



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tél. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

F

(Cx 5/35.3)

ALINORM 70/18
Novembre 1969

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Septième session

Rome, 7-17 avril 1970

RAPPORT DU

COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS

DE LA PECHE

Quatrième session

Bergen, Norvège

29 septembre - 8 octobre 1969

TABLE DES MATIERES

Paragraphe

Introduction, élection du rapporteur et adoption de l'ordre du jour provisoire	1-4
Rapport sur les sujets intéressant le Comité (Commission du Codex Alimentarius et autres Comités)	5,6
Emploi de la langue espagnole au sein du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche	7
Rapport sur la deuxième consultation ad hoc sur les Codes d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, Rome, 17 - 22 mars 1969	8,9
Rapport de la conférence technique de la FAO sur l'inspection et le contrôle de la qualité des produits de la pêche, Halifax, Canada, 15 - 25 juillet 1969	10
Décisions du Comité au sujet de l'Avant-projet provisoire de directives générales pour les poissons, crustacés, mollusques et produits dérivés	11-13
Plans d'échantillonnage pour les denrées préemballées	
- Généraux	14
- Spécifiques - Plans d'échantillonnage pour l'examen des défauts physiques, applicables aux filets surgelés	15-16
Projet de norme pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés	17-22
- Etat d'avancement de la norme	22
Application des décisions du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées	23,24
Projet de norme pour les filets surgelés de morue et d'églefin	25-30
- Méthodes d'analyse TMA et autres méthodes	27-29
- Etat d'avancement de la norme	30
Projet de norme pour les crevettes en conserve	31-37
- Etat d'avancement de la norme	37
Avant-projet de norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord	38-40
- Etat d'avancement de la norme	40
Avant-projet de norme pour les filets surgelés de plie ..	41-43
- Etat d'avancement de la norme	43
Sardines en conserve	44-47
- Demande de commentaires en réponse aux questionnaire ..	47

	<u>Paragraphe</u>
Avant-projet de norme pour la chair de crabe en conserve	48-54
- Etat d'avancement de la norme	54
Avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve en saumure ou à l'huile	55
- Etat d'avancement de la norme	56
Avant-projet de norme pour les crevettes surgelées .	57, 58
Autres questions	59-63
- Travaux futurs	59
- Déclaration du contenu net	60-63
Publication des normes recommandées adoptées	64
Date et lieu de la prochaine session	65
Sommaire de l'état d'avancement des travaux	Page 17-19

ANNEXES

Annexe I	- Liste des participants
Annexe II	- Projet de norme pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés
Annexe III	- Projet de norme pour les filets surgelés de morue et d'églefin
Annexe IV	- Projet de norme pour les crevettes en conserve
Annexe V	- Avant-projet de norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord
Annexe VI	- Avant-projet de norme pour les filets surgelés de plie
Annexe VII	- Avant-projet de norme pour la chair de crabe en conserve
Annexe VIII	- Avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve en saumure ou à l'huile

RAPPORT DU
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE
Quatrième session
29 septembre - 8 octobre 1969
Bergen, Norvège

INTRODUCTION

1. Sur l'aimable invitation du Gouvernement de la Norvège, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa quatrième session à Bergen, (Norvège), du 29 septembre au 8 octobre 1969, sous la présidence du Dr O.R. Braekkan. Des délégations et observateurs de 24 pays et de 6 organisations internationales ont assisté à la réunion. La liste des participants est reproduite à l'Annexe I du présent rapport.

2. Au nom du Directeur général des pêches de la Norvège, le Président a souhaité la bienvenue aux participants. Il a fait part au Comité du récent décès de M. H.V. Dempsey (Canada), ancien Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius. Le Président a rendu hommage à la contribution hors pair que M. Dempsey a apporté aux travaux de la Commission, en particulier en tant que chef de la délégation canadienne, lors des sessions du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. Le Comité s'est levé et a observé quelques minutes de silence à la mémoire du disparu.

ELECTION DU RAPPORTEUR ET ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

3. Le Comité a accepté la proposition du Président de nommer M. L.G. Hanson (Royaume-Uni), Rapporteur de la session.

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire après avoir légèrement modifié l'ordre des sujets.

RAPPORT SUR LES SUJETS INTERESSANT LE COMITE (COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET AUTRES COMITES)

5. Le Représentant du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires a attiré l'attention du Comité sur les sujets suivants:

- a) l'adoption, par la Commission du Codex Alimentarius à sa sixième session, du Projet de norme pour les saumons du Pacifique en conserve, projet destiné à être présenté aux gouvernements pour acceptation en tant que Norme internationale recommandée pour les saumons du Pacifique en conserve;
- b) l'adoption, par la Commission, à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes mondiales, des Projets de normes pour i) les saumons du Pacifique éviscérés congelés, ii) les filets congelés de morue et d'églefin, et iii) les crevettes en conserve;
- c) les décisions de la Commission en ce qui concerne les Principes généraux du Codex Alimentarius et, en particulier, l'inclusion, dans le champ d'application du Codex Alimentarius, de documents de nature consultative

(Codes d'usages, Directives, Mesures recommandées, etc) et la mise au point de la procédure d'acceptation en cas d'acceptation assortie de légères dérogations;

- d) les décisions prises par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à sa sixième session, en ce qui concerne l'élaboration de Codes d'usages en matière d'hygiène traitant de la manipulation en mer et à terre du poisson frais et congelé, des produits de la pêche traités frais et congelés, des produits en conserve à base de poisson, des mollusques et crustacés, et des produits à base de poisson fumé et en semi-conserve.

Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire serait saisi, à sa réunion de 1971, des premiers projets de tels Codes d'usages. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait également prié le Canada et les Etats-Unis d'Amérique de préparer des Directives de base pour l'analyse et l'échantillonnage microbiologiques du poisson en conserve.

6. Le Comité a été mis au courant des discussions du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées qui avaient eu lieu pendant sa cinquième session, la semaine précédente. Le Groupe mixte a considéré les incidences de la décision de la Commission du Codex Alimentarius sur la Norme générale pour les denrées surgelées (voir le rapport de la sixième session de la Commission, document ALINORM 69/67, par. 158, 159). Le Groupe mixte d'experts a noté que son mandat, qui lui attribuait la coordination des travaux sur tous les produits surgelés, n'avait pas été modifié par la Commission. Le Groupe a réaffirmé sa conviction que l'industrie des aliments surgelés devrait être traitée dans son ensemble et est convenu de remanier l'ancienne Norme générale de façon à ce qu'elle puisse servir de modèle pour ses propres travaux et pour ceux des autres Comités ou Groupes. Le Groupe d'experts a adopté une nouvelle disposition se rapportant au champ d'application des normes pour les fruits et légumes surgelés, ainsi qu'une définition du procédé de surgélation et de maintien de la température dans la chaîne du froid. (Voir également par. 17, 23 et 24 du présent rapport).

EMPLOI DE LA LANGUE ESPAGNOLE AU SEIN DU COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

7. Le Président a fait savoir que l'emploi de l'espagnol comme langue de travail avait été envisagée pendant la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius et qu'elle serait examinée à fond au cours de la septième session de la Commission, lorsque l'on disposerait du rapport des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS sur ce sujet. Les délégations de l'Argentine, de l'Espagne et du Pérou ont exprimé leur vif désir de voir l'espagnol utilisé au sein du Comité.

RAPPORT SUR LA DEUXIEME CONSULTATION AD HOC SUR LES CODES D'USAGES POUR DES POISSONS ET DES PRODUITS DE LA PECHE, ROME, 17-22 MARS 1969

(Doc. Rapports de la FAO sur les pêches, No 73, FE/R73)

8. Le Comité était saisi du rapport rédigé par un représentant du Département des pêches de la FAO. Depuis la dernière réunion du Comité, la FAO a organisé une seconde Consultation ad hoc sur les codes d'usages pour les poissons et les produits de la pêche. Lors de cette consultation, la version finale d'un Code d'usages technologiques pour le poisson frais a été mise au point et cette version sera publiée dans la série des Rapports FAO sur les pêches en 1969.

Un projet de Code d'usages technologiques pour le poisson surgelé, qui doit être distribué pour observations en 1969, avait également été mis au point à cette occasion. Lors de la rédaction de cette version modifiée, on a tenu compte des observations relatives au projet révisé OCDE/IIF reçues en réponse à la demande exprimée pendant la troisième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. Dès qu'ils seront terminés, ces Codes, ainsi que d'autres seront présentés au Secrétariat de la Commission pour être transmis au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. La Consultation ad hoc avait appris que, lorsqu'un Code d'usages préparé par le Département des pêches de la FAO avec la collaboration d'un groupe d'experts en la matière était terminé, il devait être soumis au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche par l'intermédiaire du Secrétariat de la Commission. Si ce Comité estime que le code est satisfaisant, il devrait le soumettre à la Commission du Codex Alimentarius en lui recommandant de l'accepter en tant que Code d'usages à publier dans le Codex Alimentarius.

9. La Consultation a aussi examiné un Code préliminaire d'usages technologiques pour le poisson en conserve qui sera distribué par le Département des pêches de la FAO pour une première série d'observations au milieu de l'année 1970. En ce qui concerne les travaux futurs, la priorité devrait être accordée aux Codes d'usages technologiques pour la manipulation au niveau du détail des produits de la pêche fumés, pré-cuits, pannés et frits, ainsi que pour les crevettes. Le Comité a jugé que les travaux de la FAO relatifs aux Codes d'usages étaient importants et qu'il faudrait les terminer et les lui soumettre dès que possible. La FAO devrait examiner plus particulièrement les parties des Codes contenant des dispositions qui se chevauchent.

RAPPORT DE LA CONFERENCE TECHNIQUE DE LA FAO SUR L'INSPECTION ET LE CONTROLE DE LA QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE, HALIFAX, CANADA, 15-25 juillet 1969

10. Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a été mis au courant des points essentiels traités pendant la Conférence technique sur l'inspection et le contrôle de la qualité des produits de la pêche organisée par la FAO (15-25 juillet 1969, à Halifax, Canada), qui a réuni 220 participants de 43 pays. Parmi les 105 documents examinés et ayant fait l'objet de discussions, certains offraient un intérêt particulier pour le Comité, notamment ceux consacrés à la définition des termes utilisés pour l'inspection et le contrôle de la qualité et ceux qui traitaient des méthodes d'analyse ordinaires pour l'estimation de la fraîcheur. Le rapport du Groupe de travail sur la triméthylamine a été mis à la disposition du Comité (doc. FE:FIC/69 Rep.3, rév. 1, 22 juillet 1969), (voir le paragraphe 27 ci-dessous). La Conférence a manifesté un vif intérêt à l'égard des travaux portant sur les normes réalisés par la Commission du Codex Alimentarius et des Codes d'usages qu'élabore actuellement la FAO. Des participants des pays en voie de développement ont fait savoir qu'ils avaient besoin d'être assistés lors de l'organisation de leurs programmes de formation et de la création de leurs services d'inspection. A cet égard, le Groupe de travail pour l'élaboration des programmes d'inspection de la Conférence a préparé une série de directives et a recommandé à la FAO d'en faire un canevas modèle qui servirait de base à chaque pays pour établir son programme d'inspection des pêches.

DECISIONS DU COMITE AU SUJET DE L'AVANT-PROJET PROVISOIRE DE DIRECTIVES GENERALES
POUR LES POISSONS, CRUSTACES, MOLLUSQUES ET PRODUITS DERIVES (Codex/Fish/Gen. 1/3
septembre 1969)

11. Le Comité a examiné d'une manière sommaire ce document qui avait été revu par le pays responsable (République fédérale d'Allemagne) à la lumière des réponses transmises par les membres du Comité. Il a observé que ce document comprenait plusieurs sections: définitions de termes, classification des catégories de produits (ex. "poisson congelé"), ingrédients, poids et mesures, étiquetage, méthodes d'analyse, et une annexe détaillée sur les additifs alimentaires. On a souligné qu'à ce stade il n'était pas question d'élaborer une norme générale et que, par conséquent, les sections respectives sur les poids et mesures, l'étiquetage et les méthodes d'analyse seraient placées, le cas échéant, dans les normes individuelles. On a reconnu que l'annexe détaillée sur les additifs alimentaires constituait un précieux aide-mémoire pour le Comité, mais que chaque norme individuelle devrait comprendre une section consacré aux additifs alimentaires sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

12. Certaines délégations étaient d'avis que les autres parties du document présenteraient de l'intérêt si elles étaient revues compte tenu des discussions du Comité et des observations détaillées fournies par les membres du Comité. D'autres délégations n'étaient pas convaincues qu'il soit nécessaire ou possible de rédiger des définitions pour les termes figurant dans un document général, car il serait préférable de définir chaque terme au moment de l'inscrire dans chaque norme individuelle. En outre, certains termes, comme par exemple "filets", ont déjà fait l'objet d'une discussion approfondie. On a souligné d'autre part que certaines dispositions, celles qui concernent l'emploi du sel par exemple, sont stipulées différemment dans les normes individuelles.

13. Le Comité a conclu que le mieux serait de prier le pays responsable de revoir les parties du document général qui avaient été jugées utiles à la suite des discussions, en tenant compte tout particulièrement des observations écrites au sujet de la définition des termes. Les membres du Comité ont été priés de faire connaître leur opinion sur la nature et la portée du document ainsi que leurs suggestions ultérieures quant à la définition des termes. Ces observations devraient parvenir au chef de la délégation de la République fédérale d'Allemagne le 1er décembre 1969 au plus tard.

PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES (ALINORM 69/27)

Plans généraux

14. A la suite des débats qui ont eu lieu pendant sa troisième session (ALINORM 69/18, par. 13), le Comité a jugé que les plans d'échantillonnage généraux pour les denrées alimentaires préemballées (ALINORM 69/27) pourraient être appliqués aux produits de la pêche en conserve, c'est pourquoi il a tenu compte de ces plans lorsqu'il élaborait les sections consacrées à l'échantillonnage et aux défauts destinées à figurer dans les normes individuelles pour les poissons surgelés. La délégation japonaise a formulé une réserve générale au sujet de l'application des Plans (ALINORM 69/27) en tant que méthode d'échantillonnage à utiliser obligatoirement en cas d'arbitrage pour tous les produits de la pêche, car ces Plans prévoient deux niveaux d'inspection. Le Comité était d'avis que les Plans d'échantillonnage (ALINORM 69/27) devraient être examinés de très près avant d'être insérés dans les normes individuelles. Les décisions que le Comité a prises à cet égard au sujet de chaque norme sont indiquées ci-dessous.

Plans spécifiques d'échantillonnage pour l'examen des défauts physiques pour les filets congelés de poissons

15. Conformément à la demande que le Comité, à sa troisième session, lui a adressée, la délégation du Canada avait préparé un tableau des défauts pour tous les poissons couverts par la norme pour les filets surgelés (ALINORM 69/27). Pour tenir pleinement compte des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, le Comité a prié un petit Groupe de rédaction, placé sous la présidence du Royaume-Uni, de préparer un Plan applicable d'une manière générale à tous les filets surgelés, mais comportant des variantes appropriées applicables aux défauts dans chaque norme individuelle.

16. Le Groupe de rédaction a préparé un Plan adapté pour tenir compte du grand nombre de dimensions différentes des emballages de filets surgelés (voir la note explicative placée en annexe dans les normes). Le Comité a décidé provisoirement que le niveau de qualité acceptable (NQA) serait de 6,5 pour tous les filets et qu'un tableau provisoire des défauts figurerait dans chaque norme. La délégation japonaise a réservé sa position en ce qui concerne l'applicabilité des Plans d'échantillonnage et du NQA de 6,5 pour cent. 1/ Le Comité est convenu de faire de son mieux pour acquérir une expérience pratique de l'utilisation de ces tableaux et de transmettre au chef de la délégation du Royaume-Uni les observations parvenues au sujet du plan ainsi que des chiffres se rapportant à la morue et à l'églefin, à la plie et à la rascasse du Nord, ainsi qu'une copie au Secrétariat de la FAO avant le 31 mars 1970. Un document contenant, le cas échéant, des tableaux révisés des défauts sera alors distribué avant la prochaine réunion du Comité.

PROJET DE NORME POUR LES SAUMONS DU PACIFIQUE EVISCERES SURGELES

17. Le Comité est convenu de modifier le titre anglais de la norme en y introduisant les mots "quick frozen" de façon à préciser que la norme ne concerne pas seulement les produits "congelés" (frozen). Le Comité a noté qu'à son avis il conviendrait de laisser les pays n'utilisant pas une langue officielle de la FAO traduire eux-mêmes le terme "surgelé" comme ils le jugent bon chaque fois que ce terme serait utilisé dans la présente norme ou dans d'autres normes intéressant des poissons "surgelés". Il a confirmé sa décision, à savoir que la norme devait s'appliquer aux produits transportés en vrac, et a modifié la section intitulée "Champ d'application" pour préciser que le produit pouvait être présenté en vrac, dans des caisses ou dans d'autres types d'emballage pour le vrac. Les dispositions concernant les spécifications en matière de température durant le transport, la distribution et l'entreposage ont été supprimées; la définition revue du procédé de surgélation, déjà adoptée par le Groupe mixte d'experts des denrées surgelées, a été placée dans la section "Définition" avec les amendements appropriés pour ce produit.

1/ Monsieur Yamamoto, de la délégation japonaise, est venu au Siège de la FAO le 13 octobre 1969 et a fait savoir au Secrétariat que la réserve japonaise devrait être formulée comme suit:

"Une proportion de 6,5 est acceptable, mais le Japon émet quelques doutes au sujet des dimensions des échantillons et des nombres limites d'acceptation indiqués dans le Plan d'échantillonnage qui prévoit un NQA de 6,5 pour tous les filets de poissons surgelés."

Dans la section intitulée "Facteurs essentiels de composition et de qualité", le Comité est convenu de remplacer l'actuel texte relatif au produit fini par un nouveau texte recommandé par la délégation des Pays-Bas, dans lequel les caractéristiques de qualité du produit fini ont été mieux définies en fonction des défauts.

18. Puisque la norme s'applique à un produit emballé en vrac, le Comité a décidé, après de longs débats, qu'une section sur l'étiquetage n'était pas nécessaire et qu'il serait suffisant de préciser le nom par lequel le produit devrait être désigné. Le Comité est convenu qu'il n'était ni nécessaire ni exact d'indiquer chaque fois le même nom pour chaque espèce comme c'est le cas pour les produits en conserve vendus aux consommateurs. Le Comité a estimé en outre que des spécifications sur les renseignements à inscrire, le cas échéant, sur les emballages pour le vrac et des précisions sur la nature de ces renseignements (ex. poids, pays d'origine, nom de l'emballer) à fournir dans les documents commerciaux qui accompagnent le produit n'étaient pas nécessaires. Le Comité a considéré que ces sujets étaient du ressort de l'acheteur et du vendeur.

19. La délégation du Japon a réservé sa position quant à la décision de ne pas prévoir de disposition relative aux poids et mesures conforme au plan de présentation des normes Codex. A son avis, cette disposition est nécessaire, en particulier dans le cas du poids net sans le givrage. Les autres membres ont jugé que cette question devait faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

20. Le Comité est convenu de ne pas inscrire de section sur les additifs, étant donné qu'aucun additif n'est utilisé dans ce produit pour le moment.

21. La section intitulée "Echantillonnage et examen" a fait l'objet d'une discussion et le Comité a décidé que les "Plans d'échantillonnage pour les denrées préemballées" (ALINORM 69/27) n'étaient pas applicables à cette norme. Le Comité est convenu de noter dans son rapport que le Plan d'échantillonnage recommandé, inclus dans la norme, avait été préparé tout spécialement en tenant compte des caractéristiques du produit et en prévoyant que ce produit était vendu en vrac. Bien que l'acheteur et le vendeur puissent, pendant leurs transactions, s'accorder sur la façon de vérifier le produit en vrac, le Comité a considéré qu'il convenait d'inclure ce Plan d'échantillonnage qui a été élaboré compte tenu des défauts conformément aux spécifications de la norme. Le Plan d'échantillonnage recommandé devrait servir de méthode internationale d'arbitrage ou à d'autres fins, selon les termes de l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur. Le Comité a été informé que le Plan d'échantillonnage de cette norme serait envoyé au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour confirmation pendant la session de décembre 1969.

22. Le Comité a décidé de faire passer la norme à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes mondiales et de la soumettre à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption lors de sa septième session. Le texte amendé de cette norme figure à l'Annexe II du présent rapport.

APPLICATION DES DECISIONS DU GROUPE MIXTE CEE/CODEX ALIMENTARIUS D'EXPERTS DE LA NORMALISATION DES DENREES SURGELEES

23. Le Comité a étudié les décisions du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées (voir par. 6) et la dernière version des dispositions que ce groupe a fait figurer dans ces normes.

On est convenu d'ajouter une nouvelle section intitulée "Champ d'application" élaborée par le Groupe d'experts ainsi qu'une définition remaniée du procédé de surgélation sous réserve de l'amendement indiqué ci-après. En ce qui concerne l'étiquetage, il a été décidé de ne pas inclure la section consacrée à l'obligation de faire figurer sur les emballages destinés à la vente au détail des renseignements sur la manière de conserver et de décongeler le produit et, éventuellement, sur la manière d'utiliser le produit. La délégation suédoise, appuyée par la délégation du Kenya, a déclaré qu'elle estimait que ces renseignements seraient utiles aux consommateurs.

24. Quelques membres du Comité ont estimé que l'indication relative à la "pratique reconnue de la décongélation et de la recongélation", qui se trouve dans la dernière partie de la définition du procédé de surgélation, avait sans doute cessé d'être appropriée car la nouvelle section consacrée au Champ d'application traite déjà de la "recongélation" et que cela risquerait également de permettre à certains de ne pas se conformer à la norme puisqu'ils pourraient en déduire que cette disposition s'applique aux produits n'ayant pas été surgelés auparavant. Le Comité est donc convenu d'indiquer la pratique reconnue de la décongélation en tant qu'exception à la phrase spécifiant que le produit doit être conservé à "basse température".

PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES DE MORUE ET D'EGLEFIN

25. Le Comité a repris la discussion sur la définition du terme "filets" et a décidé de maintenir une version légèrement modifiée de la première partie de la définition. Il est convenu de reporter à la section de la norme sur le produit fini la référence aux petits morceaux et de demander des commentaires au sujet des chiffres indiqués en même temps que les commentaires concernant le paragraphe 16. On a également décidé d'éliminer de la norme, qui s'applique aux filets uniquement, toute référence aux "portions de filets". La référence aux très petites arêtes a été placée dans la section "Présentation".

26. Le Comité est convenu d'ajouter dans la norme, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, les additifs suivants: tripolyphosphate de calcium, pyrophosphate de potassium et orthophosphates de sodium et de potassium, seuls ou en combinaison, exprimés en P_2O_5 , à la concentration maximum de 5 000 mg/kg dans le produit fini. Le Comité est convenu d'ajouter également, en tant qu'agents antioxygène, les sels de sodium et de potassium de l'acide ascorbique, exprimés en acide ascorbique, à la concentration maximum de 1 000 mg/kg dans le produit fini.

METHODES D'ANALYSE

TMA

27. A sa troisième session, le Comité était convenu de revoir l'alinéa traitant de l'analyse chimique lorsque le point de vue des experts de la Conférence technique de la FAO réunie en juillet 1969 à Halifax, Canada, serait connu. Le rapport du Groupe de travail III (Triméthylamine) de cette Conférence, qui avait été distribué, a été jugé très utile car il représente une étude complète de l'emploi de la détermination de la teneur en triméthylamine pour examiner les

filets surgelés de morue et d'églefin. Les experts avaient toutefois conclu que la corrélation entre la quantité de triméthylamine et l'examen qualitatif sensoriel, bien qu'elle soit élevée, n'était pas directe, et que la concentration de triméthylamine ne pouvait donner qu'une indication approximative de la qualité. La discussion des experts avait porté sur les concentrations limites de triméthylamine dans certains cas (ex. pour le poisson entreposé dans des conditions particulières), mais ils ne sont pas parvenus à s'accorder sur un chiffre. Le rapport du Groupe de travail indiquait qu'il fallait toujours pratiquer l'épreuve sensorielle parallèlement aux estimations de la teneur en triméthylamine et concluait que, d'après les renseignements dont on dispose actuellement, il serait difficile de fixer pour le moment un niveau maximal acceptable unique de triméthylamine pour les filets de morue et d'églefin.

28. Après une discussion approfondie, le Comité est convenu que le dosage de triméthylamine ne peut pas figurer dans la norme en tant que méthode d'arbitrage, bien qu'il constitue un excellent moyen pour compléter l'examen sensoriel du produit. Il a exprimé le vœu que les experts poursuivent leurs travaux sur les méthodes d'évaluation objectives de la qualité, y compris l'analyse chimique, et plus spécialement sur les études conjointes consacrées à la détermination de la teneur en TMA. Le Comité a décidé de supprimer de la norme les spécifications relatives à l'analyse chimique.

Autres méthodes

29. Le Comité a décidé de conserver les trois méthodes de cuisson, à savoir la cuisson à la vapeur, la cuisson au four et la cuisson dans un sac. Ces méthodes sont des méthodes internationales d'arbitrage qui seront adressées au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour confirmation. Les méthodes de décongélation ont été étudiées et le Comité est convenu d'adopter la méthode proposée par les Etats-Unis d'Amérique.

30. Le Comité a décidé de distribuer la norme pour une deuxième série d'observations à l'étape 6 de la procédure d'élaboration de normes mondiales. La norme modifiée figure à l'Annexe III du présent rapport.

PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES EN CONSERVE

31. Le Comité a pris note du fait que, dans cette norme, la section consacrée à la prévention de la détérioration, était stipulée dans les termes adoptés par la Commission du Codex Alimentarius à sa 5ème session pour tous les produits en conserve. Après une courte discussion sur la question de savoir si les boîtes devraient être chauffées avant d'avoir été hermétiquement fermées, ou après, le Comité est convenu que cette disposition serait retenue sans modifications, car toutes les autres spécifications concernant l'hygiène seraient couvertes par le Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de la pêche traités, frais et congelés, qui était en cours d'élaboration au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Le Comité a également décidé que les crevettes placées dans un récipient devaient être grosso modo de dimensions uniformes, si elles ne sont pas calibrées, et est convenu que cette spécification serait mentionnée parmi les facteurs de qualité du produit fini. Le problème des odeurs et saveurs rappelant l'iodoforme, que le produit peut présenter naturellement, a fait l'objet d'une nouvelle discussion. Le Comité a conclu que de telles odeurs et saveurs ne constituaient pas un défaut à condition qu'elles ne soient pas excessives.

32. Le Comité était informé qu'après avoir consulté les autres pays producteurs le pays responsable (Etats-Unis d'Amérique) avait jugé qu'il ne serait guère possible, dans une norme couvrant une grande variété d'espèces, d'indiquer des tolérances en matière de carapaces, pattes et antennes, que ce soit en nombre ou en poids. Le Comité est convenu d'inscrire dans la norme une déclaration d'ordre général couvrant ces défauts.

33. Au cours de la discussion sur les additifs, le Comité a décidé, conformément à la recommandation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, d'éliminer l'acide tartrique de la liste des additifs dont l'adjonction est autorisée dans le produit. Il a pris note d'une recommandation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, à savoir que l'EDTA calcio-disodique ne devrait pas être employé dans ce produit à moins que l'on ne s'accorde sur une proportion inférieure. Le Comité a décidé de maintenir cet additif dans la norme, à la dose maximum d'emploi de 250 mg/kg dans le produit fini, car cette dose est conforme aux spécifications technologiques. Le Comité est convenu d'ajouter à cette liste l'acide citrique comme ajusteur du pH, sans limite supérieure, car dans la pratique l'emploi de cette substance est limité par des facteurs technologiques. Le Comité a décidé également d'ajouter à la liste des additifs autorisés figurant dans la norme le glutamate monosodique à la concentration de 800 mg/kg dans le produit fini. Selon le Comité, les colorants ne doivent pas servir à masquer les défauts du produit et il a inscrit dans la norme une nouvelle spécification à cet effet.

34. Le Comité a décidé de supprimer la section relative aux "Contaminants" jusqu'à ce que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides ait spécifié des tolérances pour ce produit.

35. Des dispositions visant l'application des Plans d'échantillonnage pour les denrées préemballées (ALINORM 69/27) ont été inscrites dans la norme. On a souligné que ces plans se rapportaient principalement aux défauts visibles de qualité du produit et étaient destinés à servir de méthodes d'arbitrage pour le commerce international, que ce soit lors de l'inspection ordinaire ou en cas de litige. Des dispositions définissant les caractéristiques d'un échantillon "défectueux" ont été mises au point; elles contiennent des spécifications relatives au calibre, à l'odeur et à la saveur, à la texture et au décorticage. Le Niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5 pour cent, prévu par les Plans d'échantillonnage pour les denrées préemballées, a été retenu pour ce produit. Les délégations de la France et du Japon ont exprimé des doutes au sujet du NQA de 6,5.

36. Le Comité a décidé d'adopter la méthode proposée par la délégation danoise pour déterminer la capacité en eau des récipients, qui remplacera celle qui figurait dans la norme. En ce qui concerne la détermination du poids égoutté, le Comité a appris que le milieu de couverture de ce produit pouvait, dans le cas de crevettes pêchées dans les eaux du Pacifique du Nord, former une gelée résultant de la coagulation naturelle des protéines et de la saumure. Le Comité a été informé qu'une méthode de détermination du poids égoutté, applicable aux milieux de couverture gélifiés, était à l'étude.

37. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 8 de la procédure, pour la soumettre à la septième session de la Commission du Codex Alimentarius. La norme, telle qu'elle a été modifiée, figure à l'Annexe IV du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES DE RASCASSE DU NORD

38. Le Comité a décidé que les dispositions mises au point pour la norme sur les filets surgelés de morue et d'églefin figureraient, quand on estimerait qu'elles sont appropriées, dans la norme pour les filets de rascasse du Nord. Cette norme a donc été modifiée en conséquence. L'espèce Scorpaena dactyloptera Delaroché a été ajoutée, mais on a décidé de ne pas en ajouter d'autres pour le moment.

L'attention des gouvernements est spécialement attirée sur la nécessité de communiquer leurs observations sur le titre de la norme et sur les dispositions relatives à l'étiquetage qui y figurent. Le Comité a pris note de certaines pratiques courantes concernant les dénominations commerciales des diverses espèces: "Rascasse du Nord", "Redfish" et "Rosefish" et a mentionné ces noms dans la section traitant de l'"Etiquetage". La section de cette norme intitulée "Présentation" a été modifiée en conséquence. Les dispositions relatives aux défauts, qui y figurent, sont identiques à celles de la norme pour les filets de morue et d'églefin, sauf en ce qui concerne les points de pénalisation qui sont différents.

39. Au cours de la discussion sur la section consacrée aux "Additifs", quelques délégations ont souligné que les proportions de phosphates étaient élevées (5 000 mg/kg). La délégation de la République fédérale d'Allemagne a suggéré d'ajouter certaines substances antioxygène (ex. le tocophérol) et s'est déclarée disposée à fournir, en vue de leur examen par le Comité, des données plus détaillées sur les doses d'emploi de ces produits. Le Comité est convenu de ne pas inscrire ces nouveaux additifs dans la norme pour l'instant.

40. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 5 de la procédure de sorte que, si la Commission la faisait passer à l'étape 6, la norme puisse être transmise aux gouvernements pour observations en même temps que la norme pour les filets de morue et d'églefin. On a observé tout spécialement que les dispositions concernant les défauts figuraient à titre provisoire. La norme ainsi modifiée figure à l'Annexe V du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES DE PLIE

41. Le Comité a décidé de traiter la norme pour les filets de plie de la même manière que celle pour les filets de rascasse du Nord et a modifié cette norme en conséquence. Il est convenu d'ajouter les espèces Hippoglossoides platessoides et Pleuronectes quadrituberculatis dans la liste des espèces énumérées dans la section intitulée "Définition". Les gouvernements devraient être invités à communiquer des indications en particulier au sujet du nom sous lequel les espèces sont actuellement vendues et sur la nécessité d'étendre le champ d'application de la norme à d'autres espèces de poissons plats que l'on surgèle, par exemple le carrelet. La section intitulée "Présentation" a été modifiée de façon à couvrir la plie telle qu'elle a été définie. La Section intitulée "Produit fini" a été modifiée et le texte suivant figure sous 3.2(b): "sa texture doit être raisonnablement ferme".

42. De même que dans les autres normes, on a ajouté une spécification concernant les "morceaux trop petits", mais on a souligné que l'emballage des filets de plie n'était pas nécessairement identique à celui des poissons plus gros. Les gouvernements sont priés d'indiquer dans leurs commentaires si les mêmes dispositions devraient figurer dans la norme pour les filets de plie.

43. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 5 de la procédure et observé à nouveau le caractère provisoire de la disposition concernant les défauts. La norme, telle qu'elle a été modifiée, figure à l'Annexe VI du présent rapport.

SARDINES EN CONSERVE

44. Le Comité était saisi des divers Avant-projets de normes proposés (soit: I - trois normes différentes pour les produits assimilés aux sardines, CODEX FISH 6/7, 6/8, 6/9, 1969 - soit: II - une seule norme pour les produits assimilés aux sardines, CODEX FISH 6/10, 1969), qui avaient été soumis aux gouvernements pour observations à l'étape 3. Etant donné que plusieurs des observations sont arrivées en retard, il n'a pas été possible de les porter sur le résumé des observations (CODEX FISH 6/11) avant le début de la réunion; en raison des difficultés de traduction, certaines des observations n'ont pas pu être mises à la disposition du Comité.

45. Le Comité a discuté abondamment des points principaux qui sont déjà consignés dans les rapports des 1ère, 2ème, 3ème sessions du Comité. Bien que la démonstration organisée lors de la 3ème session ait prouvé l'existence de nettes différences entre les produits, il n'a pas été possible à ce moment-là de décider s'il faudrait élaborer une seule ou plusieurs normes pour couvrir les sardines et les produits assimilés. Quelques délégations ont réaffirmé que, en raison des différences, il était essentiel d'avoir une norme pour les sardines préparées à partir de petites sardines appartenant à l'espèce Sardina pilchardus (Walbaum) et au moins une autre pour les autres produits. D'autres délégations ont déclaré que le mieux serait de couvrir les différences par des spécifications d'étiquetage appropriées (comme il est indiqué dans certaines des observations écrites et dans un document présenté pendant la conférence), et que l'on était en droit de traiter tous les produits dans une même norme. D'autres délégations étaient d'avis qu'il conviendrait de prévoir des dispositions communes dans une seule norme, les différences étant couvertes par des dispositions d'étiquetage et, qu'on pourrait au besoin subdiviser d'autres sections de la norme en plusieurs parties. Ces délégations ont déclaré à nouveau que la meilleure manière de couvrir les sardines et les produits assimilés ne saurait être déterminée sans que l'on ait d'abord examiné en détail le type de dispositions que l'on pourrait ajouter et la mesure dans laquelle il serait possible de tenir compte des différences dans les spécifications autres que celles qui intéressent l'étiquetage. On a fait observer que tous les documents qui avaient été distribués pour permettre un choix à l'étape 3 n'avaient pas été préparés par le Comité et que, dans une certaine mesure, ils ne reflétaient pas la politique et les usages généralement adoptés par le Codex.

46. Comme la majorité des délégations ayant communiqué leurs observations désirait étudier s'il serait possible d'élaborer une norme unique, le Comité a décidé de choisir la variante II (Codex Fish 6/10) comme document de travail sans préjuger de la décision finale sur le nombre de normes à élaborer. Un certain nombre de pays avaient également préparé une version modifiée du document Codex Fish 6/10 et on a tenu compte de ce document pendant les débats. A titre d'essai, on a préparé une liste de genres et d'espèces couvrant tous les petits poissons emballés sous le nom de sardines et produits assimilés.

47. Après une courte discussion au sujet du document de travail, on a reconnu qu'il n'était pas possible pour le moment de couvrir les différences fondamentales mentionnées au paragraphe 45. Le Comité est finalement convenu de renvoyer à l'étape 2 les normes proposées au choix et de retenir, pour discussions ultérieures, tous les documents y compris le document distribué pendant la réunion. Le Comité est également convenu de prier ses membres de réexaminer tous les documents portant sur ce sujet et de faire connaître leurs opinions actuelles sur le problème avant le 31 mars 1970, en répondant plus particulièrement aux questions énumérées ci-après. Le Secrétariat a été prié de préparer des documents de travail appropriés pour la prochaine session en se basant sur les réponses qui lui seront parvenues:

1. Admet-on la coutume actuelle qui consiste fréquemment à étiqueter sous le nom de sardines des produits assimilés, à condition de faire figurer sur l'étiquette une phrase le définissant avec précision, aussi longtemps que le consommateur ne peut pas être trompé sur la nature du produit. Dans le cas contraire, quelle est la solution proposée?
2. La liste suivante de genres et d'espèces de sardines et de produits assimilés, préparée à titre d'essai, est-elle satisfaisante?

- a) Petites Sardina pilchardus (Walbaum)
- b) Petites sardina Sardina
- c) Sardinops caerulea
- d) Sardinops melanosticta
- e) Sardinops sagax
- f) Sardinops neopilchardus
- g) Sardinops ocellata
- h) Petites Clupea harengus
- i) Sprattus sprattus (Clupea sprattus)
- j) Clupea fuequencis
- k) Clupea antipodum
- l) Sardinella aurita
- m) Sardinella eba
- n) Engraulis (diverses espèces)

3. Sous quel nom les poissons énumérés ci-après sont-ils vendus et comment sont-ils décrits:
 - a) dans votre pays?
 - b) par vos exportateurs?

Veillez fournir également tous les détails sur n'importe laquelle de ces espèces et sur toute autre espèce qui devrait figurer dans cette liste, les noms sous lesquels elles sont vendues, leur milieu de couverture et l'importance de leur vente sur le marché international.

4. Considérez-vous qu'une norme unique du type du document Codex Fish 6/10 et de celui qui a été distribué en séance serait acceptable, et comment proposez-vous de couvrir les différences entre les modes de traitement et la présentation (dimensions et mode de conditionnement) que l'on constate entre les divers produits?
5. Est-il nécessaire de mettre au point des dispositions concernant les "défauts" pour tous ces produits et, dans l'affirmative, est-ce réalisable?
6. Comment peut-on placer les mentions qualificatives d'étiquetage dans le cas de produits autres que les petites sardines de l'espèce Sardina pilchardus (Walbaum):

- a. la mention du pays d'origine?
 - b. la mention de la zone géographique?
 - c. le nom usuel de l'espèce (ex. sild)?
 - d. faudrait-il placer a., b., et c. seuls ou ensemble pour faire la distinction entre les diverses espèces différentes?
7. Avez-vous des motifs sérieux de désirer une ou plusieurs normes, et, dans l'affirmative, quels sont-ils? Accepteriez-vous plus d'une norme dans le cas où la question de l'étiquetage serait résolue, par exemple par l'emploi du terme "sardines" accompagné d'un qualificatif approprié pour désigner les produits assimilés aux sardines?

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE

48. Le Japon, pays responsable de cet avant-projet, avait présenté un texte remanié conformément au plan de présentation du Codex, que le Secrétariat de Rome a légèrement modifié pour tenir compte de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et pour y introduire certaines dispositions visant les méthodes d'analyse étudiées pour d'autres normes intéressant des produits en conserve analogues. Le Comité est convenu d'ajouter à la norme une section consacrée au "Champ d'application" ainsi que Lithaodes antarcticus à la liste des espèces. Le pays responsable a aussi accepté de supprimer Chionoectes phalanguim et d'ajouter Chionoectes japonicus.

49. Le Comité a été informé des difficultés que poserait la traduction en français, et sans doute aussi dans d'autres langues, des expressions telles que "Twin-face pack" ou "Single-face pack" et également du fait que ces expressions seraient difficilement comprises par les consommateurs de certains pays anglophones. Il serait préférable d'employer l'expression "Custom pack" ou "Regular pack". A la demande des Etats-Unis d'Amérique, deux nouveaux types, les "Lump pack" et "Claw pack" ont été ajoutés aux types de conditionnement et les pays pourraient suggérer d'autres types dans leurs observations.

50. Le Comité a relevé que dans la version précédente de la norme, figuraient des détails essentiels sur le mode de traitement, qui n'apparaissaient plus dans la dernière version. La délégation du Japon a accepté d'envisager à nouveau la nécessité de faire figurer de tels détails et de fournir un texte approprié au Comité. Le Comité est convenu de supprimer toute référence à des boîtes exemptes d'étain noirci, car cette mention ne figure pas dans les autres normes pour les produits de la pêche en conserve. Les Etats-Unis d'Amérique fourniront des renseignements ultérieurs sur les matériaux utilisés pour la mise en boîte de ce produit.

51. Le Comité a décidé de garder pour le moment la section consacrée aux additifs proposée en attendant les observations des gouvernements, et l'examen du Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Il est convenu que s'il n'est pas réellement nécessaire du point de vue technologique, l'acide tartrique pourrait être exclu plus tard. Il est également convenu d'ajouter à titre provisoire l'EDTA calcio-disodique, l'hexamétaphosphate de sodium et le pyrophosphate de sodium, et de demander tout particulièrement aux gouvernements de communiquer leurs observations sur l'utilisation de ces substances dans ce produit.

52. Le Comité a décidé qu'il n'était pas nécessaire de rendre obligatoire la désignation du produit selon l'appellation commune de l'espèce, par exemple "Crabe royal". Il est toutefois convenu que le produit devait être désigné par le terme "Crabe" et que les noms usuels spécifiques pouvaient être ajoutés pour désigner certaines espèces. Toutes les espèces du genre "Paralithodes" peuvent être désignées par l'expression "Crabe royal".

53. La délégation du Japon a informé le Comité que le test d'incubation décrit dans le texte actuel n'était pas absolument nécessaire parmi les méthodes d'analyse de ce produit et qu'elle fournirait des renseignements complémentaires sur ces méthodes d'analyse. La délégation des Etats-Unis d'Amérique est convenue de présenter des observations et de fournir un texte sur l'échantillonnage et l'inspection des lots de manière à ce que cette section puisse être harmonisée avec les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (ALINORM 69/27).

54. Le Comité a décidé d'envoyer cette norme aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la procédure. Le texte remanié de la norme figure à l'Annexe VII du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE

55. Après examen de l'Avant-projet de norme distribué sous la cote CODEX/FISH 7/6 (1969), le Comité est convenu de modifier le titre comme suit: "Thon et bonite en saumure ou à l'huile en conserve" et d'établir une liste de toutes les espèces de poissons auxquelles la norme pourrait s'appliquer, de manière à ce que les gouvernements puissent faire des observations sur le champ d'application de la norme remaniée. Reconnaissant que les coutumes en matière d'étiquetage sont différentes selon les pays, il a fait savoir que la section relative à l'étiquetage avait été rédigée de manière à ce que les gouvernements puissent donner des indications sur leurs habitudes en la matière et sur la nécessité d'introduire davantage de dispositions spécifiques. Le Comité a été informé que l'espèce Thunnus alalunga était généralement considérée comme étant d'une qualité supérieure et il est convenu que la désignation "blanc" lui serait réservée. Le Comité a également décidé que la classification en fonction de la couleur serait facultative, de façon à permettre une certaine latitude dans l'étiquetage, mais que lorsque l'on employait les termes "clair" et "foncé", il faudrait se conformer au mode de classification proposé. Le Comité a apporté plusieurs autres amendements et inscrit une mention relative au "Poids égoutté", entre crochets, pour que les gouvernements soient en mesure de vérifier si elle est nécessaire. Les Etats-Unis d'Amérique ont fait observer qu'il n'existe pas de méthode satisfaisante pour déterminer le poids égoutté du thon en conserve. La délégation française a déclaré qu'il est possible de mettre au point une telle méthode. Le "bouillon de légumes" figurant parmi les ingrédients, a été remplacé par "assaisonnement aux légumes". On a décidé d'inclure le pyrophosphate de sodium et l'EDTA calcio-disodique, mais en précisant clairement que l'on ne pouvait utiliser qu'une seule de ces substances à la fois: l'un ou l'autre de ces produits pourrait servir à empêcher l'apparition de cristaux de struvite.

56. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 3 de la procédure. Cette norme modifiée figure à l'Annexe VIII du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES SURGELEES

57. Le Comité a examiné l'Avant-projet provisoire de norme pour les crevettes surgelées (CODEX/FISH/9/5 (1969)) distribué à l'étape 2. Cette norme était destinée à couvrir à la fois les produits crus et les produits cuits. Certaines délégations étaient d'avis qu'il serait préférable d'avoir deux normes pour ces produits. On a donc étudié le Projet de norme pour les crevettes crues surgelées préparé comme document de travail par les délégations de l'Australie, du Canada, de la France et des Etats-Unis d'Amérique. Après quelques discussions, le Comité a admis que les produits cuits, très répandus sur le marché international, et pour lesquels une norme serait extrêmement utile, étaient préparés par ébullition simple des crevettes, ou par cuisson à la vapeur, la préparation ultérieure étant facultative. Il n'était guère nécessaire à ce stade d'élaborer des normes pour la très grande variété de spécialités de produits cuits existant sur le marché, comme par exemple les crevettes à la mayonnaise. Certaines délégations ont déclaré que le Projet de norme pour les crevettes crues surgelées pouvait être élargi sans inconvénients de manière à couvrir à la fois les produits "crus" et les produits "cuits", à condition d'ajouter une définition du mode de cuisson.

58. Il a été convenu de modifier le titre du document de travail comme suit: Avant-projet de norme pour les crevettes surgelées et le champ d'application a été remanié pour comprendre les produits ayant subi un traitement par ébullition ou à la vapeur avant d'être surgelés. On a décidé de demander aux gouvernements s'ils jugeaient nécessaire de préparer une ou deux normes et quels étaient les types de produits devant être couverts par une norme. Ces observations, qui viendraient compléter les observations générales sur le document de travail, devraient être envoyées au Chef de la délégation des Etats-Unis d'Amérique avant le 1er janvier 1970. Cette délégation préparera ensuite une version remaniée du projet, après avoir consulté les délégations de l'Australie, du Canada et de la France. Ce Projet de norme révisé sera distribué pour observations à l'étape 2 de la procédure du Codex. La délégation de l'Irlande a attiré l'attention du Comité sur la nécessité de faire figurer dans la norme, en temps voulu, l'espèce Nephrops norvegicus, car cette espèce est vendue dans de nombreux pays sous le nom "Crevettes de la baie de Dublin" (Dublin Bay Prawn).

AUTRES QUESTIONS

59. Travaux futurs

La délégation de l'Espagne a proposé d'inscrire au chapitre des travaux futurs du Comité l'élaboration d'une norme pour les filets surgelés de merluche. Plusieurs délégations ont appuyé cette suggestion. Le Président a attiré l'attention du Comité sur la section du Manuel de procédure intitulée "Critères pour l'établissement des priorités" qui prévoit que les comités doivent prendre de tels "critères" en considération avant d'entreprendre toute nouvelle tâche. Il a invité la délégation de l'Espagne à soumettre une proposition concernant les filets surgelés de merluche, à temps pour qu'elle puisse être examinée pendant la prochaine réunion. Il a également invité les autres membres du Comité à lui communiquer leur avis sur cette proposition en même temps que leurs observations au sujet des normes qui n'ont pas encore franchi l'étape 2, à savoir les normes sur: les langoustes et homards surgelés, les blocs de morue surgelés, la morue et la rascasse du Nord destinées à subir un traitement ultérieur, le thon surgelé destiné à subir un traitement ultérieur, les harengs surgelés, les maquereaux en saumure ou à l'huile en conserve, les filets d'anchois salés à l'huile, les harengs en conserve, la morue salée et le hareng salé.

60. Déclaration du contenu net

La délégation du Canada, appuyée par les autres pays gros producteurs, a attiré l'attention du Comité sur la nécessité de préciser avec la plus grande netteté que la déclaration du contenu net, telle qu'elle est indiquée dans la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Doc. CAC/RS 1-1969) et dans la Norme recommandée pour les saumons du Pacifique en conserve, (Doc. CAC/RS 3-1969), s'appliquait au contenu total et non pas uniquement à certaines parties du contenu.

61. Des difficultés avaient surgi dans le cas des saumons en conserve qui sont mis en boîte sans adjonction d'aucun milieu de couverture liquide, car, au cours de leur traitement, les poissons exsudent des liquides, de sorte que la boîte contient du poisson et un liquide.

62. On a suggéré ailleurs que la déclaration du poids du contenu net devrait exprimer le poids de poisson uniquement et non pas le poids de poisson plus celui du liquide. Cela est faux. Le Comité est convenu de ne pas exiger la déclaration du poids égoutté et a inséré la disposition habituelle visant le contenu net correspondant au total du contenu, c'est-à-dire le poids de poisson plus le poids de liquide.

63. On a pensé que le mieux serait de soumettre le problème au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, pour qu'il examine s'il est nécessaire d'inclure une définition du "contenu net" dans toute version amendée de la norme générale que l'on rédigera à l'avenir.

64. Publication des normes recommandées adoptées

Le Secrétariat a fait savoir au Comité que quelques exemplaires de ces normes avaient été envoyés depuis Rome et mis à la disposition des membres du Comité à titre d'échantillons. Le Secrétariat a rappelé qu'il transmettrait très prochainement aux gouvernements les versions définitives approuvées des normes.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE REUNION

65. Le Comité a décidé que la prochaine session aurait lieu au début du mois d'octobre 1970 et qu'elle durerait 5 ou 6 jours.

Sommaire de l'état d'avancement des travaux

préparé par le Secrétariat

1. NORMES ETUDIÉES PENDANT LA QUATRIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

- a) Projet de norme pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés
Annexe II du présent rapport
Sera soumis à l'étape 8 pour adoption à la septième session de la Commission du Codex Alimentarius
- b) Projet de norme pour les filets surgelés de morue et d'églefin
Annexe III du présent rapport
Renvoyé à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations
- c) Projet de norme pour les crevettes en conserve
Annexe IV du présent rapport
Sera soumis à l'étape 8 pour adoption à la septième session de la Commission du Codex Alimentarius
- d) Avant-projet de norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord
Annexe V du présent rapport
Sera soumis pour examen à l'étape 5 à la septième session de la Commission du Codex Alimentarius
- e) Avant-projet de norme pour les filets surgelés de plie
Annexe VI du présent rapport
Sera soumis pour examen à l'étape 5 à la septième session de la Commission du Codex Alimentarius
- f) Avant-projet de norme pour la chair de crabe en conserve
Annexe VII du présent rapport
Transmis pour commentaires à l'étape 3 de la procédure
- g) Avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve, en saumure ou à l'huile
Annexe VIII du présent rapport
Transmis pour observations à l'étape 3 de la procédure
- h) Sardines en conserve
Les variantes I et II des Avant-projets de norme ont été renvoyées à l'étape 2 de la procédure.
Le Secrétariat doit préparer de nouveaux documents de travail en se basant sur les réponses au questionnaire. Les réponses doivent parvenir avant le 31 mars 1970 au Chef de la Sous-division des normes alimentaires, Rome, en trois exemplaires. (Voir le par. 47 du présent rapport).
- i) Avant-projet de norme pour les crevettes surgelées
En collaboration avec l'Australie, le Canada et la France, les Etats-Unis d'Amérique doivent préparer un nouveau document de travail en se fondant sur les commentaires formulés au sujet du document distribué pendant la réunion.

Les observations doivent être transmises à M. J.W. Slavin, Délégué en chef de la délégation des Etats-Unis, et une copie de ces observations devrait être envoyée au Chef de la Sous-division des normes alimentaires, Rome, avant le 1er janvier 1970.
(Voir le paragraphe 58 du présent rapport).

2. AVANT-PROJETS DE NORMES N'AYANT PAS ETE ETUDIES PENDANT LA QUATRIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

- a) Filets surgelés de merluche
La délégation de l'Espagne doit présenter un document de travail pour la prochaine session du Comité.
- b) Langoustes et homards surgelés
- c) Blocs surgelés de morue, d'églefin et de rascasse du Nord devant subir un traitement ultérieur
- d) Thon congelé devant subir un traitement ultérieur
- e) Harengs congelés
- f) Maquereaux en conserve en saumure ou à l'huile
- g) Filets d'anchois salés à l'huile
- h) Harengs en conserve
- i) Morue salée
- j) Harengs salés

Les Membres du Comité sont priés de donner leur avis sur l'ordre de priorité à établir.

3. COMITES A CONSULTER SUR DES QUESTIONS SPECIFIQUES

A. Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

- a) Plan d'échantillonnage pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés expédiés en vrac ou dans des récipients destinés à l'emballage en vrac. (Veuillez consulter le paragraphe 21 du présent rapport).
- b) Méthodes de cuisson, c'est-à-dire cuisson à la vapeur, cuisson au four et cuisson dans un sac, et méthodes de décongélation pour les filets surgelés de morue et d'églefin, de rascasse du Nord et de plie. (Veuillez consulter le paragraphe 29 du présent rapport).

B. Comité du Codex sur les additifs alimentaires

- a) Additifs supplémentaires proposés pour les filets surgelés de morue et d'églefin. (Veuillez consulter le paragraphe 26 du présent rapport).
- b) Additifs supplémentaires proposés pour les crevettes en conserve. (Veuillez consulter le paragraphe 33 du présent rapport).

- c) Additifs supplémentaires proposés pour le thon et la bonite en conserve en saumure ou à l'huile. (Veuillez consulter le paragraphe 55 du présent rapport).

C. Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Définition du "contenu net". (Veuillez consulter les paragraphes 60 à 63 du présent rapport).

4. OBSERVATIONS SPECIFIQUES A TRANSMETTRE AUX PAYS RESPONSABLES POUR LA PREPARATION DES DOCUMENTS DE TRAVAIL

- a) Commentaires au sujet de l'Avant-projet provisoire de directives pour le poisson, les crustacés, mollusques et produits dérivés: Délégué en chef de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, et une copie au Secrétariat de Rome avant le 1er décembre 1969. (Veuillez consulter le paragraphe 13 du présent rapport).
- b) Plans d'échantillonnage pour l'examen des défauts physiques pour les filets surgelés de poissons: Délégué en chef de la délégation du Royaume-Uni et une copie au Secrétariat de Rome avant le 31 mars 1970. (Veuillez consulter le paragraphe 16 ainsi que les paragraphes 25 et 41 du présent rapport).

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA
ARGENTINE

L.R. Vázquez
Médico Veterinario
Servicio Nacional de Pesca
Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería
Paseo Colón 922
Buenos Aires

AUSTRALIA
AUSTRALIE

K.R. Constantine
Deputy Chief Veterinary Officer
Dept. of Primary Industry
Canberra

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. W. Vyncke
Fisheries Research Station
Stadhuis Oostende

CANADA

R.S. Bolton
Acting Assistant Director
Inspection Branch
Dept. of Fisheries and Forestry
Ottawa 8, Ont.

J.P. Hennessey
Chief, Inspection Branch
Newfoundland Region
Dept. of Fisheries and Forestry
St. John's, Newfoundland

R.J. McNeill
Chief, Inspection Branch
Dept. of Fisheries and Forestry
Maritimes Region
PO Box 550
Halifax, N.S.

A. Nadeau
Direction of Fisheries
Dept. of Industry and Commerce
Quebec City, Que.

C.H. Ashdown
Sales Manager
The Canadian Fishing Co. Ltd.
Foot of Gore Avenue
Vancouver. B.C.

* Heads of Delegations are listed first
Les chefs des délégations figurent en tête
Figuran en primer lugar los Jefes de las Delegaciones

CANADA (suite)

H.D. Pyke
General Manager
High Liner Division
National Sea Products Ltd.
Lunenburg, N.S.

B.G.R. Barton
Commercial Officer
Canadian Embassy
Oslo, Norway

J.A. Stewart
General Sales Manager
Connors Bros. Limited
Black's Harbour, N.B.

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director
Inspection Service for Fish Products
Danish Ministry of Fisheries
Gothergade 2
D.K. 1123 Copenhagen K

Villy Andersen
Civ. eng.
The Royal Greenland Trade Dept.
Strandgade
Copenhagen K

E.L. Dyekjær
Civ. eng.
Dansk Fiskeindustriforening
Dyekjærs Hus
6700 Esbjerg

J. Sieverts
Civ. eng.
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 39
2200 København N

K. Hoydal
Laboratorieførstander
Torshavn
Færøerne

FRANCE
FRANCIA

Mlle F. Soudan
Chef du service de technologie et des contrôles
Institut scientifique et technique des
pêches maritimes
Route de la Jonellière
Nantes

FRANCE (suite)
FRANCIA

D.J. Rémy
Conseiller Technique
Confédération des Industries de Traitement
des Produits des pêches maritimes
28 rue des Sablons
Paris (XVI^e)

Dr. Gousset
Chef du Bureau Inspection des Produits de la Pêche
Direction des Services Vétérinaires
Ministère de l'Agriculture
3 Rue Barbet de Jouy - Paris 7^e

GERMANY, FED. REP.
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

Dr. K. Bahr
Ministerialrat
Bundesernährungsministerium
53 Bonn

Dr. H.G. Nowack
Dipl. Chem.
Lönningstrasse 12
285 Bremerhaven

Dr. Gerigk
Wissenschaftl. Oberrat
Bundesgesundheitsamt
Max von Pettenkofer-Institut
Unter den Eichen 82-84
1 Berlin 33

Dr. J. Genschow
Vice President of Association of German
Trawlerowners
Preussenstrasse 3
Bremerhaven 2

Dr. K. Seumenicht
Hauptgeschäftsführer
Museumstrasse 18
Hamburg 50

Prof. Dr. V. Meyer
Bundesforschungsanstalt für Fischerei
Palmaille 9
2 Hamburg 50

Dr. Krane
Head of the Central-Laboratory of "Nordsee"
Deutsche Hochseefischerei
Klussmannstrasse 3
285 Bremerhaven

ICELAND
ISLANDIA

Dr. S. Pétursson
Icelandic Fisheries Laboratories
Department of Bacteriology
Reykjavik

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector and Engineer
Department Agriculture and Fisheries
Cathal Brugha St.
Dublin

Miss J.P. O'Donovan
Scientific Officer
Institute of Industrial Research and Standards
Dublin 9

JAPAN
JAPON

Toji Iida
Counsellor of Embassy of Japan in Norway
Riddervoldsgate 3
Oslo

Tadashi Imai
Aquatic Products Section
Fishery Agency
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo

Makoto Yamamoto
Chief, Fishery Section
Tokyo Export Commodities Inspection Institute
Ministry of Agriculture and Forestry
4-7, 4 chome, Konan
Minatoku, Tokyo

Tadashi Iizuka
Assistant Director
Japan Canned Salmon and Crab Packers' Association
Naigai Bldg.
Marunouchi, Chiyoda-ku
Tokyo

Motokichi Morisawa
Managing Director of Japan Fisheries Association
Sankaido Build. Akasaka
Tokyo

Eiichi Ashikawa
Vice President
Tuna Packers Association of Japan
Ida Bldg.
No. 1, 2-chome, Yausu
Chuoku, Tokyo

KENYA
KENIA

S.C. Masita
Fisheries Development Officer
Quality Control
Fisheries Department
PO Box 1146
Mombasa

J. Haug
Fisheries Officer
Quality Control
Fisheries Department
PO Box 241
Nairobi

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. D.J. van Dijk
Chairman Produktschap voor Visen Visprodukten
20 Wassenaarseweg, Haag

Dr. J. van Mameren
Director Institute for Fishery Products
Haringkade 1
Ijmuiden

D.M. van Ijsselstein
Technical Director
Iglo N.V.
Neyenoord
Utrecht

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Dr. A. Ginsberg
Veterinary Adviser
New Zealand High Commission
New Zealand House, Haymarket
London, S.W.1

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

E. Heen
Director
Norwegian Fisheries Research Institute
PO Box 187
Bergen

F.J. Grahl
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
PO Box 185, Bergen

P. Haram
Counsellor
Ministry of Fisheries
Oslo

NORWAY (suite)
NORVEGE
NORUEGA

S. Skilbrei
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
PO Box 185, Bergen

O. Chr. Sundsvold
Director
Norwegian Quality Control Institute for
Canned Fish Products
4000 Stavanger

K. Bakken
Senior Scientific Adviser
Norwegian Fisheries Research Institute
PO Box 187, Bergen

O. Karsti
Scientific Adviser
Norwegian Fisheries Research Institute
PO Box 187, Bergen

Leif B. Knutrud
Civ. Eng.
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.
Oslo

C.F. Kolderup
Secretary General
Norwegian Cannery Association
Stavanger

J. Morland
Chief Chemist
A.S. Findus
Hammerfest

T. Kvande-Pettersen
Manager, Industrielaboratoriet A/S
Kristiansund N

PERU
PEROU

S. Le Roux C. (Mrs.)
Chief of Standardization Program
INANTIC (National Standards Institute)
Av. República de Chile 698
Lima

A. Bellido D.
Chief Technical Dep.
"Sociedad Nacional de Pesquería"
Av. Wilson 911, 2^o Piso
Lima

PERU (suite)
PEROU

Dr. Enrique del Solar
President of the Technical Committee
of National Fisheries Society of Peru
PO Box 254
Lima

C. Vecorena
Biólogo
Av. Pershing 890
Magdalena

POLAND
POLOGNE
POLONIA

E. Kordyl
Chief, Technology Department
Sea Fisheries Institute
Gdynia, Zjednoczenia 1

W. Pieniazek
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Gdynia, Ul. Polska 24

Prof. Dr. J. Wierzchowski
Department of Bromatology
Medical Academy
Gdansk-K. Marksa 107

PORTUGAL

L. Torres
Researcher
Instituto Portugues de Conserves de Peixe
Av. 24 de Julho
76 Lisboa

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA
(Observer Country)
(Pays observateur)
(País observador)
SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

S.P. Malherbe
Head Food Inspection Division
South African Bureau of Standards
Private Bag 191
Pretoria

Dr. D.G. del Real Gómez
School of Public Health
Ciudad Universitaria
Facultad de Medicina
Madrid

Dr. J.L. Fernández Espinosa
Ministerio de Comercio
Huesca 23
Madrid 20

SPAIN (suite)
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. D.F. Bordallo
Sindicato de Pesca
M. Valladares-41
Vigo

J.J. Varona
Dr. vet.
Pescanova, S.A. Apart.
424 Vigo

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

A. Folkving
Chief of Section
The National Agricultural Marketing Board
Box 16384
S-10327 Stockholm

E. Christiansen
Fish Processing Technologist
Nordreco AB
267 00 Bjuv

P. Goll-Rasmussen
Head of Laboratory
Abba-Fyrtornet AB
450 40 Kungshamn

G. Liljegren
Engineer
Svenska Konservkontrollen
Fack
400 25 Göteborg 52

B.K. Beckman
Svenska Väst kustfiskarnas
Centralförbund
PO Box 4092
400 40 Göteborg 4

O. Agren
Secretary General
Swedish Codex Contact Point
National Veterinary Board
Fack
Stockholm 3

THAILAND
TAILANDE
TAILANDIA

Prof. Y. Bunnag
Ministry of Industry
Department of Science
Rama VI Street
Bangkok 4

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

L.G. Hanson
Chief Executive Officer
Food Standards, Science and Safety Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Horseferry Road
London S.W.1

Dr. A. Banks, Ph.D.
Torry Research Station
PO Box 31
Aberdeen

J.C. Early
Torry Research Station
Humber Laboratory
Wassand Street
Hull

Miss R.E. Falvey
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Horseferry Road
London S.W.1

R.C.W. Banks
Stone House
501, Shaftwell Lane
Leeds 17

J.R. Crook
Associated Fisheries and Foods Ltd.
PO 96
Brighton St.
Hull

G.N. Wheeler
Quality Control Manager
Findus Ltd.
Pelham Rd.
Brimsby, Lincs.

J.W. Slavin
Bureau of Commercial Fisheries
US Department of the Interior
Washington D.C. 20240

L.M. Beacham
Acting Director
Division of Food Chemistry and Technology, SC 400
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204

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

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

J.R. Brooker
Chief, Office of Fish Inspection
Bureau of Commercial Fisheries
Washington, D.C. 20240

C.R. Carry
Executive Director
Tuna Research Foundation, Inc.
Terminal Island
California 90731

E.R. Kinney
President
Gorton Corporation
PO Box 361
Gloucester
Massachusetts

H.R. Robinson
American Shrimp Cannery Association
PO Box 50774
New Orleans, LA. 70150

I.I. Somers
Director, Research
National Cannery Association.
1133 20th Street N.W.
Washington D.C. 20036

C.L. Stinson
Stinson Canning Co.
Prospect Harbor
Maine 04669

F. Jermann
Tech. Director
Bumble Bee Sea Foods
PO Box 60
Astoria
Oregon

J.L. Warren
Maine Sardine Council
Batterv.
Eastport
Maine

W.V. Yonker
Association of Pacific Fisheries
Executive Vice President
1600 S. Jackson St.
Seattle, Washington 98144

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

M. Loewe
Technical Director
Star-Kist Foods, Inc.
Terminal Island
California

E. Day Wood, Jr.
President, Shoreline Seafoods Ltd.
PO Box 5617- Tampa
Florida

YUGOSLAVIA
YOUOSLAVIE

B. Parać
Scientist
"Jugoriba"
Nehajska 15/111
Zagreb

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

A.I.P.C.E.E.

D. Rémy
c/o L. Abbattucci
1 Avenue du Congo
Bruxelles, Belgique

E.E.C.

Margot Krohn
Administrateur
Commission des Communautés Européennes
Division Produits de la Pêche
Bruxelles 4, 125 rue Stévin, Belgique

F.R.U.C.O.M.

J.J. Mertens
Vice President
30 St. Amelbergalei
Schoten (B-2120)
Belgique

I.I.F.

O. Karsti
Scientific Adviser
Norwegian Fisheries Research Institute
PO Box 187
Bergen, Norway

F.A.O.

R.M. Bond
Chief, Fish Preservation Section
Fishery Products and Marketing Branch
Department of Fisheries
FAO, Rome

F.A.O. (suite)

J. Nemeth
Liaison Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Dr. C. Jardin
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

W.H.O.

Dr. Z. Matyas
Food Hygienist
WHO
Avenue Appia
1211 Geneva 27, Switzerland

PROJET DE NORME POUR LES SAUMONS DU
PACIFIQUE EVISCERES SURGELES

(soumis à la septième session de la Commission
du Codex Alimentarius à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes mondiales)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les poissons des espèces indiquées ci-après, étêtés ou non, éviscérés, lavés, surgelés et traités en vue de protéger la chair contre l'oxydation et la déshydratation. La présente norme vise le poisson expédié en vrac, dans des caisses, ou dans d'autres types d'emballage pour le vrac.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit et du traitement

- a) Par saumons du Pacifique éviscérés surgelés, on entend les carcasses éviscérées de poissons appartenant à l'une quelconque des espèces énumérées ci-après: Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus masou. Le poisson doit être givré avec de la glace ou hermétiquement enveloppé dans une membrane qui protège la chair contre l'oxydation et la déshydratation.
- b) Le traitement de surgélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de manière à ce que les températures de cristallisation maximum soient franchies rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint -18°C (0°F) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution et cela jusqu'au moment de la vente du produit en vrac.

2.2 Présentation

Le produit doit être présenté "paré, étêté" ou "paré non étêté".

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les saumons du Pacifique éviscérés surgelés doivent être préparés à partir de poissons sains et éviscérés.

3.2 Produit fini

- a) Les branchies et les branchiospines doivent avoir été enlevées,
- b) Le poisson doit avoir été découpé par incision ventrale depuis l'anus jusqu'à la gorge,
- c) Les viscères et le sang doivent avoir été éliminés le long de l'arête dorsale,
- d) La cavité ventrale et la carcasse doivent être propres,
- e) L'axe longitudinal doit être rectiligne,

- f) Le produit doit être exempt de substances toxiques ou nocives,
- g) Le poisson doit être givré ou emballé hermétiquement pour être bien protégé,
- h) Le produit doit présenter une couleur et une odeur normales,
- i) Le produit ne doit pas être excessivement déshydraté,
- j) L'étêtage est facultatif.

3.2.2 La proportion des défauts définis au paragraphe 3.3 ne doit pas dépasser les limites spécifiées au paragraphe 3.4.

3.3 Définition des défauts aux fins des tolérances spécifiées au paragraphe 3.4

3.3.1 Défauts physiques

- a) Déformation corporelle - déformation du dos (bosse) ou de la tête si elle n'a pas été enlevée (museau crochu) due à l'apparition dans ces zones de tissus cartilagineux lorsque le poisson approche la période du frai.
- b) Détérioration du revêtement protecteur - zones vides dans la pellicule du givre ou déchirures de la membrane protectrice.
- c) Déshydratation ou brûlure due au froid - déperdition d'eau dans les tissus superficiels qui rend la chair sèche, poreuse ou spongieuse et provoque l'oxydation du tissu superficiel.

3.3.2 Défauts superficiels

- a) Défauts de coloration provenant de meurtrissures - défauts de coloration localisés, faciles à discerner, causés par un épanchement sanguin dans la chair du poisson.
- b) Coupures, blessures et autres déchirures de la peau - détérioration de la peau faciles à discerner.
- c) Décoloration de la peau - défauts de coloration faciles à discerner par rapport à la couleur caractéristique du poisson.

3.3.3 Défauts d'éviscération et de parage

- a) Fentes des branchies et de la cavité abdominale - fentes pratiquées par erreur pendant l'éviscération.
- b) Viscères - élimination incomplète des viscères.
- c) Lavage insuffisant - élimination incomplète du mucus, traces de sang et fragments de viscères à la surface du poisson et à l'intérieur de la cavité abdominale.
- d) "Ventre cuit" - détérioration enzymatique facile à discerner se trouvant dans les tissus situés dans la cavité abdominale.

3.3.4 Odeurs défectueuses

Mauvaises odeurs - odeur du poisson qui n'est plus frais, acide, rance ou autres odeurs désagréables indiquant un état de décomposition ou de contamination.

3.4 Tolérances

Il faut examiner chaque poisson provenant d'un échantillon prélevé selon les directives de la section 6 pour rechercher les défauts énumérés ci-après, et noter le poisson en conséquence. La cargaison est jugée acceptable en ce qui concerne les défauts si le nombre moyen de points de pénalisation par poisson, calculé en divisant le nombre total de points par le nombre de poissons de l'échantillon, est égal ou inférieur à deux.

3.4.1	<u>Défauts physiques</u>	<u>Points de pénalisation</u>
	a) Déformation corporelle - bosse et/ou museau crochu	2
	b) <u>Détérioration du revêtement protecteur</u> - 3-10% de la surface sont exposés	0,5
	plus de 10% de la surface sont exposés	1
	c) Déshydratation ou brûlure due au froid - 3-10% de la surface sont atteints	2
	plus de 10% de la surface sont atteints	3
3.4.2	<u>Défauts superficiels</u>	
	a) Défauts de coloration provenant de meurtrissures	1
	b) Coupures, blessures ou autres détériorations de la peau	2
	c) Décoloration de la peau	0,5
3.4.3	<u>Défauts d'éviscération et de parage</u>	
	a) Fentes dans les branchies et la cavité abdominale	1
	b) Viscères	3
	c) Lavage insuffisant	2
	d) "Ventre cuit"	3

3.4.4 Odeurs défectueuses

Chacun des poissons de l'échantillon ne doit présenter aucune odeur désagréable provoquée par un processus de décomposition ou de contamination.

4. HYGIENE

Les produits visés par la présente norme devraient être préparés conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaires (document CAC/RCP 1-1969) mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

5. NOM DU PRODUIT

5.1 Le produit doit être désigné par le nom de l'espèce particulière à laquelle il appartient, conformément aux dispositions du paragraphe 5.2, et les mots "congelés" ou "surgelé", "paré, étêté" ou "paré, non étêté" sont ajoutés à la désignation du produit quand ces qualificatifs sont appropriés.

5.2 Dénomination

Le saumon du Pacifique éviscéré surgelé sera désigné par le nom de l'espèce à laquelle il appartient:

Espèce	Dénomination
O. nerka	Saumon sockeye ou saumon rouge
O. kisutch	Saumon coho ou saumon argenté
O. tshawytscha	Saumon de printemps ou saumon royal, ou saumon chinook
O. gorbuscha	Saumon rose
O. keta	Saumon chum
O. masou	Saumon japonais

6. ECHANTILLONNAGE ET EXAMEN

La méthode d'échantillonnage décrite ci-après est une méthode internationale d'arbitrage recommandée qui doit être confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. L'emploi de cette méthode est recommandé pour l'évaluation des Tolérances indiquées au paragraphe 3.4 mais l'acheteur et le vendeur peuvent utiliser d'autres méthodes d'un commun accord.

6.1 Echantillonnage

Un premier échantillon aléatoire de saumon congelé doit être prélevé selon les spécifications du tableau suivant:

<u>Nombre de poissons dans la cargaison</u>	<u>Nombre de poisson dans l'échantillon</u>
15 à 50	2
51 à 150	4
151 à 500	6
501 à 1 500	8
1 501 et plus	12

Ce tableau s'applique aux cargaisons de poissons pesant au maximum 5,5 kg (12 livres). Toutefois, lorsque le poids des saumons est supérieur à 5,5 kg (douze livres), on abaissera le nombre d'échantillons de manière à ce que le poids total des échantillons ne dépasse pas le produit du nombre de saumons indiqué dans le tableau multiplié par 5,5 kg (douze livres).

Si d'après l'examen de l'échantillon initial, une cargaison n'est pas conforme aux dispositions de la présente norme, on peut, sur demande de l'acheteur ou du vendeur, prélever un nouvel échantillon, auquel cas les dimensions de l'échantillon (échantillon initial plus nouvel échantillon) seront portées à un total de 20 poissons. On déterminera la moyenne des points de pénalisation par poisson à partir du nombre total de points obtenus pour les 20 poissons.

6.2

Examen

Les échantillons seront examinés pour déterminer la présence de détériorations du revêtement protecteur, de déformations corporelles, de déshydratation ou de brûlures dues au froid. Il faudra décongeler les échantillons pour vérifier s'ils présentent des défauts superficiels, des défauts d'éviscération et de parage et des odeurs défectueuses.

PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES
DE MORUE ET D'EGLEFIN

(à faire circuler pour une deuxième série d'observations
à l'étape 6 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les filets surgelés de poissons appartenant aux espèces définies ci-dessous et destinés à la consommation directe sans traitement ultérieur. Elle ne s'applique pas aux produits destinés à un traitement ultérieur ou à d'autres utilisations industrielles.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit et du traitement

- a) Les filets surgelés de morue et d'églefin sont préparés à partir de poissons appartenant aux espèces suivantes:

Morue: Gadus morhus L. (synonyme: Gadus callarius L.)
Gadus ogac et Gadus macrocephalus;

Eglefin: Melanogrammus aeglefinus.

- b) Les filets sont des tranches de poissons de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse par découpage parallèle à l'arête dorsale et des portions de tels filets découpés de façon à faciliter l'emballage.
- c) Le produit doit être soumis à un procédé de surgélation et doit être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de surgélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de manière à ce que les températures de cristallisation maximum soient franchies rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint -18°C (0°F) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente du produit, mais la pratique reconnue qui consiste à décongeler puis à reconditionner le produit dans des conditions contrôlées et de le soumettre au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.2 Présentation

Les filets doivent être présentés:

- a) avec peau non écaillée OU
- b) avec peau écaillée, dans le cas où le filet est pratiquement dépourvu d'écaillés OU
- c) sans peau

Les filets peuvent être présentés comme étant "sans arêtes", à condition que toutes les arêtes, y compris les très petites, aient été éliminées totalement.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les filets surgelés de morue et d'églefin doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant aux espèces précitées et présentant un degré de qualité tel qu'ils puissent être vendus frais pour la consommation humaine.

3.2 Produit fini

3.2.1 a) Les filets doivent être exempts de tout organe interne, de nageoires et de chair présentant de nets défauts de coloration et comporter le moins possible d'écorchures, de déchirures et de parois abdominales.

b) Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'Annexe B, le produit doit présenter la saveur caractéristique de l'espèce et être exempt de toute saveur et odeur inadmissibles et, en ce qui concerne la texture, la chair doit être ferme et non pas coriace, molle ou gélatineuse.

c) Le produit fini doit satisfaire aux dispositions concernant les défauts physiques conformément aux dispositions de la section 7 de la présente norme.

d) Le produit fini ne doit pas comporter trop de morceaux excessivement petits. On considère qu'un morceau pesant moins de 30 g est excessivement petit. Le nombre de petits morceaux de filets autorisé est de 4 par kg au maximum.

3.2.2 Les dimensions de l'échantillon et les nombres limites d'acceptation sont indiqués dans le Plan d'échantillonnage joint à l'Annexe A du présent document.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires et qui sont indiquées ci-dessous doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires; les substances énumérées peuvent être employées seules ou en combinaison. 1/

<u>Additifs</u>		<u>Dose maximum d'emploi</u>
- tripolyphosphates de sodium, de potassium ou de calcium	} exprimés } } en } } P ₂ O ₅ }	au maximum 5 000 mg/kg de produit fini
- hexamétaphosphate de sodium		
- pyrophosphate de sodium ou de potassium		
- ascorbate de sodium ou de potassium	} exprimé } } en acide } } ascorbique }	au maximum 1 000 mg/kg de produit fini

Note du Secrétariat: Les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires à sa 6ème session qui s'est tenue du 15 au 22 octobre 1969.

5. HYGIENE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme devraient être préparés en conformité des Principes généraux d'hygiène alimentaire (document CAC/RCP 1-1969) mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

6. ETIQUETAGE

En plus des spécifications des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques indiquées ci-dessous, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, sont applicables à ces produits:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par les termes "filets de morue" ou "filets d'églefin", selon le cas. Le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette.

6.1.2 L'étiquette peut également comprendre une mention relative à la présentation, telle que "sans peau" ou "avec peau" et/ou "sans arêtes", selon le cas. Cette mention est obligatoire si son omission risquait d'induire le consommateur en erreur.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La liste complète de tous les ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leurs proportions doit figurer sur l'étiquette. Les spécifications des sections 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont également applicables à ce produit.

6.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids, le poids du givrage n'étant pas compris, soit en unités du système métrique (unités du système international), soit en unités du système avoirdupois, soit selon les deux systèmes, d'après les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

6.5 Pays d'origine

a) Le pays d'origine du produit doit être mentionné au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée sera considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.6 Identification des lots

La date de fabrication, c'est-à-dire la date à laquelle le produit fini a été conditionné en vue de la vente, peut être indiquée en code ou en clair.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.1 Méthodes d'échantillonnage et préparation de l'échantillon

Les échantillons doivent être prélevés conformément aux spécifications des Plans d'échantillonnages figurant à l'Annexe A et qui sont une variante des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (ALINORM 69/27) approuvés par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.2 Dégivrage

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 visible ou que l'on peut sentir ait disparu. Placer le produit sur un tamis circulaire No 8 de 10 cm (8 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids inférieur à 900 grammes (2 livres) ou de 30 cm (12 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids supérieur à 900 grammes. Sans remuer le produit, incliner le tamis à un angle d'environ 17 à 20° pour faciliter l'opération et laisser égoutter pendant 2 minutes exactement (chronomètre). Placer aussitôt le produit sur un récipient taré et peser (Méthode d'analyse AOAC No 18.001).

7.3 Décongélation

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ($68^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}\text{F}$). Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace.

7.4 Examen des défauts physiques

L'échantillon doit être examiné pour y rechercher la présence de défauts physiques et évalué selon les dispositions définies à l'Annexe A. Les nombres limites d'acceptation pour les défauts qui sont indiqués à l'Annexe A, première partie, sont définis à l'Annexe A, deuxième partie.

7.5 Examen de l'odeur, de la saveur et de la texture

L'examen de l'odeur, de la saveur et de la texture doit être pratiqué sur une quantité raisonnablement importante de l'échantillon cuit selon une des méthodes approuvées figurant à l'Annexe B.

NOTE EXPLICATIVE

Explication de la méthode proposée pour l'examen des défauts physiques
(ne fait pas partie de la norme)

Les nombres limites d'acceptation pour les défauts indiqués dans la première partie sont définis dans la deuxième partie. Ces nombres ont été tirés des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (ALINORM 69/27), modifiés pour tenir compte du grand nombre de dimensions des emballages fabriqués dans les différents pays.

Le tableau des défauts de la première partie attribue des points de pénalisation aux divers défauts qui se trouvent dans 1 kg de filets de poisson. Voici un exemple du procédé d'échantillonnage:

Dimensions du lot	48 000 paquets de 250 grammes
Dimensions des lots en kg	12 000
Niveaux d'inspection	1
Dimension de l'échantillon	13 kg (52 paquets)

Les 52 paquets sont groupés au hasard pour constituer 13 échantillons d'1 kg chacun. Chacun des échantillons est examiné selon les indications de la première partie.

Nombre limite d'acceptation 2 échantillons d'1 kg

TABLEAU DES DEFAUTS

Des points de pénalisation sont attribués chaque fois qu'un défaut se présente, selon le tableau ci-après, par exemple:

Une arête de 5 mm ou moins = 2 points
Deux arêtes de 5 mm ou moins = 4 points

Points de pénalisation

1. Arêtes

a) Filets sans arêtes

de 5 mm ou moins dans n'importe
quelle dimension 2

de plus de 5 mm et jusqu'à 25 mm
dans n'importe quelle dimension 4

de plus de 25 mm dans n'importe
quelle dimension 8

b) Filets non désignés par la mention
"sans arêtes"

Arêtes, non compris les très peti-
tes arêtes, dont la présence est
inadmissible et/ou dangereuse,
c'est-à-dire capables de provoquer
une blessure 8

2. Défauts de coloration

Tout défaut évident de coloration de la
chair du poisson:

de 3 cm² ou moins 0

de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² 4

de plus de 10 cm² 8

3. Caillots de sang

de 5 mm ou moins dans n'importe quelle
dimension 0

de plus de 5 mm dans n'importe quelle
dimension 4

4. Vers parasites

Kystes d'un diamètre égal ou inférieur à
2 mm, ou vers non enkystés de 1 cm de longueur
ou moins 0

Kystes d'un diamètre supérieur à 2 mm ou
vers non enkystés de plus de 1 cm de longueur 4

Annexe A
Première partie

Points de pénalisation

5. <u>Nageoires ou parties de nageoires</u>	
de 3 cm ² ou moins au total	4
de plus de 3 cm ² au total	8
6. <u>Peau (filets sans peau)</u>	
de 3 cm ² ou moins	0
de plus de 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	4
de plus de 10 cm ²	8
7. <u>Membrane noire (paroi abdominale)</u>	
de 6 cm ² ou moins	0
de plus de 6 cm ² et jusqu'à 12 cm ²	4
de plus de 12 cm ²	8

Un échantillon de 1 kilogramme sera considéré défectueux si le total des points de pénalisation est supérieur à 16.

PLAN D'ECHANTILLONNAGE ET NIVEAU D'INSPECTION
(NQA: 6,5)

DIMENSION DU LOT (en kg)	NIVEAUX D'INSPECTION			
	I		II	
	N	C	N	C
4 800 ou moins	6	1	13	2
4 801 - 24 000	13	2	21	3
24 001 - 48 000	21	3	29	4
48 001 - 84 000	29	4	48	6
84 001 - 144 000	48	6	84	9
144 001 - 240 000	84	9	126	13
plus de 240 000	126	13	200	19

N = nombre d'échantillons de 1 kg

C = nombre limite d'acceptation

METHODES DE CUISSON

CUISSON A LA VAPEUR

Chauffer le produit dans une capsule fermée d'un diamètre de 7 pouces (17,8 cm) sur un bain-marie bouillant pendant 35 minutes, ou pendant 18 minutes lorsque le produit a été décongelé.

Pendant l'examen, la capsule devrait être couverte et maintenue sur bain-marie à 60°C (140°F).

CUISSON AU FOUR

Revêtir d'une feuille d'aluminium des plaques allant au four et mesurant approximativement 12 pouces x 8 pouces x 2,5 pouces (30 x 10 x 6 cm). Placer l'échantillon sur la plaque et recouvrir le tout à l'aide d'une nouvelle feuille d'aluminium qui sera étroitement adaptée autour des bords de la plaque. Placer la plaque dans un four préalablement chauffé à 232°C (450°F), pendant 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

EBULLITION DANS UN SAC

Placer l'échantillon décongelé dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition; fermer hermétiquement le sac. Immerger le sac et son contenu dans de l'eau bouillante et chauffer jusqu'à ce que la température interne de l'échantillon du filet atteigne 71°C (160°F), c'est-à-dire au bout d'une vingtaine de minutes.

PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES EN CONSERVE

(soumis à la septième session de la Commission du Codex Alimentarius
à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes mondiales)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les crevettes en conserve conditionnées dans des récipients transparents ou dans d'autres récipients et ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles les crevettes ne constituent qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition

Les crevettes en conserve sont préparées à partir de chair de crevettes traitée appartenant aux espèces Pénéidés, Pandalidés, Crangonidés et Palaemonidés, les diverses espèces pouvant être mélangées quand le calibre des crevettes est semblable. Le produit préparé avec divers milieux de couverture est soumis, avant ou après le conditionnement dans un récipient hermétiquement fermé, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

2.2 Dénomination

Le produit doit être désigné par le nom "crevettes" et ce nom doit figurer sur l'étiquette.

3. PRESENTATION

3.1 Modes de présentation

- a) Présentation courante - crevettes décortiquées mises en boîte sans que le filet noir (veine) ait été éliminé.
- b) Crevettes parées ou déveinées - Crevettes décortiquées et auxquelles on a pratiqué une incision le long du dos pour enlever le filet noir au moins jusqu'au dernier segment caudal.

3.2 Types de conditionnement

Conditionnement en milieu de couverture - en plus de la chair des crevettes, le récipient contient également un liquide d'un volume suffisant pour couvrir les crevettes.

3.3 Calibres

Les crevettes présentées soit de la manière "courante", soit "parées" peuvent être désignées en fonction de leur calibre, conformément aux indications du tableau ci-après:

Désignation	: Nombre de crevettes par		: Nombre de crevettes par	
	: once de poids égoutté		: 100 g de poids égoutté	
	: présentation	: crevettes	: présentation	: crevettes
	: courante	: parées	: courante	: parées
Extra-grosses: ou Jumbo	: moins de 3,5	: moins de 3,8	: moins de 12,3	: moins de 13,4
Grosses	: de 3,5 à 5	: de 3,8 à 5,4	: de 12,3 à 17,7	: de 13,4 à 19,1
Moyennes	: plus de 5 mais	: plus de 5,4	: plus de 17,7	: plus de 19,1
	: moins de 9	: mais moins de	: mais moins de	: mais moins de
	:	: 9,8	: 31,8	: 34,6
Petites	: plus de 9 mais	: plus de 9,8	: plus de 31,8	: plus de 34,6
	: moins de 17	: mais moins de	: mais moins de 60	: mais moins de
	:	: 18,4	:	: 65,3
Minuscules	: plus de 17	: plus de 18,4	: plus de 60	: plus de 65,3
	:	:	:	:

3.4 Les conserves désignées en fonction du calibre comme indiqué dans le tableau ci-dessus doivent contenir des crevettes entières et ne pas comprendre plus de fragments que ne le prévoit la tolérance indiquée sous 4.3(f).

3.5 Crevettes en morceaux

Les crevettes en morceaux sont constituées de fragments de moins de quatre segments. De tels morceaux peuvent se trouver dans les conserves des divers calibres à condition que leur nombre n'excède pas la tolérance indiquée au paragraphe 4.3 (f). Lorsque de tels morceaux sont conditionnés et présentés en tant qu'articles d'une catégorie distincte, ils doivent porter la dénomination prévue par les dispositions du paragraphe 8.1.3 (b).

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Ingrédients

Le milieu de couverture est constitué d'eau et de sel. D'autres ingrédients tels que le jus de citron et des sucres peuvent également être ajoutés.

4.2 Matière première

Les conserves de crevettes sont préparées à partir de crevettes propres et fraîches, congelées ou cuites.

4.3 Produit fini

a) Aspect

Crevettes propres, de calibres généralement uniformes et préparées avec soin. Arc bien marqué (ferme) leur donnant une forme arrondie.

Aspect appétissant. Couleur uniforme caractéristique de l'espèce et de l'habitat ou des zones d'où elles proviennent, même au cas où un colorant artificiel leur a été ajouté. Ne doivent pas être grasses, tout au plus légèrement visqueuses. La chair doit être de couleur claire et caractéristique des crevettes convenablement traitées.

b) Odeur et saveur

Les crevettes en conserve doivent présenter une odeur et une saveur caractéristiques satisfaisantes et être exemptes d'odeurs et de saveur inadmissibles quelles qu'elles soient. L'odeur et la saveur naturelles rappelant l'iodoforme ne constituent pas un défaut si elles ne sont pas excessives.

c) Texture

La caractéristique de la chair des crevettes est de ne pas être coriace. Elle doit être relativement ferme et ne pas être spongieuse.

d) Décorticage

Les conserves de crevettes ne doivent pas contenir de têtes de crevettes. Dans la mesure compatible avec de bonnes pratiques de production, elles ne doivent pas contenir de carapaces, de pattes et d'antennes.

e) Milieux de couverture

A la température de plus de 20°C (68°F), le liquide se trouvant dans les récipients doit être fluide et présenter son aspect caractéristique qui est d'être opaque à clair. Il ne doit pas être foncé. La saumure tend à s'épaissir ou à se gélifier aux températures inférieures à 18,3°C (65°F). Si le milieu est gélifié, il doit être opaque à clair et ne pas être foncé. La gélification est due à la coagulation naturelle des protéines dans le milieu de couverture.

f) Tolérances

Les tolérances suivantes sont prévues pour les autres défauts:

Désignation	: Morceaux : (% en poids)	: Parage et déveinage : imparfaits* : (% en poids)	: Variations de : calibre : (% d'écart en nombres)
Extra-grosses ou Jumbo	: 5	: 5	: 10
Grosses	: 5	: 5	: 10
Moyennes	: 5	: 5	: 10
Petites	: 10	: 5	: 10
Minuscules	: 15	: 5	: 10

* ne concerne que les crevettes parées ou déveinées.

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires: 1/

<u>Additifs</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>		
a) EDTA calcio-disodique	250 mg/kg)de	(confirmé)
b) acide orthophosphorique	850 mg/kg)pro-	(confirmé provisoirement)
c) acide citrique	pas de limite)duit	(confirmé)
d) glutamate monosodique	800 mg/kg)fini	(voir la note de bas de page)
e) Colorants:			
Carotène	CI 75130)	(voir la note de bas de page)
Tartrazine	CI 19140)	(confirmé)
Jaune orangé GGN	CI 15980)30 mg/kg	(non confirmé)
Ponceau 4R	CI 16255)de produit	(confirmé provisoirement)
Ponceau 6R	CI 16290)fini seuls	(non confirmé)
Azorubine	CI 14720)ou en com-	(non confirmé)
Erythrosine	CI 45430)binaison	(confirmé provisoirement)
Amarante	CI 16185)	(confirmé)
Jaune soleil FCF	CI 15985)	(confirmé)

Les colorants peuvent être utilisés seuls ou en combinaison, dans les proportions indiquées ci-dessus, à condition de ne pas servir à masquer une dégradation de la qualité.

6. HYGIENE

Les produits visés par la présente norme devraient être préparés conformément aux dispositions des Principes généraux d'hygiène alimentaire (document CAC/RCP 1-1969) qu'a mis au point le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage total minimum

En plus de la chair des crevettes, le récipient doit contenir suffisamment de milieu de couverture pour remplir les vides et recouvrir les crevettes.

1/ Note du Secrétariat: Les dispositions intéressant les additifs alimentaires ont été examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, à sa 6ème session (15-22 octobre 1969) et les décisions qu'il a prises sont indiquées ci-dessus. En ce qui concerne le glutamate monosodique, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires attend d'avoir d'autres renseignements avant de prendre une décision. En ce qui concerne le carotène, le Comité précité a confirmé le bêta-carotène.

7.2 Poids égoutté minimum

Les récipients doivent être remplis de telle sorte que le poids des crevettes égouttées ne soit pas inférieur à 60% de la capacité en eau du récipient.

8. ETIQUETAGE

Outre les spécifications des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ce produit, sous réserve de la confirmation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

8.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom "crevettes", sous réserve que cette désignation sur l'étiquette soit conforme aux coutumes et aux usages du pays où le produit sera distribué et à condition que l'indication du calibre ne puisse pas induire l'acheteur en erreur.

8.1.1 Présentation

Le mode de présentation ne doit être déclaré que dans le cas des crevettes parées ou déveinées. Si les crevettes en conserve ne sont pas spécifiquement désignées comme telles, on considère qu'elles sont présentées selon le mode courant.

8.1.2 Mode de conditionnement

Le mode de conditionnement peut être déclaré.

8.1.3 Calibre

- a) Si le calibre est indiqué sur l'étiquette des conserves de crevettes, il doit correspondre aux dispositions du paragraphe 3.3.
- b) L'étiquette des crevettes en morceaux doit préciser qu'il s'agit de "morceaux de crevettes" ou de "crevettes en morceaux".

8.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients classés par ordre décroissant selon leurs proportions doit figurer sur l'étiquette. En outre, les dispositions des Sections 3.2 (b) et (c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables à ce produit.

8.3 Contenu net

Le poids égoutté des crevettes doit être déclaré soit en unités du système métrique (unités du système international) soit en unités du système avoirdupois, soit selon les deux systèmes de mesure, conformément aux règlements du pays où le produit est vendu. Le contenu net peut en outre aussi être déclaré en poids.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

8.5 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré, au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

8.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier la conserverie, la date de production et le contenu du récipient.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

9.2 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être pratiqué conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (document ALINORM 69/27).

9.3 Le prélèvement des échantillons en vue de l'examen de la qualité du produit et de la détermination du poids égoutté ou du contenu net doit être pratiqué conformément aux dispositions des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (document ALINORM 69/27).

9.4 Classification des unités "défectueuses"

Seront considérés comme "défectueux" les récipients qui ne sont pas conformes aux spécifications applicables en matière de calibre, d'odeur et de saveur, de texture, de décorticage, de nombre de morceaux ou, dans le cas des crevettes déveinées, aux spécifications des paragraphes 3.3, 3.4, 3.5 et 4.3 (b), (c) et (d).

9.5 Conformité des lots

Un lot sera considéré comme conforme aux spécifications de la présente norme lorsque le nombre de "défauts" n'excédera pas le nombre (c) indiqué dans les dispositions relatives aux tolérances dans le plan d'échantillonnage approprié (NQA: 6,5) des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (document ALINORM 69/27), et lorsque la moyenne des poids égouttés de tous les récipients examinés n'est pas inférieure au poids minimum spécifié.

10. TECHNIQUES D'ANALYSE

10.1 Poids égoutté (1)

On vérifiera qu'un récipient est conforme aux spécifications de la norme en ce qui concerne le remplissage en calculant la moyenne des résultats de tous les récipients d'un échantillon représentant un lot, à condition qu'aucun de ces récipients ne soit très insuffisamment rempli.

- a) On déterminera le poids égoutté en maintenant les récipients fermés à une température comprise entre 20°C et 23,9°C (68°F et 75°F) pendant au moins 12 heures avant l'analyse.
- b) Après ouverture, on inclinera le récipient ouvert de manière à répartir son contenu sur les mailles d'un tamis circulaire préalablement pesé. Certaines conserves de crevettes pêchées dans les eaux du Pacifique Nord peuvent contenir un milieu de couverture gélifié.
- c) On incline le tamis à un angle d'environ 17 à 20 degrés et laisse les crevettes égoutter pendant deux minutes à partir du moment où elles ont été versées sur le tamis.
- d) On pèse le tamis contenant le produit égoutté, soustrait le poids du tamis, et le chiffre ainsi obtenu sera considéré comme représentant le poids égoutté des crevettes.

10.2 Contenu net

- a) Peser d'abord le récipient fermé.
- b) Ouvrir le récipient, verser le contenu et laisser le récipient égoutter pendant deux minutes.
- c) Peser le récipient vide, ainsi que la partie supérieure découpée.
- d) Soustraire le poids du récipient vide du poids du récipient plein. Le chiffre ainsi obtenu sera considéré comme représentant le contenu net.

(1) Le procédé utilisé pour déterminer le poids égoutté n'est pas indiqué lorsque le milieu de couverture est gélifié ainsi qu'il est décrit au paragraphe 4.3(e). Des travaux expérimentaux sont en cours pour mettre au point un procédé approprié.

10.3 Spécifications relatives au tamis circulaire

- a) Si le poids du contenu total (contenu net) du récipient est inférieur à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis de 20 cm (8 pouces) de diamètre..
- b) Si le poids du contenu total (contenu net) du récipient est égal ou supérieur à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis de 30 cm (12 pouces) de diamètre.
- c) Les mailles de tels tamis sont obtenues en tissant du fil métallique de 1,00 mm (0,0394 pouces) de diamètre de manière à former des ouvertures carrées de 2,38 mm (0,0937 pouces) de côté.

10.4 Détermination du calibre

La conformité du produit en ce qui concerne le calibre doit être déterminée en calculant la moyenne des résultats de tous les récipients d'un échantillon représentant un lot à condition qu'aucun des récipients ne s'écarte trop de la norme. Après avoir pesé les échantillons, compter combien de crevettes se trouvaient dans le récipient. Diviser ce chiffre par le poids égoutté. Comparer le chiffre ainsi obtenu au tableau figurant au paragraphe 3.3. Une tolérance est prévue au paragraphe 4.3 (f).

10.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

Laver, sécher et peser le récipient vide. Remplir le récipient d'eau distillée à 20°C (68°F) jusqu'à ce que le niveau de l'eau atteigne 5 mm (3/16 pouce) au-dessous de la partie supérieure du récipient (distance mesurée verticalement) et peser le récipient ainsi rempli. Soustraire alors le poids du récipient vide du poids du récipient plein. Le chiffre ainsi obtenu sera considéré comme représentant le poids de l'eau nécessaire pour remplir le récipient.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES
DE RASCASSE DU NORD

(soumis à la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5 de
la procédure d'élaboration des normes mondiales)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les filets surgelés de poissons appartenant aux espèces indiquées ci-dessous et destinées à la consommation directe sans traitement ultérieur. Elle ne s'applique pas aux produits destinés à subir un traitement ultérieur ou à d'autres utilisation industrielles.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit et du traitement

- a) Les filets surgelés de rascasse du Nord sont constitués par la chair de poissons appartenant aux espèces suivantes: Sebastes marinus, Sebastes mentella, Sebastes alutus ou Scorpaena dactyloptera Delaroche.
- b) Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse par découpage parallèle à l'arête dorsale et des portions de tels filets découpés pour faciliter l'emballage.
- c) Le produit doit être soumis à un traitement de surgélation et être conforme aux dispositions définies ci-après. Ce traitement doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de manière à ce que les températures de cristallisation maximum soient franchies rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint -18°C (0°F) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution et cela jusqu'au moment de la vente du produit, mais la pratique reconnue qui consiste à décongeler puis à reconditionner le produit dans des conditions contrôlées et de le soumettre au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.2 Présentation

Les filets doivent être présentés:

- a) avec peau écaillée, dans le cas où le filet est pratiquement dépourvu d'écailles, OU
- b) sans peau

Les filets peuvent être présentés comme étant "sans arêtes", à condition que toutes les arêtes, y compris les très petites, aient été éliminées totalement.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les filets surgelés de rascasse du Nord doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant aux espèces indiquées ci-dessus et être d'une qualité telle qu'ils pourraient être vendus frais pour la consommation humaine.

3.2 Produit fini

- 3.2.1 a) Les filets doivent être exempts de tout organe interne, de nageoires et de chair présentant de nets défauts de coloration, et comporter le moins possible d'écorchures, de déchirures et de parois abdominales.
- b) Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'Annexe B, le produit doit présenter la saveur caractéristique de l'espèce et être exempt de toutes saveur et odeur inadmissibles et, en ce qui concerne la texture, la chair doit être ferme et non pas coriace, molle ou gélatineuse.
- c) Le produit fini doit satisfaire aux dispositions concernant les défauts physiques conformément aux dispositions de la section 7 de la présente norme.
- d) Le produit fini ne doit pas comporter trop de morceaux excessivement petits. On considère qu'un morceau pesant moins de 30 g est excessivement petit. Le nombre de petits morceaux de filets autorisé est de 4 par kg au maximum.
- 3.2.2 Les dimensions de l'échantillon et les nombres limites d'acceptation sont indiqués dans le Plan d'échantillonnage joint à l'Annexe A, deuxième partie, du présent document.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires et qui sont indiquées ci-dessous doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires; les substances énumérées peuvent être employées seules ou en combinaison. (1)

<u>Additifs</u>		<u>Dose maximum d'emploi</u>
tripolyphosphates de sodium, de potassium ou de calcium	} exprimés en P ₂ O ₅	au maximum 5 000 mg/kg de produit fini
hexamétaphosphate de sodium		
pyrophosphate de sodium ou de potassium		
orthophosphate de sodium ou de potassium		
ascorbate de sodium ou de potassium	exprimés en acide ascorbique	au maximum 1 000 mg/kg de produit fini

(1) Note du Secretariat: Les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codes sur les additifs alimentaires à sa 6ème session qui s'est tenue du 15 au 22 octobre 1969.

5. HYGIENE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme devraient être préparés en conformité des Principes généraux d'hygiène alimentaire (document CAC/RCP 1-1969) mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

6. ETIQUETAGE

En plus des spécifications des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par les termes "filets de rascasse du Nord" (1). Le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette.

6.1.2 L'étiquette peut également comprendre une mention relative à la présentation, telle que "sans peau" ou "avec peau" et/ou "sans arêtes", selon le cas. Cette mention est obligatoire si son omission risquait de tromper le consommateur.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La liste complète de tous les ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leurs proportions doit figurer sur l'étiquette. Les spécifications des sections 3.2 (b) et 3.2 (c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont également applicables à ce produit.

6.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids, le poids du givrage n'étant pas compris, soit en unités du système métrique (unités du système international), soit en unités du système avoirdupois, soit selon les deux systèmes, d'après les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

6.5 Pays d'origine

a) Le pays d'origine du produit doit être mentionné au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

(1) Le Comité désire tout particulièrement recevoir des observations au sujet de l'emploi du nom rascasse du nord, perche rose, perche de mer (ou tout autre nom) pour désigner les espèces couvertes par la présente norme.

- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée sera considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.6 Identification des lots

La date de fabrication, c'est-à-dire la date à laquelle le produit fini a été conditionné en vue de la vente, peut être indiquée en code ou en clair.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.1 Méthodes d'échantillonnage et préparation de l'échantillon

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (document ALINORM 69/27), approuvés par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.2 Dégivrage

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 visible ou que l'on peut sentir ait disparu. Placer le produit sur un tamis circulaire No 8 de 10 cm (8 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids inférieur à 900 grammes (2 livres) ou de 30 cm (12 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids supérieur à 900 grammes. Sans remuer le produit, incliner le tamis à un angle d'environ 17 à 20° pour faciliter l'opération et laisser égoutter pendant 2 minutes exactement (chronomètre). Place aussitôt le produit sur un récipient taré et peser (Méthode d'analyse AOAC No 18.001).

7.3 Décongelation

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ($68^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}\text{F}$). Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps. La décongelation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace.

7.4

Examen des défauts physiques

L'échantillon doit être examiné pour y rechercher la présence de défauts physiques et évalué selon les dispositions définies à l'Annexe A. Les nombres limites d'acceptation pour les défauts qui sont indiquées à l'Annexe A, première partie, sont définis à l'Annexe A, deuxième partie.

7.5

Examen de l'odeur, de la saveur et de la texture

L'examen de l'odeur, de la saveur et de la texture doit être pratiqué sur une quantité raisonnablement importante de l'échantillon cuit selon une des méthodes approuvées figurant à l'Annexe B.

Annexe A

NOTE EXPLICATIVE

Explication de la méthode proposée pour l'examen des défauts physiques
(ne fait pas partie de la norme)

Les nombres limites d'acceptation pour les défauts indiqués dans la première partie sont définis dans la deuxième partie. Ces nombres ont été tirés des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (ALINORM 69/27), modifiés pour tenir compte du grand nombre de dimensions des emballages fabriqués dans les différents pays.

Le tableau des défauts de la première partie attribue des points de pénalisation aux divers défauts qui se trouvent dans 1 kg de filets de poissons. Voici un exemple du procédé d'échantillonnage:

Dimensions du lot	48 000 paquets de 250 grammes
Dimension des lots en kg	12 000
Niveaux d'inspection	1
Dimensions de l'échantillon	13 kg (52 paquets)

Les 52 paquets sont groupés au hasard pour constituer 13 échantillons d'1 kg chacun. Chacun des échantillons est examiné selon les indications de la première partie.

Nombre limite d'acceptation: 2 échantillons d'1 kg.

TABLEAU DES DEFAUTS

Des points de pénalisation sont attribués chaque fois qu'un défaut se présente, selon le tableau ci-après, par exemple:

une arête de 5 mm ou moins = 2 points
deux arêtes de 5 mm ou moins = 4 points

<u>1. Arêtes</u>	<u>Points de pénalisation</u>
a) <u>Filets sans arêtes</u>	
de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension	2
de plus de 5 mm et jusqu'à 25 mm dans n'importe quelle dimension	4
de plus de 25 mm dans n'importe quelle dimension	8
b) <u>Filets non désignés par la mention "sans arêtes"</u>	
Arêtes, non compris les très petites arêtes, dont la présence est inadmissible et/ou dangereuse, c'est-à-dire capables de provoquer une blessure	8
<u>2. Défauts de coloration</u>	
Tout défaut évident de coloration de la chair du poisson:	
de 3 cm ² ou moins	0
de plus de 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	4
de plus de 10 cm ²	8
<u>3. Caillots de sang</u>	
de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension	0
de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension	4
<u>4. Vers parasites</u>	
Kystes d'un diamètre égal ou inférieur à 2 mm, ou vers non enkystés de 1 cm de longueur ou moins	0
Kystes d'un diamètre supérieur à 2 mm ou vers non enkystés de plus de 1 cm de longueur	4

Annexe A
Première partie

Points de pénalisation

5. <u>Nageoires ou parties de nageoires</u>	
de 3 cm ² ou moins au total	4
de 3 cm ² au total	8
6. <u>Peau (filets sans peau)</u>	
de 3 cm ² ou moins	0
de plus de 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	4
de plus de 10 cm ²	8
7. <u>Membrane noire (paroi abdominale)</u>	
de 6 cm ² ou moins	0
de plus de 6 cm ² et jusqu'à 12 cm ²	4
de plus de 12 cm ²	8

Un échantillon de 1 kilogramme sera considéré défectueux si le total des points de pénalisation est supérieur à 32.

PLAN D'ECHANTILLONNAGE ET NIVEAUX D'INSPECTION
(NQA: 6,5)

DIMENSIONS DU LOT (en kg)	NIVEAUX D'INSPECTION			
	I		II	
	N	C	N	C
4 800 ou moins	6	1	13	2
4 801 - 24 000	13	2	21	3
24 001 - 48 000	21	3	29	4
48 001 - 84 000	29	4	48	6
84 001 - 144 000	48	6	84	9
144 001 - 240 000	84	9	126	13
plus de 240 000	126	13	200	19

N = nombre d'échantillons de 1 kg

C = nombre limite d'acceptation

Annexe B

METHODES DE CUISSON

CUISSON A LA VAPEUR

Chauffer le produit dans une capsule fermée d'un diamètre de 7 pouces (17,8 cm) sur un bain-marie bouillant pendant 35 minutes, ou pendant 18 minutes lorsque le produit a été décongelé.

Pendant l'examen, la capsule devrait être couverte et maintenue sur bain-marie à 60°C (140°F).

CUISSON AU FOUR

Revêtir d'une feuille d'aluminium des plaques allant au four et mesurant approximativement 12 pouces x 8 pouces x 2,5 pouces (30 x 10 x 6 cm). Placer l'échantillon sur la plaque et recouvrir le tout à l'aide d'une nouvelle feuille d'aluminium qui sera étroitement adaptée autour des bords de la plaque. Placer la plaque dans un four préalablement chauffé à 232°C (450°F), pendant 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

EBULLITION DANS UN SAC

Placer l'échantillon décongelé dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition; fermer hermétiquement le sac. Immerger le sac et son contenu dans de l'eau bouillante et chauffer jusqu'à ce que la température interne de l'échantillon du filet atteigne 71°C (160°F), c'est-à-dire au bout d'une vingtaine de minutes.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES DE PLIE
(soumis à la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5 de
la procédure d'élaboration des normes mondiales)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les filets surgelés de poissons appartenant aux espèces définies ci-dessous et destinés à la consommation directe sans traitement ultérieur. Elle ne s'applique pas aux produits destinés à un traitement ultérieur ou à d'autres utilisations industrielles.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit et du traitement

- a) Les filets surgelés de plie sont préparés à partir de poissons appartenant aux espèces suivantes: Pleuronectes platessa, Hippoglossoides platessoides (plie américaine) et Pleuronectes quadrituberculatis (plie de l'Alaska).
- b) Les filets sont des tranches de poissons de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse par découpage parallèle à l'arête dorsale et des portions de tels filets découpés de façon à faciliter l'emballage.
- c) Le produit doit être soumis à un procédé de surgélation et doit être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de surgélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de manière à ce que les températures de cristallisation maximum soient franchies rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint -18°C (0°F) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente du produit, mais la pratique reconnue qui consiste à décongeler puis à reconditionner le produit dans des conditions contrôlées et de le soumettre au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.2 Présentation

Les filets doivent être présentés:

- a) avec peau, OU
- b) sans peau, OU
- c) avec peau, sur la face blanche uniquement.

Les filets peuvent être présentés comme étant "sans arêtes", à condition que toutes les arêtes, y compris les trois petites, aient été éliminées totalement.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les filets surgelés de plie doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant aux espèces précitées et présentant un degré de qualité tel qu'ils puissent être vendus frais pour la consommation humaine.

3.2 Produit fini

3.2.1 a) Les filets doivent être exempts de tout organe interne, de nageoires et de chair présentant de nets défauts de coloration et comporter le moins possible d'écorchures, de déchirures et de parois abdominales.

b) Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'Annexe B, le produit doit présenter la saveur caractéristique de l'espèce et être exempt de toute saveur et odeur inadmissibles et, en ce qui concerne la texture, la chair doit être ferme et non pas coriace, molle ou gélatineuse.

c) Le produit fini doit satisfaire aux dispositions concernant les défauts physiques conformément aux dispositions de la section 7 de la présente norme.

d) Le produit fini ne doit pas comporter trop de morceaux excessivement petits. [On considère qu'un morceau pesant moins de ... g est excessivement petit. Le nombre de petits morceaux de filets autorisé est de 4 par kg au maximum.] *

3.2.2 Les dimensions de l'échantillon et les nombres limites d'acceptation sont indiqués dans le Plan d'échantillonnage joint à l'Annexe A du présent document.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires et qui sont indiquées ci-dessous doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires; les substances énumérées peuvent être employées seules ou en combinaison: (1)

* Voir le paragraphe 42 du rapport.

(1) Note du Secrétariat: Les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires à sa 6ème session qui s'est tenue du 15 au 22 octobre 1969.

<u>Additifs</u>		<u>Dose maximum d'emploi</u>
tripolyphosphates de sodium, de potassium ou de calcium	} exprimés en P ₂ O ₅	au maximum 5 000 mg/kg de produit fini
hexamétaphosphate de sodium		
pyrophosphate de sodium ou de potassium		
orthophosphate de sodium ou de potassium	} exprimés en acide ascorbique	au maximum 1 000 mg/kg de produit fini
ascorbate de sodium ou de potassium		

5. HYGIENE

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devraient être préparés en conformité des Principes généraux d'hygiène alimentaire (document CAC/RCP 1-1969) mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

6. ETIQUETAGE

En plus des spécifications des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques indiquées ci-dessous, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, sont applicables à ces produits:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par les termes "filets de plie". Le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette.

6.1.2 L'étiquette peut également comprendre une mention relative à la présentation, telle que "sans peau" ou "avec peau" et/ou "sans arêtes", selon le cas. Cette mention est obligatoire si son omission risquait de tromper le consommateur.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La liste complète de tous les ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leurs proportions doit figurer sur l'étiquette. Les spécifications des sections 3.2 (b) et 3.2 (c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont également applicables à ce produit.

6.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids, le poids du givrage n'étant pas compris, soit en unités du système métrique (unités du système international), soit en unités du système avoirdupois, soit selon les deux systèmes, d'après les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

6.5 Pays d'origine

- a) Le pays d'origine du produit doit être mentionné au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée sera considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.6 Identification des lots

La date de fabrication, c'est-à-dire la date à laquelle le produit fini a été conditionné en vue de la vente, peut être indiquée en code ou en clair.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.1 Méthodes d'échantillonnage et préparation de l'échantillon

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (document ALINORM 69/27) approuvés par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.2 Dégivrage

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 visible ou que l'on peut sentir ait disparu. Placer le produit sur un tamis circulaire No 8 de 10 cm (8 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids inférieur à 900 grammes (2 livres) ou de 30 cm (12 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids supérieur à 900 grammes. Sans remuer le produit, incliner le tamis à un angle d'environ 17 à 20° pour faciliter l'opération et laisser égoutter pendant 2 minutes exactement (chronomètre). Placer aussitôt le produit sur un récipient taré et peser (Méthode d'analyse AOAC No 18.001).

7.3

Décongélation

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à $20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ($65^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}\text{F}$). Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace.

7.4

Examen des défauts physiques

L'échantillon doit être examiné pour y rechercher la présence de défauts physiques et évalué selon les dispositions définies à l'Annexe A. Les nombres limites d'acceptation pour les défauts qui sont indiqués à l'Annexe A, première partie, sont définis à l'Annexe A, deuxième partie.

7.5

Examen de l'odeur, de la saveur et de la texture

L'examen de l'odeur, de la saveur et de la texture doit être pratiqué sur une quantité raisonnablement importante de l'échantillon cuit selon une des méthodes approuvées figurant à l'Annexe B.

Annexe A

NOTE EXPLICATIVE

Explication de la méthode proposée pour l'examen des défauts physiques
(ne fait pas partie de la norme)

Les nombres limites d'acceptation pour les défauts indiqués dans la première partie sont définis dans la deuxième partie. Ces nombres ont été tirés des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (ALINORM 69/27), modifiés pour tenir compte du grand nombre de dimensions des emballages fabriqués dans les différents pays.

Le tableau des défauts de la première partie attribue des points de pénalisation aux divers défauts qui se trouvent dans 1 kg de filets de poissons. Voici un exemple du procédé d'échantillonnage:

Dimensions du lot	48 000 paquets de 250 grammes
Dimensions des lots en kg	12 000
Niveaux d'inspection	1
Dimensions de l'échantillon	13 kg (52 paquets)

Les 52 paquets sont groupés au hasard pour constituer 13 échantillons d'1 kg chacun. Chacun des échantillons est examiné selon les indications de la première partie.

Nombre limite d'acceptation: 2 échantillons d'1 kg

TABLEAU DES DEFAUTS

Des points de pénalisation sont attribués chaque fois qu'un défaut se présente, selon le tableau ci-après, par exemple:

Une arête de 5 mm ou moins = 2 points
Deux arêtes de 5 mm ou moins = 4 points

Points de pénalisation

1. Arêtes

a) Filets sans arêtes

de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension 2

de plus de 5 mm et jusqu'à 25 mm dans n'importe quelle dimension 4

de plus de 25 mm dans n'importe quelle dimension 8

b) Filets non désignés par la mention "sans arêtes"

Arêtes, non compris les très petites arêtes, dont la présence est inadmissible et/ou dangereuse, c'est-à-dire capable de provoquer une blessure 8

2. Défauts de coloration

Tout défaut évident de coloration de la chair du poisson:

de 3 cm² ou moins 0

de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² 4

de plus de 10 cm² 8

3. Caillots de sang

de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension 0

de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension 4

4. Vers parasites

Kystes d'un diamètre égal ou inférieur à 2 mm, ou vers non enkystés de 1 cm de longueur ou moins 0

Kystes d'un diamètre supérieur à 2 mm ou vers non enkystés de plus de 1 cm de longueur 4

Annexe A
Première partie

Points de pénalisation

5. <u>Nageoires ou parties de nageoires</u>	
de 3 cm ² ou moins au total	4
de plus de 3 cm ² au total	8
6. <u>Peau (filets sans peau)</u>	
de 3 cm ² ou moins	0
de plus de 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	4
de plus de 10 cm ²	8
7. <u>Membrane noire (paroi abdominale)</u>	
de 6 cm ² ou moins	0
de plus de 6 cm ² et jusqu'à 12 cm ²	4
de plus de 12 cm ²	8

Un échantillon de 1 kilogramme sera considéré défectueux si le total des points de pénalisation est supérieur à 20.

PLAN D'ECHANTILLONNAGE ET NIVEAUX D'INSPECTION
(NQA: 6,5)

DIMENSIONS DU LOT (en kg)	NIVEAUX D'INSPECTION			
	I		II	
	N	C	N	C
4 800 ou moins	6	1	13	2
4 801 - 24 000	13	2	21	3
24 001 - 48 000	21	3	29	4
48 001 - 84 000	29	4	48	6
84 001 - 144 000	48	6	84	9
144 001 - 240 000	84	9	126	13
plus de 240 000	126	13	200	19

N = nombre d'échantillons de 1 kg

C = nombre limite d'acceptation

Annexe B

METHODES DE CUISSON

CUISSON A LA VAPEUR

Chauffer le produit dans une capsule fermée d'un diamètre de 7 pouces (17,8 cm) sur un bain-marie bouillant pendant 35 minutes, ou pendant 18 minutes lorsque le produit a été décongelé.

Pendant l'examen, la capsule devrait être couverte et maintenue sur bain-marie à 60°C (140°F).

CUISSON AU FOUR

Revêtir d'une feuille d'aluminium des plaques allant au four et mesurant approximativement 12 pouces x 8 pouces x 2,5 pouces (30 x 10 x 6 cm). Placer l'échantillon sur la plaque et recouvrir le tout à l'aide d'une nouvelle feuille d'aluminium qui sera étroitement adaptée autour des bords de la plaque. Placer la plaque dans un four préalablement chauffé à 232°C (450°F), pendant 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

EBULLITION DANS UN SAC

Placer l'échantillon décongelé dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition; fermer hermétiquement le sac. Immerger le sac et son contenu dans de l'eau bouillante et chauffer jusqu'à ce que la température interne de l'échantillon du filet atteigne 71°C (160°F), c'est-à-dire au bout d'une vingtaine de minutes.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE
(Distribué à l'étape 3 de la procédure d'élaboration des normes mondiales)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise le crabe en conserve et ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles le crabe ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les conserves de chair de crabe sont préparées à partir de chair cuite et décortiquée de pattes, pinces et prothorax de crabes appartenant à l'une quelconque des espèces indiquées ci-dessous, le produit, enveloppé ou non dans un papier sulfurisé, étant conditionné dans des récipients hermétiquement clos, puis soumis à un traitement thermique destiné à empêcher toute détérioration.

Paralithodes camtschatica

Paralithodes platiypas

Paralithodes brevipes

Chionoectes opilio

Chionoectes japonicus

Chionoectes tanneri

Chionoectes bairdi

Erimacrus isenbeckii

Cancer pagurus

Cancer irroratus

Cancer magister

Cancer productus

Cancer borealis

Callinectes sapidus

Geryon quinquedens

Maia squinado

Lithaodes antarcticus

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Emballages contenant des pattes aux deux extrémités (Two End Leg Pack, "Twin-face (leg meat) Pack" ou "Custom pack")

Le produit doit être conditionné de manière à ce que la partie supérieure et la partie inférieure du contenu soient constituées de morceaux entiers de chair de pattes, pinces et prothorax, ayant leur conformation originale, à l'exception de la chair de pattes qui peut être coupée selon la largeur du récipient. Les morceaux devraient être bien disposés, les morceaux de chair de méropodite étant placés au milieu entre d'autres morceaux.

La partie centrale du contenu doit être constituée de morceaux entiers et des miettes qui se seront formées pendant le traitement pour devenir des particules déchetées. La proportion de chair de méropodite de pattes ne doit pas être inférieure à 23% et celle de miettes ne doit pas être supérieure à 40% du poids égoutté total.

2.2.2 Emballages contenant des pattes à une seule extrémité (One End Leg Pack, "Single face (leg meat) Pack" ou "Regular Pack")

Le contenu doit être constitué à l'une quelconque de ses extrémités de chair de pattes, pinces ou prothorax présentant leur conformation originale, à l'exception de la chair de méropodite de pattes qui peut être coupée selon la largeur du récipient; les morceaux doivent être bien disposés. La partie restante du contenu doit être constituée de morceaux entiers et de miettes.

2.2.3 Tronçons - morceaux entiers et miettes

2.2.4 Miettes - miettes uniquement

2.2.5 Morceaux - deux gros morceaux de chair provenant de la cavité caudale

2.2.6 Pattes - chair de pattes uniquement.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les conserves de chair de crabe doivent être préparées à partir de chair de crabes propres et sains, et convenant à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients

Sel.

3.3 Traitement

Les carapaces des crabes doivent être enlevées et les crabes doivent être bien lavés. Ils doivent être cuits avec ou sans sel. Après l'avoir refroidie à l'eau potable, parer la chair. Il faut séparer la chair des pattes, des pinces, du thorax et du prothorax avant la préparation. Les miettes qui se détachent pendant cette opération doivent être mises à part. Les morceaux de chair abimés ou présentant des défauts de coloration dus à des déchirures ou de petites blessures doivent être enlevés. La chair doit être bien lavée à l'eau potable, elle peut être enveloppée dans du papier sulfurisés, puis doit être conditionné en conformité du mode de présentation souhaité, dans une boîte propre, non bosselée, rouillée ou présentant un serti défectueux. La boîte doit être scellée, stérilisée et refroidie comme il convient.

3.4 Produit en conserve

A l'ouverture, les récipients doivent apparaître bien remplis. Le produit fini doit avoir un aspect agréable et appétissant et présenter l'odeur, la saveur et la texture caractéristiques du crabe et ne contenir aucune matière étrangère.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

<u>Additifs</u>	<u>Dose maximum d'emploi dans le produit fini</u>	
EDTA calcio-disodique	250 mg/kg	} à confirmer
Hexamétaphosphate de sodium	1000 mg/kg	
Pyrophosphate de sodium	5000 mg/kg	
Acide citrique	pas de limite	
Acide tartrique	
Glutamate monosodique	800 mg/kg	à confirmer

5. HYGIENE

Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des dispositions appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 1-1969).

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être remplis de manière à ce que le poids net de chair de crabe ne soit pas inférieur à 69% de la capacité en eau du récipient.

7. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes que doit confirmer le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le produit sera désigné par le nom "crabe" suivi, si on le désire, par le nom approprié de l'espèce, de la manière suivante:

Espèce	Désignation
Paralithodes camtschatica	Crabe royal
Paralithodes platiypas	Crabe royal
Paralithodes brevipes	Crabe Hanasaki
Chionoectes opilio	{ Crabe Zuwai ou "Snow"
Chionoectes japonicus	{ Crabe ou crabe Tanner
Chionoectes phalanguim	{ Crabe ou crabe Tanner
Chionoectes tanneri	{ Crabe ou crabe Tanner ou crabe "Queen"
Chionoectes bairdi	
Erimacrus isenbeckii	Crabe Kegani
Cancer irroratus	Crabe
Cancer boreales	Crabe nordique
Cancer magister	Dormeur (du Pacifique)
Cancer productus
Cancer pagurus	Tourteau
Callinectes sapidus	Crabe bleu
Geryon quinquedens	Deep Sea Red Crab
Maia squinado	Araignée de mer
Lithaodes antarcticus

7.2 Mode de présentation

Le mode de présentation doit être déclaré conformément aux spécifications du paragraphe 2.2.

7.3 Liste des ingrédients

Tous les ingrédients doivent être déclarés par ordre décroissant selon leurs proportions.

7.4 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en unités de poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays dans lequel le produit est vendu.

[Les dispositions de la section 3.3 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables. - Le Comité doit examiner si la disposition relative au poids égoutté est applicable à ce produit.]

7.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter des indications en code ou en clair gravées ou inscrites de manière indélébile permettant d'identifier la conserverie, la date du conditionnement et le contenu du récipient.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage en vue des examens destructifs

Le nombre d'échantillons à prélever dans chaque lot pour l'examen de la qualité du produit, pour l'évaluation du vide [et pour l'incubation], ainsi que pour la détermination du poids égoutté doit être conforme aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées. (Document ALINORM 69/27).

8.2 Vérification du vide

8.2.1 Vérification ordinaire du vide

Le vide doit être évalué avec le manomètre de Bourdon.

8.2.2 Incubation

8.3 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté doit être déterminé en établissant la moyenne entre les résultats obtenus pour chaque récipient d'un échantillon représentant un lot, à condition qu'aucun des récipients évalués ne soit trop peu rempli.

- a) Le poids égoutté doit être déterminé après avoir maintenu le récipient fermé à environ 20°C pendant au moins 12 heures immédiatement avant l'examen.
- b) Après avoir ouvert le récipient, on verse son contenu de manière à le répartir sur les mailles d'un tamis préalablement taré. (Les mailles de ce tamis sont des carrés de 2,38 mm de côté.) Si le produit est enveloppé dans un papier sulfurisé, il faut ôter ce papier.
- c) Incliner le tamis selon un angle d'environ 15 degrés et laisser la chair de crabe s'égoutter pendant deux minutes.
- d) Peser le tamis contenant le produit égoutté. Soustraire le poids du tamis. Le chiffre ainsi obtenu correspond au poids égoutté de chair de crabe.

8.4 Détermination de la capacité en eau du récipient

Au cas où l'on se trouverait en présence d'un récipient muni d'un couvercle fixé par double sertissage, découper le couvercle sans faire disparaître ou modifier le double sertissage. Laver, sécher, et peser le récipient vide. Remplir le récipient d'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 5 mm en dessous du bord supérieur, et peser le récipient ainsi rempli. Soustraire le poids du récipient vide du poids du récipient plein. La différence correspond au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.6 Evaluation de la qualité du produit

Après avoir vérifié le vide (contenu net) ou déterminé le poids égoutté, il faut faire faire par des personnes compétentes un examen organoleptique de l'échantillon prélevé pour l'examen destructif.

8.7 Classification des unités "défectueuses"

(à mettre au point).

8.8 Acceptation des lots

(à mettre au point).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THON ET LA BONITE EN
CONSERVE A LA SAUMURE OU A L'HUILE
(Distribué à l'étape 3 de la procédure d'élaboration des normes mondiales)

1. CHAMP D'APPLICATION

(à mettre au point).

2. DESCRIPTION

- 2.1 Les conserves de thon et de bonite sont préparées avec la chair traitée de poissons appartenant à l'une des espèces appropriées énumérées ci-dessous, conditionnés à l'huile ou à la saumure, et avec un assaisonnement dans des récipients hermétiquement fermés et soumis à un traitement thermique destiné à empêcher toute détérioration.

Ce produit est préparé à partir de poissons appartenant aux espèces suivantes:

Thunnus atlanticus
Thunnus alalunga
Thunnus thynnus thynnus
Thunnus thynnus orientalis
Thunnus thynnus maccoyii
Thunnus obesus
Thunnus albacares
Thunnus tongole
Euthynnus pelamis
Euthynnus lineatus
Euthynnus affinis
Euthynnus alletteratus
Sarda sarda
Sarda velox
Sarda chiliensis
Sarda orientalis

2.2 Présentation

- 2.2.1 Préparation - les paquets de poissons entiers devraient être conditionnés "avec peau".

2.2.2 Modes de conditionnement

- a) Entiers - Lombes de poisson cuit exempts de tissus superficiellement tachés par du sang hémolysé diffus, découpés en segments transversaux sans aucune adjonction de fragments libres. Dans les récipients d'un contenu net de 454 g (une livre) ou moins, le poisson est coupé en segments d'une longueur appropriée pour le conditionnement en une seule couche. Dans les récipients d'un contenu net supérieur à 454 g (une livre), on peut couper le poisson en morceaux d'une longueur appropriée pour une disposition en une ou plusieurs couches d'épaisseur égale. Les segments sont emboîtés

de manière que les surfaces de coupe soient parallèles aux fonds de la boîte. Un fragment de segment peut être ajouté, si nécessaire, pour parfaire le remplissage du récipient. La proportion des miettes libres, détachées dans des morceaux pendant l'emboîtement, ne doit pas dépasser 18 pour cent.

- b) Morceaux - Mélange de morceaux de poisson cuit découpés en fragments; la plus petite dimension de ces morceaux dans n'importe quelle direction ne doit pas être inférieure à 0,5 pouce (1,2 cm); la structure musculaire initiale doit être maintenue.
- c) Miettes - Mélange de particules de poisson cuit où la structure musculaire de la chair est maintenue.
- d) Brisures - Mélange de particules de poisson cuit, dont les dimensions ont été rendues uniformes; les particules sont de taille moyenne et ne doivent pas constituer une pâte.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première - Les conserves de thon ou de bonite doivent être préparées à partir de poissons sains, salubres et propres à la consommation humaine. Ces poissons peuvent être frais ou congelés.

3.2 Milieux de couverture

- a) Huiles d'olive - conformes à la norme que met au point le Comité du Codex sur les graisses et les huiles.
- b) Autres huiles végétales - huiles végétales limpides, raffinées, désodorisées et comestibles, conformes à la norme que met au point le Comité du Codex sur les graisses et les huiles.
- c) Eau.

3.3 Ingrédients

- a) Sel.
- b) Protéines hydrolisées.
- c) Epices, huiles d'épices ou extraits d'épices et assaisonnements végétaux.

3.4 Produits fini - les boîtes doivent apparaître bien remplies à l'ouverture. Le produit doit être raisonnablement exempt de peau (sauf dans le cas des poissons présentés "avec peau"), d'écailles, de trainées de sang importantes, de caillots de sang, d'arêtes, de meurtrissures, de muscle rouge non strié connu sous le nom de chair rouge, de taches sombres et de tissus alvéolaires. Le produit fini doit présenter un aspect attrayant et appétissant, une odeur, une saveur et une texture caractéristiques du poisson.

3.5 Classification en fonction de la couleur (facultative)

Le thon et la bonite en conserve peuvent être désignés comme suit en fonction de l'espèce conditionnée et de la couleur du produit en conserve:

- a) Blanc - cette couleur ne peut être indiquée que pour l'espèce Thunnus alalunga. La réflectance des tissus ne doit pas être inférieure à 33,7 pour cent de l'oxyde de magnésium à 555 millimicrons.
- b) Clair - peut être indiquée pour toutes les espèces de thon et de bonite. La réflectance des tissus ne doit pas être inférieure à 22,6 pour cent de l'oxyde de magnésium à 555 millimicrons.
- c) Foncé - pour toutes les espèces de thon et de bonite. La réflectance des tissus ne doit pas être inférieure à 22,6 pour cent de l'oxyde de magnésium à 555 millimicrons.
- d) Mélange - s'applique à un mélange de miettes de thon ou de bonite dont au moins 20 pour cent en poids répondent à la norme de coloration pour le thon blanc ou le thon clair ou la bonite claire, le reste devant satisfaire à la norme de coloration pour le thon foncé ou la bonite foncée.

[Une méthode d'évaluation de ces critères de coloration est en cours de préparation. Les gouvernements sont invités tout particulièrement à faire connaître les usages de leurs pays et à transmettre leurs observations pour que l'on sache quelles sont les dispositions qu'ils aimeraient voir spécifiées dans la norme au sujet des espèces et/ou de la coloration.]

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

<u>Additifs</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Pyrophosphate de sodium ou	5 000 mg/kg de produit fini (à confirmer)
EDTA calcio-disodique	250 mg/kg de produit fini (à confirmer)

5. HYGIENE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme devrait être préparé conformément aux dispositions des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 1-1969).

6. ETIQUETAGE

En plus des dispositions des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables à ces produits:

6.1 Dénomination du produit - conforme aux règlements ou aux usages du pays où le produit sera distribué. Le nom du produit peut être qualifié par une indication de la couleur s'il est conforme aux spécifications du paragraphe 3.5.

6.2 Conditionnement

Le mode de conditionnement et une indication du milieu de couverture, soit à la saumure ou à l'huile, doivent figurer sur l'étiquette.

6.3 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leurs proportions doit figurer sur l'étiquette.

6.4 Contenu net

Le contenu de chaque récipient doit être déclaré sur l'étiquette en tant que "contenu net" ou "poids net" soit d'après les unités du système métrique (unités du Système international), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après les deux systèmes, selon les usages du pays où le produit sera vendu. [Le poids égoutté doit être indiqué dans le cas de poissons conditionnés à la saumure - cette disposition doit être examinée plus à fond et une méthode de détermination sera mise au point.]

6.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

6.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter des indications en code ou en clair gravées ou inscrites de manière indélébile permettant d'identifier la conserverie, la date du conditionnement et le contenu du récipient.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

- 7.1 Echantillonnage - les échantillons destinés à la vérification de la conformité doivent être prélevés conformément aux plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (document ALINORM 69/27).
- 7.2 Evaluation des critères de qualité et d'identité - l'examen organoleptique du thon et de la bonite en conserve doit être effectué exclusivement par des personnes compétentes en la matière.
- 7.3 Mesure du poids égoutté et d'autres critères
[à mettre au point].
- 7.4 Défauts physiques
[à mettre au point].