelés, comme convenu antérieurement.

PROJET DE NORME REVISE POUR LES BATONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELES - PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE

2. DESCRIPTION

63. Le Comité n'a pas modifié les dimensions prévues dans la Définition du produit pour les "bâtonnets de poisson" (section 2.1.1), car il s'agit là d'une définition commerciale bien établie.

3.2 Produit fini

64. Plusieurs délégations ont proposé que la proportion de poisson dans la partie centrale de ces produits soit majorée à 60% dans les bâtonnets et à 75% dans les filets. Le Comité a toutefois fait observer que la norme couvrait une très grande variété de modes de présentation et est convenu de maintenir la valeur minimale à 50%. On a aussi suggéré que la proportion de poisson dans la partie centrale soit déclarée sur l'étiquette. Notant qu'il s'agissait là d'une question nécessitant des directives générales, le Comité a décidé de la soumettre au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

65. Le Comité est convenu d'inclure l'hexamétophosphate de sodium parmi les agents de rétention de l'eau afin de maintenir la compatibilité avec les dispositions applicables au produit de base (blocs surgelés). L'observateur de la CEE a signalé que l'utilisation de plusieurs des additifs énumérés n'était pas prévue dans la réglementation communautaire.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

66. Le Comité a supprimé la référence à la disposition de la section 8 concernant les Défauts d'enrobage et la méthode à utiliser pour évaluer ces derniers. Le Comité a noté qu'une méthode AOAC pour la détermination de la proportion dans la partie centrale figurait déjà dans la norme et était mentionnée dans la section 7.4, et l'on a demandé au Secrétariat de confirmer en accord avec l'AOAC si la méthode WEFTA (appendice C) avait aussi été publiée par l'AOAC; le Comité a décidé que, si tel était le cas, cette méthode devrait être uniquement mentionnée. Le Comité a décidé en outre que la méthode d'estimation de la proportion de filets et de chair de poisson hachée (appendice B) ne devra pas figurer dans la norme (section 7.6) et a donc

supprimé cet appendice. Il a été convenu que cette méthode serait remaniée par l'Allemagne dans le cadre des activités de la WEFTA et soumise ultérieurement au Comité en vue de son éventuelle réinsertion dans la norme.

PROJET DE NORME REVISE POUR LES CREVETTES SURGELEES

1. CHAMP D'APPLICATION

67. Le Comité est convenu de préciser que la norme vise les produits aussi bien décortiqués que non décortiqués. Il est aussi convenu de supprimer la disposition selon laquelle la norme s'appliquait à tous les produits contenant 50% ou plus de crevettes surgelées, étant entendu que ces produits composites feront l'objet de dispositions d'étiquetage générales adéquates.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

68. En réponse à une question posée par la délégation du Chili, le Comité a fait observer que toutes les espèces de toutes les familles mentionnées étaient couvertes par la norme. Toutefois, il a décidé de ne pas inclure les espèces de langoustines de la famille des *Galatheidae* (*Cervimunida johni*, *Pleurocondes monodon*) et de la famille des *Nephropsidae* comme l'avait proposé l'observateur de l'Afrique du Sud. Il a fait observer qu'il existait des procédures permettant l'inclusion d'espèces supplémentaires dans la norme (ou dans celle pour les langoustes surgelées), sous réserve que des informations adéquates soient fournies, démontrant que les produits à base des espèces proposées sont similaires aux produits visés par la norme. Le Comité a invité les pays qui avaient proposé de nouvelles espèces à fournir de tels renseignements aussitôt que possible.

2.3 Modes de présentation

69. Le Comité n'a pas accepté une proposition tendant à prévoir des dispositions pour la classification par tailles, notant cependant que les produits visés par la norme étaient habituellement commercialisés en nombre par kg ou livre anglaise (section 2.3.2).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

70. La délégation de la Suède a réitéré son objection à l'emploi des sulfites et s'est opposée à l'utilisation des colorants. La délégation de la Suisse s'est dite contraire à l'emploi des phosphates et des colorants. On a proposé d'utiliser le glucono-delta-lactone en conformité des bonnes pratiques de fabrication en lieu et place des sulfites. Le Comité n'a pas accepté ces propositions.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

8.4 Défauts de coloration

71. Etant donné qu'il est possible d'utiliser des sulfites dans ces produits, on a proposé d'abaisser la proportion de crevettes présentant des défauts de coloration dans une unité-échantillon. Toutefois, il est bien connu que des défauts de coloration saisonniers, affectant surtout la tête, nuisent à la qualité esthétique du produit sans pour autant le rendre impropre à la consommation. Le Comité n'a introduit aucune modification dans cette section mais est convenu d'examiner ce point plus en détail à sa prochaine session à condition de disposer de données suffisantes provenant d'essais pratiques.

PROJETS DE NORMES REVISES POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE EN CONSERVE

PROJET DE NORME REVISE POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE

1. CHAMP D'APPLICATION

72. Le Comité a reconnu que le libellé proposé pour le champ d'application du projet de norme révisé n'indiquait pas clairement les produits visés et ceux non visés par la norme. Il a décidé de reprendre la version du champ d'application figurant dans la norme actuelle.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

73. Le Comité a accepté l'inclusion de l'EDTA calcio-disodique comme séquestrant, notant que cette disposition avait déjà été confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 95/12, par. 50). La délégation de la Suisse a émis des objections quant à cette décision. Le Comité a confirmé l'inclusion dans la norme du diphosphate disodique en tant que régulateur du pH en association avec l'acide phosphorique, notant que ces deux substances ont aussi un léger effet séquestrant.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

74. On a introduit une référence à l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture, et noté que certaines espèces de crabes à carapace molle sont produits selon cette méthode.

6. ETIQUETAGE

75. Bien qu'aucune modification n'ait été apportée à cette section, le Comité a noté la commercialisation croissante de produits provenant d'autres sources mais présentés sous des appellations similaires ou contenant le mot "crabe". Il a invité le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à envisager l'élaboration d'instructions générales sur l'étiquetage des produits de substitution ou d'imitation de cette nature.

PROJET DE NORME REVISE POUR LE POISSON EN CONSERVE

1. CHAMP D'APPLICATION

76. Le Comité est convenu d'indiquer que la norme vise les conserves de poissons "conditionnés dans de l'eau, de l'huile ou d'autres milieux de couverture appropriés", car cela permettra d'expliquer la présence d'autres ingrédients comme prévu dans la seconde phrase.

4. ADDITIFS

77. Le Comité a rappelé que les dispositions relatives aux additifs avaient été précédemment confirmées dans le cadre de la norme pour les maquereaux et les chinchards en conserve; certaines délégations ont exprimé leur préoccupation quant à l'extension de ces clauses à tous les poissons, extension qui pourrait ne pas être justifiée dans tous les cas. On a noté que les dispositions concernant les additifs seront soumises pour confirmation au Comité sur les additifs et les contaminants. La délégation du Danemark a proposé de suivre la terminologie utilisée dans les directives du Conseil de l'Europe pour les arômes de fumée "naturels", à savoir les "condensés de fumée et préparation de fumée" si l'on souhaite apporter

une limitation aux substances "naturelles". La délégation de la France s'est dite contraire à l'emploi de l'acide acétique dans les produits de spécialité sous vinaigre, dans lesquels l'utilisation de vinaigre synthétique devrait être interdite.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

78. Suite à sa décision antérieure d'introduire des dispositions l'histamine en raison de leur pertinence dans le cas de certaines familles (voir plus haut par. 23), le Comité a étudié diverses propositions concernant un niveau spécifique. Quelques délégations ont appuyé la proposition actuelle de 20 mg/kg; d'autres délégations se sont déclarées en faveur d'un niveau plus faible de 10 mg/kg. On a fait observer que l'on ne disposait pas suffisamment de données épidémiologiques sur les intoxications par l'histamine qui, d'ailleurs, se présentent souvent sous une forme légère. Le Secrétariat a fait savoir au Comité que le JECFA n'avait procédé à aucune évaluation et que l'on ne disposait d'aucune donnée précise provenant du Programme international sur la sécurité chimique (IPCS); il serait cependant possible d'inviter le JEFCA à entreprendre une évaluation de l'histamine. Le Comité devrait toutefois déterminer si une disposition pour l'histamine était nécessaire pour répondre à un risque sanitaire direct ou en tant qu'indicateur d'une qualité médiocre. Dans le premier cas, cette disposition serait probablement du ressort de l'Accord SPS et devrait se fonder sur une évaluation scientifique approfondie.

79. Le Comité a procédé à un vaste échange de vues sur la justification de l'établissement d'un niveau pour l'histamine. Quelques délégations ont indiqué que de faibles concentrations d'histamine ne sont pas toxique par elles-mêmes mais devraient être considérées comme l'indication d'une manutention inadéquate ou d'une qualité médiocre avant la manutention. L'observateur de la CEE a déclaré que la Communauté avait établi un niveau de 10mg/100g car l'histamine est en soi un indicateur de qualité mais qu'il fallait tenir compte aussi de la toxicité potentielle directe d'autres amines associées à l'histamine. A la suggestion de la délégation du Canada, le Comité est convenu d'adopter le niveau de 20mg/100g dans la section sur l'hygiène, en relation avec les aspects d'innocuité en cause, et de retenir un niveau de 10 mg/100g comme indice de décomposition. En conséquence, la nouvelle section ci-après a été ajoutée à la norme examinée et aux autres normes pertinentes:

3.3 Altération

Les poissons en conserve appartenant aux familles des *Scombridae*, *Scombresocidae*, *Clupeidae*, *Coryphaenidae* et *Pomatomidae* ne doivent pas contenir plus de 10 mg d'hystamine par 100 g sur la base de la moyenne mesurée dans l'unité-échantillon analysée.

80. Tout en notant que cette décision répondait de manière convenablement équilibrée aux objectifs de l'assurance de la sécurité et de la qualité du produit, la délégation du Maroc a attiré l'attention du Comité sur la nécessité d'associer les niveaux proposés à une méthodologie appropriée. La délégation des Etats-Unis a signalé l'existence de la méthode AOAC 977.13 (15e édition, 1990) (méthode fluorométrique) pour le dosage de l'histamine. Le Comité est convenu d'inclure cette méthode en tant que section 7.6 et de demander des commentaires spécifiques à l'étape 8 par le biais d'une lettre circulaire avant sa confirmation par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

PROJET DE NORME REVISE POUR LE SAUMON EN CONSERVE

1. CHAMP D'APPLICATION

81. Le Comité a examiné une proposition tendant à autoriser l'emploi de milieux de conditionnement autres que l'huile de saumon et est convenu d'amender le champ d'application

comme suit: "avec ou sans adjonction de sel, d'eau, d'huile de saumon et/ou d'autres huiles comestibles", étant donné que la norme ne s'applique plus exclusivement au saumon du Pacifique. On est aussi convenu de supprimer la mention du saumon "du Pacifique" dans la section 2.1.1. Il a été noté que l'inclusion d'autres huiles comestibles dans la norme entraînait l'introduction d'une méthode de détermination du poids égoutté. On est convenu que la méthode citée dans la norme pour le poisson en conserve était appropriée; cette méthode a donc été insérée dans la norme examinée et ne s'appliquera qu'aux produits conditionnés avec des huiles comestibles. Selon la délégation du Danemark, la définition du "saumon" en général donnait lieu à certaines difficultés, notamment dans le cas du saumon fumé; la délégation danoise a proposé l'inclusion d'une autre espèce, mais le Comité n'a pas adopté cette proposition.

82. Le Comité est convenu d'apporter des modifications rédactionnelles à la section 2.3 Modes de présentation pour la rendre plus explicite.

3.2 Autres ingrédients

83. Compte tenu de l'amendement introduit dans le champ d'application, le Comité est convenu d'ajouter à la fin de cette section la déclaration générale sur les autres ingrédients qui figure dans les autres normes.

6.1 Nom du produit

84. Le Comité est convenu de supprimer la liste des espèces et leurs dénominations et d'inclure un texte général comme dans les autres normes afin d'établir que la dénomination doit être conforme aux usages des pays concernés. Il est également convenu d'exiger la déclaration des milieux de conditionnement comme prévu dans la norme pour le poisson en conserve.

PROJET DE NORME REVISE POUR LES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE

1. CHAMP D'APPLICATION

85. Le Comité est convenu de remplacer le contenu en "sardines" par la teneur en "poissons" pour éviter toute confusion avec les produits du type sardines, aussi bien dans cette section que dans l'ensemble de la norme. L'observateur de la CEE a indiqué que la disposition communautaire relative aux produits de spécialité prévoyait une teneur minimale en poissons de 25% au lieu de 50%.

2.1 Définition du produit

86. Le Président a fait observer que le texte proposé représentait une solution de compromis réalisée à la suite de longs débats lors des précédentes sessions et que la Commission avait pris une décision concernant l'inclusion des espèces et avait approuvé une procédure spécifique pour l'évaluation des caractéristiques des nouvelles espèces qu'il serait proposé d'inclure dans la norme.

87. Trois délégations ont proposé les amendements suivants à la liste:

Chili *Clupea bentinki*

Mexique *Opisthonema libertate*
Etrumeus microps

Iran *Dissumeria acuta*
Clupea engriformis
Clupea grimi
Clupea delicatella

88. Selon certaines délégations, la norme devrait permettre que des espèces autres que *Sardina pilchardus* soient appelées sardines. Toutefois, à la suite d'un échange de vues sur ce point, il est apparu qu'il n'y avait aucun changement entre les diverses prises de position, et le Comité est convenu de maintenir telle quelle la section sous sa forme actuelle. L'observateur de la CEE a indiqué qu'aux termes de la législation communautaire, aucune autre espèce ne peut porter le nom de sardine. Par la suite, le Comité est aussi convenu d'inclure dans la section 2.3 une clause interdisant les mélanges d'espèces.

89. Le Comité a noté dans la section 2.1.2 que, selon le libellé actuel, il était loisible aux pays de présenter les poissons éviscérés ou non éviscérés. Il est en outre convenu de remplacer dans la version française le mot "rognons" par "reins".

4. ADDITIFS

90. Le Comité a pris note des observations formulées par l'Association internationale des producteurs de pectine et est convenu d'écrire "pectines" au pluriel. Il est aussi convenu de séparer les amidons modifiés comme dans la section sur les additifs de la norme pour le poisson en conserve.

6.1 Nom du produit

91. Le Comité est convenu de ne pas modifier cette section du fait de la décision prise au sujet de la section 2.1. Les délégations du Brésil et du Chili ont exprimé des réserves à ce propos, estimant que l'emploi de la dénomination "sardine" devrait non pas être réservé à *S. pilchardus* mais être applicable à des espèces similaires. La délégation du Maroc a soutenu avec force que seul *S. pilchardus* avait droit à l'appellation "sardine".

PROJET DE NORME REVISE POUR LES CREVETTES EN CONSERVE

2. Description

2.3.5 Taille

92. Après l'examen de la question, le Comité a décidé de ne pas transformer les indications de taille en un texte consultatif, reconnaissant que les désignations du produit en fonction de la taille fournissent au consommateur davantage d'informations que ce n'est le cas avec d'autres normes pour des produits analogues. Il a cependant fait observer que, comme les diverses espèces présentent des caractéristiques de taille différentes, il faudrait utiliser la classification avec discernement pour éviter d'induire le consommateur en erreur. On est convenu de réexaminer au plus tôt le système de classification afin de tenir compte des différentes appellations commerciales.

4. ADDITIFS

93. Les délégations de la Suède et de la Suisse ont confirmé leur opposition à l'emploi de colorants dans ces produits. La délégation helvétique s'est en outre nettement opposée à l'utilisation de l'EDTA calcio-disodique. La délégation de la France a proposé de recourir au glucono-delta-lactone à un niveau de 3,5 g/kg et au sorbitol à la dose de 10 g/kg en lieu et place du CaNa₂ EDTA. Le Comité a pris acte de cette proposition mais a décidé de ne pas modifier la

norme pour l'instant. L'observateur de la CEE a indiqué que la législation communautaire en préparation ne prévoyait pas l'emploi du colorant amarante (SIN 123). Sur proposition de la délégation du Royaume-Uni, le Comité est convenu de demander l'avis du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants au sujet du transfert du SO₂ dans le produit fini à partir des matières premières.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

8.4 Défaut de coloration

94. Compte tenu des techniques de transformation utilisées pour ces produits, en particulier le décorticage, l'étêtage et l'emploi facultatif d'additifs, on a estimé que la tolérance pour les défauts de coloration devrait être plus rigoureuse que dans le cas des produits analogues surgelés. La proportion autorisée de crevettes présentant des défauts de coloration dans une unité-échantillon acceptable a donc été abaissée de 25 à 15%.

PROJET DE NORME REVISE POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE

1. CHAMP D'APPLICATION

95. Compte tenu de sa décision antérieure relative aux sardines et produits du type sardines, le Comité a amendé le projet de norme révisé afin que partout dans le texte le mot "thon" soit remplacé par "poisson" ou "produit" de manière à éviter toute confusion ou interprétation erronée. L'observateur de la CEE a indiqué que les dispositions communautaires applicables aux produits de spécialité préoyaient une teneur minimale en poisson de 25% et non de 50%.

2.1 Définition du produit

96. On a longuement débattu sur les espèces à inclure et sur le point de savoir si ces poissons étaient des "thons" ou des "bonites". A titre de compromis, on est convenu de maintenir telle quelle la liste des espèces, tout en mettant à jour et en corrigeant la nomenclature scientifique des espèces. Le Comité a invité les pays qui avaient proposé l'inclusion de nouvelles espèces dans la liste à fournir des données appropriées d'ordre taxonomique, commercial, etc. en conformité de la procédure utilisée par le Comité et la Commission pour l'inclusion de nouvelles espèces de poissons dans les normes existantes. Plusieurs délégations ont manifesté leur intérêt envers l'inclusion d'espèces genre Auxis et d'autres espèces du genre Sarda. La délégation de l'Espagne s'est dite contraire à l'emploi d'une liste unique pour les thons et les bonites.

97. On est aussi convenu qu'il faudrait élargir la portée de la norme afin de prévoir des présentations dans divers milieux de conditionnement, notamment les sauces. Le Comité a donc amendé en conséquence les sections sur les Additifs alimentaires (identique à la section correspondante de l'avant-projet de norme révisé pour le poisson en conserve), sur l'Etiquetage et sur l'Echantillonnage, l'examen et l'analyse.

2.3 Modes de présentation

98. Le Comité est convenu d'abaisser à 30 % les tolérances indiquées entre crochets dans les sections 2.3.2 et 2.3.3. Il a amendé la section 2.3.3 afin de préciser que la structure musculaire de la chair doit subsister dans le produit décrit comme "miettes".

6.1 Nom du produit

99. Le Comité a décidé de supprimer la mention "bonite-thon" afin d'éviter de confondre le consommateur ou de l'induire en erreur.

Etat d'avancement des projets de normes révisés pour les poissons et les produits de la pêche en conserve

100. Le Comité a fait passer toutes les normes précitées à l'étape 8 de la procédure afin de les soumettre à la Commission pour adoption. Le texte des projets de normes révisés figure dans les Annexes IV à XIV du présent rapport.

AVANT- PROJET DE NORME REVISE POUR LE POISSON SALE DE LA FAMILLE DES GADIDES (point 7 de l'ordre du jour)

101. Le Comité était saisi du document CX/FFP 94/6, version actuelle de la norme, et de l'Addendum 1 contenant les observations de la Thaïlande et du Royaume-Uni en réponse à la circulaire CL 1992/17-FFP. Le Président a rappelé que le Comité avait décidé à sa dernière session de demander de nouvelles observations sur l'avant-projet, plus particulièrement au sujet de l'amendement apporté au champ d'application afin d'y inclure tous les produits ichtyques concernés. Les commentaires de la Norvège (documents de séance Norvège 1 et 2) proposaient une révision de la norme, en consultation avec divers pays intéressés.

1. CHAMP D'APPLICATION

102. Le Comité est convenu de définir le produit avec plus de précision et de fixer à 12% la teneur minimale en sel dans le cas de la saturation partielle.

2.2 Définition de la transformation

103. Le Comité est convenu de transférer à la section 6.1.3 (Nom du produit) la disposition limitant l'emploi du terme "Klippfish" aux produits préparés à partir de poissons présentant une saturation en sel d'au moins 95% dans la saumure.

4. ADDITIFS

104. La délégation de la France a proposé d'inclure les sulfites en tant qu'agents de conservation, car l'utilisation de ces substances est nécessaire dans les poissons contenant environ 12% de sel; l'observateur de la CEE a signalé que la concentration autorisée dans la Communauté est de 200 mg/kg. Le Comité est convenu de maintenir les dispositions actuelles sur les additifs.

6.1 Nom du produit

105. On est convenu d'insérer des sections distinctes pour le klippfish et pour le poisson salé en saumure.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

106. On a fait valoir que, puisque les dispositions de la norme mentionnaient la teneur en sel, il faudrait disposer d'une méthode de dosage appropriée, et le Comité est convenu en principe de prévoir une section (7.4) sur la détermination de la teneur en sel: la méthode sera élaborée par la délégation de l'Allemagne en coopération avec la Norvège, car aucune méthode de ce genre n'a pu être identifiée à l'heure actuelle. Le Secrétariat a précisé que l'avancement

de la norme selon la procédure n'en serait pas retardé, car la méthode pourrait être, une fois proposée, ultérieurement confirmée par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). On a aussi noté que les volumes du Codex Alimentarius révisé concernant les normes de produits avaient maintenant été publiés sans incorporer les méthodes d'analyse, lesquelles seront incluses dans un volume séparé, ce qui permettra des mises à jour plus régulières.

107. On a noté que la norme comprendrait aussi les amendements de caractère général décidés antérieurement (par. 16).

Etat d'avancement de l'avant-projet révisé de norme pour le poisson salé et le poisson salé séché de la famille des Gadidae

108. Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de norme à l'étape 5 de la procédure et de recommander à la Commission de l'adopter à l'étape 8 en omettant les étapes 6 et 7. Le texte révisé figure à l'Annexe XV présent rapport.

METHODES D'ANALYSE POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE (point 8 de l'ordre du jour)

109. Le Comité était saisi des méthodes d'analyse proposées (ALINORM 93/18, Annexe XVI) et des observations y relatives de l'Allemagne, de la Thaïlande et du Royaume-Uni (CX/FFP 94/7).

a) Détermination du poids égoutté des crevettes en conserve en milieu géliné

110. Notant que le commerce des produits de ce type est assez faible et qu'il n'a donc pas été possible de réunir des données sur l'efficacité de la méthode, le Comité a décidé de ne pas poursuivre l'élaboration de celle-ci.

b) Méthode de décongélation des blocs de poisson surgelés

111. Le Comité a pris note des très nombreux renseignements fournis par la délégation des Etats-Unis sur l'efficacité de la méthode¹. Le Comité a adopté la méthode proposée en vue de son inclusion dans le projet de norme révisé pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES PRODUITS DE L'AQUACULTURE (point 9 de l'ordre du jour)

112. Le Comité a examiné le document CX/FFP 94/8 contenant la révision de l'avant-projet de code faite par le Service de la commercialisation et de l'utilisation du poisson (FIU) de la FAO à la suite des débats du Comité à sa dernière session et des observations formulées par les gouvernements en réponse à la circulaire CL 1992/17-FFP. D'autres commentaires figuraient dans le document CX/FFP 94/8-Add.1 (Canada) et dans les documents de séance OMS, Japon et Etats-Unis.

113. Le Comité s'est demandé s'il conviendrait d'inclure les mollusques dans le code qui ne s'applique actuellement qu'aux poissons et aux crustacés. L'observateur de la CEE a noté que

¹ Codex Thawing Procedures for Quick Frozen Fish Blocks: Air Thaw and Water immersion Methods - Jane E. Fox-Dobson, National Marine Fisheries Service, Silver Spring MD (USA), 1994. On peut se procurer des exemplaires auprès de l'auteur.

113. Le Comité s'est demandé s'il conviendrait d'inclure les mollusques dans le code qui ne s'applique actuellement qu'aux poissons et aux crustacés. L'observateur de la CEE a noté que certaines sections du code traitaient de santé animale, domaine qui est de la compétence de l'Office international des épizooties (OIE). Le représentant de la FAO a indiqué que, dans le cas de l'aquaculture, des dispositions en matière de santé animale pourraient devoir être incluses car elles sont étroitement apparentées aux spécifications concernant la santé humaine et la sécurité. Selon certaines délégations, il n'avait pas été prévu que le code vise aussi les mollusques et l'on a fait observer que le Code d'usages pour les mollusques pourrait être amendé de manière à se référer au code pour l'aquaculture. Le Comité est convenu que le code ne s'appliquerait pas pour l'instant aux mollusques.

114. Le Comité a pris note de la suggestion de l'OMS (observations écrites) d'élaborer deux codes distincts pour l'aquaculture en eau douce et en eau de mer afin de fournir des orientations spécifiques pour la lutte contre les trématodes transmis par les aliments. On a toutefois considéré que l'analyse des risques ou l'application du système HACCP pourrait couvrir ce point dans un document de portée générale.

115. En réponse à une question, le Président a déclaré que le système HACCP serait incorporé dans le projet afin de garantir que les risques pour la santé liés aux trématodes seront pris en compte.

Etat d'avancement de l'avant-projet de code d'usages pour les produits de l'aquaculture

116. Le Comité est convenu que le texte sera renvoyé à l'étape 3 pour être remanié par le Département des pêches de la FAO, compte tenu des débats du Comité et des observations des gouvernements, et sera soumis pour examen à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE CONDITIONNES SOUS ATMOSPHERE CONTROLEE ET MODIFIEE (point 10 de l'ordre du jour)

117. Le Comité a examiné le projet sous rubrique figurant dans le document CX/FFP 94/9 et les observations y afférentes du Canada et de la Nouvelle-Zélande (CX/FFP 94/9-Add.1), ainsi que de la France (document de séance 1). La délégation de la Norvège a présenté l'avant-projet et rappelé qu'elle avait remanié le code à la lumière des discussions de la dernière session, avec le concours d'un groupe de pays intéressés. La délégation norvégienne a indiqué que ce code devrait être examiné en liaison avec le Code d'usages pour le poisson frais et qu'il incombait au Comité de se prononcer sur la nécessité à l'heure actuelle d'élaborer un code distinct pour les produits conditionnés en atmosphère modifiée (MAP). L'observateur de la CEE a déclaré que les mammifères marins (mentionnés à la section 6.1) devraient être exclus du champ d'application et que le code devrait tenir compte des produits non pasteurisés.

118. Le Comité a noté que l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments préemballés réfrigérés de longue durée de conservation par le Comité sur l'hygiène alimentaire revêtait un intérêt particulier pour ses propres travaux dans ce domaine. Le Président a indiqué que des dispositions spécifiques concernant les poissons et les produits de la pêche pourraient être incluses dans un code général de ce type et que la question devrait être examinée plus avant compte tenu des décisions antérieures relatives à la révision générale des codes d'usages et notamment du Code d'usages pour le poisson fumé. Dans cette perspective, le Comité est convenu de ne pas poursuivre pour l'instant l'élaboration du code sous rubrique et de réexaminer la question à une date ultérieure quand seront connues les décisions que le Comité sur l'hygiène alimentaire prendra en la matière.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'ÉVALUATION SENSORIELLE DES POISSONS ET DES FRUITS DE MER (point 11 de l'ordre du jour)

119. Le Comité a rappelé qu'après avoir examiné lors de sa précédente session les méthodes d'inspection (évaluation sensorielle) pour les poissons et les fruits de mer, il était convenu de mettre au point un code d'usages complet pour l'évaluation organoleptique des poissons et des fruits de mer (ALINORM 93/18, par. 19-24). M. P. Howgate (Royaume-Uni), consultant auprès de la FAO et du Secrétariat du Codex, avait été invité à préparer un projet qu'il a présenté dans le document CX/FFP 94/10. Les observations des gouvernements figuraient dans le document CX/FFP 94/10-Add.1 (Canada, Nouvelle-Zélande) et dans le document de séance USA 2.

120. M. Howgate a souligné que son document avait davantage le caractère de directives que d'un code d'usages, ce qui lui semblait plus approprié. A son avis, la plupart des évaluations sensorielles officielles des poissons et des fruits de mer sont pratiquées par des inspecteurs dans le cadre de leurs activités normales et non par des analystes professionnels ou ayant reçu une formation de haut niveau. Une partie importante du document a donc été consacrée à la formation du personnel et au développement des compétences dans le domaine de l'inspection organoleptique.

121. Le Comité a rendu hommage à M. Howgate pour la préparation de son excellent document. Toutefois, certaines délégations ont été d'avis qu'il aurait fallu mettre davantage l'accent sur les critères à appliquer pour interpréter les dispositions sur la décomposition (texture, odeur et saveur) figurant dans les normes Codex révisées et permettant de déterminer si les produits examinés sont propres à la consommation humaine. Ces délégations ont déclaré que les services d'inspection des pays importateurs réclamaient un ensemble de critères qui, associés à la reconnaissance mutuelle de la compétence des inspecteurs des pays exportateurs, faciliteraient le commerce international. Il a été suggéré que le texte principal soit publié comme document technique de la FAO et que seuls les critères essentiels soient pris en charge par le Codex.

122. Le Comité a reconnu l'utilité du document technique général rédigé par le consultant et a demandé qu'il soit remanié compte tenu des observations écrites et des commentaires formulés lors de la présente session. La version remaniée sera soumise aux gouvernements pour observations et le Comité réexaminera la question à sa prochaine session.

REVISION DES CODES D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE (point 13 de l'ordre du jour)

123. Le Comité était saisi du document CX/FFP 94/12 contenant le rapport succinct d'un groupe de travail créé lors de sa dernière session pour revoir les codes d'usages concernant les poissons et les produits de la pêche. Le Groupe de travail avait été chargé d'incorporer dans les codes révisés le plus grand nombre possible de données consultatives précédemment contenues dans les normes Codex et d'introduire l'application du système HACCP (ALINORM 93/18, par. 44). Le Groupe de travail (Canada, France, Allemagne, Islande, Pays-Bas, Royaume-Uni et États-Unis) s'est réuni à Ottawa, Canada, du 11 au 14 mai 1993. Le Comité était également saisi du rapport complet du Groupe de travail (document de séance 1) qui contenait le texte intégral d'un avant-projet révisé de codes d'usages pour le poisson congelé, fondé sur le document CAC/RCP 16-1978 et devant servir de modèle pour la révision d'autres codes d'usages. Le rapport a été présenté par la délégation du Canada.

124. Le Comité avait décidé antérieurement de supprimer dans les normes les dispositions sur la qualité commerciale et de les insérer dans les codes, ainsi que d'introduire dans ces derniers les principes du système HACCP en s'inspirant des Directives concernant l'application

du système HACCP élaborées par le Comité sur l'hygiène alimentaire. On a noté qu'outre l'approche relative aux points de contrôle critiques aux fins de la sécurité des aliments, un système similaire de points de contrôle était proposé au sujet d'autres dispositions obligatoires des normes.

125. La délégation du Canada a attiré l'attention du Comité sur le diagramme HACCP présenté dans l'Annexe II du document CX/FFP 94/12. Elle a aussi indiqué que des procédures de rappel devraient être mentionnées dans les codes afin de compléter l'approche HACCP. La section VI traitant des spécifications applicables aux produits finis, qui comprennent les spécifications essentielles en matière de santé et d'hygiène, a été élargie afin de comporter des clauses sur les spécifications essentielles pour les produits finis et sur les spécifications de qualité facultatives. Un exercice similaire a été réalisé dans les sections pertinentes de tous les autres codes (Annexe III).

126. Plusieurs délégations ont exprimé leur satisfaction à l'égard des travaux réalisés par la délégation du Canada et les membres du Groupe de travail, et le Comité a accueilli favorablement l'approche suivie pour la révision des codes. L'observateur de la CEE a signalé que la Directive sur les poissons et les produits de la pêche exigeait que les industriels établissent des procédures de contrôle fondées sur le système HACCP, tel que défini dans les directives Codex, et que les producteurs déterminent les points de contrôle critiques et les procédures de contrôle dans leurs procédés spécifique de fabrication. Le Président a déclaré que les codes examinés durant la présente session devraient être révisés compte tenu des principes suivis pour le Code pour le poisson congelé et a observé que la révision complète de tous les codes constituerait une lourde tâche.

127. Le Comité a accueilli favorablement l'offre des délégations ci-après de coordonner la révision des codes actuels: Canada (poisson congelé), France (poisson en conserve), Mexique (crevettes congelées), Pays-Bas (mollusques), Royaume-Uni et Irlande (poisson frais). Le Canada a aussi accepté d'examiner le Code pour la chair de poisson hachée en liaison avec ses activités concernant le poisson congelé. Il a été recommandé que ces révisions réunissent tous les différents codes pour des produits spécifiques dans des codes génériques ou "de groupe". Le Président a proposé que l'on combine en un seul texte les codes pour les crustacés et la délégation du Brésil s'est dite prête à examiner les codes pour les langoustes et les crabes en coopération avec la délégation du Mexique. Les délégations du Danemark et de la Norvège seraient d'accord pour entreprendre un travail analogue, à savoir sur le poisson fumé et sur le poisson salé respectivement. On est convenu de manière générale que les pays intéressés pourront se mettre en contact avec le pays coordonnateur pour chaque code s'ils souhaitent participer au processus de révision et que ces activités devraient se dérouler en coopération avec les différents groupes intéressés. Le Comité a signalé que les pays coordonnateurs pourront réunir des groupes de travail selon les besoins et que les pays responsables pourront se rencontrer pour coordonner leurs activités. Les membres de la Commission seront tenus au courant des progrès réalisés dans le processus de révision.

128. Le Comité est convenu que les avant-projets de codes révisés seront soumis aux gouvernements pour observations à l'étape 3 avant leur examen à la prochaine session du Comité. Il a pris note du fait que cette procédure devait être approuvée par le Comité exécutif, lequel sera informé des nouvelles activités entreprises sur la révision des codes.

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT VISANT A INCLURE LES FILETS DE POISSON FRAIS DANS LE CODE D'USAGES POUR LE POISSON FRAIS (point 12 de l'ordre du jour)

129. Le Comité était saisi de l'avant-projet d'amendement sous rubrique (CX/FFP 94/11) et des observations formulées par le Canada (CX/FFP 94/11-Add.1) et les Etats-Unis (document de séance USA 1). La délégation du Royaume-Uni a présenté l'amendement et a rappelé que le

Comité avait décidé à sa dernière session d'établir des dispositions pour le poisson frais, eu égard à un important commerce international, et était convenu que la question serait réglée par l'insertion d'un amendement dans le Code d'usages pour le poisson frais, dont le texte serait préparé par le Royaume-Uni et d'autres pays. La délégation britannique a fait observer que la révision avait été faite à cette fin précise et qu'il faudra incorporer une approche HACCP; le code devra aussi être examiné en liaison avec les dispositions concernant le conditionnement en atmosphère modifiée dans le code pertinent (voir point 10 de l'ordre du jour).

130. Le Président a insisté sur les problèmes posés par la distomatose et décrits dans le document CX/FFP 94/2-Add.1 (voir plus haut par. 8) et déclaré qu'ils pourraient être résolus grâce à l'application du système HACCP; il a fait observer que l'élaboration des codes examinés à la présente session devrait appliquer les mêmes principes, précédemment approuvés, que dans le cas du Code pour le poisson congelé. Le Comité est convenu de renvoyer le Code pour le poisson frais à l'étape 3 pour remaniement sous la responsabilité de la délégation du Royaume-Uni en vue de l'incorporation du système HACCP. A ce propos, il faudra tenir compte des travaux entrepris par le Comité sur l'hygiène alimentaire au sujet de l'avant-projet de code pour les aliments préemballés réfrigérés de longue durée de conservation.

AVANT PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PLEINE UTILISATION DES REQUINS (Point 14 de l'ordre du jour)

131. Le Comité était saisi de la Circulaire FAO des pêches n° 844 contenant le texte de l'avant-projet de code pour la pleine utilisation des requins préparé par la 1^{re} Division FAO des industries de la pêche. Le code a été préparé à la demande du Comité (19^e session) et la poursuite de son élaboration avait été approuvée par la Commission à sa 19^e session. A la suite des débats lors de sa précédente session (ALINORM 93/18, par. 119-121), le Comité avait demandé des observations sur l'avant-projet de code dans la circulaire CL 1992/17-FFP. Un seul commentaire a été formulé par les Etats-Unis (document de séance USA 1).

132. Le représentant de la FAO a déclaré que les produits visés par la norme n'occupent pas une place très importante dans le commerce international et que nombre d'entre eux (par exemple les cuirs) ne relèvent pas du mandat du Codex. On a fait observer que le principal produit qui présente une valeur commerciale, à savoir les ailerons de requin, est déjà couvert par une norme Codex. La délégation du Mexique a appuyé la poursuite de l'élaboration du code en raison de l'importance croissante du marché des produits dérivés des requins. Le Comité a partagé l'avis de la délégation mexicaine selon laquelle la pratique consistant à découper les ailerons sur les requins vivants et à rejeter ces poissons à la mer ne saurait être tolérée.

133. Considérant le désintérêt général envers la mise au point du code, le Comité a décidé de ne pas poursuivre cette activité et d'informer le Comité exécutif de cette décision. Par ailleurs, le Département des pêches de la FAO pourra continuer à élaborer le document afin de fournir des orientations à l'industrie des requins. On est donc convenu de supprimer la section 6.1 Spécifications applicables aux produits.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE SURIMI (point 15 de l'ordre du jour)

134. La délégation du Japon a présenté le document de séance CX/FFP 94/14 contenant un avant-projet de code d'usages pour le surimi. On a noté que ce document avait été préparé pour répondre à plusieurs communications du Japon et des Etats-Unis, ainsi qu'à la décision prise par le Comité lors de sa dernière session tendant à l'élaboration d'un code d'usages (ALINORM 93/18, par. 126-129).

135. Le Comité a exprimé sa satisfaction au Japon pour la préparation du document et a noté que l'avant-projet sera révisé par la délégation japonaise en consultation avec les Etats-Unis, sera ensuite soumis aux gouvernements pour observations, puis examiné en détail lors de la prochaine session.

136. Le Comité a fait savoir que la question de l'étiquetage et de la nomenclature des produits à base de surimi et des produits de la pêche analogues avait été soumise au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (voir plus haut par. 75).

IDENTIFICATION DES ESPECES PREDATRICES DE POISSONS AUXQUELLES S'APPLIQUE LA LIMITE SUPERIEURE POUR LE METHYLMERCURE (point 16 de l'ordre du jour)

137. Le Comité était saisi du document CX/FFP 94/15 présentant une étude des données actuellement disponibles sur la contamination des poissons par le méthylmercure, réalisée par la FAO, et proposant une limite unique de 1 mg/kg eu égard aux difficultés de l'établissement d'une liste satisfaisante et à la variabilité des données concernant une même espèce, qu'elle soit prédatrice ou non. Le Président a rappelé que la Commission avait adopté à sa 19e session des limites indicatives pour le méthylmercure de 1 mg/kg pour les poissons prédateurs et de 0,5 mg/kg pour les espèces non prédatrices et avait invité le Comité à établir des listes correspondantes d'espèces. Cette décision a été réexaminée et confirmée durant la 20e session de la Commission, et le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a accepté ces limites pour le méthylmercure. Le CCFAC a déclaré que le dosage du mercure total suffirait pour garantir que la concentration de méthylmercure ne sera nécessaire que lorsque la teneur en mercure total est supérieure à 1 mg/kg. Selon la délégation de la Norvège, il convient de recourir au dosage du mercure total, car ses résultats suffisent aux fins de l'inspection.

138. Le Comité a rappelé ses débats antérieurs (19e session) et, notant que le document constituait une utile mise à jour des connaissances disponibles, a procédé à un échange de vues sur l'opportunité de maintenir deux limites distinctes. En réponse à une question sur la destination des poissons présentant des concentrations supérieures aux niveaux indicatifs, le Président a attiré l'attention du Comité sur une considération figurant dans le document, selon laquelle il appartient aux gouvernements d'établir des restrictions en matière de consommation. On a aussi noté qu'un système approprié de gestion des risques devrait être mise en oeuvre en fonction de la consommation nationale et de l'exposition à la contamination.

139. La délégation des Etats-Unis s'est prononcée en faveur d'une limite unique de 1 mg/kg pour le méthylmercure et a exprimé des réserves quant à l'établissement d'une liste d'espèces prédatrices, car cela ne constitue pas le moyen adéquat de résoudre le problème. Certaines délégations ont dit qu'il pourrait être difficile de se mettre d'accord sur une liste du fait que les espèces mentionnées risquent de différer considérablement d'un pays à l'autre. Le Comité a toutefois été d'avis qu'il faudrait établir des limites pour le mercure total, notamment aux fins de l'inspection, et il est convenu d'informer le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants de cette conclusion.

140. Le Comité est convenu d'appliquer la décision précédemment prise au sujet de l'établissement de limites distinctes pour les poissons prédateurs et non prédateurs et de poursuivre l'élaboration de telles listes. Il a été noté que la CEE avait établi une liste et que la délégation des Etats-Unis avait proposé une liste à grande échelle lors de la dernière session du Comité car, à son avis, toutes les espèces prédatrices devraient être énumérées sur une base mondiale. Le Comité est convenu que le Secrétariat associera toutes les listes disponibles en une proposition unique qui sera communiquée à l'étape 3 en tant qu'avant-projet d'annexe aux limites indicatives pour le méthylmercure dans les poissons (CAC/GL 7-1991). Il est également convenu qu'il faudrait appliquer les procédures de gestion des risques et définir des plans d'échantillonnage fondés sur la teneur moyenne en mercure.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (point 17 de l'ordre du jour)

141. Le Comité a noté qu'il examinera à sa prochaine session les questions ci-après:

- Avant-projet révisés de codes d'usages pour les groupes de produits suivants (voir par. 127):
- Poisson et chair de poisson hachée congelés (Canada)
- Poisson en conserve (France)
- Crevettes congelées, avec extension possible à d'autres crustacés (Mexique)
- Mollusques (Pays-Bas)
- Poisson frais (Royaume-Uni/Irlande)
- Poisson salé (Norvège)
- Poisson fumé (Danemark)
- Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (FAO)
- Avant-projet de code d'usages pour le surimi congelé (Japon, Etats-Unis)
- Directives pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer (FAO, Secrétariat du Codex)
- Identification des espèces prédatrices de poissons auxquelles s'applique la limite indicative supérieure pour le mercure

Le Comité a aussi noté qu'il devra examiner les avant-projets de normes pour les anchois séchés et pour les craquelins de poisson préparés par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 18 de l'ordre du jour)

142. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendra d'ici environ deux ans (1996) à une date et en un lieu dont décideront le Gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex, sous réserve de confirmation par la Commission. La session se tiendra très probablement à Bergen.

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX

Question	Etape	Pour examen par:	Document de référence (ALINORM 95/18)
Projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés	8	CCA Gouvernements	par. 36 Annexe II
Projet de norme pour les calmars crus surgelés	8	CCA Gouvernements	par. 45 Annexe III
Projets de normes révisés: - Blocs surgelés - Poissons surgelés - Langoustes surgelées - Bâtonnets surgelés - Crevettes surgelées	8	CCA Gouvernements	par. 100 Annexe IV Annexe V Annexe VI Annexe VII Annexe VIII
Projets de normes révisés: - Chair de crabe en conserve - Poissons en conserve - Saumon en conserve - Sardines et produits du type sardines en conserve - Crevettes en conserve - Thon et bonite en conserve	8	CCA Gouvernements	Annexe IX Annexe X Annexe XI Annexe XII Annexe XIII Annexe XIV
Projet de norme révisé pour les poissons salés et les poissons salés et séchés de la famille des gadidés	8	CCA Gouvernements	par. 108 Annexe XV
Code d'usages pour les produits de l'aquaculture	3	FAO Gouvernements 22e CCFFP	par. 116
Code d'usages pour le surimi congelé	3	Japon/Etats-Unis 22e CCFFP	par. 135
Révision des codes d'usages: - Poissons congelés - Poissons en conserve - Crevettes congelées - Mollusques - Poissons frais - Poissons salés - Poissons fumés	3	Canada France Mexique Pays-Bas Royaume-Uni Irlande Norvège Danemark 22e CCFFP	par. 127
Directives pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer	3	Secrétariat 22e CCFFP	par. 122
Liste des espèces prédatrices auxquelles s'applique la limite supérieure pour le méthylmercure	3	Secrétariat 22e CCFFP	par. 140

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman
Président
Presidente

J. A. Race
Norwegian Food Control Authority
B.O. Box 8187 Dep
0034 OSLO - Norway
Telephone: 47 22 579900
Fax.: 47 22 579901

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. David Cox
Manager - Processed Foods Inspection
Operations, AQIS
Department of Primary Industries
and Energy
GPO Box 858, Canberra, ACT, 2601
Australia
Telephone: 61 6 2725138
Fax.: 61 6 2725226

Dr. Heloisa Mariath
Manager - Fish Programs
National Residue Survey
Department of Primary Industries
and Energy
Box E11 Canberra, ACT 2600
Australia
Telephone: 61 6 2725982
Fax.: 61 6 2724023

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. W. Vyncke
Fisheries Research Station
Ankerstraat 1
B-8400 Oostende
Belgium

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Dr. Guilherme Antonio
da Costa Junior
Fish and Fish Products Inspector
Ministério da Agricultura, Do
Abastecimento E Da Reforma Agrária
Servico De Inspecão De Pescado E
Derivados Esplanada Dos Ministérios
Maara Ed Anexo
Bloco A Sala 441 A
Brasilia Brazil 70000
Fax.: (55) 61-2182672

CANADA

Mr. John Emberley
(Head of Delegation)
Director General Inspection
and Enforcement Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario, K1A 0E6
Fax.: 613 993 4220

Mr. Robert Mills
Technical Trade Coordinator
Inspection, and Enforcement Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario, K1A 0E6
Telephone: 613 990 5810
Fax.: 613 993 4220

Mr. David Carlye Bevan
Director, Inspection Branch
Inspection and
Enforcement Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario, K1A 0E6
Telephone: 613 990 0412
Fax.: 613 990 4668

Mr. Cameron Prince
Chief, Fish and Fish Products
Inspection Branch
Inspection and Enforcement Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario
K1A 0E6

**CHILE
CHILI**

Dr. Juan Rusque
National Fishing Director
National Fishing Service
Ministry of Economics
Development and Reconstruction
Teditinos 120 8°Piso
Santiago

**PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
REPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE
REPUBLICA POPULAR DE CHINA**

Wang Hongbing
Section Chief (Engineer)
14 Nanda Street
Yantai

Xie Cai Zhang
Engineer Chief of Section
13 Zhong Shan Road (E.I.)
Shanghai

CUBA

Ing. Maritza Linares Fonts
Directora de Calidad
Ministerio de la Industria Pesquera
5ta. Ave Y 248 Playa
Habana
Fax.: 33 15 34

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Lars Herborg
Chief Industry Section
Fish Inspection Agency
Ministry of Fisheries
Stormgade 2
DK-1470 Copenhagen K
Tel. 45.33.96.3500
Fax. 45.33.96.3906

Ms. Jeanineke Dahl Kristensen
Principal Officer
Ministry of Fisheries
Stormgade 2
DK-1470 Copenhagen K

Dr. Marjun Hanusardottir
Director
Food & Environmental Institute
Debesartred
100 Tórshavn
Faroe Islands

Mr. Alex Tolstoy
Corporate Quality Manager
Greenland Home Rule Production
P.O. Box 270
DK-3900 Nuuk
Greenland

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Ahmed el Saied el Baghdadi
Tech. Eng.
Chief Sector of
Fish and Food Preservation Plants
Edifina Co.
Damietta,
Fax.: 2-057-701344

Dr. Salah Hussein Abou-Raiia
Prof.
Food Science Dept.
Faculty of Agriculture,
Cairo University
34 Taibah St.
Mohandseen, Giza
Telephone: (002)(02) 3493195

**FINLAND/FINLANDE
FINLANDIA**

Dr. Eeva Eklund
(Head of the Delegation)
Head of the Biochemical Section
Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo

Ms. Pia Mäkelä
Veterinary Inspector
Ministry of Agriculture and Forestry
Vuorikatu 16 A
00170 Helsinki

Mr. Pekka Pakkala
Deputy Director
National Food Administration
Kaikukatu 3
00530 Helsinki

Mr. Pekka Valkeisenmäki
Factory Director
Tresko Fish Ltd.
23360 Kustavi

FRANCE/FRANCIA

Henri Loreal
Chef de délégation
IFREMER
Rue de l'Île d'Yeu - BP 1049
16037 Nantes Cedex

Jean-Pierre Doussin
Charge de mission codex et gatt
Ministère de l'Economie D.G.C.C.R.F
59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris

Dr. Maryse Flamme
Ministère de l'Agriculture
DGAL
175 rue du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13

Mr. De Franssu
France Glaces Findus
Boulevard du Bassin Napoléon
62200 Boulogne sur mer

Francois Falconnet
Confédération des produits de
Traitement des produits des
Pêches Maritimes
44 rue d'Alésia
75682 Paris cedex 14

GABON

Agnès Ilama Boulingui
Chargée d'Etudes
Direction Generale des Pêches
B.P. 9498 Libreville

Dominique Mouele
Océanologue, Spécialiste de l'Espace
et des activités maritimes
Secrétaire Principal du Comité des Pêches à
la Commission Nationale Pour la FAO
P.B. 551 Libreville
Telephone: (241) 763835

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

Mrs. Rita Lauterbach
Chief of Delegation
Bundesministerium für Landwirtschaft
Rochusstr. 1
D-53123 Bonn

Dr. Jörg Oehlenschläger
Head of Section
Federal Research Centre for Fisheries
Institute for Biochemistry & Technology
Palamaille 9
D-22767 Hamburg
Telephone: 494038905151
Fax.: 454038905262

Dr. Kolb
Federal Health Office
Postfach 33 00 13
D-14191 Berlin

Dr. Lütje-Wilhelm Bahrs
Qa-Manager
Fa. Nordsee
Liebenbergsweg 20a
D-27580 Bremerhaven
Germany
Fax.: 49 471132828

GREECE/GRECIA

L. Theoharopoulos
Head of Section
Ministry of Agriculture
6 Kapnocoptirion str.
10176 Athens
Greece

**ICELAND/ISLANDE
ISLANDIA**

Einar M. Johannsson
Chief of Liaison and Training
Directorate of Fisheries
Ingolfsstr. 1
150 Reykjavik

Thordur Asgeirsson
Director of Fisheries
Directorate of Fisheries
Ingolfsstr. 1
105 Reykjavik

INDONESIA/INDONESIE

Dr. Sumpeno Putro
Director
Center for Standardisation
and Accreditation
Agency for Agribusiness,
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM No. 3
Jakarta
Indonesia
Telephone: 62 21 7804006
Fax.: 62 251 328489

Mr. Hantowo Tjhia
Representative,
Association of Fishery
Producers & Exporters
JL. Muara Baru
Ujung Blok N
Kav. 4-5
Jakarta 14450
Indonesia

Dr. Josephine Wiryant
Chief, Directorate of Fish Inspection &
Quality Control
Directorate General of Fisheries
3, JL Harsono RM., Ps. Minggu
Jakarta 12550
Fax./Telephone: 62 21 7891479

Ms. Evelyne Nusalim
Representative to Europe,
Indonesian Association of Fishery
Producers & Exporters
Pater Damiaanstraat 57
P.O. Box 236
NL-2130 Ae Hoofddorp
The Netherlands

**IRELAND/IRLANDE
IRLANDA**

Mr. Sean O'Donoghue
Sea Fisheries Control Manager
Department of the Marine
Leeson Lane
Dublin 2

**ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN
REPUBLIQUE ISLAMIQUE D'IRAN
REPUBLICA ISLAMIC DEL IRAN**

Abdol Hamid Kavosian
Ministry of Jihad-e-Sazandegl.
Fisheries Department
Keshavarz Bol.
P.O. Box 14155-6353
Tehran

Hamid Reza Shahmohammadi
Ministry of Jihad-e-Sazandegl.
Fisheries Department
P.O. Box 14155-6411
Tehran
Fax.: 672772 655104 (021) Shil-Ir

JAPAN/JAPON

Mr. Naotake Ito
Director - Office of Fisheries
Processing Industry
Fisheries Agency
1-2-1 Kasumigaseki Tiyo-Ku
Tokyo
Mr. Toshiaki Kuwasaki D.V.M.
Deputy Director
Veterinary sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo

Mr. Kazuo Abe
Deputy Director
Fisheries Marketing Division
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-Ku
Tokyo

Mr. Hiorshi Egawa
Technical Advisers
The Japan Canned Food
Inspection Association
15, 2-chome, Kitanakadori
Naka-Ku - Yokohama

Naoki Takatori
Technical Advisers
Japan Frozen Foods Inspection
Corporation
2-4-6, Shiba-Daimon,
Minato-Ku - Tokyo

Seiichi Saito
Taiyo (U.K.) Limited
5th Floor 6 Broad Street
London EC ZM 7JH
United Kingdom

Yoshiki Nishiyama
Japan Food Hygiene Association
150 Shibuya-Ku
Jwgumae 2-6-1 - Tokyo

**MEXICO
MEXIQUE**

Dr. Juan Felipe García Montez
Subdirector de Fomento y Desarrollo
Comercial
Dirección General de Promoción Pesquera,
Secretaría de Pesca
Periférico Sur 4209,
Cal. Jardines en la Montaña
C.P. 4209 - México D.F.
Tel: (5) 6280725 Fax.: (5) 6280898

**MOROCCO/MAROC
MARRUECOS**

Ms. Elkadiri Elhassani Elyamani
Résidence Almassid Place
Aboubaker Sidik Im 11 Appt.
1, Agdal
Rabat

Mr. Biaz Rachid
Directeur des Etudes Générales
P.O.N.P.
Office National des Pêches du Maroc
D.N.P. 13 Rue Chevalier Bayard
Casablanca

Mr. Hassan Tagafait
Docteur Vétérinaire
E.A.C.C.E./Maroc
72, Rue M^{ed} Smiha
Casablanca
Morocco

MOZAMBIQUE

Luisa Serra Ribeiro Arthur Riberio
Secretary of States of Fisheries
P. O. Box 1723
Maputo
Telephone.: (258) (1) 424363
Fax.: 425087, 420335

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

Dr. L.P. van Duijn
Head of delegation
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK 's Gravenhage
Tel. 70.3792234 Fax: 70.2825648

Mrs. Ir. A. Bijster
Member
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Fisheries Department
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Tel. :70.3792848 Fax.:70.3825648

Mrs. E. Kluijtmans
Member
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk
Tel. 70.3406872 Fax.:70.3405177

Dr. G. L. Roessink
Member
Ministry of Public Health
Inspectorate for Health
Protection
P.O.Box 167
4460AD Goes
Tel.:1100.14910 FAX.:1100.0436

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Ms. Judy Barker
Head of Delegation
National Manager Fish
Ministry of Agriculture
and Fisheries
P.O. Box 2526
Wellington
Fax.: 64 4 4744239

Mrs. Marie McDonald
Quality Manager
Southfish Co-operative Limited
P.O. Box 143
Bluff
Fax.: 64 3 2128267

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Geir Valset
(Head of Delegation)
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen

Aksel R. Eikemo
Head of Department
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Dr. Bjarne Bøe
Laboratory Manager
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen

Bjarne Aalvik
Head of Department
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185 N-5002 Bergen

Gunnar Tertnes
Specialist Executive Officer
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185 N-5002 Bergen

Dan V. Aarsand
Specialist Executive Officer
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen

Dr. Sverre O. Roald
Chief Regional Officer
The Quality Control Service
P.O. Box 168
N-6001 Ålesund
Fax.: 70 12 96 47

Per Henrik Prante
Institute Manager
Development Department
NORCONSERV
P.O. Box 327
N-4001 Stavanger

J. Gustavsson
Section Manager of Quality Control
NORCONSERV
P.O. Box 327
N-4001 Stavanger

Nils Berg
Manager Product Development
FRIONOR A/S
P.O. Box 195
N-1324 Lysaker

Per Dag Iversen
Federation of Norwegian
Fishing Industry
Bontelabo 2
N-5003 Bergen

J. Morland
Chief of Production
Nestle Norway A/S
Kvalfjordv. 1
9600 Hammerfest

Inger-Marie Gjethammer
Office Manager
UNIDOS AL
P.O. Box 318 sentrum
N-6001 Ålesund

Prof. Kåre Julshamn
Head of Research
Institute of Nutrition
Directorate of Fisheries
P.O. Box 1900, Nordnes
N-5024 Bergen

Øyvind Lie
Senior Research Scientist
Institute of Nutrition
Directorate of Fisheries
P.O. Box 1900, Nordnes
5024 Bergen

Ellen C. Landgraff
Executive Officer
Ministry of Fisheries
Øvre Slottsgt. 2
0032 Oslo
Fax.: 22 34 95 85

SULTANATE OF OMAN

Mr. Rashid Amur
Al-Barwani
Director of Fisheries Resources
Directorate General of Fisheries
Ministry of Agriculture and
Fisheries
P.O. Box 467
Muscat

PHILIPPINES PHILIPPINES/FILIPINAS

Ms. Mercedes A. Bantaya
Chief, Fish Inspection and
Quality Control Section
Post Harvest Technology Division

Bureau of Fisheries and
Aquatic Resources
860 Quezon Ave.
Quezon City,
Telephone: 97-36-17
Fax.: 98-78-71

POLAND/POLOGNE POLONIA

Mr. Jan Zalewski
Deputy Chief of Fish
Processing Department
Sea Fisheries Institute
1 Kottataja str.
81-332 Gdynia

SLOVAK REPUBLIC REPUBLIQUE SLOVAQUE

Dr. Elena Ceppanová
Head of the Department
of Veterinary Hygiene
Státna Veterinárna správa
8452, 13 Bratislava,
Botanická 17

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

D. Rafael Centenera Ulecia
Técnico superior Desquero
Secretaria Gral de Pesca Maritima
c/Ortega 4 gasset nº 57
Madrid
Tel.: 91.4025000 Fax.: 91.3093903

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Eva Lönberg
(Head of Delegation)
Codex Coordinator
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala

Dr. Pontus Elvingsson
Chief Government Inspector
Food Control Division 2
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala

Mr. Bengt Ahlström (Adviser)
Quality Manager
Abba Sverige AB
Box 2099
S-456 81 Kungshamn

Mr. Vincent Malandain (Adviser)
Head of Section
Nordreco AB
Box 520
S 267 25 Bjuv

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Pierre Rossier
Head of Codex Alimentarius
Section
Federal Office of Public Health
Hasler Strasse 16
CH-3000 Berne 14

Dr. G. Hunyady
Meat Service
Federal Office of Public Health
Postfach
CH-3000 Berne 14
Switzerland

Olivier Bindschedler
Regulatory Affairs
Nestec S.A.
Av. Nestle 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

Magdalena Pfister
Regulatory Affairs
F. Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel
Switzerland

THAILAND/THAILANDE/TAILANDIA

Mrs. Bung-Orn Saisithi
Head of Delegation
Department of Fisheries
Kasetsart University Campus
Phahoyotin Road
Bangkok 10900

Mrs. Pongpen Rattagool (Director)
Fishery Technological Development
Institute
Department of Fisheries
Chareornkrung 64, Yannawa,
Bangkok

Mr. Sunon Anibol
Commodity Standards Division
Department of Foreign Trade
Rajdamneon Ave.- Bangkok 10200

Mrs. Porntip Sritalanoda
Scientist 6
Standard Analysis Division
Department of Foreign Trade
Rajadamnern Ave., Pranakorn.
Bangkok

Mr. Wanich Poolkasem
Vice-President & Chairman of
Seafood Packer
Thai Food Processor's Association
88/114 Ploenchit Road
11 th floor, Mahatun Plaza Building
Bangkok 10330

Ms. Yupa Laojindapun
Standards Officer 4
Thai Industrial Standards Institute
RAMA VI Street, Rajatevee,
Bangkok 10400

UNITED KINGDOM/ROYAUME UNI REINO UNIDO

Dr. Mark Woolfe
Head of Branch B Food Science Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel. 071.238.6168 Fax.: 071.238.5974

Mr. Allan Buchan
Head of Branch B
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: 071.238.6457 Fax.: 071.238.6763

Mr. Cliff R. Morrison
Technical Controller
Ross Youngs Ltd.
Ross House
Grimsby
South Humberside, D31 35W
Tel.: 0472.365950 Fax.: 0472.365170

UNITED STATES OF AMERICA ETATS-UNIS D'AMERIQUE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. Samuel W. McKeen
Director - Office of Trade
and Industry Services
National Marine Fisheries Service
National Oceanic and Atmospheric
Administration
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910
Telephone: 301-713-2351
Fax.: 301-713-1081

Mr. Richard V. Cano, Chief
Inspection Services Division
National Marine Fisheries Service
U.S. Dept. of Commerce
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910
Telephone: 301-713-2355
Fax.: 301-713-1081

Mr. Thomas J. Moreau, Director
Technical Services Unit
Inspection Services Division
One Blackburn Drive
Gloucester, MA 01930
Telephone: 508-281-9319
Fax.: 508-281-9125

Ms. Laurie A. Silva
Standards Specialist
USDC/NOAA/NMFS
One Blackburn Drive
Gloucester, MA 01930
Telephone: 508-281-9219
Fax.: 508-281-9125

Mr. Richard Dees, Director
Policy & Programs
U.S. Food & Drug Administration
Office of Seafood - HFS-415
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Telephone: 202-254-3890
Fax.: 202-254-3986

Dr. George P. Hoskin, Director
Division of Science and Applied Technology
U.S. Food & Drug Administration
Office of Seafood - HFS-425
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Telephone: 202-254-3888
Fax.: 202-254-3986

Ms. Mary Snyder, Chief
Policy Guidance Branch
Food and Drug Administration
Office of Seafood - HFS-410
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Telephone: 202-254-3888
Fax.: 202-254-3986

Dr. Johnny E. Braddy
Consumer Safety Officer
Policy Guidance Branch
Food and Drug Administration
Office of Seafood - HFS-410
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Telephone: 202-254-3888
Fax.: 202-254-3984

Mr. Roy E. Martin
National Fisheries Institute
1525 Wilson Blvd.
Arlington, VA 22209
Telephone: 703-524-8883
Fax.: 703-524-4619

Mr. Daniel C. Schneringer
Alaska Seafood Marketing
Institute
13224-118 Ave. N.E.
Kirkland Wa-98034-2149
Telephone: 206-821-5777
Fax.: 206-820-9142

Mr. George C. Nardi
Program Director
New England Fisheries
Development Association
309 World Trade Center
Boston, MA 02210
Telephone: 617-439-5480
Fax.: 617-439-5481

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES**

**RUSSIAN FEDERATION
FEDERATION DE RUSSIE
FEDERACION DE RUSIA**

Mrs. Svetlana N. Rusanova
Main specialist of the Scientific
and Technical Department
Committee of Fisheries Russian Federation
Rozhdestvensky Bul., 12,
Moscow, 103045
Fax.: 095 928 6297

Mrs. Nina. V. Chupakhina
Chief of the Laboratory of
Standardization, VNIRO,
V. Krasnoselskaya, 17
Moscow 107140
Fax.: 095 264 9187

Mrs. Kira M. Mikhlina
Senior Scientist
Centre "Mariculture VNIRO"
V. Krasnoselskaya, 17
Moscow 107140
Fax.: 095 264 9187

**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA
REPUBLIQUE D'AFRIQUE DU SUD**

Mr. Gideon J. Joubert
Manager: Food Standards and
Inspection
SA Bureau of Standards
Private Bag X191
Pretoria 0001
Tel.: 12.428.6086 Fax.: 12.344.1568

Mr. Pieter J. Truter
Subject Specialist
SA Bureau of Standards
Liesbeek Park Road
Rosebank - Cape Town
Tel.: 21.689.5511 Fax.: 21.686.6375

Mr. Terry C. Bennett
Group Product Development Manager
I & J Limited
P.O. Box 1628
Cape Town 8000
Tel.: 21.448.4527
Fax.: 21.47.5432

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES**

EUROPEAN COMMUNITY

Dr. Henri Belvèze
Administrateur Principal
Commission Européenne
Direction Générale De l'Agriculture
200 Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles - Belgium
Tel: (32) 2 2962812
Fax.: (32) 2 2953144

Bent Mejborn
Secretariat of the Council of the
European Union
Rue de la Loi 170
1048 Bruxelles

Gabriella Erdini
Secretariat of the Council of the
European Union
170, Rue de la Loi
1048 Bruxelles

MARINALG

Trond Helgerud
Laboratory Manager
Pronova Biopolymer AS
Postboks 494
N-3002 Drammen
NORWAY

WORLD CHEMICAL NEWS

Sara Elizabeth Lewis
World Chemical News
Boulevard Lambermont 22
BTE 6 - 1030 Brussels
Belgium

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Selma H. Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO - Via delle Terme de Caracalla
00100 - Rome
Italy

Dr. Alan W. Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO - Via delle Terme de Caracalla
00100 - Rome
Italy

Mr. Peter Howgate
Consultant to FAO/CODEX
3 Kirk Brae
Aberdeen Abi 9 SR
Scotland
United Kingdom

Dr. Zbigniew Karnicki
Chief,
Fish and Utilization Service
Fisheries Department
FAO - Via delle Terme de Caracalla
00100 - Rome
Italy

**PROJET DE NORME GENERALE
POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES**
(A l'étape 8 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les filets surgelés des espèces indiquées ci-dessous et destinés à la consommation directe sans transformation ultérieure. Elle ne s'applique pas aux produits destinés à une transformation ultérieure ou à d'autres utilisations industrielles.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse de poisson de la même espèce, propres à la consommation humaine, par découpage parallèle à la colonne vertébrale et des portions de tels filets découpées de façon à faciliter l'emballage et ayant subi un traitement conformément à la section 2.2

2.2 Définition de la transformation

Après une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et doit être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle de température de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint -18°C (0°F) ou moins au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le produit doit être traité et conditionné de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

La pratique reconnue qui consiste à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées propres à en maintenir la qualité et à les soumettre à nouveau au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.3 Modes de présentation

2.3.1 Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

- a) qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme
- b) qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

2.3.2 Les filets peuvent être présentés comme étant sans arêtes, sous réserve que toutes les arêtes aient été intégralement enlevées, y compris les arêtes intramusculaires.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Poisson

Les filets surgelés doivent être préparés à partir de poisson sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

Si les filets surgelés sont givrés, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles de la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

3.3 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 Altération

Le produit ne doit pas contenir plus de 10 mg/100 g d'histamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans l'unité-échantillon analysée. Cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *Clupéidés*, *Scombridés*, *Scombrésoxidés*, *Pomatomidés* et *Coryphénidés*.

3.5 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Additifs

Concentration maximale dans le produit fini

Humidité/Agents de rétention de l'eau

- Monophosphate monosodique ou	}	10 g/kg, exprimés en
monopotassique (orthophosphate	}	P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison (y
monosodique ou monopotassique)	}	compris les phosphates naturels)

- | | | |
|--|---|--|
| - Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique
(pyrophosphate de Na ou K) | } | 10 g/kg, exprimés en
P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison (y
compris les phosphates naturels)
(naturellement présents) |
| - Triphosphate pentasodique ou
pentapotassique ou calcique
(tripolyphosphate de Na, K ou Ca) | } | |
| - Polyphosphate de sodium
(hexamétaphosphate de Na) | } | |
| - Alginate de sodium | } | |

Antioxygènes

- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| - Ascorbate de sodium ou de potassium | } | 1 g/kg, exprimé en acide
ascorbique |
|---------------------------------------|---|--|

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute manière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CCA), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances provenant de microorganismes en quantité pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CCA;
- ii) ne doit pas contenir plus de 25 mg d'hystamine par 100 g de toute unité-échantillon; cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *Clupéidés, Scombridés, Scombrésoxidés, Pomatomidés et Coryphénidés*;
- iii) doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CCA.

5.3 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé -Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iii) Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976);
- iv) Projet de code international d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être "filets" ou "filets de" conformément aux lois, usages ou pratiques du pays où le produit sera distribué.

6.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit au moyen de mots ou d'expressions qui ne puissent induire le consommateur en erreur ou le déconcerter.

6.1.3 En outre, le terme "surgelé", doit figurer sur l'étiquette ; toutefois, le mot "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment employé pour décrire les produits traités conformément à la section 2.2 de la présente norme.

6.1.4 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

6.1.5 Si le produit a été givré avec de l'eau de mer, cela doit être indiqué sur l'étiquette.

6.2 Contenu net (produits givrés)

Si le produit a été givré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.3 Instructions d'entreposage

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) CAC/RM 42-1977. L'unité-échantillon est le contenant primaire ou, dans le cas des produits surgelés individuellement, au moins une portion de 1 kg de l'unité-échantillon.
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CCA.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.6, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits recouverts de givre

Ouvrir l'emballage dès que le produit a quitté le lieu d'entreposage frigorifique et placer le contenu sous un jet modéré d'eau froide. Agiter avec soin pour éviter que le produit ne se brise. Laisser couler l'eau jusqu'à ce que tout le givre perceptible à l'oeil nu ou au toucher ait disparu. Eliminer l'eau qui adhère encore au produit avec une serviette en papier et peser le produit dans un récipient taré.

7.4 Détection des parasites (méthode de type 1) dans les filets sans peau

Placer des portions appropriées de l'unité-échantillon intactes et décongelées sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur ayant une translucidité de 45% et éclairée pour le mirage par une source lumineuse suffisante pour donner 1500 lux à 30 cm au-dessus de la feuille.

7.5 Détermination de la consistance gélatineuse

Selon les méthodes AOAC - "Moisture in Meat and Meat Products, Préparation of Sample Procedure", 983.18 et "Moisture in Meat" (Méthode A); 950.46; AOAC 1990.

7.6 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à 65-70°C. Le produit ne doit pas être trop cuit. La durée de la cuisson varie selon la taille du produit et la température utilisée. Les durées et conditions exactes de la cuisson devraient être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou une moule plat peu profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique suspendue au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Fermer le sac et l'immerger dans de l'eau bouillante et cuire le produit.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient spécial pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne communiquent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

7.7 Détermination de l'histamine

AOAC 977.13 (15ème édition, 1990)¹

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Déshydratation

Plus de 10% de la surface totale de l'unité-échantillon ou de la confection décrite ci après présentent une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect du produit.

<u>Taille de la confection</u>	<u>Zone défectueuse</u>
a) unités \leq 200 g	\geq 25 cm ²
b) unités de 101 à 500 g	\geq 50 cm ²
c) unités de 501 à 5000 g	\geq 150 cm ²

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Parasites

Présence d'au moins deux parasites par kg de l'unité-échantillon décelée par la méthode décrite en 7.4 et dont le diamètre des capsules est supérieur à 3 mm ou présence d'un parasite non encapsulé de plus de 10 mm de longueur.

8.4 Arêtes (dans les confectios dites sans arête)

Présence de plus d'une arête d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm; une arête d'une longueur égale ou inférieure à 5 mm n'est pas considérée comme défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. La base de l'arête (point d'attache sur la vertèbre) n'est pas prise en considération si son épaisseur est inférieure ou égale à 2 mm ou si elle peut être facilement enlevée avec l'ongle.

8.5 Odeur et Saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération, au rancissement ou aux aliments ingérés.

¹ Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.6 Anomalies de la chair

Unité-échantillon présentant des chairs excessivement gélatineuses avec une teneur en eau supérieure à 86% dans un quelconque filet, ou unité-échantillon présentant une texture pâteuse due à une infestation parasitaire dans plus de 5% de l'échantillon en poids.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) Le nombre total d'unités "défectueuses" déterminé conformément à la section 8 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42- 1969);
- ii) le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène, la manutention et l'étiquetage des sections 3.4, 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon les méthodes définies à la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Rechercher la présence de zones de déshydratation dans les filets surgelés en mesurant celles qui ne peuvent être facilement enlevées à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Mesurer la surface totale de l'unité-échantillon et calculer le pourcentage de la superficie atteinte.
3. Décongeler et examiner chaque filet de l'unité-échantillon pour rechercher la présence de matières étrangères, de parasites, d'arêtes le cas échéant de défauts d'odeur et d'anomalies de la chair.
4. Lorsque l'on peut prendre une décision définitive quant à l'odeur d'un échantillon décongélé non cuit, prélever dans l'unité-échantillon une petite portion du produit en cause (environ 200 g) et évaluer sans délai l'odeur et la saveur à l'aide d'une des méthodes de cuisson définies à la section 7.6.
5. Lorsque l'on ne peut prendre une décision définitive quant au caractère gélatineux d'un échantillon décongélé non cuit, prélever une portion du produit en cause et déterminer la consistance gélatineuse selon la méthode de cuisson définie à la section 7.6 ou en appliquant la procédure décrite à la section 7.5 pour déterminer s'il y a plus de 86% d'eau dans chaque filet. Si l'évaluation par cuisson n'est concluante, suivre la procédure indiquée sous 7.5 pour mesurer avec exactitude la teneur en eau.

ALINORM 95/18

ANNEXE III

PROJET DE NORME POUR LES CALMARS ET ENCORNETS CRUS SURGELES

(à l'étape 8 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux calmars et encornets crus et morceaux de calmars crus surgelés des espèces indiquées ci-dessous et destinés à la consommation directe sans transformation ultérieure. Elle ne s'applique pas aux produits destinés à une transformation ultérieure ou à d'autres utilisations industrielles.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les calmars et morceaux de calmars et encornets surgelés proviennent d'espèces appartenant aux familles suivantes:

- i) *Loliginidae*;
- ii) *Ommastrephidae*.

2.2 Définition de la transformation

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et satisfaire aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié et de manière que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit a atteint la -18°C ou moins au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité durant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le reconditionnement industriel de produits surgelés intermédiaires, dans des conditions contrôlées propres à en maintenir la qualité, suivi à nouveau du traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisé.

Les calmars et morceaux de calmars surgelés doivent être manipulés et conditionnés de façon à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 Modes de présentation

Tous les modes de présentation du produit sont autorisés sous réserve:

- i) qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme;
- ii) qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Calmars et encornets

Les calmars et encornets surgelés doivent être préparés à partir de calmars et encornets sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

Si les calmars sont givrés, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles de la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

3.3 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute manière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant constituer un risque pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC; et
- ii) ne doit contenir aucune autre substance en quantités pouvant constituer un risque pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des codes ci-après:

- i) Sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iii) Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976);
- iv) Code d'usages international recommandé pour les céphalopodes (CAC/RCP 37-1989).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être "calmars" ou "encornets" ou une autre appellation conformément aux lois, usages ou pratiques du produit où le produit sera distribué.

6.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit au moyen de mots ou expressions qui ne puissent induire le consommateur en erreur ou le déconcerter.

6.1.3 En outre, le mot "surgelé" ou "congelé", selon l'usage du pays où le produit sera distribué, doit aussi figurer sur l'étiquette afin de qualifier un produit soumis au procédé de congélation décrit à la section 2.2.

6.1.4 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution .

6.1.5 Si le produit a été givré avec de l'eau de mer, cela doit être indiqué sur l'étiquette.

6.2 Contenu net (produits givrés)

Si le produit a été givré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.3 Instructions d'entreposage

Les mentions d'étiquetages doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

7.1.1 Le prélèvement d'échantillon dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5), CAC/RM 42-1977. L'échantillonnage des lots composés de blocs doit se faire en conformité du plan d'échantillonnage établi pour les blocs de poisson surgelés (la référence sera insérée ultérieurement). L'unité-échantillon est le contenant primaire ou, dans le cas des produits surgelés individuellement, une portion d'au moins 1 kg de l'unité échantillon.

7.1.2 Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net doit se faire en conformité avec un plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.5, l'Appendice A et le Code d'usages pour l'examen sensoriel des poissons et des fruits de mer (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des fruits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés (à mettre au point)

7.4 Méthode de décongélation

Pour décongeler l'unité-échantillon, la mettre dans un sac pelliculaire et l'immerger dans de l'eau à température ambiante (pas plus de 35°C). On détermine la fin de la décongélation en pressant doucement le sac de temps à autre de manière à ne pas endommager la texture des calmars et jusqu'à ce que l'on ne sente plus la présence de cristaux de glace.

7.5 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à 65-70°C. La durée de la cuisson varie selon la taille du produit et la température utilisée. Les durées et conditions exactes de cuisson du produit devraient être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule plat et profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique suspendue au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Fermer le sac et l'immerger dans de l'eau bouillante et cuire le produit.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient approprié pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne transmettent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% de la surface de l'unité-échantillon présentent une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la

couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect du calmar.

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des calmars (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables qui constituent un signe de décomposition, laquelle peut être caractérisée par une couleur allant du rosâtre clair au rouge.

8.4 texture

Dégradation de la texture de la chair, indiquant un état de décomposition, caractérisée par une structure musculaire spongieuse ou pâteuse.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaire préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1977);
- ii) Le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon la méthode définie à la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Examiner les calmars congelés pour rechercher la présence de zones de déshydratation profonde qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Déterminer la surface totale de l'unité-échantillon et calculer le pourcentage affecté au moyen de la formule suivante:

Surface affectée x 100% = % affecté par la déshydratation profonde Surface totale

3. Décongeler et examiner chaque calmar de l'unité-échantillon pour rechercher la présence de matières étrangères et de défauts de coloration.
4. Examiner chaque calmar en appliquant les critères décrits dans la section 8. L'odeur de la chair est évaluée en pratiquant une entaille parallèle à la surface de la chair de façon à l'exposer.
5. Si une décision définitive ne peut être prise pour les paramètres odeur et texture à l'état décongelé et cru, prélever une partie de l'unité-échantillon et confirmer sans délai l'odeur, la saveur et la texture à l'aide d'une des méthodes de cuisson décrites dans la section 7.5.

**ALINORM 95/18
ANNEXE IV**

**PROJET DE NORME REVISE POUR
LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON,
DE CHAIR DE POISSON HACHEE ET DE MELANGES
DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE
(CODEX STAN. 165-1989)
(à l'étape 8 de la procédure)**

1. CHAMP D'APPLICATION

la présente norme s'applique aux blocs surgelés de chair compacte de poisson préparés à partir de filets¹ ou de chair hachée de poisson, ou d'un mélange de filets et de chair hachée de poisson, et destinés à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les blocs surgelés sont des masses compactes rectangulaires ou d'autres formes régulières de filets de poisson, de chair de poisson hachée ou d'un mélange de ceux-ci, propres à la consommation humaine, et préparés à partir:

- i) de poissons d'une même espèce; ou
- ii) d'un mélange d'espèces de caractéristiques organoleptiques similaires.

2.1.1 Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevés sur la carcasse parallèlement à la colonne vertébrale, ainsi que les sections de tels filets, avec ou sans peau.

2.1.2 La chair de poisson hachée utilisée pour la fabrication des blocs est constituée de particules de muscles longs et est essentiellement exempte d'arêtes, de viscères et de peau.

2.2 Définition de la transformation

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à - 18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le reconditionnement ou d'autres transformations ultérieures au niveau industriel de produits intermédiaires surgelés, dans des conditions contrôlées de nature à en maintenir la qualité, suivis d'un nouveau traitement de surgélation, est autorisé.

Ces produits doivent être transformés et conditionnés de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

¹ Y compris des morceaux de filets.

2.3 **Modes de présentation**

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme; et

2.3.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

2.3.3 Les blocs peuvent être présentés comme étant sans arêtes sous réserve que toutes les arêtes aient été enlevées, y compris les arêtes intramusculaires.

3. **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

3.1 **Poisson**

Les blocs surgelés doivent être préparés à partir de filets ou de chair hachée de poissons sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 **Givrage**

Si les produits sont givrés, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles de la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

3.3 **Autres ingrédients**

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conforme à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 **Altération**

Le produit ne doit pas contenir plus de 10 mg/100 g d'histamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans l'unité-échantillon analysée. Cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *Clupéidés*, *Scombridés*, *Scombrésoxidés*, *pomatomidés* et *coryphénidés*.

3.5 **Produit fini**

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés

4.1	<u>Humidité/Agents de rétention de l'eau</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>	
	Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate monosodique ou monopotassique)	10 g/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	
	Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (tripolyphosphate de Na, K ou Ca)		
	Triphosphate pentasodique ou calcique (tripolyphosphate de Na, K ou Ca)		
	Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)		
	Alginate de sodium		5 g/kg
4.2	<u>Antioxygènes</u>		
	Acide ascorbique ou ses sels de sodium ou de potassium Palmitate d'ascorbyle	1 g/kg, exprimé en acide ascorbique, seuls ou en combinaison	
	<u>En outre pour la chair hachée seulement:</u>		
	Acide citrique ou ses sels de sodium ou de potassium	1 g/kg, exprimé en acide citrique, seuls ou en combinaison	
4.3	<u>Epaississants</u>		
	Gomme guar Gomme de caroube Pectines Carboxyméthylcellulose sodique Gomme xanthane Carragénane Méthylcellulose	5 g/kg, seuls ou en combinaison	

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute manière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantité pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC; et

- ii) ne doit pas contenir plus de 25 mg d'hystamine par 100 g de toute unité-échantillon; cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *Clupéidés, Scombridés, Scombrésoxidés, pomatomidés et Coryphénidés*;
- iii) doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1- 1985, Rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iii) Code d'usages international recommandé pour le poisson haché préparé par séparation mécanique (CAC/RCP 27-1983);
- iv) Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976);
- v) Projet de code international d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6 ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être "blocs de x y", conformément aux lois, usages ou pratiques du pays où le produit sera distribué, "x" représentant le nom commun de l'espèce ou des espèces conditionnées et "y" le mode de présentation du bloc (voir section 2.3).

6.1.2 Si le produit a été givré avec de l'eau de mer, cela doit être indiqué sur l'étiquette.

6.1.3 Le terme "surgelé" doit aussi figurer sur l'étiquette; toutefois, le terme "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment appliqué aux produits transformés conformément aux dispositions de la section 2.2 de la présente norme.

6.1.4 La proportion de chair hachée supérieure à 10% du contenu net en poisson doit être déclarée en intervalles de pourcentages: 10-25, plus de 25-35, etc. Les blocs contenant plus de 90% de chair hachée sont considérés comme des blocs de chair hachée.

6.1.5 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

6.2 Contenu net (blocs givrés)

Si le produit a été givré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.3 Instructions d'entreposage

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les mentions indiquées ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Plan d'échantillonnage pour les blocs de poisson

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour l'examen du produit doit se faire en conformité du plan d'échantillonnage ci-dessous. L'unité-échantillon est le bloc entier.

Taille du lot (nombre de blocs)	Taille de l'échantillon (nombre de blocs à examiner) (n)	Critère d'acceptation (c)
Moins de 15	2	0
16 - 50	3	0
51 - 150	5	1
151 - 500	8	1
501 - 3200	13	2
3201 - 35000	20	3
plus de 35000	32	5

Si le nombre de blocs défectueux de l'échantillon est inférieur ou égal à c, le lot est accepté. Dans le cas contraire, il est refusé.

- ii) Le prélèvement d'échantillon dans les lots pour le contrôle du poids net doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par le CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.7, l'Appendice A et le Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits recouverts de givre

Ouvrir le paquet immédiatement après sa sortie de l'entrepôt frigorifique et placer le contenu sous un jet d'eau froide de faible pression jusqu'à ce que toute la glace aperçue à l'oeil nu ou au toucher ait disparu. Éliminer l'eau qui adhère encore au produit avec une serviette en papier et peser le produit .

Une autre méthode est indiquée dans l'Appendice B.

7.4 Détection des parasites dans les blocs de filets sans peau (méthode de type I)

Toute l'unité-échantillon est examinée de façon non destructive en plaçant des portions appropriées de l'unité-échantillon décongelée sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur, d'une translucidité de 45%, placée au-dessus d'une source lumineuse suffisante pour donner 1500 lux à 30 cm au-dessus de la feuille.

7.5 Détermination des proportions de filets et de chair hachée dans les blocs surgelés préparés à partir de mélanges de filets et de chair hachée^{1 2}

Conformément à la méthode AOAC "Physical Separation of Fillets and Minced Fish", AOAC, 1988, 71, 206 (Type II).

7.6 Détermination de la consistance gélatineuse

Conformément à la méthode AOAC "Moisture in Meat and Meat Products, preparation of Sample Procedure"; AOAC 1990, 983.18 et "Moisture in Meat". Méthode A, 950.46; AOAC 1990.

7.7 Méthode de cuisson

Les Méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à 65-70°C. Le produit ne doit pas être trop cuit. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit et de la température utilisée. La durée et les modalités exactes de la cuisson du produit devrait être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule plat peu profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique suspendue au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

¹ Cette méthode a été évaluée pour la morue seulement mais, en principe, elle devrait convenir pour d'autres espèces ou mélanges d'espèces de poissons.

² Cette méthode est exacte pour des teneurs en chair hachée supérieures à 10%.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Fermer le sac et l'immerger dans de l'eau bouillante et cuire le produit.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient spécial pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne communiquent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

7.8 Décongélation des blocs surgelés

Décongélation à l'air

Retirer les blocs surgelés de leur emballage. Placer chaque bloc dans un sac en matière plastique imperméable bien ajusté ou dans un milieu à humidité contrôlée présentant une hygrométrie d'au moins 80%. Retirer autant d'air que possible des sacs et les fermer hermétiquement. Mettre les sacs contenant les blocs surgelés sur des plateaux individuels et procéder à la décongélation à une température égale ou inférieure à 25°C. La décongélation est terminée lorsque le produit peut être séparé facilement sans se briser. La température interne des blocs ne devrait pas dépasser 7°C.

Décongélation par immersion dans l'eau

Retirer les blocs surgelés de leur emballage. Placer chaque bloc dans un sac en matière plastique imperméable. Retirer autant d'air que possible des sacs et les fermer hermétiquement. Mettre les sacs contenant les blocs surgelés dans un bain-marie et maintenir la température à $21^{\circ} \pm 1,5^{\circ}\text{C}$. La décongélation est terminée lorsque le produit peut être séparé facilement sans se briser. La température interne des blocs ne devrait pas dépasser 7°C.

7.9 Dosage de l'histamine

AOAC 977.13 (15e édition, 1990)³

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% de la surface de l'unité-échantillon présentent une perte d'humidité excessive apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée par grattage à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect du bloc.

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne constitue pas un danger pour la santé humaine et qui

³ Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

est facilement décelable à l'oeil nu ou dont la proportion déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Parasites

Présence de deux parasites ou plus par kg d'unité-échantillon décelés par la méthode décrite en 7.4, avec un diamètre capsulaire supérieur à 3 mm, ou d'un parasite non encapsulé de plus de 10 mm de longueur.

8.4 Arêtes (dans les confections dites sans arêtes)

Présence de plus d'une arêtes par kg d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm; une arête d'une longueur inférieure ou égale à 5 mm ne constitue pas un défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. On ne tient pas compte de la base de l'arête (point d'attache sur la vertèbre) si sa largeur est inférieure ou égale à 2 mm ou si elle peut être facilement enlevée avec l'ongle.

8.5 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.6 Anomalies de la chair

Unité-échantillon présentant une consistance gélatineuse excessive de la chair et un filet présentant une teneur en eau supérieure à 86%, ou unité-échantillon présentant une consistance pâteuse due à une infestation parasitaire affectant plus de 5% en poids de l'unité-échantillon.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage de la section 7;
- ii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 3.4, 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon la méthode indiquée dans la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Rechercher la présence de zones de déshydratation dans le bloc et ne mesurer que celles qui ne peuvent être enlevées qu'avec un couteau ou un autre instrument tranchant. Mesurer la surface totale de l'unité-échantillon et calculer le pourcentage affecté.
3. Décongeler et examiner chaque bloc de l'unité-échantillon pour la recherche de matières étrangères, d'arêtes le cas échéant, d'odeurs indésirables et de défauts de texture.
4. Si une décision ne peut être prise pour le paramètre odeur à l'état décongelé cru, prélever une petite partie du produit (environ 200 g) en sectionnant le bloc et évaluer sans délai l'odeur et la saveur en utilisant l'une des méthodes de cuisson décrites dans la section 7.8.
5. Si une décision définitive ne peut être prise pour le paramètre consistance gélatineuse à partir du produit décongelé cru, la partie en cause du produit est prélevée dans le bloc et la consistance gélatineuse est évaluée par cuisson comme dans la section 7.7 ou par l'application de la méthode indiquée dans la section 7.6 pour déterminer si un quelconque filet contient plus de 86% d'eau. Si l'évaluation par cuisson n'est pas concluante, suivre la procédure indiquée dans la section 7.6 pour mesurer avec exactitude la teneur en eau.

"APPENDICE B"

**METHODE DE DETERMINATION DU CONTENU NET
DES BLOCS DE POISSON SURGELES RECOUVERTS DE GIVRE**

Le givrage ne se pratique pas dans le cas des blocs surgelés de poissons blancs. Seuls ceux de harengs, maquereaux et autres poissons gras destinés à une transformation ultérieure (mise en conserve, fumage) sont givrés. Avec ces derniers, on peut utiliser la méthode suivante (testée avec les blocs surgelés de crevettes).

1. Principe:

L'échantillon givré préalablement pesé est immergé à la main dans un bain-marie jusqu'à disparition totale de givre (on s'en rend compte avec les doigts). Dès que la surface devient rugueuse, l'échantillon toujours congelé est retiré du bain-marie et séché avec une serviette en papier avant la détermination du contenu net du produit par pesées successives. Cette méthode permet d'éviter les pertes par exsudation et/ou la recongélation de l'eau qui adhère à la surface.

2. Matériel:

- Balance sensible à 1 g près;
- Bain-marie, de préférence à température réglable;
- Tamis circulaire de 20 cm de diamètre et à mailles de 1-3 mm (ISO R 565);
- Serviettes en papier ou en tissu à surface souple;
- Une armoire frigorifique devrait être disponible sur place.

3. Préparation des échantillons et du bain-marie:

- La température du produit devrait être ajustée à $-18^{\circ}/-20^{\circ}\text{C}$ pour remplir les conditions standards de dégivrage (cela est particulièrement nécessaire si une période de déglacage standard est à définir dans le cas de produits de forme régulière).
- Après le retrait des échantillons du compartiment à basse température, ôter s'il y en a, les cristaux de glace ou de neige à l'extérieur du produit congelé.
- Le bain-marie doit contenir une quantité d'eau potable fraîche équivalant à environ 10 fois le poids déclaré du produit; la température devrait être réglée à une valeur comprise entre 15°C et 35°C .

4. Détermination du poids brut "A":

Après retrait du paquet, on détermine le poids du produit givré: dans le cas de filets individuels, noter les poids individuels (A 1-A n). Les échantillons pesés sont placés en attente dans l'armoire frigorifique.

5. **Enlèvement du givre:**

Les échantillons/sous échantillons préalablement pesés sont placés dans le bain-marie et maintenus immergés à la main. On peut agiter légèrement le produit jusqu'à ce que le givre ne soit plus perceptible par les doigts à la surface du produit: passage du glissant au rugueux. Le temps nécessaire, en fonction de la forme/dimension et de la teneur en givre du produit, est compris entre 10 et 60 secondes (et plus si la teneur en givre est plus élevée ou si les unités sont soudées par congélation).

Dans le cas des blocs congelés en paquets-consommateurs (dans le cas aussi des produits givrés individuellement mais soudés par congélation pendant l'entreposage), la procédure (préliminaire) ci-après peut être appliquée: le bloc ou la portion préalablement pesé est transféré sur un tamis de dimension appropriée et plongé dans le bain-marie. Grâce à une légère pression des doigts, les portions dégivrées qui se séparent sont retirées les unes après les autres. Si des résidus de givre sont présents, réimmerger rapidement les portions.

6. **Détermination du poids net "B"**

Après élimination de l'eau superficielle avec une serviette (sans presser), l'échantillon/sous-échantillon dégivré est immédiatement pesé. Les poids nets des sous-échantillons sont additionnés: B_{1-n} .

7. **Détermination du poids du givre "C"**

Poids brut "A" - Poids net "B" - Poids du givre "C"

8. **Calcul des proportions en pourcentage**

% contenu net du produit:

$$F = \frac{B}{A} \times 100$$

% givre - par rapport au poids brut du produit:

$$G = \frac{C}{A} \times 100$$

% givre - par rapport au poids net du produit:

$$H = \frac{C}{B} \times 100$$

PROJET DE NORME REVISE POUR
LE POISSON EVISCERE ET NON EVISCERE SURGELE
(CODEX STAN 36-1981)
(A l'étape 8 de la procédure)

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au poisson éviscéré et non éviscéré surgelé.¹

2. **DESCRIPTION**

2.1 **Définition du produit**

Poisson surgelé, avec ou sans la tête, propre à la consommation humaine, dont les viscères ou autres organes ont été complètement ou partiellement éliminés.

2.2 **Définition de la transformation**

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

La pratique qui consiste à reconditionner au niveau industriel les produits surgelés dans des conditions propres à en maintenir la qualité et à les soumettre à nouveau au traitement de surgélation, est autorisée.

Le poisson surgelé doit être traité et conditionné de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 **Modes de présentation**

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme;

2.3.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

3.1 **Poisson**

Les poissons surgelés doivent être préparés à partir de poissons sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

¹ Elle ne vise pas le poisson congelé en saumure, destiné à une transformation ultérieure.

3.2 Givrage

L'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieure à celles de la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

3.3 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 Altération

Le produit ne doit pas contenir plus de 10 mg/100 g d'hystamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans l'unité-échantillon analysée. Cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *Clupéidés*, *Scombridés*, *Scombrésoxidés*, *Pomatomidés* et *Coryphénidés*.

3.5 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

<u>Additifs</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
Antioxygène	
Acide ascorbique	1 g/kg, exprimé en acide ascorbique
Ascorbate de sodium ou de potassium	

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC;
- ii) ne doit pas contenir plus de 20 mg d'hystamine par 100 g; cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *clupéidés*, *scombridés*, *scombrésoxidés*, *pomatomidés* et *coryphénidés*;
- iii) doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iii) Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976);
- iv) projet de Code international d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 En plus du nom courant ou commun de l'espèce figurant sur l'étiquette, celle-ci doit préciser si le poisson a été éviscéré et s'il est présenté "non étêté" ou étêté".

6.1.2 Si le produit a été givré avec de l'eau de mer, cela doit être indiqué sur l'étiquette.

6.1.3 Le terme "surgelé" doit aussi figurer sur l'étiquette; mais le terme "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment employé pour décrire les produits traités conformément à la section 2.2 de la présente norme.

6.1.4 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans une des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

6.2 Contenu net (produits givrés)

Si le produit a été givré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.3 Instructions d'entreposage

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être

clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1971). L'unité-échantillon est un poisson ou le contenant primaire.
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3, 7.4 et 7.5, l'Appendice A et le code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés

(A mettre au point)

7.4 Décongélation

(A mettre au point)

7.5 Détermination de la consistance gélatineuse

Selon les méthodes AOAC - "Moisture in Meat and Meat products, Preparation of Sample Procedure", 983.18 et "Moisture in Meat" (Méthode A), 950.46; AOAC 1990.

7.6 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à 65-70°C. Le produit ne doit pas être trop cuit. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit et de la température utilisée. Les durées et conditions exactes de la cuisson devraient être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule plat peu profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique suspendue au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Immerger le sac dans de l'eau bouillante et procéder à la cuisson.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient spécial pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne communiquent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

7.7 Dosage de l'histamine
AOAC 977.13 (15e édition, 1990)¹

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% de la surface totale du bloc ou plus de 10% en poids de poissons dans l'unité-échantillon présentent une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée avec un couteau ou un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect des poissons.

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des poissons (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.4 Texture

8.4.1 Dégradation de la texture de la chair indiquant un état de décomposition et caractérisée par une structure musculaire spongieuse ou pâteuse ou par la séparation de la chair des arêtes.

¹ Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.4.2 Anomalies de la chair

Unité-échantillon présentant des chairs excessivement gélatineuses avec une teneur en eau supérieure à 86% dans un quelconque poisson, ou unité échantillon présentant une texture pâteuse due à une infestation parasitaire dans plus de 5% de l'échantillon en poids.

8.5 Eventration

Présence d'éventrations chez les poissons non éviscérés indiquant un état de décomposition.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42 1977);
- ii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 3.4, 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. déterminer le poids net selon les méthodes définies à la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Rechercher dans le produit congelé la présence de zones de déshydratation profonde en mesurant ou dénombrant les zones affectées qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Mesurer la surface totale de l'unité-échantillon et déterminer le pourcentage de la superficie atteinte.
3. Décongeler et examiner chaque poisson de l'unité-échantillon pour rechercher la présence de matières étrangères.
4. Examiner chaque poisson sur la base des critères décrits dans la section 8. L'odeur de la chair est évaluée en arrachant la peau et en pratiquant une coupe à l'arrière du cou de façon à l'exposer.
5. Si une décision définitive ne peut être prise pour les paramètres odeur et texture à l'état congelé cru, prélever une petite partie (environ 200 g) de la chair et évaluer sans délai l'odeur, la saveur ou la texture à l'aide d'une des méthodes de cuisson décrites dans la section 7.5.
6. Lorsque l'on ne peut prendre une décision définitive quant au caractère gélatineux d'un échantillon décongelé non cuit, prélever une portion du produit en cause et déterminer la consistance gélatineuse selon la méthode de cuisson définie à la section 7.6 ou en appliquant la procédure décrite à la section 7.5 pour déterminer s'il y a plus de 86% d'eau dans un poisson. Si l'évaluation par cuisson n'est pas concluante, suivre la procédure indiquée sous 7.5 pour mesurer avec exactitude la teneur en eau.

**ALINORM 95/18
ANNEXE VI**

**PROJET DE NORME REVISE POUR
LES LANGOUSTES, LANGOUSTINES, HOMARDS
ET CIGALES DE MER SURGELES
(CODEX STAN 95-1981)
(A l'étape 8 de la procédure)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés¹, à l'état cru ou cuit.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le produit est préparé à partir de crustacés du genre *Homarus* de la famille des *Nephropidae*, ainsi que des familles des *Palinuridae* et des *Scyllaridae*. Il peut aussi être préparé à partir de *Nephrops norvegicus* à condition d'être présenté sous le nom de langoustines.

2.1.2 L'emballage ne doit pas contenir de mélanges d'espèces.

2.2 Définition de la transformation

L'eau utilisée pour la cuisson doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le produit doit être traité et conditionné de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 Modes de présentation

2.3.1 Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme;

2.3.1.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

2.3.2 Les langoustes peuvent être conditionnées en nombre par unité de poids ou par emballage ou selon une gamme pondérable déclarée.

¹ Ces crustacés sont ci-après désignés sous le nom générique de langoustes.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Langoustes

Le produit doit être préparé à partir de langoustes saines d'une qualité qui leur permette d'être vendues à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

L'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles de la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

3.3 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 Produit fini

Le produit fini doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

Additifs

- Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphates de Na, K ou Ca)
- Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)

Concentration maximale dans le produit fini

10 g/kg, exprimés en P₂O₅, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)

Agents de conservation

- Sulfite, bisulfite ou métabisulfite de sodium ou de potassium (uniquement dans le produit cru)

100 mg SO₂/kg dans la partie comestible du produit cru, ou 30 mg SO₂/kg dans la partie comestible du produit cuit, seuls ou en combinaison, exprimés en SO₂

Antioxygènes

- Ascorbate de sodium ou de potassium

0,1%, m/m exprimé en acide ascorbique

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC; et
- ii) doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé -- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour les langoustes (CAC/RCP 24-1978);
- iii) Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976);
- iv) Projet de Code international d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné comme suit:

- i) "homard" s'il est du genre *Homarus*;
- ii) "langouste" s'il provient d'une espèce de la famille des *Palinuridae*;
- iii) "cigale de mer" s'il provient d'une espèce de la famille des *Scyllaridae*;
- iv) "langoustine" s'il provient de l'espèce *Nephrops norvegicus*.

6.1.1 Le mode de présentation doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit en des termes décrivant adéquatement et complètement la nature du mode de présentation afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

6.1.2 En plus des dénominations mentionnées ci-dessus, et devant apparaître sur l'étiquette, les noms commerciaux courants ou communs de la variété peuvent être utilisés à condition qu'ils n'induisent pas en erreur le consommateur du pays où le produit sera distribué.

6.1.3 Les produits doivent être désignés "cuits" ou "crus", selon le cas.

6.1.4 Si le produit a été givré avec de l'eau de mer, cela doit être indiqué sur l'étiquette.

6.1.5 Le terme "surgelé" doit aussi figurer sur l'étiquette, mais le terme "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment employé pour décrire les produits traités conformément à la section 2.2 de la présente norme.

6.1.6 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

6.2 Contenu net (produits non givrés)

Si le produit a été givré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette doit signaler que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1971). Dans le cas des crustacés non décortiqués, l'unité-échantillon est un crustacé. Dans le cas des crustacés décortiqués, l'unité-échantillon doit être constituée par au moins une portion de 1 kg de crustacés du contenant primaire.
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.6, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits non givrés (autres méthodes)

- 1) Ouvrir le paquet immédiatement après sa sortie de l'armoire frigorifique et placer le contenu sous un jet d'eau froide de faible pression jusqu'à ce que tout le givre aperçu à l'oeil nu ou au toucher ait disparu. Sécher en surface avec une serviette en papier et en peser le produit.
- 2) Placer à la main dans un bain-marie l'échantillon givré préalablement pesé jusqu'à disparition de toute givre, de préférence vérifiée au toucher. Dès que la surface de l'échantillon est devenue rugueuse, le retirer du bain encore congelé et le sécher avec une serviette en papier avant d'estimer le contenu net par une deuxième pesée. Cette procédure permet d'éviter les pertes dues à l'égouttage et/ou à la recongélation de l'eau adhérente.
- 3)
 - i) Ouvrir le paquet immédiatement après sa sortie de l'armoire frigorifique, placer le produit dans un récipient contenant une quantité d'eau potable à 27°C correspondant à 8 fois le poids déclaré du produit. Laisser le produit dans l'eau jusqu'à ce que tout le givre soit fondu. Si le produit se présente sous forme de bloc congelé, retourner le bloc plusieurs fois pendant la décongélation. La fin de la décongélation peut être déterminée au toucher.
 - ii) Peser un tamis métallique propre et sec avec des mailles carrées de 2,8 mm (Recommandation ISO R565) ou de 2,38 mm (tamis standard américain n° 8).
 - a) Si le contenu total du paquet est égal ou inférieur à 500 g, utiliser un tamis de 20 cm de diamètre.
 - b) Si le contenu total du paquet est supérieur à 500 g, utiliser un tamis de 30 cm de diamètre.
 - iii) Une fois que tout le givre aperçu à l'oeil nu ou au toucher a disparu et que les crustacés peuvent être séparés facilement, verser le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. Incliner le tamis selon un angle d'environ 20°C et laisser égoutter pendant deux minutes.
 - iv) Peser le tamis contenant le produit égoutté, Soustraire le poids du produit de celui du tamis: le chiffre obtenu correspond au contenu net du paquet.

7.4 Détermination du nombre

Si le nombre est déclaré sur l'étiquette, compter tous les crustacés ou queues du contenant primaire et diviser ce chiffre par le poids dégivré moyen pour obtenir le nombre par unité de poids.

7.5 Méthodes de décongélation (CAC/RM 40-1971)

Pour décongeler l'unité-échantillon, la mettre dans un sac pelliculaire et l'immerger dans de l'eau à température ambiante (pas plus de 35°C). On détermine la fin de décongélation en pressant doucement le sac de temps à autre de manière à ne pas endommager la texture des crustacés et jusqu'à ce que l'on ne sente plus la présence de cristaux de glace.

7.6 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à 65-70°C. Le produit ne doit pas être trop cuit. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit et de la température utilisée. Les durées et conditions exactes de cuisson du produit devraient être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule plat peu profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique suspendue au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Immerger le sac dans de l'eau bouillante et cuire le produit.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient spécial pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne communiquent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% en poids du crustacé dans l'unité-échantillon ou plus de 10% de la surface du bloc présentent une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée avec un couteau ou un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect du crustacé.

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du crustacé, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Odeur et saveur

Crustacé présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à la décomposition, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.4 Défauts de coloration

Noircissement distinct sur plus de 10% de la surface de la carapace de crustacés entiers ou de demi-crustacés ou, dans le cas des queues et autres modes de présentation de la chair, nettes colorations noires, brunes, vertes ou jaunes, seules ou en combinaison, affectant plus de 10% du poids déclaré.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons non conformes à la désignation (nombre ou poids) définie dans la section 2.3 n'est pas supérieure au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des section 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon la méthode indiquée dans la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Rechercher dans le produit congelé la présence de zones de déshydratation profonde et déterminer le pourcentage de produit affecté.
3. Décongeler le produit comme indiqué dans la section 7.5 et examiner chacune des unités-échantillons pour rechercher la présence de matières étrangères et indésirables.
4. Vérifier les déclarations relatives au nombre et au poids comme indiqué dans la section 7.4.
5. Evaluer au besoin l'odeur et les défauts de coloration du produit.
6. Si une décision définitive ne peut être prise pour les paramètres odeur/saveur à l'état décongelé, préparer sans délai une petite partie de l'unité-échantillon (100 à 200 g) pour la cuisson et évaluer l'odeur/saveur à l'aide d'une des méthodes décrites dans la section 7.6.

PROJET DE NORME REVISE POUR
LES BATONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELES
- PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE
(CODEX STAN 166-1989)
(à l'étape 8 de la procédure)

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux bâtonnets et aux portions de poisson surgelés, coupés dans des blocs de chair de poisson surgelés ou préparés à partir de chair de poisson, ainsi qu'aux filets naturels de poisson panés ou enrobés de pâte à frire, seuls ou en combinaison, à l'état cru ou partiellement cuits et destinés à la consommation humaine directe sans transformation industrielle ultérieure.

2. **DESCRIPTION**

2.1 **Définition du produit**

2.1.1 Un bâtonnet de poisson, y compris l'enrobage, pèse au moins 20 g et au plus 50 g et sa forme est telle que sa longueur est au moins le triple de sa largeur maximale. Chaque bâtonnet doit avoir au moins 10 mm d'épaisseur.

2.1.2 Une portion de poisson, y compris l'enrobage, autre qu'un des produits cités en 2.1.1, peut avoir une forme, un poids et des dimensions quelconques.

2.1.3 Les bâtonnets et les portions de poisson peuvent être préparés à partir d'une même espèce de poisson ou d'un mélange d'espèces de propriétés organoleptiques similaires.

2.1.4 Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse parallèlement à la colonne vertébrale, ainsi que les sections de tels filets, avec ou sans peau.

2.2 **Définition de la transformation**

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le reconditionnement ou d'autres transformations ultérieures au niveau industriel de produits intermédiaires surgelés, dans des conditions contrôlées de nature à en maintenir la qualité, suivis d'un nouveau traitement de surgélation, est autorisé.

2.3 **Modes de présentation**

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme;

2.3.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

3.1 **Matières premières**

3.1.1 **Poisson**

Les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés et panés ou enrobés de pâte à frire doivent être préparés à partir de filets ou de chair hachée, ou de mélanges de ces deux produits, de poissons d'espèces comestibles d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.1.2 **Enrobage**

L'enrobage et tous les ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes pertinentes du Codex.

3.1.3 **Matière grasse (huile) utilisée pour la friture**

La matière grasse (huile) employée pour la cuisson doit être propre à la consommation humaine et conforme aux caractéristiques souhaitées du produit fini (voir aussi section 4).

3.2 **Produit fini**

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

3.3 **Altération**

Le produit ne doit pas contenir plus de 10 mg/100 g d'histamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans l'unité-échantillon analysée. Cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *clupéidés*, *scombridés*, *scombrésoxidés*, *pomatomidés* et *coryphénidés*.

4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

4.1 **Additifs alimentaires (filets et chair de poisson hachée seulement)**

Additifs

4.1.1	<u>Humidité/Agents de rétention de l'eau</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>	
	Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate monosodique ou monopotassique)	} 10 g/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	
	Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou K)		
	Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de Na, K ou Ca)		
	Alginate de sodium		5 g/kg
4.1.2	<u>Antioxygènes</u>		
	Acide ascorbique ou ses sels de sodium ou de potassium		} 1 g/kg, exprimé en acide ascorbique, seuls ou en combinaison
	Palmitate d'ascorbyle		
4.2	<u>En outre, pour la chair de poisson hachée seulement</u>		
4.2.1	<u>Antioxygènes</u>		
	Acide citrique ou ses sels de sodium ou de potassium	} 1 g/kg, seuls ou en combinaison	
4.2.2	<u>Epaississants</u>		
	Gomme guar	} 5 g/kg, seuls ou en combinaison	
	Gomme de caroube		
	Pectines		
	Carboxyméthylcellulose sodique		
	Gomme xanthane		
	Carragénane		
	Méthylcellulose		

4.3	<u>Additifs pour la panure ou la pâte à frire</u>	
4.3.1	<u>Agents levurants</u>	
	Phosphate monocalcique	} 1 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en P ₂ O ₅
	Phosphate dicalcique	
	Phosphate de sodium-aluminium	
	Pyrophosphate acide de sodium	
	Carbonates de sodium, potassium et ammonium	} Limitée par les BPF
	Bicarbonates de sodium, potassium et ammonium	
4.3.2	<u>Exhausteurs de la saveur</u>	
	Glutamate monosodique	} Limitée par les BPF
	Glutamate monopotassique	
4.3.3	<u>Acidifiants</u>	
	Acide lactique	} 1 g/kg de produit fini, exprimé en acide lactique ou citrique, selon le cas
	Acide citrique ou ses sels de sodium ou de potassium	
4.3.4	<u>Colorants</u>	
	Rocou	20 mg/kg exprimés en bixine
	Caramel (simple)	} Limitée par les BPF
	Bêta-carotène	
	Bêta-apo-caroténal	
	Oléorésine de paprika	Limités par les BPF
4.3.5	<u>Epaississants</u>	
	Gomme guar	} 5 g/kg seuls ou en combinaison
	Gomme de caroube	
	Carragénine	
	Gomme xanthane	
	Pectines	
	Alginate de sodium	
	Hydroxypropylcellulose	
	Hydroxypropylméthylcellulose	
	Méthyléthylcellulose	
	Carboxyméthylcellulose sodique	
	Méthylcellulose	
4.3.6	<u>Emulsifiants</u>	
	Monoglycérides d'acides gras	} 5 g/kg de produit fini, seuls ou en combinaison
	Lécithines	
	Mono- et diglycérides	

4.3.7

Amidons modifiés

Amidons traités aux acides	}	
(y compris les dextrines blanche et jaune)	}	
Amidons traités aux bases	}	
Amidons blanchis ou oxydés	}	
Adipate de diamidon acétylé	}	Limitée par les BPF
Phosphate de diamidon	}	
Phosphate de diamidon acétylé	}	
Phosphate de diamidon hydroxypropylique	}	
Phosphate de diamidon phosphaté	}	
Phosphate de monoamidon	}	
Acétate d'amidon	}	
Amidon hydroxypropylique	}	

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC;
- ii) ne doit pas contenir plus de 20 mg d'histamine/100 g; cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *clupéidés*, *scombridés*, *scombrésoxidés*, *pomatomidés* et *coryphénidés*;
- iii) doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé -Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iii) Code d'usages international recommandé pour les produits de la pêche congelés enrobés de pâte à frire et/ou panés (CAC/RCP 35-1985);
- iv) Code d'usages international recommandé pour le poisson haché préparé par séparation mécanique (CAC/RCP 27-1983);
- v) Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être, selon le cas, "bâtonnets de poisson", "portions de poisson" ou "filets de poisson" "panés" et/ou "enrobés de pâte à frire" ou tout autre nom particulier utilisé conformément aux lois et usages du pays où le produit est vendu, et de manière à ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

6.1.2 L'étiquette doit faire mention de l'espèce ou du mélange d'espèces.

6.1.3 En outre, le terme "surgelé" ou le terme "congelé", conformément aux usages du pays où le produit est vendu, doit figurer sur l'étiquette afin de qualifier un produit ayant subi le processus de congélation décrit dans la section 2.2.

6.1.4 L'étiquette doit préciser si le produit est préparé à partir de chair de poisson hachée, de filets de poisson ou d'un mélange des deux conformément aux lois et usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

6.1.5 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

6.2 Instructions d'entreposage

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

6.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, et des instructions d'entreposage lesquels doivent toujours figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969). Dans le cas des produits préemballés, l'unité-échantillon est la totalité du contenant. Dans le cas des produits conditionnés en vrac, l'unité-échantillon est constituée par au moins 1 kg de bâtonnets, de portion ou de filets de poisson.

- ii) Le prélèvement d'échantillon dans les lots pour la détermination du poids net doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Détermination du poids net

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque contenant primaire de chaque échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.4 à 7.7, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.4 Estimation de la proportion de poisson dans la partie centrale

La proportion de poisson dans la partie centrale est estimée à l'aide de la méthode AOAC 971.13 (15e édition 1990) ou de la méthode JAOAC 69(1), 75-79¹.

7.5 Détermination de la consistance gélatineuse

Selon les méthodes AOAC - "Moisture in Meat and Meat Products, Preparation of sample Procedure", 913.18 et "Moisture in Meat" (Méthode A), 950.46; AOAC 1990.

7.6 Estimation de la proportion de filets et de chair hachée de poisson

(à mettre au point)

7.7 Méthodes de cuisson

Avant l'évaluation organoleptique, l'échantillon congelé doit être cuit conformément aux instructions figurant sur l'emballage. En l'absence de telles instructions ou du matériel nécessaire pour cuire l'échantillon selon le mode d'emploi, l'échantillon congelé doit être cuit selon la méthode ci-dessous:

Utiliser la méthode AOAC 976.16 (15e édition 1990) qui consiste à porter la température interne du produit à 65-70°C. La durée de cuisson est fonction de la taille du produit et du matériel utilisé. Pour déterminer le temps de cuisson, cuire des échantillons supplémentaires et employer un dispositif de mesure de la température interne.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Matières étrangères (état cuit)

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne présente pas un danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque

¹ Référence à vérifier

méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Arêtes (état cuit) (dans les confections déclarées sans arêtes)

Présence de plus d'une arête par kg d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm; une arête de longueur inférieur ou égale à 5 mm n'est pas considérée comme un défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. La base de l'arête (point d'attache sur la vertèbre) n'est pas prise en considération si sa largeur est inférieur ou égale à 2 mm ou si elle peut être facilement enlevée avec l'ongle.

8.3 Odeur et saveur (état cuit)

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.4 Anomalies de la chair

Unité-échantillon présentant des caractéristiques de texture indésirables telles des chairs gélatineuses dans la partie centrale avec une teneur en eau supérieure à 86% dans un quelconque filet ou unité-échantillon présentant une texture pâteuse due à une infestation parasitaire dans plus de 5% de l'unité-échantillon en poids.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) Le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le pourcentage moyen de chair de poisson de toutes les unités-échantillon n'est pas inférieure à 50% du poids du produit congelé;
- iii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 3.3, 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

L'échantillon utilisé pour l'examen organoleptique devrait être différent de celui employé pour d'autres évaluations.

1. Déterminer le poids net selon la méthode indiquée dans la section 7.2.
2. Déterminer la proportion de poisson dans la partie centrale sur un ensemble d'unités-échantillons selon la méthode indiquée dans la section 7.4.
3. Au besoin, estimer la proportion de filets et de chair de poisson hachée.
4. Cuire l'autre série d'unités-échantillons et rechercher les défauts relatifs à l'odeur, à la saveur, à la texture, aux matières étrangères et aux arêtes.
5. Lorsque l'on ne peut prendre une décision définitive quant au caractère gélatineux à l'état décongelé non cuit, prélever une portion du produit en cause et déterminer la consistance gélatineuse selon la méthode de cuisson définie à la section 7.7 ou en appliquant la procédure décrite à la section 7.5 pour déterminer s'il y a plus de 86% d'eau dans une unité-échantillon. Si l'évaluation par cuisson n'est pas concluante, suivre la procédure indiquée sous 7.5 pour mesurer avec exactitude la teneur en eau.

ALINORM 95/18
ANNEXE VIII

PROJET DE NORME REVISE POUR LES CREVETTES SURGELEES
(CODEX STAN 92-1981)
(à l'étape 8 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux crevettes surgelées crues, partiellement cuites ou entièrement cuites, décortiquées ou non.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les crevettes surgelées sont préparées à partir d'espèces appartenant aux familles suivantes:

- a) *Penaeidae*
- b) *Pandalidae*
- c) *Crangonidae*
- d) *Palaemonidae*

2.1.2 L'emballage ne doit contenir qu'un seul genre de crevettes mais peut contenir un mélange d'espèces du même genre ayant des caractéristiques organoleptiques similaires.

2.2 Définition de la transformation

L'eau utilisée pour la cuisson et le refroidissement doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Les crevettes surgelées doivent être traitées et conditionnées de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 Modes de présentation

2.3.1 Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme;

2.3.1.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

2.3.2 Les crevettes peuvent être conditionnés en nombre par unité de poids ou par confection.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Crevettes

Les crevettes surgelées doivent être préparées à partir de crevettes saines d'une qualité qui leur permette d'être vendues à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

L'eau utilisée pour givrer les crevettes ou pour préparer des solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles de la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

3.3 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

Additifs

Concentration maximale dans le produit fini

Régulateurs du pH

Acide citrique

Limitée par les BPF

Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique

Triphosphate pentasodique ou pentapotassique

(Pyrophosphate de Na ou K)

(Triphosphates de Na ou K)

10 g/kg, exprimés en P_2O_5 , seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)

Antioxygène

Acide 1-ascorbique

Limitée par les BPF

Colorant

Ponceau 4R CI 16255

30 mg/kg, uniquement dans les produits traités à la chaleur

Agents de conservation

Métabisulfite de sodium ou de potassium

Sulfite acide de sodium

Sulfite de sodium

100 mg/kg de produit cru comestible;
30 mg/kg de produit cuit comestible;
exprimés en SO_2 , seuls ou en combinaison

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute manière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC; et
- ii) doit être exempt de toute autre substances en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé -- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iii) Code d'usages international recommandé pour les crevettes (CAC/RCP 17-1978 et Supplément novembre 1989);
- iv) Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976);
- v) projet de code international d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "crevettes", en conformité des lois et usages du pays où le produit sera distribué.

6.1.1 Le mode de présentation doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit, du mode de présentation en des termes décrivant adéquatement et complètement la nature du mode de présentation afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

6.1.2 En plus des mentions d'étiquetage indiquées ci-dessus, les appellations commerciales courantes ou communes de la variété peuvent être mentionnées à condition qu'elles n'induisent pas en erreur les consommateurs du pays où le produit sera distribué.

6.1.3 Les produits doivent être désignés comme étant cuits, partiellement cuits ou crus, selon le cas.

6.1.4 Le terme "surgelé" doit aussi figurer sur l'étiquette, mais le terme "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment appliqué aux produits transformés comme indiqué dans la section 2.2 de la présente norme.

6.1.5 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transports, d'entreposage et de distribution.

6.2 Contenu net (produits givrés)

Si le produit a été givré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.3 Instructions d'entreposage

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969). L'unité-échantillon est le contenant primaire ou, dans le cas des crevettes surgelées individuellement, une portion d'au moins 1 kg de l'unité-échantillon;
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.6, l'Appendice A et le Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés (A mettre au point)

7.4 Détermination du nombre de crevettes

S'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre de crevettes doit être déterminé par dénombrement des crevettes entières présentes dans le contenant ou dans un échantillon représentatif de ce dernier, et division de ce nombre par le poids réel après dégivrage afin d'obtenir le nombre par unité de poids.

7.5 Méthode de décongélation

Placer l'unité-échantillon dans un sac pelliculaire et immerger le tout dans de l'eau à température ambiante (pas plus de 35 °C). Pour vérifier si la décongélation est terminée, presser délicatement le sac de temps à autre afin de ne pas endommager la texture des crevettes jusqu'à amollissement du centre et disparition des cristaux de glace.

7.6 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à 65-70°C. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit et de la température utilisée. La durée et les modalités exactes de la cuisson du produit devraient être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule plat peu profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique suspendue au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Immerger le sac dans de l'eau bouillante et cuire le produit.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient spécial pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne communiquent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% en poids de crevettes dans l'unité-échantillon ou plus de 10% de la surface du bloc présentent une perte d'humidité excessive apparaissant sous la forme d'une

nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée par grattage à l'aide d'un couteau ou un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect des crevettes.

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des crevettes, qui ne constitue pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Odeur et saveur

Crevettes présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.4 Défauts de coloration

Net noircissement ou coloration verte ou jaune affectant seuls ou ensemble plus de 10% de la surface de crevettes individuelles et plus de 25% de l'unité-échantillon.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives aux modes de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit excessivement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des section 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon la méthode indiquée dans la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Examiner les crevettes congelées de l'unité-échantillon ou la surface du bloc pour rechercher la présence de zones de déshydratation. Déterminer le pourcentage de crevettes ou de surface affecté.
3. Décongeler comme indiqué dans la section 7.5 et examiner chaque crevette de l'unité-échantillon pour rechercher les matières étrangères et les défauts de présentation. Déterminer le poids des crevettes présentant des défauts de présentation.
4. Vérifier les déclaration relatives au nombre de crevettes comme indiqué dans la section 7.4.
5. Evaluer en tant que de besoin l'odeur et les défauts de coloration.
6. Si une décision définitive ne peut être prise pour les paramètres odeur/saveur à l'état décongelé, préparer sans délai une petite partie de l'unité-échantillon (100 à 200 g) pour la cuisson et évaluer l'odeur/saveur à l'aide d'une des méthodes décrites dans la section 7.6.

PROJET DE NORME REVISE POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE
(CODEX STAN 90-1981)
(à l'étape 8 de la procédure)

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la chair de crabe en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels la chair de crabe ne constitue qu'une fraction du contenu comestible, ni les produits qui contiennent d'autres parties comestibles de crabe.

2. **DESCRIPTION**

2.1 **Définition du produit**

La chair de crabe en conserve est préparée à partir de la chair décortiquée, seule ou en combinaison, des pattes, des pinces, du corps et des épaules de toute espèce comestible du sous-ordre des *Brachyura* de l'ordre des décapodes et de toutes les espèces de la famille des *Lithodidae*.

2.2 **Définition de la transformation**

La chair de crabe en conserve est conditionnée dans des récipients hermétiquement scellés et doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 **Modes de présentation**

Tout mode de présentation est autorisé sous réserve:

- i) qu'il soit conforme à toutes les dispositions de la présente norme; et
- ii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

3.1 **Chair de crabe**

La chair de crabe en conserve doit être préparée à partir de crabes sains des espèces désignées en 2.1 encore vivants immédiatement avant le début de la transformation et d'une qualité propre à la consommation humaine.

3.2 **Autres ingrédients**

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conforme à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 **Produit fini**

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

<u>Additifs</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
<u>Régulateurs du pH</u>	
Diphosphate sodique (Syn.: Pyrophosphate acide de sodium) Acide phosphorique	10 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en P ₂ O ₅ (y compris les phosphates naturels)
Acide citrique	Limitée par les BPF
<u>Séquestrant</u>	
EDTA calcio-disodique	250 mg/kg
<u>Exhausteur de la saveur</u>	
Glutamate monosodique	500 mg/kg

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;
- ii) doit être exempt de toute autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iii) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient capables de compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé -- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979);

- iv) Code d'usages international recommandé pour les crabes (CAC/RCP 28-1983);
- v) projet de Code international d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être "crabe" ou "chair de crabe".

6.1.2 En outre, l'étiquette doit porter des mentions descriptives qui ne puissent créer de confusion ou induire le consommateur en erreur.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net et du poids égoutté doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Appendice A et dans le "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Peser le récipient non ouvert;
- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide et son couvercle ainsi que tout matériel d'emballage après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide et de tout matériel d'emballage de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) retirer tout le matériel d'emballage et incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser la chair s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) peser le tamis contenant la chair de crabe égouttée;
- v) déterminer le poids de la chair de crabe égouttée en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas de la chair de crabe, qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables qui constituent un signe d'altération ou de rancissement.

8.3 Texture

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée.

8.4 Défaut de coloration

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état d'altération ou de rancissement ou des taches bleues, brunes ou noires affectant plus de 5% en poids du contenu égoutté ou encore des zones noircies par les sulfures affectant plus de 5% en poids du contenu égoutté.

8.5 Matières indésirables

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives au mode de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen, selon le cas, de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit excessivement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des section 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"
EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.
2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères ou indésirables.
4. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

PROJET DE NORME REVISE POUR LE POISSON EN CONSERVE
(CODEX STAN 119-1981)
(A l'étape 8 de la procédure)

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au poisson en conserve conditionné dans de l'eau, de l'huile ou un autre milieu de couverture approprié. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels le poisson représente moins de 50% m/m du contenu net de la boîte, ni les conserves en poisson couvertes par d'autres normes Codex de produits.

2. **DESCRIPTION**

2.1 **Définition du produit**

Le poisson en conserve est préparé à partir de la chair de toute espèce de poissons autres que les poissons en conserve visés par d'autres normes Codex de produits; les poissons utilisés doivent être propres à la consommation humaine; le produit peut contenir diverses espèces d'un même genre ayant des caractéristiques organoleptiques similaires.

2.2 **Définition de la transformation**

Les poissons en conserve sont conditionnés dans des récipients hermétiquement scellés et doivent avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 **Modes de présentation**

Tous les modes de présentation du produit sont autorisés sous réserve:

- i) qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme; et
- ii) qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

3.1 **Poisson**

Le produit doit être préparé à partir de poissons sains dont la tête, la queue et les viscères ont été enlevées. La matière première doit être d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendue à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 **Autres ingrédients**

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 Altération

Les poissons en conserve appartenant aux familles des Scombridés, des Scombrésoxidés, des Clupéidés, des Coryphénidés et des Pomatomidés ne doivent pas contenir plus de 10 mg/100 g d'histamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans les unités-échantillons analysées.

3.4 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Additif

Concentration maximale dans le liquide de couverture

Epaississants et gélifiants

(à n'utiliser que dans le liquide de couverture)

- Carboxyméthylcellulose sodique (CMC)			2,5 g/kg)
- Pectines			2,5 g/kg)
- Gélose))
- Carragénane)	Seuls ou en))
- Gomme guar)	combinaison))20 g/kg
- Gomme de caroube)))(total)
- Gomme adragante))	20 g/kg)
- Acide alginique sous forme de sels de calcium, de potassium et de sodium)))
- Gomme xanthane)))
)))
)))
)))

Amidons modifiés (chimiquement)

- Amidons traités aux acides (y compris les dextrans blanche et jaune))))
- Amidons traités aux bases)))
- Amidons blanchis)))
- Adipate de diamidon acétylé)	Seuls ou en))
- Glycérol de diamidon)	combinaison))
- Glycérol de diamidon acétylé)	60 g/kg))
- Glycérol de diamidon hydroxypropylique)))
- Phosphate de diamidon)))
- Phosphate de diamidon acétylé)))
- Phosphate de diamidon hydroxypropylique)))
- Phosphate de monoamidon)))
- Amidon oxydé)))
- Acétate d'amidon)))
- Amidon hydroxypropylique)))

Acidifiants

- Acide acétique)
- Acide citrique) Limitée par
- Acide lactique) les BPF

Arômes naturels, p. ex.

- Huiles d'épices)
- Extraits d'épices) Limitée par
-) les BPF

Arômes de fumée

- (solutions de fumée naturelle et)
- leurs extraits)*) Limitée par
-) les BPF

5. HYGIENE ET MANUTENTION

Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normale;
- ii) ne doit présenter aucune unité-échantillon contenant plus de 20 mg/100 g d'histamine; cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: Scombridés, Clupéidés, Coryphénidés, Scombrésoxidés, Pomatomidés;
- iii) ne doit contenir aucune autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iv) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du contenant qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);

* Confirmation provisoire

- iii) du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979);
- iv) projet de Code international d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être le nom commun ou courant des espèces utilisées, en conformité des lois et usages des pays où le produit est vendu, afin de ne pas induire le consommateur en erreur.

6.1.2 Le nom du produit doit être qualifié par une mention décrivant le mode de présentation.

6.1.3 La désignation du milieu de couverture doit faire partie intégrante du nom du produit.

6.1.4 Lorsque le produit contient diverses espèces d'un même genre, l'étiquette doit le déclarer.

6.1.5 En outre, l'étiquette doit porter d'autres mentions descriptives afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net et du poids égoutté, selon le cas, doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.5, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Peser le récipient non ouvert;

- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) peser le tamis contenant le poisson égoutté;
- v) déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.5 Détermination du poids égoutté rincé (pour les conditionnements en sauce)

- i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) Ouvrir le récipient, l'incliner et rincer, à l'aide d'un flacon laveur (par exemple en matière plastique), au-dessus d'un tamis circulaire taré, la sauce de couverture puis tout le contenu du récipient avec de l'eau courante chaude (environ 40°C);
- iii) Rincer le contenu du tamis à l'eau chaude jusqu'à élimination de la sauce adhérente; enlever au besoin des ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide de pincettes. Incliner le tamis selon un angle de 17-20° environ et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le rinçage est terminé;
- iv) Sécher le fond du tamis avec une serviette en papier. Peser le tamis avec le poisson rincé et égoutté;
- v) Le poids du produit rincé égoutté s'obtient en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.6 **Dosage de l'histamine**

AOAC 977.13 (15e édition, 1990)¹

8. **CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES**

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 **Matières étrangères**

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 **Odeur et saveur**

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération ou au rancissement.

8.3 **Texture**

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- iii) Présence de chair alvéolée dépassant 5% du contenu égoutté.

8.4 **Défaut de coloration**

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état d'altération ou de rancissement ou des taches de sulfure dans la chair affectant plus de 5% en poids du contenu égoutté.

8.5 **Matières indésirables**

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

9. **ACCEPTATION DES LOTS**

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);

¹ Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives au mode de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des section 3.3, 4, 5, et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur de la boîte pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.
2. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3, 7.4 et 7.5.
3. Examiner le produit pour le mode de présentation.
4. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration, de matières étrangères et de matières indésirables. La présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.
5. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

PROJET DE NORME REVISE POUR LE SAUMON EN CONSERVE
(CODEX STAN 3-1981)
(A l'étape 8 de la procédure)

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au saumon en conserve.

2. **DESCRIPTION**

2.1 **Définition du produit**

2.1.1 Le saumon en conserve est préparé à partir de poissons étêtés et éviscérés appartenant aux espèces mentionnées ci-après et dont les nageoires et la queue ont été enlevées, et auxquels peuvent avoir été ajoutés du sel, de l'huile de saumon et/ou d'autres huiles comestibles:

- *Salmo salar*
- *Oncorhynchus nerka*
- *Oncorhynchus kisutch*
- *Oncorhynchus tshawtscha*
- *Oncorhynchus gorbuscha*
- *Oncorhynchus keta*
- *Oncorhynchus masou*

2.2 **Définition de la transformation**

Le saumon en conserve est conditionné dans des récipients hermétiquement scellés et doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 **Modes de présentation**

2.3.1 Le saumon en conserve doit consister en morceaux coupés transversalement sur le poisson et disposés verticalement dans le récipient. Les morceaux doivent être placés de façon que les surfaces de coupe soient approximativement parallèles aux extrémités du récipient.

2.3.2 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

- i) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la présente norme;
- ii) qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la présente norme; et
- iii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Saumon

Le produit doit être préparé à partir de poissons sains appartenant à l'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex applicables.

3.3 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;
- ii) doit être exempt de toute autre substance produite par des microorganismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iii) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conservé (CAC/RCP 10-1976);
- iii) Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979);

- iv) Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être la dénomination appropriée de l'espèce de saumon utilisée, en conformité des lois et usages du pays où le produit sera distribué.

6.2 Milieu de couverture

La désignation du milieu de couverture doit faire partie intégrante du nom du produit.

6.3 Modes de présentation

Le mode de présentation, conforme aux dispositions de la section 2.3.2, doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom courant.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Peser le récipient non ouvert;
- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 **Détermination du poids égoutté des produits conditionnés avec des huiles comestibles autres que l'huile de saumon.**

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) Ouvrir le récipient et l'incliner pour en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) Incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) Peser le tamis contenant le poisson égoutté;
- v) Déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

8. **CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES**

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 **Matières étrangères**

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des saumons, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 **Odeur et saveur**

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération ou au rancissement.

8.3 **Texture**

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- iii) Présence de chair alvéolée dépassant 5% du contenu net.

8.4 **Défaut de coloration**

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état d'altération ou de rancissement ou des taches de sulfure dans la chair affectant plus de 5% en poids du contenu net.

8.5 Matières indésirables

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons non conformes à l'un des modes de présentation définis dans la section 2.3 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.
2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères et indésirables. La Présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.
4. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

PROJET DE NORME REVISE POUR LES SARDINES
ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE
(CODEX STAN 94-1981)
(A l'étape 8 de la procédure)

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux sardines et produits du type sardines en conserve, conditionnés dans de l'eau ou de l'huile ou tout autre milieu de couverture approprié. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels les sardines constituent moins de 50% m/m du contenu net de la boîte.

2. **DESCRIPTION**

2.1 **Définition du produit**

2.1.1 Les sardines ou produits du type sardines en conserve sont préparés à partir de poissons frais ou congelés appartenant aux espèces suivantes:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus, neopilchardus, ocellatus, sagax ou caeruleus*
- *Sardinella aurita, S. brasiliensis, S. maderensis, S. longiceps, S. gibbosa*
- *Clupea harengus*
- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlophus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Etrumeus teres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Engraulis anchoita, mordax, ringens*
- *Opisthonema oglinum*

2.1.2 La tête et les branchies doivent être complètement éliminées; les écailles et/ou la queue peuvent être enlevées. Si les poissons sont éviscérés, ils doivent être pratiquement exempts de parties viscérales autres que la roque, la laitance ou les reins. Si les poissons ne sont pas éviscérés, ils doivent être pratiquement exempts de nourriture digérée ou non.

2.2 **Définition de la transformation**

Les produits sont conditionnés dans des récipients hermétiquement scellés et doivent avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 **Modes de présentation**

Tout mode de présentation est autorisé sous réserve:

- i) que la boîte contienne au moins deux poissons;
- ii) que toutes les dispositions de la présente norme soient satisfaites;
- iii) que le produit soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur;

iv) que la boîte ne contienne qu'une seule espèce de poissons.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les produits doivent être préparées à partir de poissons sains appartenant à l'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 Altération

Les produits ne doivent pas contenir plus de 10 mg/100g d'histamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans l'échantillon analysé.

3.4 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

Additifs

Concentration maximale dans le produit fini

Epaississants ou gélifiants

(uniquement dans le milieu de couverture)

- Carboxyméthylcellulose sodique (CMC)
- Pectines
- Gélose
- Carragénane
- Gomme guar
- Gomme de caroube
- Acide alginique et ses sels de calcium, de potassium et de sodium
- Gomme xanthane

}
} 20 g/kg, seuls ou en
} combinaison, dans le milieu de
} couverture

Amidons modifiés (chimiquement)

- | | | |
|--|---|--------------------------|
| - Amidons traités aux acides (y compris les dextrines blanche et jaune) | } | |
| - Amidons traités aux bases | } | |
| - Amidons blanchis | } | |
| - Adipate de diamidon acétylé | } | |
| - Glycérol de diamidon | } | |
| - Glycérol de diamidon acétylé | } | Seuls ou en combinaison, |
| - Glycérol de diamidon hydroxypropylique | } | 60 g/kg |
| - Phosphate de diamidon | } | |
| - Phosphate de diamidon acétylé | } | |
| - Phosphate de diamidon hydroxypropylique | } | |
| - Phosphate de monoamidon | } | |
| - Amidon oxydé | } | |
| - Acétate d'amidon | } | |
| - Amidon hydroxypropylique | } | |

Acidifiants

- | | | |
|------------------|---|---------------------|
| - Acide acétique | } | Limitée par les BPF |
| - Acide citrique | } | |
| - Acide lactique | } | |

Arômes naturels, p. ex.

- | | | |
|---------------------|---|---------------------|
| - Huiles d'épices | } | Limitée par les BPF |
| - Extraits d'épices | } | |

Arômes de fumée

- | | | |
|--|---|---------------------|
| (solutions empyreumatiques naturelles et leurs extraits) | } | Limitée par les BPF |
|--|---|---------------------|

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex alimentarius (CAC), le produit fini:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;
- ii) ne doit avoir aucune unité-échantillon contenant plus de 20 mg/100 g d'histamine;
- iii) doit être exempt de toute autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iv) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé -- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979);

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être:

- 6.1.1 i) "Sardines" (exclusivement pour *Sardina pilchardus* (Walbaum); ou
 - ii) "Sardines X", "X" désignant un pays, une zone géographique, l'espèce ou le nom commun de l'espèce en conformité des lois et usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.
- 6.1.2 La désignation du milieu de couverture doit faire partie intégrante du nom du produit.
- 6.1.3 Si le poisson a été fumé ou aromatisé à la fumée, cela doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit.
- 6.1.4 En outre, l'étiquette doit porter des mentions descriptives qui ne puissent créer de confusion ou induire le consommateur en erreur.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net et du poids égoutté, selon le cas, doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Peser le récipient non ouvert;
- ii) Ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) Peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) Soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) Ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) Incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) Peser le tamis contenant les poissons égouttés;
- v) Déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.5 Méthode pour les conditionnements en sauce (poids du produit égoutté rincé)

- i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen ;
- ii) Ouvrir le récipient, l'incliner et rincer, à l'aide d'un flacon laveur (par exemple en matière plastique) et au-dessus d'un tamis circulaire taré, la sauce de couverture puis tout le contenu du récipient avec de l'eau courante chaude (environ 40°C);
- iii) Rincer le contenu du tamis à l'eau chaude jusqu'à élimination de la sauce adhérente; enlever au besoin les ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide des pincettes. Incliner le tamis selon un angle de 17-20° environ et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le rinçage est terminé;

- iv) Sécher le fond du tamis avec une serviette en papier. Peser le tamis avec le poisson rincé et égoutté;
- v) Le poids du produit rincé égoutté s'obtient en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.6 Dosage de l'histamine

AOAC 977.13 (15e édition, 1990)¹

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération ou au rancissement.

8.3 Texture

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- ii) Présence de chair excessivement coriace ou fibreuse non caractéristique de l'espèce conditionnée.

8.4 Défaut de coloration

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état d'altération ou de rancissement ou des taches de sulfure dans la chair affectant plus de 5% en poids des poissons de l'unité-échantillon.

8.5 Matières indésirables

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

¹ Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives au mode de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen ou le poids égoutté de toutes les unités-échantillons examinées n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 3.3, 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur de la boîte pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.
2. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Retirer avec soin le produit et rechercher les défauts de coloration, les matières étrangères et les cristaux de struvite. La présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.
4. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

PROJET DE NORME REVISE POUR LES CREVETTES EN CONSERVE
(CODEX STAN 37-1981)
(A l'étape 8 de la procédure)

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux crevettes en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels les crevettes constituent moins de 50% m/m du contenu.

2. **DESCRIPTION**

2.1 **Définition du produit**

Les crevettes en conserve sont préparées à partir de toute combinaison d'espèces des familles des *Penaedidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* et *Palaemonidae* dont la tête, la carapace et les antennes ont été enlevées.

2.2 **Définition de la transformation**

Les crevettes en conserve sont conditionnées dans des récipients hermétiquement scellés et doivent avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 **Modes de présentation**

Le produit doit être présenté selon l'un des modes ci-après:

2.3.1 Crevettes décortiquées - crevettes étêtées et décortiquées sans élimination du filet dorsal.

2.3.2 Crevettes parées ou déveinées - crevettes décortiquées dont le dos a été incisé et le filet dorsal enlevé au moins jusqu'au dernier segment précédant la queue. La portion de crevettes parées ou déveinées doit constituer au moins 95% du contenu en crevettes.

2.3.3 Crevettes brisées - plus de 10% du contenu en crevettes est composé de morceaux de crevettes décortiquées de moins de quatre segments dont le filet dorsal a été enlevé ou non.

2.3.4 **Autres modes de présentation**

Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

2.3.4.1 qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la présente norme;

2.3.4.2 qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la présente norme;

2.3.4.3 qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

2.3.5 Taille

Les crevettes peuvent être désignées en fonction de leur taille conformément:

- i) à la gamme numérique réelle qui peut être déclarée sur l'étiquette; ou
- ii) aux spécifications de l'Appendice "B".

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Crevettes

Les crevettes doivent être préparées à partir de crevettes saines d'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité qui leur permette d'être vendues à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

4.1 Colorants

Les colorants ci-après peuvent être ajoutés dans la proportion prévue dans la norme afin de restituer au produit la couleur perdue au cours de sa transformation:

<u>Additifs</u>		<u>Teneur maximale dans le produit fini</u>
Amarante (*)	CI 16185)	30 mg/kg de produit fini, seuls ou en combinaison
Ponceau 4R (*)	CI 16255)	
Jaune soleil FCF	CI 15985)	
Tartrazine	CI 19140)	

4.2 Autres additifs

Teneur maximale dans le produit fini

Additifs

Ethylènediamine-tétraacétate)
calcio-disodique (EDTA Ca Na₂)) 250 mg/kg de produit fini

Acide citrique (*) Limitée par les BPF

Acide orthophosphorique (*) 850 mg/kg de produit fini

(*) Confirmation temporaire.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;
- ii) doit être exempt de toute autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iii) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des codes ci-après:

- i) Sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979);
- iv) Code d'usages international recommandé pour les crevettes (CAC/RCP 17-1978);
- v) Projet de Code d'usages international en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "crevettes" et peut être précédé ou suivi du nom courant ou commun de l'espèce en conformité des lois et usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

6.1.2 Le nom du produit doit être qualifié par un terme décrivant le mode de présentation conformément aux sections 2.3.1 à 2.3.4.

6.1.3 Lorsque les crevettes en conserve sont étiquetées en fonction de la taille, la taille indiquée doit être conforme aux dispositions de la section 2.3.5 et de l'Appendice "B".

6.1.4 Les crevettes brisées telles que définies dans la section 2.3.3 doivent être déclarées en tant que telles.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NOA-6,5) (CAC/RM 42-1969);

ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids et du poids égoutté net doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Peser le récipient non ouvert;
- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;

- ii) Ouvrir le récipient et l'incliner de manière à en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) Incliner le tamis selon un angle 17-20° environ et laisser les crevettes s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) Peser le tamis contenant les crevettes égouttées;
- v) On obtient le poids des crevettes égouttées en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.5 Détermination de la désignation de taille

La taille, exprimée par le nombre de crevettes par 100 g de produit égoutté, est déterminée à l'aide de la formule suivante:

Nombre de crevettes entières de l'unité

Poids égoutté effectif de l'unité x 100 = Nombre de crevettes par 100 g

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit fini.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des crevettes qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération ou au rancissement.

8.3 Texture

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée.

8.4 Défaut de coloration

Unité-échantillon présentant un noircissement distinct sur plus de 10% de la surface de crevettes individuelles et affectant plus de 15% du nombre de crevettes dans l'unité-échantillon.

8.5 **Matières indésirables**

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

9. **ACCEPTATION DES LOTS**

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons non conformes à la désignation de taille définie dans la section 2.3 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.
2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Retirer le produit avec soin et vérifier la désignation de taille comme indiqué à la section 7.5.
4. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères et indésirables.
5. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

APPENDICE "B"

DESIGNATION DE TAILLE DES CREVETTES EN CONSERVE

Les désignations "extra-grosses", "jumbo", "grosses", "moyennes", "petites" ou "minuscules" peuvent être utilisées à condition que la gamme numérique soit conforme au tableau ci-après:

Nombre de crevettes entières (y compris les morceaux de plus de 4 segments) par 100 g de produit égoutté

<u>Désignation de taille</u>	<u>Gamme</u>
Extra-grosses ou jumbo	13 ou moins
Grosses	14-19
Moyennes	20-34
Petites	35-65
Minuscules	plus de 65

PROJET DE NORME REVISE POUR
LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE
(CODEX STAN 70-1981)
(A l'étape 8 de la procédure)

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au thon et à la bonite en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels le poisson constitue moins de 50% du contenu.

2. **DESCRIPTION**

2.1 **Définition du produit**

2.1.1 Le thon et la bonite en conserve sont préparés à partir de la chair d'une quelconque des espèces appropriées énumérées ci-après, conditionnée dans des récipients hermétiquement scellés.

- *Thunnus alalunga*
- *Thunnus albacores*
- *Thunnus atlanticus*
- *Thunnus obesus*
- *Thunnus maccoyii*
- *Thunnus thynnus*
- *Thunnus tongoll*
- *Euthynnus affinis*
- *Euthynnus alletteratus*
- *Euthynnus lineatus*
- *Katsuwonus pelamis* (syn. *Euthynnus pelamis*)
- *Sarda chiliensis*
- *Sarda orientalis*
- *Sarda sarda*

2.2 **Définition de la transformation**

Le produit doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 **Modes de présentation**

Le produit doit être présenté de la façon suivante:

2.3.1 Entier (avec ou sans peau) - poisson tranché en segments transversaux disposés dans la boîte de manière que les surfaces de coupe soient parallèles aux extrémités du récipient. La proportion de miettes ou de morceaux libres ne doit pas dépasser 18% du poids égoutté du contenu de la boîte.

2.3.2 Morceaux - morceaux de poisson dont la plupart ne mesurent pas moins de 1,2 cm dans n'importe quelle direction et qui ont conservé leur structure musculaire d'origine. La proportion de morceaux dont une des dimensions est inférieure à 1,2 cm ne doit pas dépasser 30% du poids égoutté du contenu de la boîte.

2.3.3 Miettes - mélange de fragments et de morceaux de poisson dont la plupart ne sont pas supérieurs à 1,2 cm dans n'importe quelle direction mais qui ont conservé leur structure musculaire d'origine. La proportion de morceaux dont une des dimensions est inférieure à 1,2 cm est supérieure à 30% du poids égoutté du contenu de la boîte.

2.3.4 Brisures - mélange de particules de poisson cuit dont la taille a été uniformisée mais où les particules demeurent distinctes et ne forment pas une pâte.

2.3.5 Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

2.3.5.1 qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la norme;

2.3.5.2 qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la norme;

2.3.5.3 qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Le produit doit être préparé à partir de poissons sains appartenant à l'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 Altération

Les produits ne doivent pas contenir plus de 10 mg/100g d'histamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans l'unité-échantillon analysée.

3.4 Produit fini

Les produits doivent répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Les produits seront examinés à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs ci-après peuvent être utilisés:

Additif

Diphosphate sodique
(syn.: Pyrophosphate acide de sodium)

Concentration maximale dans le produit fini

10 g/kg exprimés en P₂O₅
(y compris les phosphates naturels)

Epaississants et gélifiants

(à n'utiliser que dans le liquide de couverture)

- Carboxyméthylcellulose sodique (CMC)		2,5 g/kg))
- Pectines		2,5 g/kg))
- Gélose) Seuls ou en combinaison))20 g/kg
- Carragénane)))(total)
- Gomme guar)))
- Gomme de caroube)))
- Gomme adragante)	20 g/kg))
- Acide alginique sous forme de sels de calcium, de potassium et de sodium)))
- Gomme xanthane)))

Amidons modifiés (chimiquement)

- Amidons traités aux acides (y compris les dextrans blanche et jaune))))
- Amidons traités aux bases)))
- Amidons blanchis)))
- Adipate de diamidon acétylé)	Seuls ou en combinaison)
- Glycérol de diamidon)))
- Glycérol de diamidon acétylé)))
- Glycérol de diamidon hydroxypropylique)))
- Phosphate de diamidon)))
- Phosphate de diamidon acétylé)))
- Phosphate de diamidon hydroxypropylique)))
- Phosphate de monoamidon)))
- Amidon oxydé)))
- Acétate d'amidon)))
- Amidon hydroxypropylique)))

Acidifiants

- Acide acétique))
- Acide citrique)	Limitée par les BPF
- Acide lactique))

Arômes naturels, p. ex.

- Huiles d'épices))
- Extraits d'épices)	Limitée par les BPF

Arômes de fumée

(solutions de fumée naturelle et leurs extraits)*

)
) Limitée par
) les BPF

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;
- ii) ne doit avoir aucune unité-échantillon contenant plus de 20 mg/100 g d'histamine;
- iii) doit être exempt de toute autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iv) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979);
- iv) projet de Code d'usages international en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

* Confirmation temporaire

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "thon" ou "bonite" et peut être précédé ou suivi du nom courant ou commun de l'espèce en conformité des lois et usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

6.1.2 Le nom du produit peut être qualifié ou accompagné par un terme décrivant la couleur du produit, sous réserve que le mot "blanc" soit utilisé exclusivement pour *Thunnus alalunga* et les mots "clair", "foncé" et "mélange" soient employés uniquement en conformité des règlements du pays où le produit est vendu.

6.1.3 Mode de présentation

Le mode de présentation (section 2.3) doit être déclaré à proximité immédiate du nom courant.

6.1.4 La désignation du milieu de couverture doit faire partie intégrante du nom du produit.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net et du poids égoutté doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.5, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Peser le récipient non ouvert;
- ii) Ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) Peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) Soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) Ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) Incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) Peser le tamis contenant le poisson égoutté;
- v) Déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.5 Détermination du poids du produit égoutté rincé (pour les conditionnements en sauce)

- i) maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) Ouvrir le récipient, l'incliner et rincer, à l'aide d'un flacon laveur (par exemple en matière plastique) et au-dessus d'un tamis circulaire taré, la sauce de couverture puis tout le contenu du récipient avec de l'eau courante chaude (environ 40°C);
- iii) Rincer le contenu du tamis à l'eau chaude jusqu'à élimination de la sauce adhérente; enlever au besoin les ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide de pincettes. Incliner le tamis selon un angle de 17-20° environ et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le rinçage est terminé;
- iv) Sécher le fond du tamis avec une serviette en papier. Peser le tamis avec le poisson rincé et égoutté;
- v) Le poids du produit rincé égoutté s'obtient en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.6 Détermination du mode de présentation

Le mode de présentation de toutes les unités-échantillons doit être déterminé comme suit:

- i) Ouvrir la boîte et égoutter le contenu comme indiqué dans la section 7.4;
- ii) Retirer le contenu et le placer sur un tamis taré à mailles de 1,2 cm muni d'un plateau collecteur;
- iii) Séparer les morceaux de poisson avec une spatule en prenant soin de ne pas les déformer. Déplacer les plus petites morceaux au-dessus des mailles afin de les faire tomber sur le plateau;
- iv) Regrouper séparément les miettes, les brisures et la pâte de chair sur le plateau et les peser afin de déterminer le poids de chaque composante;

- v) Pour le produit déclaré "en morceaux", peser le tamis avec le poisson et noter le poids. Soustraire le poids du tamis pour obtenir le poids du poisson entier et en morceaux;
- vi) Pour le produit déclaré "entier", enlever tous les petits morceaux et peser de nouveau. Soustraire le poids du tamis pour obtenir le poids du poisson entier.

Calculs

- i) Exprimer le poids des miettes et brisures (chair dilacérée et en pâte) en pourcentage du poids total du poisson égoutté:

$$\% \text{ de miettes} = \frac{\text{poids des miettes}}{\text{poids total du poisson égoutté}} \times 100\%$$

- ii) Calculer, par soustraction, le poids de poisson entier et en morceaux retenu sur le tamis et l'exprimer en pourcentage du poids total du poisson égoutté:

$$\% \text{ de poisson} = \frac{\text{poids du poisson ent. et en morceaux}}{\text{poids total du poisson égoutté}} \times 100\%$$

- iii) Calculer, par soustraction, le poids du poisson entier retenu sur le tamis et l'exprimer en pourcentage du total du poisson égoutté:

$$\% \text{ de poisson} = \frac{\text{poids du poisson entier}}{\text{poids total du poisson égoutté}} \times 100\%$$

7.7 Dosage de l'histamine

AOAC 977.13 (15e édition, 1990)¹

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du thon, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

¹ Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.2 **Odeur et saveur**

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération ou au rancissement.

8.3 **Texture**

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- iii) Présence de chair alvéolée dépassant 5% du contenu égoutté.

8.4 **Défait de coloration**

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état d'altération ou de rancissement ou des taches de sulfure dans la chair affectant plus de 5% du contenu égoutté.

8.5 **Matières indésirables**

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite de plus de 5 mm de longueur.

9. **ACCEPTATION DES LOTS**

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives aux modes de présentation et à la désignation de la couleur n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les section 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur de la boîte pour la recherche de défauts d'intégrité et du bombage des extrémités du récipient.
2. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration.
4. Retirer avec soin le produit pour contrôler le mode de présentation comme indiqué dans la section 7.5.
5. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration, de matières étrangères et de cristaux de struvite. La présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.
6. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

PROJET DE NORME POUR LES POISSONS SALES
ET LES POISSONS SALES SECHES
DE LA FAMILLES DES GADIDES
(CODEX STAN 167-1989)
(Aux étapes 5 et 8 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés qui ont été pleinement saturés de sel (poissons fortement salés) ou aux poissons salés conservés grâce à une saturation partielle en sel dont la concentration est égale ou supérieure à 12% en poids des poissons salés qui peuvent être offerts à la consommation sans transformation industrielle ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les poissons salés sont obtenus à partir de poissons:

- a) d'espèces de la famille des gadidés;
- b) saignés, éviscérés, étêtés, fendus ou filetés, lavés et salés.
- c) Les poissons salés séchés sont des poissons salés qui ont été séchés.

2.2 Définition de la transformation

Le produit doit être préparé par l'une des méthodes de salage définies en 2.2.1 et par l'une ou les deux méthodes de séchage définies en 2.2.2 conformément aux différents modes de présentation définis en 2.3.

2.2.1 Salage

- a) Salage à sec (en pile) - le poisson est mélangé à du sel de qualité alimentaire approprié et mis en pile de manière à ce que la saumure en excès qui en résulte puisse s'écouler.
- b) Salage en saumure - Le poisson est mélangé à du sel de qualité alimentaire approprié et conservé dans des récipients étanches dans la saumure qui en résulte suite à la dissolution du sel dans l'eau extraite des tissus du poisson. De la saumure peut être ajoutée dans les récipients. Le poisson est ensuite retiré du récipient et mis en pile pour permettre à la saumure de s'écouler.
- c) Injection de saumure - De la saumure est directement injectée dans la chair du poisson. Ce procédé est autorisé pour l'obtention d'un fort salage.

2.2.2 Séchage

- a) Séchage naturel - Le poisson est séché par exposition à l'air libre.
- b) Séchage artificiel - Le poisson est séché dans un courant d'air obtenu mécaniquement et dont la température et l'humidité peuvent être contrôlées.

2.3 Modes de présentation

2.3.1 **Poisson fendu** - Poisson fendu dont la plus grande partie (environ les deux tiers) de l'extrémité antérieure de la colonne vertébrale a été enlevée.

2.3.2. **Poisson fendu avec colonne vertébrale entière** - Poisson fendu dont la colonne vertébrale n'a pas été enlevée.

2.3.3 **Filets** - Les filets sont prélevés sur le poisson frais; les "strips" sont découpés parallèlement à la colonne vertébrale et n'ont ni peau ni grosses arêtes ni, parfois, de flancs.

2.3.4 **Autres modes de présentation:**

Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

- i) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la norme;
- ii) qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la norme; et
- iii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

2.3.5 Il ne peut y avoir qu'une seule forme de présentation et qu'une seule espèce de poisson dans chaque contenant.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Poisson

Le poisson salé doit être préparé à partir de poissons sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Sel

Le sel utilisé pour la production du poisson salé doit être propre, exempt de matières étrangères et de cristaux étrangers, ne présenter aucun signe visible de contamination par des saletés, de l'huile, des résidus de cale ou d'autres matières étrangères et être conforme aux prescriptions du supplément 1 du Code d'usages pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979).

3.3 Produit fini

Les produits doivent répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Les produits seront examinés à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

Agents de conservation

Teneur maximale

Acide sorbique et ses sels de calcium, de sodium ou de potassium

200 mg/kg de produit fini, seuls ou en combinaison, exprimés en acide sorbique

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC;
- ii) doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la CAC;

5.3 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés en conformité des codes ci-après:

- i) sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976);
- iii) Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iv) Code d'usages international recommandé pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979);
- v) Projet de Code d'usages international en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale Codex recommandé pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "poisson salé", "poisson salé en saumure", "filet séché", "poisson salé séché" ou "klippfish" ou toute autre désignation conforme aux lois, usages ou pratiques du pays où le produit sera distribué. En outre, le nom de l'espèce de poisson à partir de laquelle le produit est préparé doit être indiqué sur l'étiquette à proximité du nom du produit.

6.1.2 Pour les modes de présentation autres que ceux décrits à la section 2.3.1 "poisson fendu", le mode de présentation doit être déclaré à proximité immédiate du produit, conformément aux dispositions de la section 2.3.2, selon le cas. Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions de la section 2.3.3, toute désignation ou expression supplémentaire nécessaire pour ne pas créer de confusion ou induire le consommateur en erreur doit être indiquée sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit.

6.1.3 Le terme "klippfish" ne peut être utilisé que pour le poisson salé séché qui a été préparé à partir de poisson présentant une saturation en sel de 95% avant le séchage.

6.1.4 L'expression "poisson salé en saumure" ne peut être utilisée que pour le poisson totalement saturé de sel.

6.2 Etiquetage des contenants non destinés à la vente au détail

Les renseignements mentionnés ci-dessus doivent figurer soit sur le contenant ou sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse qui doivent toujours figurer sur le contenant.

L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) L'échantillonnage des lots en vue de l'examen du produit doit être conforme aux Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées FAO/OMS (NQA: 6,5) (CAC/RM 42-1969). L'unité-échantillon est le contenant primaire ou, si le produit est en vrac, un poisson.
- ii) l'échantillonnage des lots pour la détermination du poids net doit être conforme aux plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour les examens organoleptiques et physiques doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures de l'Annexe A et au "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

(A mettre au point)

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

8.1 Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas d'un gadidé (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.1.2 Odeur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à l'altération (aigre, putride, etc.) ou à la contamination par des substances étrangères (pétrole, produits de nettoyage, etc.).

8.1.3 Couleur rose

Toute trace visible de bactéries halophiles rouges.

8.1.4 Aspect

Bris de texture de la chair caractérisés par d'importantes fissures sur plus des 2/3 de la surface ou chair mutilée, déchirée ou brisée à un point tel que le poisson fendu est divisé en deux ou plusieurs parties retenues ensemble par la peau.

8.2 Une unité-échantillon est jugée défectueuse lorsque 30%, ou plus, des poissons qui la composent présentent l'un des défauts suivants:

8.2.1 Moisissures halophiles (moisissures brunes)

Poisson présentant une surface totale d'amas de moisissures halophiles prononcés supérieure à 1/3 de la surface totale du côté chair.

8.2.2 Taches de foie

Coloration jaune ou jaune-orange prononcée due à la présence de foie et affectant plus du quart de la surface totale du côté chair.

8.2.3 Meurtrissures prononcées

Tout poisson présentant d'importantes meurtrissures sur plus de la moitié de la surface du côté chair.

8.2.4 Brûlures importantes

Poisson dont plus de la moitié du dos (côté peau) est collante par suite de surchauffe pendant le séchage.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NOA: 6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun contenant ne soit inférieur à 95% du poids déclaré;
- iii) le nombre total d'unités d'échantillonnage non conformes au mode de présentation défini dans le paragraphe 2.3 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NOA: 6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène, la manutention et l'étiquetage définies dans les section 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

"ANNEXE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner complètement tous les poissons de l'unité-échantillon.
2. Examiner le produit pour le mode de présentation.
3. Examiner le poisson pour la recherche de matières étrangères, d'une coloration rose, de moisissures halophiles, de taches de foie, de meurtrissures importantes, de brûlures importantes et de défauts de texture.
4. Evaluer l'odeur conformément au "Code d'usages pour l'évaluation sensorielle des poissons et des fruits de mer" (en préparation).