



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. Tel. 5797



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

F

CX 5/35.3

ALINORM 71/18
Octobre 1970

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Huitième session
Genève, 30 juin - 9 juillet 1971

RAPPORT DU
COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS
DE LA PECHE
Cinquième session
5-10 octobre 1970
Bergen, Norvège

MR/A9322

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphe</u>	<u>Page</u>
Introduction, élection du rapporteur et adoption de l'ordre du jour provisoire	1 - 5	1
Questions soulevées par le rapport de la 7ème session de la Commission du Codex Alimentarius (Avril 1970)	6 - 8	1 - 2
Questions soulevées par le rapport de la 5ème session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Avril 1970)	9 - 10	2
Questions soulevées par le rapport de la 6ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Octobre 1970)	11	2
Codes d'usages		
-- Codes d'usages technologiques	12 - 14	2
- Codes d'usages en matière d'hygiène	15	3
Questions générales concernant les normes pour les filets congelés		
- A. Les termes "congelé" et "surgelé"	16 - 23	3 - 4
- B. Plans d'échantillonnage	24 - 26	4 - 5
- C. Défauts	27 - 31	5
Examen à l'étape 7 du Projet de norme pour les filets surgelés de morue et d'églefin	32 - 52	6 - 8
Examen à l'étape 7 du Projet de norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord	53 - 59	8 - 9
Examen à l'étape 7 du Projet de norme pour les filets surgelés de plie	60 - 69	9 - 10
Examen à l'étape 3 de l'Avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve, à la saumure ou à l'huile	70 - 85	10 - 13
Examen à l'étape 2 de l'Avant-projet de norme pour les crevettes congelées	86 - 92	13
Avant-projet de norme pour les filets congelés de merlu ...	93	13 - 14
Rapport sur les réponses au questionnaire sur les "sardines en conserve"	94 - 97	14
Autres questions et travaux futurs	98 - 99	14 - 15
Date de la prochaine session	100	15

ANNEXES

Annexe I	- Liste des participants
Annexe II	- Projet de norme pour les filets congelés de morue et d'églefin
Annexe III	- Projet de norme pour les filets congelés de rascasse du Nord
Annexe IV	- Projet de norme pour les filets congelés de plie et d'espèces analogues de poissons plats
Annexe V	- Avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve, à l'eau ou à l'huile
Annexe VI	- Avant-projet de norme pour les crevettes congelées
Annexe VII	- Résumé des réponses des gouvernements au questionnaire sur les "sardines en conserve"
Annexe VIII	- Rapport du Président du Sous-Comité ad hoc

RAPPORT DU
COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS
DE LA PECHE
Cinquième session
5-10 octobre 1970
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 cinquième session à Bergen (Norvège), du 5 au 10 octobre 1970, sous la présidence du Dr. O.R. Braekkan (Norvège).
2. Au nom du Directeur général des pêches de la Norvège, le Président a souhaité la bienvenue aux participants.
3. Ont participé à la réunion les représentants des 24 pays suivants:

Algérie	Japon
Australie	Maroc
Belgique	Pays-Bas
Brésil	Norvège
Canada	Pérou
Cuba	Pologne
Danemark	Portugal
France	Afrique du Sud (*)
Allemagne, Rép. féd.	Espagne
Islande	Suède
Inde	Royaume-Uni
Irlande	Etats-Unis d'Amérique

(*) à titre d'observateur

et les observateurs des organisations internationales suivantes:

Association des industries de poisson de la CEE (AIPCEE)
Communauté économique européenne (CEE)
Institut international du froid (IIF)

La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

Election du Rapporteur

4. Sur la proposition du Président, le Comité a nommé M. L.G. Hanson (Royaume-Uni), Rapporteur de la Session.

Adoption de l'ordre du jour provisoire

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire.

Questions soulevées par le rapport de la septième session de la Commission du Codex Alimentarius (Avril 1970)

6. Le secrétariat a informé le Comité que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et la Commission avaient apporté certaines modifications à la norme pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés et à la norme pour les crevettes en conserve, et que la Commission avait alors décidé de faire passer ces deux normes à l'étape 9 de la procédure d'élaboration des normes mondiales du Codex.

7. Le Comité a appris ensuite que les avant-projets de norme pour les filets surgelés de plie et de rascasse du Nord étaient passés à l'étape 6 de la procédure et que la Commission avait demandé que ces normes ne passent à l'étape 8 que lorsque le Comité aurait constaté qu'il avait résolu de façon satisfaisante les problèmes

relatifs aux défauts.

8. Le Comité a été ensuite informé que la Commission avait décidé de permettre l'utilisation du terme "frozen" au lieu de "quick-frozen", dans les pays où ce terme désigne couramment les produits transformés de la façon définie dans la section correspondante des normes respectives.

Questions soulevées par le rapport de la cinquième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Avril 1970)

9. Le Comité a appris que la phrase d'introduction de la section des normes de produits relative à l'étiquetage appliquant par voie de référence les dispositions de la norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, a été modifiée par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, qui a supprimé la référence à la section 5 de la norme générale.

10. Le Comité a estimé que les Comités s'occupant de produits, lorsqu'ils exigent que soit déclarée la liste complète des ingrédients d'un produit, doivent indiquer si l'eau doit ou non figurer sur ladite liste.

Questions soulevées par le rapport de la sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Octobre 1970)

11. On a signalé au Comité que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, à sa sixième session, avait demandé aux Comités du Codex s'occupant des produits de porter toute l'attention voulue à la justification technique de l'utilisation d'additifs alimentaires. A ce propos, le Comité a été informé que la Commission du Codex Alimentarius, à sa septième session, avait adopté des principes généraux concernant l'utilisation d'additifs alimentaires et que ceux-ci étaient joints en annexe au rapport de ladite session (1970).

Codes d'usages

Codes d'usages technologiques

12. La troisième consultation ad hoc sur les codes d'usages pour les poissons et les produits de la pêche s'est réunie à Rome du 20 au 22 mai 1970 et parmi les participants à titre privé figuraient des experts du Canada, du Danemark, de la France, des Pays-Bas, de la Norvège, du Royaume-Uni et des Etats-Unis.

13. Le projet de code pour le poisson surgelé a fait l'objet d'un examen approfondi et le groupe a approuvé la distribution du projet modifié aux Etats membres de la FAO et de l'OMS. Sauf si des changements fondamentaux étaient requis à la suite de l'examen par les pays, le code pour le poisson surgelé et celui pour le poisson frais seront soumis au secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius. Le code d'usages pour le poisson frais (Rapport FAO pêches No. 74) est disponible en anglais. Les versions française et espagnole sont en cours d'impression. Lors de la Consultation ad hoc un projet de code pour le poisson en conserve et les crustacés et mollusques a été examiné et est maintenant entre les mains d'experts pour avis.

14. En ce qui concerne les travaux futurs, les priorités suivantes ont été fixées pour l'élaboration des codes: crustacés; poissons salés et séchés; poissons fumés; produits précuits, pannés et frits. La FAO a eu recours à un expert-conseil, l'année passée, pour accélérer ce travail et y a maintenant affecté un fonctionnaire à plein temps pour assurer des progrès réguliers dans ce domaine. Certains participants à la consultation ont en outre été priés d'élaborer des codes d'usages en matière d'hygiène pour le poisson. Ils se sont inquiétés des risques de double emploi et de chevauchement entre les codes d'usages technologiques et les codes d'usages en matière d'hygiène. Le Groupe ad hoc a suggéré que ces questions soient portées à l'attention des Comités compétents du Codex.

Codes d'usages en matière d'hygiène

15. Le Comité a appris qu'à sa huitième session (1971) le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire examinerait les codes d'usages en matière d'hygiène qui doivent

être élaborés pour:

- i) la manutention du poisson frais et surgelé à bord et à terre (pays responsable: Royaume-Uni, en collaboration avec l'Australie)
- ii) les produits transformés de la pêche, frais et surgelés (pays responsable: Royaume-Uni, en collaboration avec l'Australie)
- iii) les poissons en conserve (pays responsable: Etats-Unis)
- iv) les mollusques (pays responsable: Etats-Unis, en collaboration avec l'Italie)
- v) les produits de la pêche en semi-conserve et fumés (pays responsable: Pays-Bas, en collaboration avec les Etats-Unis).

Questions générales concernant les normes pour les filets congelés

A. Les termes "congelé" et "surgelé"

16. Le Comité a examiné une proposition de l'Australie appuyée par le Canada et les Etats-Unis, visant à rétablir le terme "congelé" dans le titre de ces normes et à modifier en conséquence la section intitulée champ d'application.

17. A sa quatrième session, le Comité avait modifié le titre des normes, qui devenait "Filets surgelés de", de façon à préciser qu'elles ne concernaient pas les produits simplement "congelés" et non "surgelés"; à cette occasion, l'avis du Comité au sujet de la traduction du terme "surgelé" (en anglais "quick-frozen") avait été noté. (ALINORM 70/18, par. 17).

18. On a fait observer que la Commission, à sa septième session (1970), avait, lors de l'examen de la norme pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés, discuté du terme "surgelé" et décidé de ne modifier ni le titre, ni la section relative au champ d'application (paragraphe 84 du rapport de la Commission). Il a également été noté que toutes les normes élaborées par le Groupe mixte CEE/Codex d'experts de la normalisation des denrées surgelées utilisent ce terme dans le titre et dans le texte des normes.

19. La Commission a fait observer que ce problème est essentiellement un problème d'étiquetage. Sans changer la mention relative aux termes "congelé" ou "surgelé" autorisés à titre de variantes au paragraphe 5.1, "nom du produit", de la norme recommandée pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés, la Commission a inséré dans la section sur l'étiquetage de la norme recommandée pour les pois surgelés la disposition spéciale suivante: ".... le mot "surgelé" doit figurer aussi sur l'étiquette. Cependant, le terme "congelé" 1/ peut être utilisé dans les pays où cette expression est d'usage courant pour désigner un produit traité conformément aux dispositions de l'alinéa 2.1(b) de la présente norme".

20. Les délégations qui ont appuyé la proposition de l'Australie (voir par. 16 du présent rapport) visant à remplacer "surgelé" par "congelé", ont fait remarquer que le titre et la nomenclature se référeraient alors à l'état du produit et non au procédé de transformation. En outre, on constate une tendance générale à désigner sous le terme "congelé" des produits qui ont été soumis au traitement de surgélation. Ce terme est utilisé de surcroît dans le projet de code de pratiques pour le poisson surgelé, élaboré par le Département des pêches de la FAO. On a également attiré l'attention sur les normes pour le poisson "en conserve", qui ne mentionnent pas le procédé de mise en conserve.

1/ Note du Secrétariat: Dans la norme sur les petits pois surgelés le terme "Frozen" (congelé en français) a été laissé en anglais car seuls certains pays de langue anglaise sont intéressés par cette dénomination. Dans les normes sur les filets de poisson la nouvelle dénomination "frozen" entraîne des modifications importantes dans le texte et le Secrétariat a jugé utile de la traduire en français.

21. D'autres délégations ont estimé qu'il était nécessaire d'utiliser le terme "surgelé", de manière à préciser que les produits qui satisfont à la norme ont été transformés de cette façon particulière; à leur avis il est essentiel de préciser que des produits même à l'état congelé ne satisferaient pas nécessairement à la norme. Elles ont estimé en outre qu'il fallait, pour protéger le consommateur, indiquer la mention "surgelé" sur l'étiquette, afin de distinguer ces produits de ceux qui ont été transformés d'une autre façon et pourraient de ce fait être de qualité inférieure.

22. Le Comité a appris qu'à de très rares exceptions près, tous les filets qui font l'objet d'un commerce international ont été soumis au traitement de surgélation tel qu'il est décrit dans la définition du traitement. Le Comité a reconnu que cette définition était semblable à celle des normes pour les fruits et légumes surgelés, élaborées par le Groupe mixte d'experts, et que la Commission souhaiterait peut-être que les mêmes termes soient utilisés dans toutes les normes du Codex, à moins qu'il n'y ait de bonnes raisons d'adopter des dispositions différentes.

23. Le Comité a décidé toutefois de rétablir dans le titre des normes les mots "Filets congelés de ...", mais de ne pas modifier la section relative au champ d'application. Il a noté l'avis que le consommateur pouvait être induit en erreur par l'utilisation indifférente des termes "surgelé" et "congelé". Il a estimé qu'il était préférable, du moins pour les normes concernant le poisson congelé, d'adopter une disposition analogue à celle convenue par la Commission pour les pois surgelés: "Les termes "congelé" ou "surgelé" 1/ doivent figurer aussi sur l'étiquette; le terme utilisé sera celui qui est d'usage courant dans le pays où est vendu le produit pour désigner les produits traités conformément à l'alinéa 2.2 "Définition du procédé de la présente norme".

B. Plans d'échantillonnage

24. Le Comité a examiné la question des plans d'échantillonnage pour les filets congelés de poisson, compte tenu du fait que la Commission avait demandé aux Comités s'occupant des produits d'examiner les plans d'échantillonnage figurant dans le document ALINORM 69/27 en s'attachant notamment à déterminer les NQA convenant pour les critères de qualité et les défauts (rapport de la 7^{ème} session, par. 125). On a noté que le Comité exécutif examinerait les mesures à prendre, y compris le recours éventuel à un expert-conseil sur les questions d'échantillonnage.

25. La délégation du Danemark a présenté ses observations sur les plans d'échantillonnage, mentionnées au par. 122 du rapport de la Commission et indiqué que les plans seront également transmis au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Elle a attiré l'attention sur la difficulté du problème, comme il est indiqué dans le document, et sur les faiblesses des plans d'échantillonnage figurant dans le document ALINORM 69/27 et établis pour les fruits et les légumes traités. Si l'on pouvait supposer que tous les producteurs exerceraient un contrôle de la production, les faiblesses intrinsèques pourraient alors être réduites mais, dans le cas contraire, l'utilisation des plans présenterait des inconvénients, notamment pour le contrôle des lots importés. La délégation du Danemark a estimé que le Comité aurait tort d'essayer d'établir des plans d'échantillonnage voués à l'échec tant qu'il n'aurait pas l'avis du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et éventuellement d'un expert-conseil. Dans l'intervalle, toutefois, il conviendrait de dresser un tableau des défauts et de retenir un NQA, de façon qu'ils puissent être appliqués en temps utile aux plans d'échantillonnage. La délégation du Japon a attiré l'attention sur un nouveau tableau basé sur les emballages primaires et présenté dans ses observations écrites; elle a souligné que le NQA devait être choisi en fonction d'un plan d'échantillonnage déterminé, même si des plans différents devaient être établis pour différents niveaux de production, et ajouté que l'unité primaire d'échantillonnage devait être l'unité de vente.

26. Le Comité a décidé de traiter séparément la question des plans d'échantillonnage et celle des tableaux de défauts et du NQA et de supprimer toute mention de l'échantillonnage jusqu'à ce que des plans puissent être élaborés pour le poisson,

1/ Voir Note du Secrétariat qui figure à la page 3 du présent rapport.

compte tenu des décisions concernant d'autres produits et de celles du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

C. Défauts

27. Le Comité a considéré ensuite le rapport du Président du Sous-Comité ad hoc constitué au début de la session pour examiner les tableaux de défauts pour les filets congelés de morue et d'églefin, ainsi que de rascasse du Nord et de plie, à la lumière des observations détaillées des gouvernements et des travaux entrepris dans ce domaine par plusieurs pays. Le rapport du président du Sous-Comité figure à l'Annexe VIII. Le Comité a pris note des modifications apportées aux tableaux de défauts et constaté que le Sous-Comité était parvenu à un accord sur certains changements à opérer dans la section 3.2.1(a) de chaque norme. Le Comité a adopté le rapport, approuvé ses conclusions et décidé de modifier les normes conformément aux recommandations formulées. Il a accepté les tableaux de défauts sous réserve de changements de forme mineurs. En particulier, le Comité a retenu le NQA de 6,5 associé au tableau de défauts convenu par le Sous-Comité ad hoc.

28. Le Comité a alors examiné la question de savoir si les tableaux révisés et le NQA correspondant pouvaient être inclus dans la norme sans que les plans d'échantillonnage soient précisés. Il a été convenu que les filets congelés de plie et espèces analogues de poissons plats devaient faire l'objet de travaux supplémentaires, car il a été décidé d'élargir le champ de la norme. Les membres du Comité ont été invités à exécuter les travaux nécessaires à cet effet et à faire connaître leurs conclusions dans une nouvelle série d'observations à l'étape 6.

29. Le Comité a noté que les tableaux de défauts pour les filets de morue et d'églefin ainsi que de rascasse du Nord, avaient fait l'objet d'un accord au sein du Sous-Comité ad hoc composé de onze pays et, bien que tous les membres n'aient pas été en mesure d'effectuer les travaux de recherche nécessaires, le Comité a estimé qu'il convenait maintenant d'acquiescer de l'expérience en ce qui concerne les possibilités d'application pratique sur une période suffisamment longue. On a suggéré que la meilleure façon de procéder serait d'annexer les tableaux de défauts aux normes, à titre de recommandation n'ayant aucun caractère obligatoire, pour permettre l'évaluation objective des critères de qualité déjà inclus dans la section 3.2.1(a) de la norme. Le Comité aurait ainsi la base d'une méthode d'arbitrage internationale concernant tout plan d'échantillonnage qu'il pourrait élaborer dans l'avenir.

30. La plupart des membres du Comité ont accepté cette façon de procéder, compte tenu notamment du fait que la seule solution serait soit de maintenir les normes indéfiniment à l'étape 7, soit de les faire passer à l'étape ultérieure sans tableaux de défauts. Ces membres du Comité ont estimé que les normes telles qu'elles étaient élaborées - y compris les tableaux facultatifs de défauts - amélioreraient la protection du consommateur si elles étaient adoptées et qu'elles devraient donc être transmises à la Commission pour examen à l'étape 8. Cinq délégations n'ont pu, pour diverses raisons, appuyer cette proposition. La délégation des Pays-Bas a été d'avis que les tableaux devraient avoir un caractère obligatoire et a également attiré l'attention sur les faiblesses de la norme pour les filets de morue et d'églefin, en ce qui concerne le contenu net des produits givrés. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la Belgique et du Japon ont été d'avis également que les tableaux de défauts devraient avoir un caractère obligatoire. La délégation de la France aurait préféré être en mesure d'acquiescer une expérience pratique des tableaux révisés avant de les accepter.

31. Le Comité a décidé de joindre les tableaux de défauts à chaque norme, dans une annexe distincte portant un titre qui indique clairement qu'elle ne fait pas partie de la norme mais constitue un tableau de défauts assorti d'un NQA applicable non pas aux emballages individuels mais aux lots, en liaison avec un plan d'échantillonnage approprié. Comme il est indiqué aux par. 52 et 59, le Comité est convenu que les normes pour les filets congelés de morue et d'églefin, ainsi que de rascasse du Nord (modifiées) devraient être transmises à la Commission, pour examen à l'étape 8.

Examen à l'étape 7 du projet de norme pour les filets surgelés de morue et d'églefin

32. Le Comité était saisi du projet de norme mentionné ci-dessus, qui figure dans le document ALINORM 70/18, annexe III. Il a examiné également les observations contenues dans le document CODEX/FISH 1/11 et ses quatre addenda.

Titre de la norme

33. Le Comité a examiné de nouveau l'utilisation dans le titre de la norme des termes "quick-frozen" et "frozen". Cette question ayant un caractère général est traitée séparément aux paragraphes 16-23.

Définition du traitement

34. Le Comité a examiné l'indication relative à la "pratique reconnue de la décongélation et de la recongélation" qui se trouve dans la définition du traitement, discutée à sa quatrième session (ALINORM 70/18, par. 24). Il a appris que la Commission (7ème session) avait modifié cette clause dans la norme pour les petits pois surgelés (Rapport de la Commission pour 1970, par. 104). Le Comité a noté que le Groupe mixte CEE/Codex d'experts, à sa sixième session tenue en juillet 1970 (ALINORM 71/25, par. 18), avait supprimé la mention relative à la décongélation dans le paragraphe correspondant de la norme pour les fraises surgelées et des normes concernant d'autres produits surgelés.

35. Le Comité a noté qu'il était parfois d'usage d'élever la température, dans des conditions contrôlées, du poisson surgelé en bloc pour le reconditionner, mais a néanmoins décidé que le libellé révisé convenait pour les filets surgelés de morue et d'églefin et a modifié la norme en conséquence.

36. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait consigner l'avis qu'il convenait de définir l'expression "basse température" de façon à préserver la qualité du produit au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution.

Présentation

37. Le Comité a noté que l'expression "skin on, scaled" n'était pas tout à fait satisfaisante lorsqu'elle était traduite dans les autres langues officielles et est convenu de la modifier ainsi: "skin on, scaled (scales removed)" (avec peau écaillée (écailles enlevées)). La mention "pratiquement dépourvu d'écailles" est transférée à la section 3.2.

Produit fini

38. Le Comité a examiné la section concernant le produit fini à la lumière du rapport du président du Sous-Comité ad hoc constitué pour étudier les divers tableaux de défauts. (Voir également la section traitant des défauts aux par. 27-31 du présent rapport).

39. On a décidé de remanier les paragraphes:

- a) pour couvrir tous les défauts physiques des filets à l'état surgelé; la principale modification étant l'inclusion des matières étrangères, nématodes et caillots de sang sur la liste des défauts mentionnés;
- b) pour couvrir les critères de qualité du produit après cuisson;
- c)(ex d)) pour couvrir les défauts concernant la fréquence des petits morceaux de filets et la taille minimale admissible, en n'admettant qu'un seul morceau de moins de 30 g dans les emballages pesant moins de 250 g et en limitant le nombre de ces morceaux à 4 par kg pour les emballages de plus de 250 g;
- d) pour couvrir les défauts de déshydratation intense (brûlures dues au froid), résultant de méthodes défectueuses de congélation ou d'entreposage.

ADDITIFS ALIMENTAIRES

40. Le Comité a appris que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait approuvé les dispositions de la norme concernant les additifs alimentaires (voir également le document ALINORM 70/12, Annexe VIII, page 43).

ETIQUETAGE

41. Conformément à la décision prise à ce sujet par la Commission, la référence à la section 5 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées a été supprimée.

Nom du produit

42. Le Comité est convenu que le produit devait être désigné par les termes "filets de morue" et "filet d'églefin", selon le cas. En ce qui concerne la mention supplémentaire concernant l'état du produit le Comité est convenu que les termes "frozen" et "quick-frozen" pouvaient être utilisés indifféremment, selon les usages du pays où est vendu le produit (voir paragraphes 16-23 du présent rapport).

43. Se référant aux filets obtenus par découpage mécanique de blocs de filets, la délégation des Pays-Bas a proposé que le terme "filet" désigne également un produit non conforme aux prescriptions du par. 3.2.1(d) - qui a trait au nombre maximum de petits morceaux - à condition que le consommateur ne soit pas trompé. Plusieurs délégations ont appuyé cette proposition qui concerne un produit faisant l'objet d'un important commerce international. Le Comité a estimé que le consommateur ne serait pas trompé s'il ne pouvait faire la différence entre ce produit et les filets présentés en morceaux de plus grande dimension et décidé d'insérer une disposition appropriée concernant l'étiquetage. Le Comité a adopté le texte ci-après élaboré par les délégations des Etats-Unis et des Pays-Bas:

"6.1.1 Le produit doit être désigné, sur l'étiquette, par les termes "filets de morue" ou "filets d'églefin", selon le cas. Les paquets de filets découpés dans des blocs et qui peuvent contenir un nombre de petits morceaux supérieur à celui qui est autorisé à la section 3.2.1(c) peuvent être désignés par les termes filets de morue ou filets d'églefin, sous réserve que ces désignations soient d'usage courant dans le pays où doit être vendu le produit et à condition que le produit soit identifié de façon que le consommateur ne soit pas trompé."

Liste des ingrédients

44. Le Comité a examiné de façon approfondie la nécessité d'indiquer sur l'étiquette la liste complète des ingrédients. Etant donné que le produit ne comprend qu'une seule matière première, les filets de morue ou d'églefin, on a examiné s'il ne suffirait pas d'indiquer sur l'étiquette le nom du produit. La délégation des Pays-Bas a fait observer que les additifs alimentaires énumérés dans la norme, c'est-à-dire les polyphosphates et les ascorbates, sont utilisés à des fins technologiques seulement. A son avis, il n'est pas nécessaire de les déclarer sur l'étiquette; du reste, les polyphosphates ne sont pas déclarés habituellement car ils concernent la transformation du produit. D'autres délégations ont été d'avis que si le produit fini contient des ingrédients ou additifs alimentaires, le consommateur doit en être informé et que les additifs devraient être déclarés soit sous leur nom propre soit sous un nom générique. Il a été convenu de ne pas modifier cette section de la norme.

Contenu net

45. Le Comité a reconnu que le libellé actuel de la disposition donne l'impression que tous les produits sont recouverts de givre, alors que le givrage du produit est exceptionnel. Le Comité a décidé par conséquent de scinder ce paragraphe en deux parties, l'une ayant trait au contenu net des produits dépourvus de givre, l'autre concernant le contenu net des produits couverts de givre.

Identification des lots

46. Certaines délégations désirent que la déclaration de la date de fabrication soit rendue obligatoire et la République fédérale d'Allemagne a attiré l'attention sur le fait qu'en Allemagne il est obligatoire d'indiquer la date en clair pour l'information du consommateur. On a fait observer que pour des raisons de santé publique il était nécessaire de pouvoir identifier des lots particuliers et qu'une indication portée en code ou en clair sur l'étiquette de l'emballage facilitait l'identification. Il a été reconnu toutefois que l'identification du lot pourrait figurer sur l'emballage de gros et non pas sur chaque emballage de détail. Le Comité a décidé en conséquence, dans l'ensemble, de ne pas modifier la disposition correspondante de la norme.

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

47. Le Comité a été informé qu'à la prochaine session (février 1971), le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius examinerait les possibilités de procéder à l'élaboration de plans d'échantillonnage convenant aux divers produits. (Voir les sections correspondantes sur les plans d'échantillonnage et les défauts aux par. 24 à 31 du présent rapport).

Dégivrage

48. Se référant aux modifications apportées au texte du paragraphe 6.3 "contenu net", le Comité a décidé de remplacer le titre du par. 7.2 "Dégivrage" par "Détermination du contenu net des produits couverts de givre". Quelques délégations ont été d'avis qu'il faudrait élaborer une méthode plus satisfaisante; cependant, faute de propositions précises, le Comité a décidé de ne procéder à aucun changement.

Décongélation

49. La méthode de décongélation a été modifiée comme suit: "Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à environ 20°C (68°F). Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé presser doucement le sac de temps en temps, en prenant soin de ne pas abîmer la texture du poisson. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace".

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

50. En ce qui concerne l'examen de l'odeur, de la saveur et de la texture, la délégation des Pays-Bas a formulé une proposition ayant trait à la quantité minimale de l'échantillon à soumettre à la cuisson.

51. Le Comité a décidé qu'il n'était pas nécessaire de renvoyer pour approbation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, les méthodes de décongélation et de cuisson.

Etat d'avancement de la norme

52. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 8 de la procédure, pour la soumettre à la Commission du Codex Alimentarius à sa huitième session. La norme révisée figure à l'Annexe II du présent rapport.

Examen à l'étape 7 du projet de norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord

53. Le Comité a été saisi du projet de norme mentionné ci-dessus, figurant dans le document ALINORM 70/18, Annexe V. Il a examiné également les observations présentées dans le document CODEX/FISH 1a/8 accompagné de deux addenda.

54. Le Comité a décidé que les dispositions qui avaient été élaborées pour le projet de norme concernant les filets surgelés de morue et d'églefin devraient être incluses, mutatis mutandis, dans la norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord.

Définition du produit

55. Le Comité est convenu d'ajouter les espèces Sebastes viviparus et Helicolenus maculatus au par. 2.1(a).

Présentation

56. Le Comité est convenu également de remplacer le mot "doivent" par "peuvent" dans la première phrase du par. 2.2 (nouveau par. 2.3).

Additifs alimentaires

57. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait état de recherches entreprises en Allemagne sur les anti-oxydants et qui permettraient d'améliorer l'aptitude à la conservation du produit. La délégation de la France a été d'avis que des dispositions concernant les anti-oxydants pourraient être incluses dans la norme, suivant le résultat des recherches.

Nom du produit

58. Le Comité est convenu que les termes "fillets of ocean perch" ou "ocean perch fillets" pouvaient être utilisés indifféremment et que les termes "fillets of redfish" ou "fillets of rosefish" devraient être autorisés dans les pays où ils sont d'usage courant.

Etat d'avancement de la norme

59. Le Comité a décidé de faire passer la norme à l'étape 8 de la procédure, pour la soumettre à la 8ème session de la commission du Codex Alimentarius. La norme révisée figure à l'Annexe III du présent rapport.

Examen à l'étape 7 du projet de norme pour les filets surgelés de plie

60. Le Comité a été saisi du projet de norme sus-mentionné, figurant dans le document ALINORM 70/18, Annexe VI. Il a également examiné les observations présentées dans le document CODEX/FISH 16/6 et addenda.

61. Le Comité a examiné diverses propositions visant à étendre la norme à d'autres espèces de poissons plats. Plusieurs délégations ont douté quelque peu qu'il soit possible de n'avoir qu'une seule norme pour tous les poissons plats, en raison du grand nombre des espèces proposées, des différences de taille entre les divers groupes de poissons plats tels que les filets, soles, flétans et turbots, et de la difficulté que soulèvera probablement l'élaboration de dispositions concernant les défauts qui soient applicables à toutes ces espèces.

62. Les délégations du Canada et des Etats-Unis ont fait observer que les enquêtes qu'ils ont menées sur les tableaux de défauts élaborés à la dernière réunion avaient porté sur les filets de poissons plats énumérés dans leurs observations et qu'ils n'avaient eu aucune difficulté à appliquer un tableau commun de défauts à ces différentes espèces de poissons plats.

63. Il a été décidé que le titre de la norme devrait être modifié comme suit: "Norme pour les filets congelés de plie et d'espèces analogues de poissons plats". Le Comité est convenu également que toutes les espèces énumérées dans les observations écrites devraient être incluses dans la version révisée de la norme et que les gouvernements seraient invités à formuler expressément des observations sur une liste déterminée d'espèces qu'il conviendrait d'inclure dans la norme élargie. Les gouvernements devront dans la mesure du possible indiquer les chiffres du commerce international des diverses espèces qu'ils mentionneront et formuler des observations en particulier sur les dispositions concernant les défauts pour ces espèces. Le Comité a décidé qu'il convenait d'ajouter également à cette liste provisoire, les espèces Austroglossis microlepis et A. Pectoralis.

64. Le Comité a décidé d'apporter à la norme les mêmes changements qu'à celle pour les filets congelés de morue et d'églefin et a procédé aux modifications nécessaires pour harmoniser la norme, mutatis mutandis, avec les autres normes pour les poissons congelés.

Présentation

65. Le Comité est convenu de supprimer les mots "y compris les très petites", puisque ces espèces ne contiennent pas d'arrêtes très petites.

Produit fini

66. En ce qui concerne le par. 3.2.1(d), la délégation de la France a exprimé l'avis que, puisque les filets de ce produit sont petits et souvent emballés entiers, les emballages ne devraient pas contenir de morceaux "excessivement petits". D'autres délégations ont indiqué qu'étant donné notamment que le champ d'application avait été modifié, de nombreux filets ne seraient pas emballés entiers et que, par conséquent, la disposition relative aux petits morceaux serait nécessaire. Le Comité a décidé d'ajouter quelques mots au texte pour indiquer que des petits morceaux ne devraient être ajoutés que lorsque cela est nécessaire pour compléter le poids.

Nom du produit

67. La délégation des Etats-Unis a appuyé la proposition du Danemark, selon laquelle puisque le champ d'application de la norme a été modifié, il conviendrait d'adopter un libellé analogue à celui de la norme pour le thon et la bonite en conserve qui prévoit que "Le nom du produit doit être conforme aux règlements ou aux usages du pays où le produit sera distribué". La délégation de la France a souligné que l'on aurait grand avantage à utiliser le même nom dans tous les pays. La FAO ayant entrepris des travaux sur la terminologie du poisson, il serait possible, de l'avis de la France, d'adopter un nom qui pourrait être utilisé conjointement avec tout autre nom d'usage courant dans le pays où est vendu le produit. Les noms anciens finiraient par ne plus être utilisés. D'autres délégations ont estimé qu'il serait déroutant pour le consommateur de devoir s'habituer à de nouveaux noms.

68. Le Comité est convenu de demander aux gouvernements de présenter des observations détaillées sur les noms qui devraient être retenus pour les espèces actuellement couvertes par la norme. Ces observations devraient comprendre des renseignements sur les usages actuels en matière d'étiquetage ainsi que des suggestions pour la révision de la disposition de la norme relative à l'étiquetage.

Etat d'avancement de la norme

69. Le Comité a décidé de maintenir la norme révisée à l'étape 6 pour une nouvelle série d'observations de la part des gouvernements. La norme révisée figure à l'Annexe IV du présent rapport.

Examen à l'étape 3 de l'Avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve à la saumure ou à l'huile

70. Le Comité a été saisi du projet de norme sus-mentionné figurant dans le document ALINORM 70/18 Annexe VIII. Il a examiné également les observations présentées dans le document CODEX/FISH 7/9 accompagné d'un addendum.

Titre

71. Le Comité a décidé de modifier le titre de cette norme comme suit: "Avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve à l'eau ou à l'huile", de façon à tenir compte également du produit conditionné sans saumure.

Champ d'application

72. Le Comité a examiné une proposition de la délégation de la France tendant à inclure dans la section relative au champ d'application de la norme, les produits préparés avec la chair crue de certaines des espèces visées, recouverts d'eau salée et soumis à un traitement thermique. Des produits analogues sont apparemment préparés également dans d'autres pays, par exemple en Côte-d'Ivoire et au Sénégal. Le Comité est convenu de modifier le texte de la section "champ d'application" de la norme, de la façon suivante: "La présente norme vise la chair en conserve, pré-cuite ou non, du thon ou de la bonite à l'eau ou à l'huile. Elle ne s'applique pas aux

spécialités dans lesquelles le thon ou la bonite ne constituent qu'une partie du contenu comestible". Compte tenu de la nouvelle section "champ d'application", le Comité est convenu d'apporter les modifications nécessaires dans les autres sections de la norme.

DESCRIPTION

73. Le Comité a examiné les propositions présentées par les gouvernements dans leurs observations écrites au sujet des espèces de poissons à inclure dans la norme (par. 2.1). Plusieurs délégations ont exprimé quelques doutes en ce qui concerne l'inclusion d'espèces du genre Euthynnus (à l'exception peut-être de Euthynnus pelamys, également appelé Katsuwonus pelamys) ainsi que des espèces du genre Sarda. On a suggéré en particulier que l'espèce Euthynnus alletteratus soit supprimée, car la chair et la texture en sont quelque peu différentes. Le Comité a reconnu toutefois que toutes ces espèces étaient couvertes et a finalement décidé de ne pas modifier la liste des espèces mentionnées dans la norme.

74. La délégation de la France a été d'avis que la mise en conserve de poisson cru devrait être limitée aux espèces suivantes:

Neothunnus albacora (Lowe)	"thon albacore"
Thunnus thynnus (Linné)	"thon rouge"
Germo alalunga (Gwelin)	"Thon blanc"
Parathunnus obesas (Lowe)	"thon obèse"

car les poissons d'autres espèces seraient impropres. Le Comité est convenu de demander aux gouvernements de donner leur avis sur ce point précis, ainsi que sur la modification de la section 3.1 "matière première" en vue d'y ajouter une disposition spéciale concernant les caractéristiques du poisson cru, qui ne serait pas cuit avant la mise en conserve.

Préparation

75. Le Comité a accepté une proposition de la délégation du Japon tendant à modifier le libellé comme suit:

- "a) Normale: préparation à partir de poisson cuit sans peau
- b) au Naturel: poissons entiers préparés directement à l'état cru et pouvant être conditionnés "avec peau".

Le Comité a noté qu'il pourrait être nécessaire de modifier les dispositions relatives à l'étiquetage de façon à tenir compte de la mention de la préparation au naturel, d'autant plus que le terme "naturel" a une signification différente selon le pays lorsqu'il est appliqué à ce produit. Les gouvernements ont été priés de formuler leurs observations et des suggestions pour une terminologie appropriée.

Mode de conditionnement

76. Le Comité est convenu de supprimer la mention des tissus tachés au par. 2.2.2(a) "Entiers", car elle figure au par. 3.4 "Produit fini". Il a décidé également que la disposition relative aux grands récipients devrait être modifiée de façon que l'épaisseur des couches ne soit pas inférieure à 2,5 cm (1 pouce). Le Comité est convenu d'ajouter le mot "shredded" en anglais comme variante de "brisures" au par. 2.2.2(c).

Matière première

77. Sur la proposition de la délégation de la France, ce paragraphe a été modifié de façon à mieux indiquer les exigences en matière d'hygiène pour la matière première.

Ingrédients

78. Le Comité est convenu d'indiquer que l'eau utilisée comme milieu de conditionnement devait être potable et satisfaire à la norme correspondante de l'OMS. Il est aussi convenu que les arômes naturels pourraient être utilisés comme ingrédients.

Produit fini

79. Au cours d'une discussion concernant la proportion admissible de miette détachées, la délégation des Etats-Unis a informé le Comité que le chiffre de 18% avait été retenu après des études attentives du produit obtenu par découpage à la machine et que ce chiffre se rapportait au poids de la chair. Le Comité a noté que le produit découpé à la main pouvait répondre à une exigence plus stricte mais a décidé de ne pas effectuer de changement.

Classification en fonction de la couleur

80. Le Comité a examiné les observations écrites concernant la classification facultative en fonction de la couleur. De l'avis de la délégation des Etats-Unis, la méthode utilisée pour déterminer la couleur, sur laquelle sont fondés les chiffres spécifiés dans la section 3.5, ne conviendrait pas tout à fait pour une norme internationale, d'autant plus que l'on dispose maintenant, à la suite de recherches, d'une méthode objective. Le Comité est convenu qu'il faudrait attendre que les pays aient acquis une expérience suffisante de la méthode objective pour élaborer des prescriptions spécifiques en matière de couleur.

81. Il a été décidé par conséquent de supprimer la section 3.5 "Classification en fonction de la couleur" et d'insérer une disposition appropriée dans la section sur l'étiquetage (par. 6.1) de façon à donner des références facultatives pour la couleur et des avertissements appropriés sur les termes utilisés dans certains pays (voir rapport de la 4ème session, ALINORM 70/18, par. 35). Le Comité a réaffirmé sa décision que le terme "blanc" ne devrait être autorisé que pour "Thunus Alalunga". La délégation du Japon a exprimé le regret qu'il ne soit pas possible d'élaborer cette fois-ci un système obligatoire de classification en fonction de la couleur.

ETIQUETAGE

Nom du produit

82. Le Comité a examiné les observations écrites concernant le nom du produit et noté que divers pays suivaient des procédures très différentes pour nommer les espèces couvertes par la norme. Il a été convenu qu'il ne serait pas satisfaisant qu'une norme internationale laisse cette importante question du nom du produit entièrement aux règlements et coutumes de chaque pays, mais qu'il semblait peu probable, du moins pour le moment, que l'on parvienne à un accord sur des règles détaillées pour toutes les espèces. La délégation de la France a attiré l'attention sur la possibilité d'ajouter au nom du poisson celui de l'espèce. La délégation du Royaume-Uni a fait observer qu'il pourrait être utile d'indiquer l'espèce ou le genre quelque part sur l'étiquette, par exemple dans la liste d'ingrédients ou à côté, mais qu'il semblait essentiel de demander aux pays, quand ils acceptent la norme, d'indiquer comment les produits devraient être décrits dans leur pays, car sinon les pays exportateurs n'auraient pas la tâche facilitée.

83. Dans tous les cas le Comité a décidé de réserver la description "thon" et "bonite" aux espèces couvertes par la norme mais de ne prévoir leur utilisation qu'en accord avec les règlements et coutumes du pays où est vendu le produit. Les gouvernements sont invités à donner leur avis spécialement sur cette partie de la norme et, s'ils ne l'ont pas déjà fait, de donner des renseignements sur les règles et pratiques suivies actuellement en matière d'étiquetage.

Contenu net et poids égoutté

84. Le Comité a examiné la nécessité d'insérer dans la norme une disposition concernant le poids égoutté. On a fait observer qu'il existait plusieurs modes de présentation et de conditionnement, qu'il n'y avait pas de corrélation entre le remplissage du récipient et le poids égoutté et aucune méthode satisfaisante pour déterminer celui-ci. Le Comité a donc décidé de ne pas insérer de disposition à ce sujet.

Etat d'avancement de la norme

85. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 5 de la procédure, pour la soumettre à la 8ème session de la Commission du Codex Alimentarius. La norme révisée figure à l'Annexe V du présent rapport.

Examen à l'étape 2 de l'avant-projet de norme pour les crevettes congelées

86. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme préparé par les Etats-Unis (CODEX FISH 9/7) et une variante établie par le Danemark, distribuée sous forme de document de séance. Il a été généralement admis qu'un avant-projet devrait être porté à l'étape 3 de la procédure, mais une divergence d'opinion est apparue au sujet du champ que devrait couvrir la norme. Certaines délégations étaient en faveur d'une seule norme couvrant les produits crus et cuits, tandis que d'autres préféraient une norme distincte pour chaque produit.

87. Il s'est agi ensuite de savoir si la norme devait également couvrir les crevettes destinées à une transformation plus poussée. La délégation des Pays-Bas a estimé que les produits destinés à des utilisations industrielles devaient être exclus, comme on l'avait fait pour d'autres normes (filets congelés), car le principe fondamental du Codex Alimentarius est d'assurer la protection du consommateur, et ce principe s'applique le mieux aux produits qui vont directement au consommateur. D'autres délégations ont fait observer que les produits tant crus que cuits étaient vendus directement au consommateur et qu'il n'y avait donc aucune raison pour décider maintenant d'exclure des produits lorsqu'ils sont vendus en vue d'une transformation plus poussée.

88. Après avoir examiné la question, le Comité est convenu que l'avant-projet de norme préparé par les Etats-Unis devait passer à l'étape 3, le champ d'application étant révisé pour inclure les produits cuits à la vapeur, blanchis ou bouillis.

89. L'attention des gouvernements a été attirée sur le fait que certaines des dispositions, par exemple, présentation, calibre, défauts et chiffres ont été élaborées pour les produits crus et devraient être modifiées pour s'appliquer aux produits cuits. Dans leurs observations concernant cette norme, les gouvernements sont priés de s'attacher en particulier aux dispositions relatives aux produits crus ou cuits, ainsi qu'au point de savoir si la norme devrait s'appliquer aux produits destinés à une transformation ultérieure ou se limiter aux produits vendus directement au consommateur.

90. Il a été généralement admis que la mesure dans laquelle il faudrait adopter des dispositions différentes pour les produits crus et cuits, conditionnerait l'élaboration de la norme et que l'on pourrait ne pas perdre de vue la question de savoir s'il fallait une seule norme ou des normes distinctes.

91. La délégation de l'Irlande a de nouveau attiré l'attention du Comité sur le problème de l'espèce "Nephrops norvegicus" appelée "Dublin Bay Prawn" dans certains pays (voir ALINORM 70/18 par. 58). On est convenu d'insérer une disposition appropriée dans les sections sur le champ d'application et l'étiquetage de la norme pour éviter que cette désignation continue d'être utilisée, mais de la mettre entre crochets en attendant qu'on ait pris une décision définitive au sujet de son insertion. Les gouvernements ont été invités à donner leur avis en particulier sur cette disposition. Le projet de norme révisée figure à l'Annexe VI du présent rapport.

92. La délégation de l'Inde a informé le Comité que des taux bactériologiques maximums admissibles avaient été rendus obligatoires en Inde pour les exportations de crevettes congelées et cuites.

Avant-projet de norme pour les filets congelés de merlu

93. Le Comité a été informé que la délégation de l'Espagne avait préparé un premier projet de norme pour les filets congelés de merlu, mais ce document n'a pas été présenté au Comité, en raison des incertitudes qui subsistent au sujet de la section sur le champ d'application de la norme. Le Comité est convenu que cette section couvrirait les filets congelés de merlu en emballages de détail, à l'exclusion des blocs de filets

congelés. La délégation de l'Espagne est convenue de préparer pour la sixième session du Comité (1971) un nouveau document fondé sur la version révisée de la norme pour les filets congelés de morue et d'églefin. Le Comité est convenu en outre que les gouvernements intéressés devraient envoyer leurs propositions concernant ce premier projet de norme au chef de la délégation de l'Espagne pour la fin de février 1971.

Rapport sur les réponses au questionnaire sur les "sardines en conserve"

94. Le Comité a été saisi du résumé des réponses au questionnaire sur les sardines en conserve figurant dans le document CX/FFP 70/2. Le questionnaire avait été élaboré à la quatrième session du Comité (ALINORM 70/18, par. 47). Le Maroc et la Suède ont également distribué des observations écrites. La délégation du Brésil a informé le Comité que l'espèce Sardinella aurita était désignée sous le nom de sardine depuis de nombreuses années au Brésil. Le Comité a noté qu'un grand nombre de pays avaient fourni des renseignements et des vues utiles sur les sardines et les produits de type sardine, et décidé que le résumé des réponses, moins les annexes, mais complété par les observations écrites, serait joint au présent rapport (voir Annexe VII).

95. Le Comité a noté que la délégation de la France avait préparé un projet de norme détaillé comportant des dispositions sur les défauts, pour l'espèce Sardina pilchardus (Walbaum) à l'huile. Il a noté en outre qu'un texte sommaire proposé par la délégation du Danemark et couvrant les sardines et produits de type sardine avait été distribué aux délégations à la réunion, mais qu'il ne contenait pas de dispositions sur les défauts.

96. Après un nouveau débat, au cours duquel on a fait observer que le résumé constituait une base convenable pour poursuivre l'élaboration de dispositions détaillées concernant les sardines et produits de type sardine, on est convenu qu'un document de travail devrait être préparé en tenant dûment compte du résumé des réponses et des textes présentés par le Danemark et la France. On a reconnu que des renseignements et des suggestions concernant les dispositions sur les défauts étaient requises pour les espèces autres que Sardina pilchardus (Walbaum) et plusieurs pays, dont les Etats-Unis, le Canada et la Norvège ont proposé de les fournir. Le Comité a accepté l'offre du Royaume-Uni, qui a proposé d'établir le document de travail, et demandé que les renseignements et suggestions sur les dispositions relatives aux défauts, ainsi que toutes observations sur celles qui figurent dans le texte présenté par la France soient envoyés au chef de la délégation du Royaume-Uni au plus tard le 31 mars 1971. Les observations concernant les défauts devraient fournir des renseignements qui puissent être inclus dans un ou plusieurs tableaux de défauts et indiquer s'il est nécessaire d'établir un ou plusieurs tableaux de défauts.

97. La délégation du Royaume-Uni s'est engagée à fournir, aussitôt que possible, le document de travail pour qu'il puisse être distribué aux membres du Comité, c'est-à-dire sans attendre les renseignements sur les défauts. On a attiré l'attention sur la liste des espèces indiquées dans la question 2, et suggéré de les inclure toutes dans la norme, à l'exception d'Engraulis (anchois). Le Comité a noté que, lorsqu'il examinerait le document de travail à une session future, il serait nécessaire d'élaborer des dispositions détaillées pour un ou plusieurs projets de norme, ce qui prendrait nécessairement une part considérable du temps disponible lors de cette session.

Autres questions et travaux futurs

98. La délégation de l'Irlande a proposé que le Comité accorde une certaine priorité à l'élaboration de normes pour les harengs salés, les harengs congelés et les blocs congelés de morue. Le président a déclaré que ces questions seraient prises en considération dans le programme de travail futur, qui tiendrait également compte des observations écrites qui lui seraient communiquées conformément à la demande formulée au paragraphe 59 du rapport de la quatrième session (document ALINORM 70/18). Le Secrétariat diffusera pour examen à la prochaine session un document concernant les travaux futurs.

99. La délégation de l'Inde a proposé l'élaboration de normes pour les crevettes en conserve, séchées ou à la saumure. Il a été noté que ces produits ne sont pas couverts par la norme recommandée pour les crevettes en conserve et que si un amendement était envisagé, il serait nécessaire d'en faire la demande à la Commission. La délégation a demandé également si le Comité pourrait élaborer une norme pour les cuisses de grenouilles. Le Président a fait observer que les nouveaux travaux devaient faire l'objet d'un examen conformément aux règles de la Commission relatives à l'élaboration des normes et qu'à son avis les cuisses de grenouilles n'étaient pas du ressort du Comité.

Date de la prochaine session

100. Le Comité a noté que sa prochaine session aurait lieu un an plus tard approximativement. Il a reconnu toutefois que la date prévue était provisoire et serait soumise à l'approbation de la Commission, compte tenu des dates prévues pour les autres réunions.

STATUT ACTUEL DES NORMES

Norme	Etape	Document ALINORM-Annexes
Filets congelés de morue et d'églefin	8	71/18 - II
Filets congelés de rascasse du Nord	8	71/18 - III
Filets congelés de plie et d'espèces analogues de poissons plats	6	71/18 - IV
Thon et bonite en conserve à l'eau ou à l'huile	5	71/18 - V
Chair de crabe en conserve	4	70/18 - VII
Crevettes congelées	3	71/18 - VI
Filets congelés de merlu		1/

1/ A mettre au point, voir présent rapport, par. 93.

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

M. Abdellaoui
Inspecteur Divisionnaire de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture et de la Réforme Agraire
Sous-Direction de la Répression des Fraudes
12, Bd. Colonel Amirouche
Alger

S. Tagrast
Inspecteur de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture et de la Réforme Agraire
Sous-Direction de la Répression des Fraudes
12, Bd. Colonel Amirouche
Alger

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

A. Lagrain
Production Manager
Viking International
H. Baelskaal 24
Oostende

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

A.F. Santos
Superintendent of Brazilian Fisheries Development
Sudepe-Superintendencia do Desenvolvimento da Pesca
Praça 15 No. 4 - 4^o Andar
Rio - GB Brasil

R.D. Cardoso
Industrial
SIP Sociedade Industrial Pesqueira
Av. Presidente Vargas 509 - 20^o Andar
Rio de Janeiro, GB

R. Krause
Director Vice-President
Rua Laaguna 28
Itajai - Santa Catarina

C. de Macedo
Industrial
Macedo Ind. & Com. de Pescado S/A
Rua Hercilio Luz, 54
Itajai - Santa Catarina

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

Annex I

Page 2

BRAZIL (Contd.)

E. Lins
Manager
Av. Vieira Soutu 620, Leblon
Rio de Janeiro, GB

C. Serra
Manager
R. Visconde de Piraja 22
Ap. 304
Rio de Janeiro, GB

J. Carceles
Director
Avenida São Luis, 50 - 8º Andar
Conf. 82 C - São Paulo

C.R. da Silva Amaral
Director
Box Post 47
Av. Portugal, 498
Rio Grande - RS

M. Wildner
Manager
Rua 7 de Setembro, 49 - Biquacu SC

P. Sáboia
Manager
Rua São Clemente, 158/202
Rio de Janeiro, GB

J. Cavalier
Manager
SIP Sociedade Industrial Pesquera SA
Av. Presidente Vargas 509
Rio de Janeiro, GB

V. Mantuano
Director
Rua Carlos Gois 106, Leblon
Rio de Janeiro, GB

F. Mostowski
Director
Caixa Postal 392 - Niteroi
Estado de Rio

L. Fernando Cruz Marcondes
Economist
Rua Marques de Abrantes 200/502- Rio de Janeiro, GB

CANADA

R.M. Bond
Chief of Inspection
Fish Inspection Branch
Department of Fisheries and Forestry
Ottawa

CANADA (Contd.)

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

D.D. Wilson
Acting Chief, Inspection Branch
Dept. of Fisheries and Forestry
115 S. Robson St.
Vancouver B.C.

C.H. Ashdown
Export Sales Manager
The Canadian Fishing Co. Ltd.
Vancouver B.C.

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

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

CUBA

José Fernandez Pérez
Instituto Nacional de la Pesca
Ataché Comercial
Cuban Embassy
Paris (France)

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director
Inspection Service for Fish Products
Danish Ministry of Fisheries
Dronningens Tvaergade 21
DK 1502 Copenhagen K

Karsten Hoydal
Laboratorieførstander
Torshavn - Faerøene

J. Sieverts
Civilingeniør
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 39
2200 Copenhagen N

Erling L. Dyekjaer
Civilingeniør
Dyekjaers Hus
6700 Esbjerg

Mogens Pryds
Civilingeniør
Den Kgl. Grønlandske Handel
1401 København K

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

P. Maze
Vice-President
Syndicat Importateur et Fabricants
Produits Surgelés
3, rue Lojelbach
Paris 8ème

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

H. Hesse
Dipl. Volkswirt
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft u. Forsten
53 Bonn

Dr. K. Gerigk
Wissenschaftlicher Oberrat
Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33 - Unter den Eichen 82-84

Professor Dr. Victor Meyer
Bundesforschungsanstalt für Fischerei
2 Hamburg 50 - Palmallee 9

Folkert Marr
Fishing Industry Association
Hamburg 50 - Museumstr. 18

Dr. W. Krane
"Nordsee" Deutsche Hochseefischerei GmbH
285 Bremerhaven 2 - Klussmannstr. 3

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

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

Einar M. Johannsson
Icelandic State Fish Inspection
Tryggvagata 2, Reykjavik

INDIA
INDE

C.N. Modawal
Director Quality Control and Inspection
Government of India
Ministry of Foreign Trade
Udyog Bhawan
New Delhi

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector and Engineer
Dept. Agriculture and Fisheries
3 Cathal Brugha St.
Dublin 1

JAPAN
JAPON

Toji Iida
Counsellor of Embassy of Japan
Oslo (Norway)

JAPAN (Contd.)

Tadashi Imai
Aquatic Product Section
Fishery Agency
Ministry of Agriculture and Forestry
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo

Hiroshi Ikuta
Fisheries Section
Tokyo Export Commodities
Inspection Institute
Ministry of Agriculture and Forestry
4-4-7, Konan, Minato-ku
Tokyo

Michio Takasaka
Manager
Tuna Packers Association of Japan
Ida Bldg., 2-1, Yaesu, Chuo-ku
Tokyo

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

Abdelaziz Cherrat
Secrétaire Général de la Fédération des Industries
de la Conserve au Maroc
79 Avenue Hassan II
Casablanca

Mohamed Senhaji
Délégué de l'O.C.E. Maroc
Office de commercialisation et d'exportation
45, Av. des FAR
Casablanca

Jilali Mouedden
Ingenieur
Institut des pêches maritimes
Rue de Tiznit
Casablanca

Jean Collignon
Directeur
Institut des pêches du Maroc
Institut des pêches
Rue de Tiznit
Casablanca

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

K. Büchli
Public Health Inspector
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam

Dr. J.J. Doesburg
Director
Institute for Fishery Products
Dokweg 37, Postbus 183
Ijmuiden

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

Annex I

Page 6

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan *
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research Institute
Bergen

E. Heen
Director
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
Bergen

F.J. Grahl
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
Bergen

S. Skilbrei
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
Bergen

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

P. Haram
Councillor
Ministry of Fisheries
Oslo

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

F. Hansen
Director
Fiskebåtredernes Forbund
Bergen

J. Morland
Chief Laboratory
A/S Findus
Hammerfest

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

T. Kvande-Pettersen
Manager
Industrilaboratoriet A/S
Kristiansund N.

* Chairman
Président
Presidente

NORWAY (Contd.)

C.F. Kolderup
Secretary General
Norwegian Cannery Association
Stavanger

O. Hanssen
Councillor for Fishery Matters
Royal Norwegian Embassy
Bruxelles (Belgium)

PERU
PEROU

Alfredo Belindo
Chief Technical Dep.
Sociedad Nacional de Pesquería
Av. Wilson 911, 2^o Pisc
Lima

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Ed. Kordyl
Chief, Fish Technology Dep.
Sea Fisheries Institute
Gdynia, al. Zjednoczenia 1

W. Pieniazek
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Gdynia 2, Ul. Polska 24

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

PORTUGAL

Dr. Luis Matias Torres
Chief
Instituto Portugues de Conserves de Peixe
Av. 24 de Julho
76 Lisboa

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

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

Dr. R.J. Nachenius
Director
Fishing Industry Research Institute
Cape Town

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

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

Dr. José Fernandez Espinosa
Jefe, Oficina de Normalización
Ministerio de Comercio
Paseo Castellana, 16
Madrid

Annexe I

Page 8

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Erik Christiansen
Technical Director
Nordreco AB
267 00 Bjuv

Per Goll-Rasmussen
Head of Laboratory
Abba
450 40 Kungshamn

Gösta Liljegren
Section Chief
Svenska Konservkontrollen
Fack
400 25 Göteborg 52

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

L.G. Hanson
Chief Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1

D.L. Orme
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1

C.J. Early
Ministry of Technology
Humber Laboratory
Torry Research Station
Hull

Dr. J.J. Connell
Torry Research Station
Ministry of Technology
Baxter Street
Aberdeen

J.R. Crook
Technical Director
Associated Fisheries and Foods Ltd.
Brighton St.
Hull

O.S. Anderson
British Fish Cannery
11 Dock Place, Leith
Edinburgh

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

Joseph W. Slavin
Assistant Director
National Marine Fisheries Service
National Ocean and Atmospheric Agency
U.S. Dept. of Commerce
Washington D.C. 20240

UNITED STATES OF AMERICA
(Contd.)

J.R. Brooker
Chief, Division of Fishery Products Insp.
National Marine Fisheries Service
National Oceanographic and Atmospheric Agency
Washington D.C. 20240

Frank H. Allhands, jr.
Food Technologist
Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington D.C. 20201

Dr. I.I. Somers
Director Research National Cannery Association
1133 20th St.
Washington D.C. 20036

Charles R. Carry
Executive Director
Tuna Research Foundation Inc.
Ferry Building
Terminal Island, California 90731

Fred Jermann
Director
Bumble Bee Seafoods
P.O. Box 60
Astoria, Oregon 97103

J.L. Warren
Chairman, Maine Sardine Council
Battery St.
Eastport, Maine 04631

C.L. Stinson jr.
Treasurer, Stinson Canning Co.
Prospect Harbor, Maine 04669

Lee J. Weeding
Executive Director
National Fisheries Institute
1225 Connecticut Av. N.W.
Washington D.C. 20036

Robert J. Gruber
National Fisheries Institute
4575 Concord Drive
Cleveland, Ohio 44126

E. Day Wood jr.
President, Shoreline Seafoods Ltd.
P.O. Box 23021
Tampa, Florida 33622

Annexe I

Page 10

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

Daniel Rémy
Conseiller Technique
28, rue des Sablons
Paris 16ème, France

E.E.C.

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

I.I.F.

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

F.A.O.

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

Willem L. de Haas
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

W.H.O.

Dr. Z. Matyas
Food Hygienist
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
1211 Geneva 27, Switzerland

PROJET DE NORME POUR LES FILETS CONGELES DE MORUE ET D'EGLEFIN
(Soumis à la huitième session de la Commission du Codex Alimentarius
à l'étape 8 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

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

Morue: Gadus morhua L. (synonyme Gadus callarias L.)
Gadus ogac, et Gadus macrocephalus
Eglefin: Melanogrammus aeglefinus

- 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 de façon à faciliter l'emballage.

2.2 Définition de la transformation

Le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximum soit franchi rapidement. La congélation 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 finale du produit.

La pratique reconnue qui consiste à reconditionner le produit dans des conditions contrôlées et à le soumettre au traitement de congélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.3 Présentation

Les filets doivent être présentés:

- a) avec peau non écaillée; ou
b) avec peau écaillée (écailles enlevées); 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 être d'une qualité telle qu'ils puissent être vendus frais pour la consommation humaine.

3.2 Produit fini

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

de coloration, de caillots de sang, de membranes noires (paroi abdominale), de nématodes et, selon le cas, de peau, d'écaillés et d'arêtes.

- b) Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'annexe A, 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 ne doit pas comporter trop de morceaux excessivement petits. On considère qu'un morceau pesant moins de 30 g est excessivement petit. Le nombre maximum de petits morceaux de filets autorisé est d'un par paquet pesant moins de 250 g et de 4 par kg en paquets de 250 g ou plus, sous réserve des dispositions du paragraphe 6.1.1.
- d) Le produit fini doit être exempt de déshydratation intense (brûlures dues au froid) qui ne pourrait être facilement éliminée par grattage.

Note: Un tableau recommandé de défauts physiques applicable à titre facultatif aux lots de produits finis, assorti d'un NQA de 6,5, figure à l'annexe B.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<u>Additif</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Monophosphate, monosodium ou monopotassium (orthophosphate de Na ou de K)	0,5 pour cent m/m du produit fini, exprimé en P ₂ O ₅ , seul ou en combinaison
Diphosphate, tétrasodium ou tétrapotassium (pyrophosphate de Na ou de K)	
Triphosphate, pentasodium ou pentapotassium ou calcium (tripolyphosphate de Na, K ou Ca)	
Polyphosphate, sodium (hexamétophosphate de Na)	
Ascorbate, sels de potassium et de sodium	0,1 pour cent m/m du produit fini, exprimé en acide ascorbique

5. HYGIENE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme devraient être préparés en conformité du Code d'usages international recommandé, Principes généraux d'hygiène alimentaire (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 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (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 sur l'étiquette par les termes "filets de morue" ou "filets d'églefin", selon le cas. Les paquets de filets découpés dans des blocs et qui peuvent contenir un nombre de petits morceaux supérieur à celui qui

est autorisé à l'alinéa 3.2.1(c) peuvent être désignés par les termes "filets de morue" ou "filets d'églefin", sous réserve que ces désignations soient d'usage courant dans le pays où le produit doit être vendu et à condition que le produit soit identifié de façon que le consommateur ne soit pas trompé.

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.

6.1.3 En outre, l'un des termes "congelé" ou "surgelé" doit figurer sur l'étiquette, selon l'usage courant du pays où le produit est vendu, pour désigner un produit soumis au traitement de congélation défini au paragraphe 2.2.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La liste complète de tous les ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion doit figurer sur l'étiquette. Les spécifications des paragraphes 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont également applicables à ce produit.

6.3 Contenu net

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

6.3.2 Lorsque le produit est givré, le contenu net se rapporte au produit, non compris le givrage.

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

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

6.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée est 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'EXAMEN ET D'ANALYSE

7.1 Décongélation

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à 20°C (68°F). Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture du poisson. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace.

7.2 Cuisson

Les méthodes de cuisson à la vapeur, au four ou par ébullition figurent à l'annexe A de la présente norme.

La méthode d'analyse exposée ci-dessous est une méthode internationale d'arbitrage qui doit être approuvée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.3 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

Ouvrir l'emballage dès que le produit a quitté le lieu d'entreposage frigorifique et placer le contenu sous un jet modéré d'eau froide. Agiter avec soin pour éviter que le produit ne se brise. Laisser couler l'eau jusqu'à ce que tout le givre visible ou que l'on peut sentir ait disparu. Placer le produit sur un tamis circulaire No. 8 de 20 cm (8 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids inférieur à 900 g (2 livres*) ou de 30 cm (12 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids supérieur à 900 g (2 livres*). 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).

* livres avoirdupois

METHODES DE CUISSON

Cuisson à la vapeur

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

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

Cuisson au four

Revêtir d'une feuille d'aluminium une plaque allant au four et mesurant approximativement 30 x 20 x 6 cm (12 x 8 x 2 1/2 pouces). 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 230°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 70°C (160°F), c'est-à-dire au bout d'une vingtaine de minutes.

TABLEAU RECOMMANDE DE DEFAUTS - MORUE ET EGLEFIN

Le tableau ci-dessous et le nombre maximum admissible de points de pénalisation sont fondés sur un NOA de 6,5. Le tableau de défauts ne doit pas être appliqué aux emballages individuels mais aux lots, en liaison avec un plan d'échantillonnage approprié.

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

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

1. Arêtes
 - a) Filets sans arêtes

de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension	2
de 5 mm jusqu'à 30 mm dans n'importe quelle dimension	4
de plus de 30 mm dans n'importe quelle dimension	8
 - b) Filets non désignés par la mention "sans arêtes"

Arêtes, non compris les très petites, de plus de 10 mm dans n'importe quelle dimension	4
--	---
2. Défauts de coloration

Tout défaut évident de coloration de la chair du poisson de 3 cm ² jusqu'à 10 cm ²	4
Au-dessus de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus	2
3. Caillots de sang

De plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension	4
---	---
4. Nématodes

Chaque nématode enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou vers non enkystés de plus de 1 cm de longueur, ou vers dont la couleur sombre n'est pas acceptable	4
---	---
5. Nageoires ou parties de nageoires, y compris les arêtes internes et externes, autres que les nageoires dorsales des Filets "Butterfly" (bloc)

<u>Filets sans arêtes</u>	
Chaque nageoire ou partie de nageoire de 3 cm ² ou moins	8
Au-dessus de 3 cm ² , par 3 cm ² complets en sus	4
<u>Filets non désignés par la mention "sans arêtes"</u>	
Chaque nageoire ou partie de nageoire de 3 cm ² ou moins	4
Au-dessus de 3 cm ² , par 3 cm ² complets en sus	2
6. Peau (filets sans peau)

Chaque morceau de plus de 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	4
Au-dessus de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus	2
7. Membrane noire (paroi abdominale)

Chaque morceau de plus de 5 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	4
Au-dessus de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus	2

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

PROJET DE NORME POUR LES FILETS CONGELES DE RASCASSE DU NORD

(Soumis à la huitième session de la Commission du Codex Alimentarius
à l'étape 8 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

- a) Les filets surgelés de rascasse du Nord sont préparés à partir de poissons appartenant aux espèces suivantes: (a) Sebastes marinus, (b) Sebastes mentella, (c) Sebastes viviparus, (d) Sebastes alutus, (e) Scorpaena dactyloptera Delarocche, ou (f) Helicolenus maculatus.
- 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 de façon à faciliter l'emballage.

2.2 Définition de la transformation

Le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximum soit franchi rapidement. La congélation 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 finale du produit.

La pratique reconnue qui consiste à reconditionner le produit dans des conditions contrôlées et à le soumettre au traitement de congélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.3 Présentation

Les filets doivent être présentés:

- a) avec peau écaillée (écailles enlevées); 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 congelés 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 puissent être vendus frais pour la consommation humaine.

3.2 Produit fini

- 3.2.1 a) Les filets doivent être exempts de matières étrangères et de tout organe interne et comporter le moins possible d'écorchures, de déchirures et de parois abdominales, de nageoires et de chair présentant de nets défauts de coloration, de caillots de sang, de membranes noires (paroi abdominale),

de nématodes et, selon le cas, de peau, d'écailles et d'arêtes.

- b) Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'annexe A, 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 ne doit pas comporter trop de morceaux excessivement petits. On considère qu'un morceau pesant moins de 30 g est excessivement petit. Le nombre maximum de petits morceaux de filets autorisé est d'un par paquet pesant moins de 250 g et de 4 par kg en paquets de 250 g ou plus, sous réserve des dispositions du paragraphe 6.1.1.
- d) Le produit fini doit être exempt de déshydratation intense (brûlures dues au froid) qui ne pourrait être facilement éliminée par grattage.

Note: Un tableau recommandé de défauts physiques applicable à titre facultatif aux lots de produits finis, assorti d'un NQA de 6,5, figure à l'annexe B.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<u>Additif</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Monophosphate, monosodium, monopotassium (orthophosphate de Na ou de K)	0,5% m/m du produit fini exprimé en P ₂ O ₅ , seul ou en combinaison
Diphosphate, tétrasodium ou tétrapotassium (pyrophosphate de Na ou de K)	
Triphosphate, pentasodium ou pentapotassium ou calcium (trypolyphosphate de Na, de K ou de Ca)	
Polyphosphate, sodium (hexamétophosphate de Na)	
Ascorbate, sels de potassium ou de sodium	0,1% m/m du produit fini, exprimé en acide ascorbique

5. HYGIENE

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

6. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (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 sur l'étiquette par les termes "filets de rascasse du Nord". Les termes "filets de sébaste" ou "filets de perche de mer" sont autorisés dans les pays où ils sont d'usage courant. Les paquets de filets découpés dans des blocs et qui peuvent contenir un nombre de petits morceaux

dépassant le nombre autorisé à l'alinéa 3.2.1(c) peuvent être désignés par les termes "filets de rascasse du Nord", sous réserve que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où doit être vendu le produit et à condition que le produit soit identifié de façon que le consommateur ne soit pas trompé.

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.

6.1.3 En outre, l'un des termes "congelé" ou "surgelé" doit figurer sur l'étiquette, selon l'usage courant du pays où le produit est vendu, pour désigner un produit soumis au traitement de congélation défini au paragraphe 2.2.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La liste complète de tous les ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion doit figurer sur l'étiquette. Les spécifications des paragraphes 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont également applicables à ce produit.

6.3 Contenu net

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

6.3.2 Lorsque le produit est givré, le contenu net se rapporte au produit, non compris le givrage.

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

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

6.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée est 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 indiqué en code ou en clair.

7. METHODES D'EXAMEN ET D'ANALYSE

7.1 Décongélation

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à 20°C (68°F). Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture du poisson. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de partie dure ou de cristaux de glace.

7.2 Cuisson

Les méthodes de cuisson à la vapeur, au four ou par ébullition figurent à l'annexe A de la présente norme.

La méthode d'analyse exposée ci-dessous est une méthode internationale d'arbitrage qui doit être approuvée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.3 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

Ouvrir l'emballage dès que le produit a quitté le lieu d'entreposage frigorifique et placer le contenu sous un jet modéré d'eau froide. Agiter avec soin pour éviter que le produit ne se brise. Laisser couler l'eau jusqu'à ce que tout le givre visible ou que l'on peut sentir ait disparu. Placer le produit sur un tamis circulaire No. 8 de 20 cm (8 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids inférieur à 900 g (2 livres*) ou de 30 cm (12 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids supérieur à 900 g (2 livres*). Sans remuer le produit, incliner le tamis à un angle d'environ 17 à 20° pour faciliter l'opération et laisser égoutter pendant deux minutes exactement (chronomètre). Placer aussitôt le produit dans un récipient taré et peser (méthode d'analyse AOAC No. 18.001).

* livres avoirdupois

METHODES DE CUISSON

Cuisson à la vapeur

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

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

Cuisson au four

Revêtir d'une feuille d'aluminium une plaque allant au four et mesurant approximativement 30 x 20 x 6 cm (12 x 8 x 2 1/2 pouces). 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 230°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 70°C (160°F), c'est-à-dire au bout d'une vingtaine de minutes.

TABLEAU RECOMMANDE DE DEFAUTS - RASCASSE DU NORD

Le tableau ci-dessous et le nombre maximum admissible de points de pénalisation sont fondés sur un NQA de 6,5. Le tableau de défauts ne doit pas être appliqué aux emballages individuels mais aux lots, en liaison avec un plan d'échantillonnage approprié.

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

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

1. Arêtes

a) Filets sans arêtes

de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension 2
de 5 mm jusqu'à 30 mm dans n'importe quelle dimension 4
de plus de 30 mm dans n'importe quelle dimension 8

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

Arêtes, non compris les très petites, de plus de 10 mm dans n'importe quelle dimension 4

2. Défauts de coloration

Tout défaut évident de coloration de la chair du poisson de 3 cm² jusqu'à 10 cm² 4

Au-dessus de 10 cm², par 5 cm² complets en sus 2

3. Caillots de sang

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

4. Nématodes et copépodes

Chaque nématode ou copépode enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou vers non enkystés de plus de 1 cm de longueur, ou vers dont la couleur sombre n'est pas acceptable 4

5. Nageoires ou parties de nageoires, y compris les arêtes internes et externes

Filets sans arêtes
Chaque nageoire ou partie de nageoire de 3 cm² ou moins 8

Au-dessus de 3 cm², par 3 cm² complets en sus 4

Filets non désignés par la mention "sans arêtes"
Chaque nageoire ou partie de nageoire de 3 cm² ou moins 4

Au-dessus de 3 cm², par 3 cm² complets en sus 2

6. Peau (filets sans peau)

Chaque morceau de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² 4

Au-dessus de 10 cm², par 5 cm² complets en sus 2

7. Membrane noire (paroi abdominale)

Chaque morceau de plus de 5 cm² et jusqu'à 10 cm² 4
Au-dessus de 10 cm², par 5 cm² complets en sus 2

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

PROJET DE NORME POUR LES FILETS CONGELES DE PLIE ET
D'ESPECES ANALOGUES DE POISSONS PLATS

(Renvoyé à l'étape 6 de la procédure pour une nouvelle série d'observations gouvernementales)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

a) Les filets surgelés de plie sont préparés à partir de poissons appartenant aux espèces suivantes:

<u>Nom scientifique</u>	<u>Nom vulgaire</u>
Genus - <u>Ancylopsetta</u> <u>Ancylopsetta quadrocellata</u>	Flétan
Genus - <u>Atheresthes</u> <u>Atheresthes stomias</u>	Flétan
Genus - <u>Citharichthys</u> <u>Citharichthys sordidus</u>	Flétan
Genus - <u>Cyclopsetta</u> <u>Cyclopsetta fimbriata</u> <u>Cyclopsetta chittendeni</u>	Flétan Flétan
Genus - <u>Glyptocephalus</u> <u>Glyptocephalus cynoglossus</u>	Flétan
Genus - <u>Hippoglossina</u> <u>Hippoglossina oblonga</u>	Flétan
Genus - <u>Hypsopsetta</u> <u>Hypsopsetta guttulata</u>	Flétan
Genus - <u>Limanda</u> <u>Limanda ferruginea</u> <u>Limanda limanda (Pleuronectes Limanda)</u>	Flétan Flétan
Genus - <u>Liopsetta</u> <u>Liopsetta putnami</u>	Flétan
Genus - <u>Paralichthys</u> <u>Paralichthys dentatus</u> <u>Paralichthys lethostigma</u> <u>Paralichthys squamilentus</u> <u>Paralichthys albigutta</u> <u>Paralichthys californicus</u>	Flétan Flétan Flétan Flétan Flétan
Genus - <u>Platichthys</u> <u>Platichthys stellatus</u> <u>Platichthys flesus (Pleuronectes flesus)</u>	Flétan Flétan
Genus - <u>Pseudopleuronectes</u> <u>Pseudopleuronectes americanus</u>	Flétan

<u>Nom scientifique</u>	<u>Nom vulgaire</u>
Genus - <u>Scophthalmus</u> <u>Scophthalmus aquosus</u>	Flétan
Genus - <u>Syacium</u> <u>Syacium papillosum</u> <u>Syacium micrurum</u>	Flétan Flétan/
Genus - <u>Austroglossus</u> <u>Austroglossus microlepis</u> <u>Austroglossus pectoralis</u>	/Sole Sole
Genus - <u>Eopsetta</u> <u>Eopsetta jordani</u>	Sole
Genus - <u>Glyptocephalus</u> <u>Glyptocephalus zachirus</u> <u>Glyptocephalus cynoglossus</u>	Sole Sole
Genus - <u>Hippoglossina</u> <u>Hippoglossina stomata</u>	Sole
Genus - <u>Iopsetta</u> <u>Iopsetta isohëpsis</u>	Sole
Genus - <u>Lepidopsetta</u> <u>Lepidopsetta bilineata</u>	Sole
Genus - <u>Lepidorhombus</u> <u>Lepidorhombus whiff-iaonis</u>	Sole
Genus - <u>Lophosetta</u> <u>Lophosetta aquosa</u>	Sole
Genus - <u>Lyopsetta</u> <u>Lyopsetta exilis</u>	Sole
Genus - <u>Microstomus</u> <u>Microstomus pacificus</u> <u>Microstomus kitt (Pleuronectes</u> <u>microcephalus)</u>	Sole Sole
Genus - <u>Parophrys</u> <u>Parophrys vetulus</u>	Sole
Genus - <u>Pleuronichthys</u> <u>Pleuronichthys decurrens</u>	Sole
Genus - <u>Psettichthys</u> <u>Psettichthys melanostictus</u>	Sole
Genus - <u>Scophthalmus</u> <u>Scophthalmus rhombus</u>	Sole
Genus - <u>Solea</u> <u>Solea solea</u>	Sole
Genus - <u>Xystreurys</u> <u>Xystreurys liolepis</u>	Sole/

<u>Nom scientifique</u>	<u>Nom vulgaire</u>
Genus - <u>Pleuronectes</u>	
<u>Pleuronectes platessa</u>	Plie
<u>Pleuronectes quadrituberculatis</u>	Plie
Genus - <u>Hippoglossoides</u>	
<u>Hippoglossoides platessoides</u>	Plie

Note: Il existe d'autres noms communs pour beaucoup de ces espèces; quelques-unes d'entre elles ne correspondent pas aux trois principales dénominations utilisées tandis que d'autres espèces sont présentées sous des dénominations différentes (voir, par exemple, le Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche de l'OCDE, 1968, Fishing News (Books) Ltd. Londres).

- b) Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevés sur la carcasse par découpage parallèle à l'arête dorsale et des portions de tels filets découpés de façon à faciliter l'emballage.

2.2 Définition de la transformation

Le produit doit être soumis à un traitement de congélation et doit être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximum soit franchi rapidement. La congélation 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 finale du produit.

La pratique reconnue qui consiste à reconditionner le produit dans des conditions contrôlées et à le soumettre au traitement de congélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.3 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 les arêtes aient été éliminées totalement.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les filets surgelés de plie et d'espèces analogues de poissons plats doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant aux espèces précitées et être d'une qualité telle qu'ils puissent être vendus frais pour la consommation humaine.

3.2 Produit fini

- 3.2.1 a) Les filets doivent être exempts de matières étrangères et de tout organe interne et comporter le moins possible d'écorchures, de déchirures et de parois abdominales, de nageoires et de chair présentant de nets défauts de coloration, de caillots de sang, de membranes noires (paroi abdominale), de nématodes et, selon le cas, de peau, d'écaillés et d'arêtes.

- b) Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'annexe A, 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 ne doit pas comporter de morceaux excessivement petits, sauf si leur présence est nécessaire pour parfaire le poids du paquet. On considère qu'un morceau pesant moins de 30 g est excessivement petit. Le nombre maximum de petits morceaux de filets autorisé est d'un par paquet pesant moins de 250 g et de 4 par kg en paquets de 250 g ou plus, sous réserve des dispositions du paragraphe 6.1.1.
- d) Le produit fini doit être exempt de déshydratation intense (brûlure due au froid) qui ne pourrait être facilement éliminée par grattage.

Note: Un tableau recommandé de défauts physiques applicable à titre facultatif aux lots de produit fini, assorti d'un NQA de 6,5, figure à l'annexe B.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<u>Additif</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Monophosphate, monosodium ou monopotassium (orthophosphate de Na ou de K)	0,5% m/m du produit fini exprimé en P ₂ O ₅ , seul ou en combinaison
Diphosphate, tétrasodium ou tétrapotassium (pyrophosphate de Na ou de K)	
Triphosphate, pentasodium ou pentapotassium ou calcium (tripolyphosphate de Na, de K ou de Ca)	
Polyphosphate, sodium (Hexamétophosphate de Na)	
Ascorbate, sels de potassium ou de sodium	0,1% m/m du produit fini, exprimé en acide ascorbique

5. HYGIENE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme devraient être préparés en conformité du Code d'usages international recommandé, Principes généraux d'hygiène alimentaire (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 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (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 un terme conforme aux règlements, coutumes ou usages du pays dans lequel le produit sera distribué. Les filets découpés dans des blocs et qui pourraient contenir un nombre de petits morceaux dépassant le nombre autorisé au paragraphe 3.2.1(c) peuvent être désignés par le terme filets de sous réserve que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où doit être vendu le produit et à condition que le produit soit identifié de façon que le consommateur ne soit pas trompé.

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.

6.1.3 En outre, l'un des termes "congelé" ou surgelé" doit figurer sur l'étiquette, selon l'usage courant du pays où le produit est vendu, pour désigner un produit soumis au traitement de congélation défini au paragraphe 2.2.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La liste complète de tous les ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion doit figurer sur l'étiquette. Les spécifications des paragraphes 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont également applicable à ce produit.

6.3 Contenu net

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

6.3.2 Lorsque le produit est givré, le contenu net se rapporte au produit, non compris le givrage.

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

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

6.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée est 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'EXAMEN ET D'ANALYSE

7.1 Décongélation

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à 20°C (68°F). Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture du poisson. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace.

7.2 Cuisson

Les méthodes de cuisson à la vapeur, au four ou par ébullition figurent à l'annexe A de la présente norme.

La méthode d'analyse exposée ci-dessous est une méthode internationale d'arbitrage qui doit être approuvée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.3 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

Ouvrir l'emballage dès que le produit a quitté le lieu d'entreposage frigorifique et placer le contenu sous un jet modéré d'eau froide. Agiter avec soin pour éviter que le produit ne se brise. Laisser couler l'eau jusqu'à ce que tout le givre visible ou que l'on peut sentir ait disparu. Placer le produit sur un tamis circulaire de 20 cm (8 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids inférieur à 900 g (2 livres*) ou de 30 cm (12 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids supérieur à 900 g (2 livres*). 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 18.001).

* livres avoirdupois

METHODES DE CUISSON

Cuisson à la vapeur

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

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

Cuisson au four

Revêtir d'une feuille d'aluminium une plaque allant au four et mesurant approximativement 30 x 20 x 6 cm (12 x 8 x 2 1/2 pouces). 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 230°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 70°C (160°F), c'est-à-dire au bout d'une vingtaine de minutes.

TABLEAU RECOMMANDE DE DEFAUTS - PLIE ET ESPECES ANALOGUES DE POISSONS PLATS

Le tableau ci-dessous et le nombre maximum admissible de points de pénalisation sont fondés sur un NQA de 6,5. Le tableau de défauts ne doit pas être appliqué aux emballages individuels mais aux lots, en liaison avec un plan d'échantillonnage approprié.

Les 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 = 1 point
Deux arêtes de 5 mm ou moins = 2 points

1. Arêtes
 - a) Filets sans arêtes

de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension	1
de 5 mm et jusqu'à 30 mm dans n'importe quelle dimension	4
de plus de 30 mm dans n'importe quelle dimension	8
 - b) Filets non désignés par la mention "sans arêtes"

Arêtes de plus de 10 mm dans n'importe quelle dimension	4
---	---
 2. Défauts de coloration

Tout défaut évident de coloration de la chair du poisson de plus de 5 cm ² jusqu'à 10 cm ²	2
Au-dessus de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus	1
 3. Caillots de sang

De plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension	4
---	---
 4. Nématodes

Chaque nématode enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou vers non enkystés de plus de 1 cm de longueur, ou vers dont la couleur sombre n'est pas acceptable	4
---	---
 5. Nageoires ou parties de nageoires externes

Chaque nageoire ou partie de nageoire de 3 cm ² ou moins	4
Au-dessus de 3 cm ² , par 3 cm ² complets en sus	4
 6. Peau (filets sans peau)

Chaque morceau de plus de 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	4
Au-dessus de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus	2
 7. Membrane noire (paroi abdominale)

Chaque morceau de plus de 5 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	4
Au-dessus de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus	2
- Un échantillon de 1 kg sera considéré comme défectueux si le total des points de pénalisation est supérieur à 24.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE
A L'EAU OU A L'HUILE
 Passé à l'étape 5

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise la chair en conserve, précuite ou non, du thon ou de la bonite à l'eau ou à l'huile. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles le thon ou la bonite ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

- 2.1 Les conserves de thon et de bonite sont préparées avec la chair de poissons appartenant à l'une des espèces appropriées énumérées ci-dessous, conditionnées à l'eau ou à l'huile 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 tongol
Euthynnus pelamys (Syn. Katsuwonus pelamis)
Euthynnus lineatus
Euthynnus affinis
Euthynnus alletteratus
Sarda sarda
Sarda velox
Sarda chilensis
Sarda orientalis

2.2 Présentation2.2.1 Préparation

- a) Normale - préparation à partir de poisson cuit sans peau.
 b) Au naturel - poissons entiers préparés directement à l'état cru et pouvant être conditionnés "avec peau".

2.2.2 Mode de conditionnement

- a) Entiers - Poisson découpé en segments transversaux sans aucune adjonction de fragments détachés. Dans les récipients d'un contenu net de 450 g (1 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 450 g (1 livre)*, on peut couper le poisson en morceaux d'une longueur appropriée pour une disposition en une ou plusieurs couches d'épaisseur égale. L'épaisseur des couches ne sera pas inférieure à 2,5 cm (1 pouce). Les segments sont emboîtés de manière que les surfaces de coupe soient parallèles au fond de la boîte. Un fragment de segment peut être ajouté, si nécessaire, pour parfaire le remplissage du récipient.
- 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 1,2 cm (0,5 pouce); la structure musculaire initiale doit être maintenue.

* livre avoirdupois

- 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 et salubres appartenant aux espèces énumérées au paragraphe 2.1. Ces poissons peuvent être frais ou congelés et doivent être propres à la consommation humaine. Les poissons conditionnés "entiers" peuvent ne pas être cuits avant transformation.

3.2 Milieus de couverture

- a) Huile d'olive - conformes à la norme pertinente mise au point par la Commission du Codex Alimentarius.
- b) Autres huiles végétales - huiles végétales limpides, raffinées, désodorisées et comestibles, conformes à la norme pertinente mise au point par la Commission du Codex Alimentarius.
- c) Eau potable - aux propriétés conformes aux prescriptions de l'OMS contenues dans la "Norme internationale pour l'eau potable" (1963).

3.3 Ingrédients

- a) sel
- b) protéines hydrolysées
- c) épices, huiles d'épices ou extraits d'épices, assaisonnements végétaux et arômes naturels.

3.4 Produit 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'écaillés, de traînées 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. La proportion des particules détachées lors de l'emboîtement ne doit pas dépasser 18 pour cent du poids de la chair dans le cas du conditionnement "entier".

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires*:

<u>Additif</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Pyrophosphate de sodium	0,5% m/m du produit fini (exprimée en P ₂ O ₅)

* Voir rapport de la septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires ALINORM 71/12 (paragraphe 50) octobre 1970.

5. HYGIENE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme devraient être préparés en conformité des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

6. ETIQUETAGE

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

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par les termes thon et/ou bonite, avec ou sans qualification, en conformité des règlements et usages du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur. Les termes thon et bonite ne seront appliqués qu'aux poissons des espèces énumérées au paragraphe 2.1.

6.1.2 Le nom du produit peut être qualifié ou accompagné d'une indication de la couleur du produit; le terme "blanc" ne sera utilisé que pour Thunnus alalunga et les termes "clair", "foncé" et "mêlé" ne seront utilisés qu'en conformité des règlements du pays dans lequel le produit est vendu.

6.2 Présentation et mode de conditionnement

La présentation et le mode de conditionnement, décrits au paragraphe 2.2 et la mention du milieu de couverture, c'est-à-dire à l'eau ou à l'huile, devront figurer sur l'étiquette.

6.3 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion 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 en unités du système métrique (unités du système international), soit en unités du système avoirdupois, soit d'après les deux systèmes de mesure, selon les usages du pays où le produit sera vendu.

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 /à mettre au point/

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES CONGELEES
(Passé à l'étape 3 pour observations gouvernementales)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les crevettes crues congelées ou les crevettes cuites à la vapeur, blanchies ou bouillies pendant la transformation. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles les crevettes ne constituent qu'une partie du contenu comestible, et ne s'applique pas à l'espèce *Nephrops norvegicus*.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les crevettes surgelées sont préparées à partir des espèces des familles des Peneidae, Pandalidae, Crangonidae et Palaemonidae.

2.1.2 Des crevettes de taille et de couleur comparables peuvent être mélangées. Les crevettes présentant des différences évidentes à l'oeil nu, ou de tailles différentes ne doivent pas être mélangées.

2.2 Définition de la transformation

2.2.1 Le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux conditions énoncées ci-après. La congélation doit être effectuée à l'aide d'un équipement approprié, de manière que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint -18°C (0°F) 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 finale du produit.

L'usage reconnu consistant à reconditionner des produits dans des conditions contrôlées, et à le soumettre au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisé.

2.2.2 Les crevettes doivent être soit surgelées une à une, soit surgelées en bloc. Au cas où elles sont surgelées une à une, les crevettes doivent être maintenues séparées individuellement jusqu'au moment de la vente finale.

2.3 Présentation

2.3.1 Entières - tête et carapace conservées

2.3.2 Étêtées - tête enlevée et carapace conservée

2.3.3 Parées - crevettes étêtées que l'on a en outre décortiquées jusqu'au dernier segment, en laissant la carapace sur le dernier segment ainsi que sur le telson (queue).

- i) parées - préparées selon 2.3.3
- ii) parées et déveinées (nettoyées) - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués de la crevette ont été ouverts et la veine dorsale a été extirpée.
- iii) fendues (butterfly) - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués des crevettes sont fendus longitudinalement et présentés ouverts.
- iv) "Western style" - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués des crevettes sont fendus longitudinalement sur toute la longueur des quatre segments, en commençant par le segment antérieur ou numéro un.

2.3.4 Décortiquées - crevettes dont la tête et la carapace ont été entièrement enlevées.

- i) Déveinées (nettoyées) - outre le décorticage, le dos de la crevette est ouvert, la veine dorsale en est extirpée au moins jusqu'au dernier segment voisin du telson (queue).
- ii) Fendues (butterfly) - outre le décorticage, les crevettes sont fendues longitudinalement au moins jusqu'au dernier segment et présentées ouvertes.
- iii) "Western style" - outre le décorticage, les crevettes sont fendues longitudinalement sur toute la longueur des quatre segments, en commençant par le segment antérieur ou numéro un.

2.3.5 Brisées ou en morceaux - morceaux comprenant moins de quatre segments. De tels morceaux peuvent être présents dans les diverses catégories de taille à condition qu'ils ne dépassent pas la tolérance prévue au paragraphe 3.3.7. Lorsque des morceaux sont conditionnés comme catégorie ou marchandise spéciale, ils doivent être désignés conformément aux dispositions du paragraphe 7.1.2.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les crevettes surgelées sont préparées à partir d'une matière première propre et saine des espèces indiquées.

3.2 Ingrédients

L'eau de givrage des crevettes surgelées crues peut être additionnée de jus de citron et de sucre. 1/

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

- Produit propre, généralement de calibre uniforme et préparé avec soin;
- couleur caractéristique de l'espèce et de l'habitat ou des zones de récolte;
- les crevettes doivent être pratiquement exemptes de dessiccation, de déshydratation et de noircissement ou de toute coloration anormale.

3.3.2 Odeur et saveur

Après décongélation et, le cas échéant, cuisson, les crevettes doivent présenter une odeur et une saveur caractéristiques et être exemptes de toute odeur ou saveur étrangère. Une odeur ou une saveur naturelle rappelant l'iodoforme ne sont pas un défaut, sauf à un degré excessif.

3.3.3 Texture

La caractéristique de la chair des crevettes est de ne pas être coriace. Elles doivent être relativement fermes et exemptes de spongiosité. La texture des crevettes surgelées ne sera jugée qu'après décongélation, conformément à la méthode décrite dans la présente norme.

3.3.4 Givrage

Les crevettes peuvent être givrées soit individuellement, soit en bloc. Lorsqu'elles sont givrées, la pellicule formée par la glace doit recouvrir entièrement les crevettes afin de les protéger contre la déshydratation. L'eau utilisée pour le givrage doit être potable. Les normes pour l'eau potable ne seront pas inférieures aux "normes internationales pour l'eau de boisson" de l'Organisation mondiale de la santé, 1963.

1/ Il faut entendre par sucre toute matière adoucissante hydratée.

3.3.5 Quantités numériques

Quel que soit le mode de présentation, les crevettes surgelées doivent être emballées par quantités numériques, c'est-à-dire que le nombre moyen de crevettes est exprimé 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 est vendu, et peut être indiqué comme suit:

Nombre de crevette par kg	Nombre de crevette par livre avoirdupois
Non calibrées	Non calibrées
Moins de 22	Moins de 10
De 22 à 33 compris	De 10 à 15 compris
Plus de 33 mais pas plus de 44	Plus de 15 mais pas plus de 20
Plus de 44 mais pas plus de 55	Plus de 20 mais pas plus de 25
Plus de 55 mais pas plus de 66	Plus de 25 mais pas plus de 30
Plus de 66 mais pas plus de 77	Plus de 30 mais pas plus de 35
Plus de 77 mais pas plus de 88	Plus de 35 mais pas plus de 40
Plus de 88 mais pas plus de 110	Plus de 40 mais pas plus de 50
Plus de 110 mais pas plus de 132	Plus de 50 mais pas plus de 60
Plus de 132 mais pas plus de 154	Plus de 60 mais pas plus de 70
Plus de 154 mais pas plus de 176	Plus de 70 mais pas plus de 80
Plus de 176 mais pas plus de 198	Plus de 80 mais pas plus de 90
Plus de 198 mais pas plus de 220	Plus de 90 mais pas plus de 100
Plus de 220 mais pas plus de 440	Plus de 100 mais pas plus de 200
Plus de 440 mais pas plus de 660	Plus de 200 mais pas plus de 300

- i) La désignation en quantités numériques de crevettes surgelées doit s'appliquer aux crevettes non givrées dans le mode de présentation mentionné sur l'étiquette.

3.3.6 Défectuosités

Les autres défectuosités applicables aux crevettes surgelées sont les suivantes:

- i) coupées ou déchirées, endommagées ou en morceaux (ne s'applique pas à 2.3.5)
- ii) improprement décortiquées par rapport au mode de présentation
- iii) têtes, sauf dans le cas de crevettes entières
- iv) pattes et débris de carapaces
- v) matières étrangères

3.3.7 Tolérances

Quel que soit le mode de présentation, les crevettes surgelées doivent être conformes aux définitions et aux facteurs de qualités essentiels tels qu'ils sont définis dans la présente norme, sous réserve des tolérances indiquées à l'annexe B.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- 4.1 Les additifs énumérés ci-après aux crevettes ayant subi une préparation par blanchiment seront autorisés, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

- 1) Acide citrique pas de limitation
- 2) Phosphates ammoniaco-magnésiens /limite à établir/
- 3) Colorants /à préciser et limite à établir/

5. HYGIENE

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

6. POIDS ET MESURES

Le poids minimum tel qu'il est déclaré sur l'étiquette doit être le poids des crevettes à l'exclusion de l'eau utilisée pour le givrage. On déterminera si le produit est conforme à cette disposition en utilisant la méthode décrite dans la présente norme.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (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.

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par le terme "crevettes", sous réserve que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où le produit sera vendu, et à condition que le produit soit identifié de façon que le consommateur ne soit pas induit en erreur.

7.1.2 En outre, le nom du produit, accompagné du mode de présentation apparaîtront sur l'étiquette comme suit:

<u>Mode de présentation</u>	<u>Dénomination</u>
Entières	Crevette entières ou crevettes avec tête
Etêtées	Crevette sans tête
Parées	Crevettes "en éventail" (fantail)
Parées et déveinées	Crevettes parées et déveinées, ou crevettes parées nettoyées
Parées et fendues	Crevettes parées "Butterfly"
Décortiquées	Crevettes décortiquées ou crevettes crues décortiquées
Décortiquées et déveinées	Crevettes décortiquées et déveinées, ou crevettes décortiquées et nettoyées
Décortiquées et fendues	Crevettes décortiquées et fendues, ou crevettes décortiquées "Butterfly"
Brisées	Crevettes brisées ou en morceaux
Morceaux décortiqués	Chair de crevette (en précisant si les morceaux sont déveinés ou non)

7.1.3.1 En outre, l'un des termes "congelé" ou "surgelé" doit figurer sur l'étiquette, selon l'usage courant du pays où le produit est vendu, pour décrire un produit soumis au traitement de congélation défini au paragraphe 2.2.1

7.1.3.2 Quel que soit le mode de présentation, les crevettes peuvent être surgelées individuellement, auquel cas l'étiquette doit porter l'indication "individuellement congelées" ou "individuellement surgelées".

7.1.4 Outre les dénominations spécifiées ci-dessus, les noms usuels ou communs commerciaux peuvent être ajoutés, sous réserve qu'ils n'induisent pas en erreur dans le pays où le produit doit être distribué.

7.1.5 [Aucune disposition de la présente norme ou de la présente section n'aura pour effet d'empêcher que l'espèce Nephrops norvegicus soit dénommée "Dublin Bay Prawns" dans les pays où cette dénomination est courante].

7.2 Calibre

7.2.1 Si les crevettes surgelées sont étiquetées avec indication des quantités numériques, celles-ci doivent être conformes aux dispositions prévues au paragraphe 3.3.5.

7.2.2 Quel que soit le mode de présentation, les crevettes surgelées doivent être exemptes de brisures ou de morceaux de crevettes, sous réserve des tolérances prévues sous 3.3.7.

7.3 Liste des ingrédients

Lorsque les crevettes sont givrées, aucune déclaration spécifique d'étiquetage n'est requise, sauf si l'eau de givrage contient des additifs alimentaires, auquel cas les ingrédients doivent être indiqués par ordre décroissant selon leur proportion. Les dispositions des paragraphes 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont également applicables à ce produit.

7.4 Contenu net

7.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids, 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 est vendu.

7.4.2 Lorsque le produit est givré, le contenu net se rapporte au produit, non compris le givrage.

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 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 est considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.7 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.

7.8 Colis renfermant les unités de vente au détail

Les colis contenant plusieurs unités de vente au détail doivent porter les informations requises sous 7.1 à 7.7

8. METHODES D'EXAMEN

8.1 Décongélation

Méthode à mettre au point7.

8.2 Cuisson

Les méthodes de cuisson du produit à la vapeur ou par ébullition sont décrites à l'annexe C de la présente Norme.

9. 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.

9.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être pratiqué conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969).

9.2 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

Une méthode de détermination du contenu net des produits couverts de givre est exposée à l'annexe A de la présente Norme.

9.3 Examen des défauts physiques

L'échantillon doit faire l'objet d'un examen visant à en déceler les défauts conformé-ment aux dispositions de l'Annexe B.

9.4 Examen organoleptique

L'examen organoleptique a lieu après cuisson de l'échantillon par la méthode définie à l'annexe C.

DETERMINATION DU CONTENU NET DES PRODUITS COUVERTS DE GIVRE

Placer les crevettes congelées dans un récipient où l'on verse de l'eau fraîche à la température ambiante, le remplissage se faisant par le fond à un débit d'environ 25 litres par minute. Une fois le givrage entièrement éliminé et lorsque les crevettes se séparent facilement, vider le contenu du récipient sur un tamis préalablement taré. Le tamis, qui doit avoir un diamètre de 30 cm (12 pouces) est fabriqué en fil métallique de 1 mm de section (0,0394 pouces) tressé de manière à former des ouvertures carrées de 2,38 mm de côté (0,0937 pouces). On incline le tamis à un angle d'environ 20° et on égoutte les crevettes pendant 2 minutes: on pèse le tamis et son contenu. Le poids net est le poids total du tamis et de son contenu d'où l'on déduit le poids du tamis.

Note du Secrétariat: Dans la Norme internationale recommandée pour les crevettes en conserve (CAC/RS 37-1970) le paragraphe 8.4, Détermination du poids égoutté (CAC/RM 28-1970), prescrit un tamis circulaire conforme à la recommandation ISO R 565; ce tamis peut être remplacé par un tamis U.S. No. 8 "standard screen" (ouverture 2,38 mm).

Spécifications concernant les tamis circulaires

- i) Si le contenu total du récipient est inférieur à [] g ([] livres avoirdupois) utiliser un tamis de 20 cm (8 pouces) de diamètre.
- ii) Si le contenu total du récipient est de [] g ([] livres avoirdupois) ou plus, utiliser un tamis de 30 cm (12 pouces) de diamètre.
- iii) Les mailles de ces tamis sont faites de fil métallique tressé de manière à former des ouvertures carrées de 2,8 mm de côté (a), (b).

a) Réf. Recommandation ISO R 565

b) Ces tamis pourraient être remplacés par des tamis U.S. No. 8 "Standard screen" (ouverture 2,38 mm).

DEFAUTS DES CREVETTES SURGELEES

Définition:

1. Déshydratation/dessiccation - la carapace ou la chair des crevettes présente des zones blanchâtres qui en altèrent gravement l'aspect.
2. Tâches noires - La carapace ou la chair des crevettes présente des zones noircies qui en altèrent gravement l'aspect.
3. Autres défauts de coloration - Colorations anormales par rapport à la couleur caractéristique de l'espèce et altérant ainsi gravement son aspect.
4. Crevettes détériorées ou acides dont l'odeur avariée est caractéristique de dégradation ou d'acidité.
- 5a. Coupures ou déchirures - la chair présente une rupture dépassant les trois quarts de l'épaisseur de la crevette à l'emplacement de la coupure ou de la déchirure.
- 5b. Endommagée - crevette écrasée ou mutilée de sorte que son aspect en est gravement altéré.
- 5c. Morceaux - une portion de crevette comportant moins de 5 segments.
6. Les crevettes improprement décortiquées sont celles qui présentent une carapace ou des morceaux de carapace adhérant à la chair au-delà de ce qui est autorisé selon le mode de présentation.
7. Têtes ou parties de têtes.
8. Pattes, déchets de carapace et antennes.
- 8a. Pattes - soit détachées, soit attachées aux crevettes.
- 8b. Déchets de carapace - tout morceau de carapace complètement détaché des crevettes.
9. Matière étrangère - Toute matière d'origine extérieure.
10. Uniformité de calibre - déterminé par le compte réel des crevettes par kilo ou par livre avoirdupois dans l'unité d'échantillonnage, avec une tolérance de 10 pour cent vers la catégorie supérieure ou inférieure.
11. Carapace molle - crevette sans carapace dure.
12. Crevette incomplètement déveinée.
13. Crevette coriace.
14. Crevette spongieuse.
15. Odeur rappelant l'iodoforme - si elle est excessive, elle est inadmissible au goût et peut être considérée comme une odeur étrangère.

Les tolérances et les points de pénalisation correspondant aux facteurs sus-mentionnés doivent être formulés et élaborés conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969).

METHODES DE CUISSON

Etuvage

Faire cuire l'échantillon à la vapeur dans un plat fermé de 18 cm (7 pouces) de diamètre disposé au-dessus d'un bain-marie bouillant pendant 35 minutes si le produit est congelé, ou pendant 18 minutes après décongélation du produit.

Le plat doit être couvert et maintenu sur un bain-marie à plus de 60°C (140°F) pendant le test.

Ebullition en sac

Placer l'échantillon décongelé dans un sac de type pelliculaire résistant à l'ébullition; fermer hermétiquement le sac. Placer le sac et son contenu dans l'eau bouillante et faire cuire jusqu'à ce que la température interne des crevettes atteigne 70°C (160°F). Retirer le sac et égoutter.

RESUME DES REPONSES DES GOUVERNEMENTS AU QUESTIONNAIRE
SUR LES "SARDINES EN CONSERVE"

INTRODUCTION

1. A sa quatrième session (1969), le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche était saisi des variantes d'avant-projets de normes à l'étape 3:
Variante I - trois normes différentes pour les produits du type sardine (CODEX FISH 6/7, 6/8, 6/9, 1969)
Variante II - une seule norme pour les produits du type sardine (CODEX FISH 6/10, 1969, et un document de séance contenant une version révisée de CODEX FISH 6/10).
2. Le Comité a reconnu qu'il y a des différences fondamentales entre les avis exprimés par les délégations et est convenu de renvoyer les variantes de normes à l'étape 2.
3. Le Comité est également convenu de prier les gouvernements de réexaminer tous les documents portant sur ce sujet et de faire connaître leurs opinions actuelles sur ce problème, en s'attachant plus particulièrement aux questions énumérées dans le paragraphe 47 du document ALINORM 70/18.
4. Dix-sept gouvernements ont répondu à ce questionnaire:
Afrique du Sud 1/ Etats-Unis d'Amérique Pologne
Argentine France Portugal
Australie Islande Rép.féd. d'Allemagne
Canada Japon Royaume-Uni
Danemark Maroc Suède
Espagne Norvège
5. Le Secrétariat a rédigé le résumé ci-après des réponses qui lui sont parvenues:

QUESTION I - ADMET-ON LA COUTUME ACTUELLE QUI CONSISTE FREQUEMMENT A ETIQUETTER SOUS LE NOM DE SARDINES DES PRODUITS DU TYPE SARDINE, A CONDITION DE FAIRE FIGURER SUR L'ETIQUETTE UNE PHRASE LES DEFINISSANT AVEC PRECISION, AUSSI LONGTEMPS QUE LE CONSOMMATEUR NE PEUT PAS ETRE TROMPE SUR LA NATURE DU PRODUIT? DANS LE CAS CONTRAIRE, QUELLE EST LA SOLUTION PROPOSEE?

L'Afrique du Sud, l'Argentine, l'Australie, le Danemark, les Etats-Unis, l'Islande, la Norvège, le Royaume-Uni et la Suède répondent affirmativement à la question. A leur avis, cette manière de désigner les produits du type sardine est utilisée dans de nombreux pays depuis environ un siècle. Le plus grand importateur au monde de produits du type sardine, les Etats-Unis, accepte et utilise cette désignation pour les produits importés; de nouveaux usages ne faciliteraient pas, mais au contraire limiteraient sévèrement le commerce international et seraient contraires aux intentions du Codex (Norvège).

La France estime que la désignation "sardines" est appliquée à tort à des produits qui ne sont pas des sardines; seules les espèces reconnues comme suffisamment voisines de Sardina pilchardus devraient être désignées sous le nom de "sardines", précédé ou suivi d'un terme qualificatif.

Pour l'Australie, "sardines" est un terme générique qui s'applique à tous les petits poissons.

Le Canada et le Japon souhaiteraient désigner sous le nom de "sardines" toutes les espèces de Clupéidés en conserve, sans ajouter de qualificatif. Pour le Canada, les consommateurs de sardines en conserve sont beaucoup moins sensibles à l'espèce du poisson qu'à d'autres facteurs tels que le mode de conditionnement, l'absence de défauts, la présence ou l'absence de fumage, le type de sauce et la taille du poisson.

Pour l'Australie, l'Espagne, la France, le Maroc, le Portugal, la République fédérale d'Allemagne et le Royaume-Uni, seuls les petits poissons de l'espèce Sardina pilchardus (Walbaum) peuvent être dénommés ou étiquetés "sardines" sans terme qualificatif. Autoriser la vente d'autres poissons sous le nom de "sardines" ferait tort au consommateur britannique. Se référant à leurs législations nationales, l'Espagne, le Portugal et la République fédérale d'Allemagne n'acceptent pas la désignation de "sardines" même accompagnée d'un qualificatif, pour les espèces autres que Sardina pilchardus (Walbaum).

La Pologne signale qu'elle ne fabrique pas de produits du type sardine, mais qu'elle vend sur son marché des "sardines" (Sardina pilchardus) importées des pays méditerranéens et d'autres produits, appelés "sardines atlantiques" (Sardinops ocellata) provenant de l'URSS.

L'Espagne mentionne des jugements condamnatoires prononcés dans des pays importateurs tels que le Royaume-Uni et la Rép. féd. d'Allemagne en raison de l'utilisation du nom de "sardines" dans la désignation d'espèces autres que Sardina pilchardus (Walbaum).

QUESTION II - LA LISTE SUIVANTE DE GENRES ET D'ESPECES DE SARDINES ET DE PRODUITS DU TYPE SARDINE, PREPAREE A 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) Clupea harengus (petites)
- i) Sprattus sprattus (Clupea sprattus)
- j) Clupea fuegensis
- k) Clupea antipodus
- l) Sardinella aurita
- m) Sardinella eba
- n) Engraulis (diverses espèces)

L'Afrique du Sud, l'Argentine, le Canada, le Danemark, les Etats-Unis et la Norvège considèrent cette liste préparée à titre d'essai comme satisfaisante. Le Canada fait mention de ses réglementations qui stipulent que toute espèce de petit poisson Clupéidé peut être désignée sous le nom de "sardine" lorsqu'elle est mise en conserve. La Suède estime que cette liste pourrait être satisfaisante si les produits préparés à partir de ces espèces se révèlent comparables aux sardines suédoises du genre Sprattus sprattus ou aux marques portugaises de Sardina pilchardus.

On a proposé d'ajouter à la liste les espèces ci-après:

- o) Sardinella brasiliensis } (Argentine)
- p) Engraulis anchoita }
- q) Clupea bassensis } (Australie)
- r) Hyperlophus vittatus }
- s) Fluuihalosa vlaminghi }
- t) Etrumeus micropus) (Japon)

On a proposé de supprimer de la liste les espèces ci-après, car, dit-on, la nature de l'espèce et le traitement ne permettent pas d'obtenir des produits du type sardine:

- Clupea harengus h) }
- Sprattus sprattus i) } Pologne
- Clupea fuegensis j) } République fédérale d'Allemagne
- Clupea antipodum k) }
- Engraulis (diverses espèces) n) }

toutes les <u>Sardinella</u> spp. 1)+m)	}	France, Rép. féd. d'Allemagne
tous les <u>Engraulis</u> spp. n)		
tous les poissons <u>Clupéidés</u> ne figurant pas dans cette liste		
toutes les espèces autres que		
<u>Sardina pilchardus</u> a)	}	Royaume-Uni
<u>Clupea harengus</u> h)		
<u>Sprattus sprattus</u> i)		

Pour l'Islande, la présence d'Engraulis (n) sur la liste ouvre la porte à de nombreuses espèces, par exemple Mallotus villosus (Capelin).

L'Islande et la Pologne proposent que seuls les petits poissons des espèces énumérées (principalement Sardinops, Sardinella) soient mis en conserve en tant que produits du type sardine, et que l'on définisse leurs dimensions. Pour le Royaume-Uni, seuls les petits Clupea harengus et les poissons de l'espèce Sprattus sprattus sont des poissons du type sardine.

Pour la République fédérale d'Allemagne, seuls les poissons ci-après, appartenant à la famille des Pilchards et à qui on peut appliquer les techniques de production, peuvent être considérés comme des produits du type sardine:

- grandes Sardina pilchardus (Walb.) ou synonymement Sardina sardina
- Sardinops caerulea, S. melanosticta, S. sagax, S. neopilchardus, S. ocellata

Le Maroc ne peut pas accepter la liste provisoire, à l'exception des espèces du genre Sardinops (c) à (g), sous réserve que les dispositions relatives à l'étiquetage évitent toute confusion entre les produits préparés à partir de Sardinops (c) à (g) et de Sardina pilchardus (a).

En ce qui concerne le terme de "sardines", l'Espagne, la France, le Portugal, la République fédérale d'Allemagne et le Royaume-Uni considèrent que seules les petites sardines de l'espèce "Sardina pilchardus" peuvent être désignées sous ce nom. A l'égard des espèces énumérées dans la question II, l'Espagne est d'avis que, si l'on autorise la désignation de "sardines" pour un groupe de produits, cela peut entraîner des confusions parmi le consommateur, non seulement dans le présent, mais aussi peut-être à l'avenir, dans les zones de développement commercial.

QUESTION III - SOUS QUEL NOM LES POISSONS ENUMERES CI-APRES SONT-ILS VENDUS ET COMMENT SONT-ILS DECRITS?
a) DANS VOTRE PAYS?
b) PAR VOS EXPORTATEURS?
VEUILLEZ FOURNIR EGALEMENT TOUS LES DETAILS SUR N'IMPORTE LAQUELLE DE CES ESPECES ET SUR TOUTE AUTRE ESPECE 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.

Les espèces sont désignées comme suit:

- a) Sardina pilchardus (immatures): sardines (Australie 1/, Danemark, Espagne, France, Pologne, Portugal, Rép. féd. d'Allemagne, Royaume-Uni). En Afrique du Sud et au Danemark, elles sont appelées "Sardines portugaises, françaises" 2/.

1/ Australie: tous les autres petits poissons peuvent porter la dénomination de "sardines" accompagnée d'un adjectif qualificatif désignant le pays où les poissons ont été capturés et mis en conserve.
2/ Afrique du Sud: les sardines d'importation sont appelées "Sardines" "portugaises", "norvégiennes", "canadiennes" etc. Ce pays n'a aucune objection à continuer ainsi. Sardinops ocellata exportée en saumure ou en sauces est étiquetée "Pilchardus" ou "Sardines", selon l'exigence du cas.

- Sardina pilchardus (matures): Pilchards (France, Rép. féd. d'Allemagne)
- b) Sardina sardina (immatures): Sardines (Rép. féd. d'Allemagne).
Au Royaume-Uni, les petites Sardina sardina ne peuvent pas être étiquetées "Sardines".
- Sardina sardina (matures): Pilchard (Rép. féd. d'Allemagne)
- c) Sardinops caerulea: Pilchards (France); Pilchards de Californie (Royaume-Uni); Sardines (Etats-Unis).
- d) Sardinops melanosticta: Pilchards (France); Iwashi (= Sardines) (Japon); Pilchards japonais (Royaume-Uni).
- e) Sardinops sagax: Pilchards (France); Pilchards du Chili (Royaume-Uni).
- f) Sardinops neopilchardus: ne peut être désigné sous le nom de "Sardines" ou "Pilchards" (Royaume-Uni).
- g) Sardinops ocellata: Pilchards (Afrique du Sud, France); Sardines atlantiques (Pologne); Sardines (lorsqu'elles sont fumées et présentées à l'huile, Afrique du Sud 1/; Pilchards d'Afrique du Sud (Royaume-Uni).
- h) Clupea harengus (immatures): Sardines (Canada, Danemark); Sardines canadiennes, norvégiennes, britanniques, du Maine, danoises ou sild (Canada, Danemark, Islande, Norvège 2/, Royaume-Uni (pour l'exportation seulement 7, Etats-Unis 3/); herring, hareng, arenque (France, Rép. féd. d'Allemagne 4/, Portugal, Espagne); sild (Rép. féd. d'Allemagne, Royaume-Uni).
- Clupea harengus (matures): herring (Rép. féd. d'Allemagne).
- i) Clupea (Sprattus) Sprattus: Sardines (Danemark, Suède 5/); Sardines norvégiennes ou sardines brisling (Norvège 2/); Sardines brisling (Danemark); Sardines brisling norvégiennes (ou danoises, ou suédoises) (Danemark); Sardines britanniques ou Sardines brisling (Royaume-Uni, pour l'exportation seulement); sprats, spratos (France, Rép. féd. d'Allemagne, Portugal, Royaume-Uni); espadin (Espagne); brisling (Royaume-Uni).
- j)+k) Clupea (Sprattus) fuegensis, Clupea antipodum: Falkland sprat (Rép. féd. d'Allemagne); Sardinias argentinas (Argentine); ces deux espèces ne peuvent pas être étiquetées "Sardines, Pilchards, Silts, Brislings ou Sprats" (Royaume-Uni).
- l) Sardinella aurita: Sardinelle (France, Rép. féd. d'Allemagne); Alacha (Espagne); ne peut être étiquetée "Sardine, Pilchard, Sild, Brisling ou Sprat" (Royaume-Uni).
- m) Sardinella eba: Sardinelle (France, Rép. féd. d'Allemagne); ne peut être étiquetée "Sardine, Pilchard, Sild, Brisling ou Sprat" (Royaume-Uni).
- n) Sardinelle brasiliensis: Sardinias argentinas (Argentine).

1/ Afrique du Sud: Voir Note 2/ à la page 3 de la présente annexe.

2/ Norvège: autres noms employés pour Clupea sprattus ou Clupea harengus destinés à la consommation intérieure ou à l'exportation: Sardines brisling norvégiennes, Sardines sild norvégiennes, Silts norvégiens, Brislings norvégiens, Sardines brisling, Sardines sild, Brislings, Silts.

3/ Etats-Unis: Les Clupea harengus destinés à l'exportation sont étiquetés "Sardines du Maine". Les produits d'importation sont désignés sous le nom de "Sardines sild norvégiennes, Sardines norvégiennes, Sardines sild, Sardines brisling, Brislings norvégiens, Sardines canadiennes".

4/ Rép. féd. d'Allemagne: Exportations de Clupea harengus et de sprats: on utilise les noms habituellement employés dans le pays importateur.

5/ Suède: le nom employé pour l'exportation est "Sardines brisling".

- o) Engraulis diverses espèces): anchois (France, Maroc); anchovy (Rép. féd. d'Allemagne, Japon, Etats-Unis).
Engraulis encrasicolus: sardelle (Rép.féd. d'Allemagne); Boquerón, bocarde (Espagne).
Engraulis japonica: Anchovy (Japon).
Engraulis anchoita: Sardinias argentinas (Argentine).
Etrumeus micropus: Iwashi (= Sardine) (Japon).

A la question III b), relative au nom donné par les exportateurs, on a généralement répondu que l'étiquette était conforme aux exigences du pays importateur.

Le commerce international de produits du type sardine se présente ainsi:

Afrique du Sud

Importations: "Sardines" "portugaises", "canadiennes"
Exportations: "Pilchards" ou "Sardines" (Sardinops) en saumure ou en sauces.

Argentine

Exportations (1969): 23 000 kg de "Sardinias argentinas" à l'huile, en saumure ou en sauces.

Canada (un des plus grands fournisseurs de "sardines en conserve" sur le marché international)

Exportations (1968): 20 000 000 livres de "Sardines canadiennes" à l'huile ou en sauce.
Importations (1968): 1 600 000 livres de "Sardines sild", "Sardines brisling", "Sardines portugaises".

Etats-Unis

Importations (1969): "Sardines" "norvégiennes", "portugaises", "canadiennes" en conserve, à l'huile 27 219 000 livres; "Sardines d'Afrique du Sud" et autres, en conserve, sans huile 18 147 000 livres.
Exportation (1969): "Sardines du Maine" à l'huile ou en sauces: 2 094 000 livres avoirdupois.

France

Exportations: seulement Sardina pilchardus à l'huile
Importations: sprats, anchois

Islande

Exportations (1965): 110 tonnes métriques de sardinessild à l'huile ou à la sauce tomate. Les exportations sont maintenant très faibles.

Japon

Exportations (1967): 86 780 sardines à la sauce tomate (Sardinops, Etrumeus);
52 598 anchois (Engraulis)
Importations (1967): 8 787 Sardines

Norvège

Exportations: sardines norvégiennes (sild et brisling)

Pologne

Importations: sardines (petites Sardina pilchardus) et sardines atlantiques (Sardinops ocellata), présentées surtout à l'huile.

Portugal

Importations: harengs et sprats

République fédérale d'Allemagne

Exportations: petites Clupea harengus et sprats

Royaume-Uni

Importations (1969): 131 315 Cwt de Sardina pilchardus; 20 468 Cwt de brisling;
16 288 Cwt de sild.

Réexportations (1969): 3 861 Cwt de Sardina pilchardus; 530 Cwt de brisling;
176 Cwt de sild.

Suède

Importations (1968): 2 048 tonnes; (1969) environ 2 000 tonnes.

Exportations (1968): 488 tonnes; (1969) 515 tonnes.

Production totale (à la sauce tomate et à l'huile): environ 2 600 tonnes.

QUESTION IV - CONSIDEREZ-VOUS QU'UNE NORME UNIQUE DU TYPE DU DOCUMENT CODEX FISH 6/10 ET DE CELUI QUI A ETE DISTRIBUE EN SEANCE SERAIT ACCEPTABLE, ET COMMENT PROPOSEZ-VOUS DE COUVRIR LES DIFFERENCES ENTRE LES MODES DE TRAITEMENT ET LA PRESENTATION (DIMENSIONS ET MODE DE CONDITIONNEMENT) QUE L'ON CONSTATE ENTRE LES DIVERS PRODUITS?

Les pays ci-après sont en faveur d'une norme unique, du type du document Codex Fish 6/10 et du document de séance, pour toutes les sardines et produits du type sardine: Afrique du Sud, Argentine, Australie, Canada, Etats-Unis, Japon, Norvège, Royaume-Uni et Suède. Les raisons invoquées sont les suivantes:

- a) le commerce international de nombreux produits du type sardine sous le nom "sardines" est un véritable usage (Japon);
- b) si l'on élaborait deux ou trois normes de plus pour des produits analogues, la plus grande partie du texte devrait être répétée dans toutes les normes (Afrique du Sud, Norvège);
- c) dans une norme unique, les différences d'un produit à l'autre peuvent être facilement signalées (Norvège). Le Danemark pense qu'il faudrait élaborer une norme unique, mais que ni le document Codex Fish 6/10, ni le document de séance ne sont utilisables.

L'Islande et la Pologne accepteraient n'importe quel nombre de normes à condition que le consommateur ne soit pas trompé (description, disposition d'étiquetage).

Les pays ci-après sont en faveur de 2 normes ou plus: Espagne, France, Maroc, Portugal et Rép. féd. d'Allemagne. Tous ces pays considèrent que Sardina pilchardus (Walbaum) devrait faire l'objet d'une norme distincte.

La France considère que le document CODEX/FISH 6/10 ne peut être accepté comme norme, car toutes les espèces qu'il couvre sont confondues sous un nom unique, et elle s'en réfère à la procédure suivie par le Comité pour d'autres normes, c'est-à-dire la normalisation des produits selon leur pays d'origine (par exemple Saumon du Pacific et Saumon européen) ou la normalisation des produits selon leur mode de présentation (par exemple, filets congelés de morue en petits paquets ou en blocs). La France s'en réfère aussi aux différences présentées par les cartes techniques préparées par les pays producteurs en 1968. La Rép.féd. d'Allemagne estime qu'il faudrait une norme pour couvrir l'espèce Clupea pilchardus (Walbaum) et une autre pour couvrir les produits du type sardine tels que le sild et le sprat.

Pour ce qui est de la deuxième partie de la question IV, relative aux spécifications, on fait les propositions suivantes:

Afrique du Sud, Australie, Canada, Etats-Unis, Islande, Japon, Pologne, Royaume-Uni: des sections spécifiques de la norme et/ou des spécifications d'étiquetage pourraient couvrir les différences de traitement et de présentation. Le Royaume-Uni propose une variante consistant à diviser les sections appropriées de la norme en plus d'une partie, mais n'est pas convaincu que des dispositions détaillées relatives au traitement et à la présentation soient essentielles. Les Etats-Unis ont examiné les étiquettes de sardines de nombreux pays et ont constaté que le mode de présentation et le traitement (fumage) sont presque toujours indiqués sur l'étiquette.

La République fédérale d'Allemagne considère que les produits énumérés de II h) à n), en particulier, présentent de telles différences du point de vue du traitement et de la constitution que celles-ci devraient être décrites dans presque chaque paragraphe.

QUESTION V - EST-IL NECESSAIRE DE METTRE AU POINT DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES "DEFAUTS" POUR TOUS CES PRODUITS ET, DANS L'AFFIRMATIVE, EST-CE REALISABLE?

Les pays ci-après sont favorables à l'élaboration de dispositions concernant les "défauts" pour tous ces produits: Argentine, Australie, Danemark, Japon, Maroc, Pologne et Suède. Le Danemark envisage une disposition relative aux "défauts" comme une manière d'exprimer les facteurs de qualité qui sont essentiels pour la désignation ou la composition des produits concernés. Les produits du Maroc sont soumis à une inspection sur la base de tableaux de défauts.

La France juge indispensable de disposer de tableaux des défauts pour définir les niveaux de qualité acceptable. Mais, à son avis, les défauts possibles (aspect qualitatif) et le NQA (aspect quantitatif) sont très différents suivant l'espèce concernée. L'Espagne estime que l'on pourrait insérer un tableau des défauts - écailles, éviscération, présence de sang, etc. - dans chaque norme spécifique. Si toutefois il s'avérait possible de dresser des tableaux des défauts, l'Afrique du Sud ne verrait pas d'objection à leur inclusion dans la (les) norme(s).

L'Afrique du Sud, le Canada, le Norvège et le Royaume-Uni estiment qu'il sera très difficile de formuler des dispositions appropriées en ce qui concerne les défauts et ne sont pas convaincus de leur nécessité. La Rép.féd. d'Allemagne et le Royaume-Uni sont d'avis qu'il suffirait de spécifications minimum dans la rubrique "Facteurs essentiels de composition et de qualité". Pour le Japon, comme il y a de nombreuses différences dans la présentation du traitement, il sera difficile d'établir un tableau pour le conditionnement. Pour les Etats-Unis, au cas où l'on élaborerait une section relative aux défauts, celle-ci devrait se limiter aux grandes catégories de défauts susceptibles de s'appliquer à tous les produits visés par la norme.

En réponse à la seconde partie de la question V, la France propose un tableau de défauts pour Sardina pilchardus.

QUESTION VI - COMMENT PEUT-ON PLACER LES MENTIONS QUALIFICATIVES D'ETIQUETAGE DANS LE CAS DE PRODUITS AUTRES QUE LES PETITES SARDINES DE L'ESPECE SARDINA PILCHARDUS (Walbaum)?

- a. LA MENTION DU PAYS D'ORIGINE?
- b. LA MENTION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE?
- c. LE NOM USUEL DE L'ESPECE (ex. SILD)?
- d. FAUDRAIT-IL PLACER a), b) et c) SEULS OU ENSEMBLE POUR FAIRE LA DISTINCTION ENTRE LES DIVERSES ESPECES DIFFERENTES?

Les gouvernements ci-après sont en faveur de la mention du pays d'origine: Argentine, Norvège et Suède (ex. Sardinas argentinas, Sardines sild norvégiennes, Sardines brisling norvégiennes).

Pour la France, la mention du pays d'origine prête à confusion parce que plusieurs espèces auraient le même nom commercial et qu'une espèce unique aurait plusieurs dénominations selon le pays de capture ou de traitement. La France considère aussi que le pays d'origine est déjà gravé sur le récipient.

Les gouvernements ci-après sont en faveur de la mention de la zone géographique: Afrique du Sud, Australie 1/, Norvège 2/. Pour les Etats-Unis, lorsqu'un pays utilise les espèces appartenant à un seul genre, le terme qualifiant les sardines pourrait être "pays d'origine"; lorsqu'on utilise les espèces de deux ou plusieurs genres, on pourrait utiliser une désignation combinant "pays d'origine ou zone géographique" et "nom usuel". La France accepterait un qualificatif géographique, à condition que celui-ci ne trompe pas le consommateur (par exemple, sardine atlantique peut signifier soit Sardina pilchardus, soit une autre espèce capturée dans l'océan atlantique).

Le Japon n'est en mesure d'accepter aucune des mentions proposées dans a), b) ou c) et utilise la dénomination de "sardines" sans qualificatif pour les différentes espèces.

Les gouvernements suivants considèrent que les noms usuels les plus courants des espèces (harengs, sprats, etc.) devraient être indiqués: Espagne, France, Islande, Maroc, Portugal, Rép.féd. d'Allemagne. Le Maroc propose d'utiliser soit le nom générique (par exemple Sardinops), soit une dénomination commune pour les poissons autres que Sardina pilchardus (par exemple Clupe).

D'après des combinaisons entre a), b) et c), on fait les propositions ci-après:

France: la mention du pays d'origine augmenterait la confusion (nombreuses désignations pour la même espèce); on pourrait envisager un emploi moins restrictif de la dénomination "sardines", à condition que chaque espèce fasse l'objet d'une norme distincte.

Rép. féd. d'Allemagne: en cas de nécessité, l'indication de l'origine géographique doit être ajoutée au nom usuel (sild ou sprat).

Norvège: il faut autoriser l'adjonction du nom de l'espèce, par exemple: sardines sild, sardines brisling, sardines brisling norvégiennes, etc....

Pologne: l'étiquetage sera suffisamment clair s'il comporte le nom commercial du produit, le nom latin du poisson (entre parenthèses) et le pays d'origine.

Portugal: l'étiquetage doit être du type "Harengs allemands, Brislings norvégiennes, etc...."

Espagne: les dénominations correctes devraient être "Sprats brislings" ou "Harengs sild" au lieu de "Sardines brisling" ou "Sardines sild". Le nom usuel de "sardines" pourrait être suivi du qualificatif "présentés en sardines".

Afrique du Sud: on devrait autoriser une combinaison telle que Sardines sild norvégiennes (en paquets) de la mer du Nord. L'Afrique du Sud ne considère pas comme adéquat de mentionner le "pays d'origine" dans tous les cas (par exemple, lorsque le poisson est pêché dans des eaux autres que les eaux territoriales).

Royaume-Uni: les petits Clupea harengus L. devraient être étiquetés "sild" et les Sprattus sprattus L. "sprat". On peut les étiqueter "Sardines sild" ou "Sardines brisling" selon le cas, si on a coutume de décrire ainsi le produit dans le pays où il est mis en vente

Pour ce qui est de l'utilisation du mot "sardines" sans adjectif qualificatif, la plupart des gouvernements sont d'avis que ce type d'étiquetage peut être autorisé pour les petits poissons de l'espèce "Sardina pilchardus" (Walbaum). Le Canada et le Japon estiment que tout produit du type sardine pourrait être étiqueté "Sardines" sans terme qualificatif. Le Canada n'a pas de forte objection à l'emploi d'un terme qualificatif.

1/ Australie: ce pays accepterait une autre mention. Celle-ci devrait figurer sur l'étiquette, au voisinage immédiat du mot "sardines", en lettres de même dimension.

2/ Norvège: dans le cas où le pays d'origine ne serait pas suffisant comme qualificatif, par exemple "Sardine du Maine" et non "Sardines américaines".

Le Danemark, qui préférerait que le nom usuel de l'espèce apparaisse en préfixe ("Sild sardines", "Brisling sardines"), propose, pour résoudre le problème, de suivre le même principe que le thon et la bonite en conserve, c'est-à-dire: "Le nom du produit doit être la désignation conforme à la législation ou aux usages du pays où le produit est distribué. Ce nom peut être qualifié par le nom de l'espèce et/ou de toute autre manière permettant de faire la distinction entre les diverses espèces différentes".

QUESTION VII - AVEZ-VOUS DES MOTIFS SERIEUX DE DESIRER UNE OU PLUSIEURS NORMES, ET, DANS L'AFFIRMATIVE, QUELS SONT-ILS? ACCEPTEZ-VOUS PLUS D'UNE NORME DANS LE CAS OU LA QUESTION DE L'ETIQUETAGE SERAIT RESOLUE, PAR EXEMPLE PAR L'EMPLOI DU TERME "SARDINES" ACCOMPAGNE D'UN QUALIFICATIF APPROPRIE POUR DESIGNER LES PRODUITS DU TYPE SARDINE?

Les gouvernements ci-après souhaiteraient une norme unique: Afrique du Sud, Argentine, Australie, Canada, Danemark, Etats-Unis, Japon, Norvège, Royaume-Uni et Suède.

Les gouvernements ci-après sont fortement opposés à plusieurs normes: Canada et Japon.

Les gouvernements ci-après souhaiteraient plusieurs normes: Espagne, France, Maroc, Portugal et Rép. féd. d'Allemagne.

Les gouvernements ci-après accepteraient soit une, soit plusieurs normes, à condition de ne pas tromper le consommateur: Islande et Pologne.

Les gouvernements ci-après accepteraient plusieurs normes comme autre solution:

- i) si cela apparaît plus facile à réaliser ou mieux acceptable (Afrique du Sud, Australie),
- ii) à condition que les sections relatives aux champs d'application indiquent les produits ou les espèces auxquels elles s'appliquent et à condition que les dispositions d'étiquetage pour les produits couverts par des normes distinctes permettent de faire une distinction claire entre ces produits (Royaume-Uni).

Les arguments présentés en faveur d'une seule norme sont les suivants:

- Il faudrait disposer d'une norme suffisamment large pour couvrir tous les types de sardines (Argentine).
- Malgré les divergences bien connues entre les différents points de vue, la "normalisation des sardines" est une unité intégrée à laquelle on trouvera ou ne trouvera pas de solution. Il n'existe rien entre ces extrêmes. Si l'on élabore deux ou plusieurs normes, il se pourra qu'un pays n'accepte qu'une seule (ou certaines) d'entre elles et, de cette manière, le problème de la "normalisation des sardines" ne sera en rien résolu; de plus, on ne prend pas pleinement en considération les usages traditionnels en matière d'étiquetage (Danemark).
- Il y a environ 75 ans que des conserves de sardines fabriquées à partir de plusieurs espèces de poissons clupéidés sont vendues sur les marchés internationaux. La demande de ces produits est très importante, surtout parce qu'ils réalisent un aliment protéique de poisson plaisant mais bon marché. Le prix, les possibilités d'approvisionnement et les modes de préparation et de conditionnement sont des facteurs qui influencent beaucoup plus considérablement les ventes que l'espèce de poisson à partir de laquelle le produit est obtenu. L'introduction de plusieurs normes, après de nombreuses années de commerce satisfaisant de ces produits, sera source de confusion et de méprises sur les marchés et pourrait créer des barrières commerciales artificielles. Dans la pratique, cette introduction freinerait, plutôt qu'elle ne favoriserait le commerce international (Canada).

- Il faudrait distinguer plusieurs sortes de différences de traitement et de conservation; de plus, elles devraient faire l'objet de stipulation dans la section étiquetage. Le commerce international de nombreux produits du type sardine sous le nom de sardines est un usage réel et il est très difficile d'élaborer plusieurs normes à cause d'une dérogation mineure particulière à chaque produit (Japon).
- Une norme unique évitera beaucoup de travail, d'ennuis et d'incompréhension entre tous ceux qui utiliseront la norme (Norvège). Les spécifications communes aux différents produits n'ont pas besoin d'être répétées (Afrique du Sud, Norvège). Les principes établis dans la norme sur le thon peuvent servir de guide pour la refonte en une seule norme des spécifications relatives aux sardines (Norvège).
- Une norme unique pourrait bien s'avérer possible, ce qui simplifierait également les choses (Afrique du Sud).
- L'existence de plusieurs normes serait source de nombreuses confusions, entraînerait des répétitions dans une grande partie du contenu de la norme et serait dans une certaine mesure contraire aux intentions du programme du Codex puisqu'il y aurait alors plusieurs normes applicables à des produits identiques ou très semblables (ainsi qu'on l'a montré à la démonstration de la 3^{ème} session et dans les renseignements techniques correspondants. La question qui se pose est essentiellement celle de la désignation et ce problème doit être résolu sans considération d'une norme unique ou de plusieurs normes (Etats-Unis).

Les arguments présentés en faveur de plusieurs normes sont les suivants:

- Le terme "Clupéidés en conserve" couvre des produits qui diffèrent par:
 - a) l'espèce biologique traitée,
 - b) le traitement appliqué à ces espèces,
 - c) le milieu de couverture utilisé,
 - d) la forme et la dimension des boîtes couramment utilisées,
 - e) les caractéristiques de goût,
 - f) la valeur de la matière première,
 - g) la valeur monétaire du produit fini.

Par suite, une norme unique serait soit très générale et inutile (par exemple, elle couvrirait aussi les maquereaux à l'huile), soit source de confusions parce qu'elle prendrait en considération tous les cas particuliers (par exemple, éviscéré ou non, écaillé ou non, fumé ou non, etc...). Une norme unique induirait également en erreur le consommateur non informé (nombre de poissons dans une boîte de la même taille, présentation de produits différents impliquant la substitution possible de l'un à l'autre, vente de produits différents sous la même désignation commerciale donnée par référence à une norme unique) (France).

- Les moyens technologiques mis en oeuvre doivent être pris en considération: ébullition, stérilisation, étêtage, éviscération, taille de l'espèce, texture, couleur des muscles, odeur, saveur (Portugal).
- L'étiquetage des poissons clupéidés tels que les silds et les sprats sous la désignation de "sardines" est considéré comme une tromperie (Rép.féd. d'Allemagne).
- Selon la législation nationale, le terme "sardine" signifie exclusivement l'espèce Sardina pilchardus (Walbaum) (Espagne, France, Portugal, Rép. féd. d'Allemagne).

Les gouvernements ci-après désirent une norme distincte pour Sardina pilchardus (Walbaum): Espagne, France, Islande, Portugal, Rép. féd. d'Allemagne.

Les projets de normes qui doivent faire l'objet d'un débat sont les normes élaborées par la OCDE (Espagne, Islande, Portugal). Il doit y avoir une norme pour chaque type de poisson (Portugal). La Rép. Féd. d'Allemagne souhaite deux normes, l'une pour l'espèce "Clupea pilchardus" (Walbaum), l'autre pour couvrir les produits du type sardine tels que les silds et les sprats. Pour la Pologne, l'essentiel n'est pas le nombre de normes, mais l'identification du produit.

Le Danemark ne considère comme appropriés ni les trois projets OCDE ni la norme unique américaine, mais recommande d'élaborer une nouvelle norme unique pour les "Sardines et produits du type sardine en conserve", principalement d'après les projets OCDE. Le Danemark estime qu'il faut rendre communes toutes les dispositions pour lesquelles ceci est possible de quelque manière que ce soit, mais que, là où cela apparaît nécessaire, les dispositions devraient être divisées en plus d'une section.

Pour le Royaume-Uni, les arguments pour et contre une ou plusieurs normes sont secondaires, les difficultés rencontrées pour arriver à un accord sur la description des produits sont les mêmes, que l'on élabore une seule ou plusieurs normes.

RAPPORT DU PRESIDENT DU SOUS-COMITE AD HOC

Constitué pour examiner les tableaux des défauts pour les filets congelés de morue et d'églefin, les filets de plie et les filets de rascasse du Nord

Pays représentés:

Royaume-Uni (président)	Suède
Canada	Norvège
Allemagne, Rép. féd.	Etats-Unis
Islande	Pays-Bas
Irlande	Pologne
Danemark	

Mandat

Le Sous-Comité ad hoc a été chargé d'examiner les tableaux des défauts modifiés présentés par le Royaume-Uni et figurant dans le document Codex Fish 70/Défauts, et d'étudier l'applicabilité du tableau des défauts pour la plie aux espèces de poissons plats mentionnées dans le document Codex Fish 16/6 (1970).

N.Q.A.

Le Sous-Comité est convenu qu'un NQA de 6,5 devrait être adopté. Les tableaux des défauts et le total des points de pénalisation ont été révisés en fonction d'un NQA de 6,5. Le Canada a accepté cette façon de procéder mais s'est réservé le droit de proposer ultérieurement un chiffre plus faible.

Taille de l'échantillon

Le Sous-Comité a examiné longuement la question de la taille de l'échantillon que l'on envisageait de fixer à un kilogramme. Il a admis qu'il était difficile de constituer des échantillons d'un kilogramme, mais que les difficultés rencontrées étaient inhérentes à tout système reposant sur un échantillon de poids déterminé. Le Sous-Comité est convenu dans l'ensemble qu'il était préférable de retenir un échantillon de poids déterminé plutôt que de prendre les divers emballages commerciaux qui ont des poids très différents et d'attribuer les points de pénalisation proportionnellement à la taille de chaque emballage.

Le Danemark a exprimé l'avis que le système de l'échantillon déterminé avait notamment pour inconvénient que tous les emballages, accusant de forts écarts, contenus dans l'échantillon en vrac, pourraient ne pas être rejetés.

Déshydratation

Le Sous-Comité a examiné la proposition des Etats-Unis visant à inclure dans les tableaux des défauts une disposition concernant la déshydratation. Le Comité est convenu que la déshydratation était un défaut, qui survient pendant l'entreposage et qu'il ne pouvait être contrôlé au même stade que les autres défauts, si bien qu'il serait difficile de moduler les points de pénalisation de façon à tenir compte de ce défaut qui se manifeste progressivement. Le Sous-Comité a donc proposé que la déshydratation soit couverte par une clause générale figurant dans le par. 3.2.1(d) de la section relative au produit fini et rédigée comme suit:

"Le produit fini doit être exempt de déshydratation intense (brûlures dues au froid) qui ne puissent être facilement éliminées par grattage."

Écailles

Le Sous-Comité a proposé que la présence d'écailles sur des filets écailés fasse l'objet d'une clause insérée dans le par. 3.2.1(a) de la section relative au produit fini et rédigée comme suit:

"Les filets avec peau écailée (écailles enlevées) doivent être pratiquement dépourvus d'écailles".

Tableau des défauts pour les filets congelés de morue et d'églefin

Le Sous-Comité a révisé le tableau modifié des défauts pour la morue et l'églefin à la lumière des observations formulées par les gouvernements. Le tableau révisé figure à l'annexe II du présent rapport. 1/

La Rép. féd. d'Allemagne a déclaré, dans ses observations écrites, que la présence d'arêtes dans un produit sans arêtes était inadmissible. Le Sous-Comité est convenu que la norme couvre deux types de produits: l'un désigné par la mention "sans arêtes", dans lequel toutes les arêtes ont été enlevées dans les limites de bonnes pratiques commerciales, l'autre non désigné par cette mention, dans lequel il n'était pas tenté d'enlever certaines arêtes. Il est impossible de garantir qu'un produit "sans arêtes" soit complètement dépourvu d'arêtes et si l'expression "sans arêtes" soulève des objections, il devrait en être tenu compte dans les dispositions sur l'étiquetage.

Les Etats-Unis et la Rép.féd. d'Allemagne ont estimé que la présence de vers parasites était inadmissible. La Rép. féd. d'Allemagne a été d'avis qu'on ne devrait prévoir aucune tolérance pour les vers. Le Sous-Comité est convenu que puisque des parasites se rencontrent naturellement dans la chair de poisson et qu'il n'est pas possible commercialement d'éliminer complètement les vers des emballages offerts au consommateur, il était nécessaire de prévoir une tolérance.

Tableau des défauts pour les filets congelés de rascasse du Nord

Le Sous-Comité a révisé le tableau des défauts pour les filets de rascasse du Nord, à la lumière des observations formulées par les gouvernements. Le tableau révisé des défauts figure à l'annexe III. 1/

Les Etats-Unis ont demandé que les copépodes soient inclus dans la section sur les défauts intitulée "nématodes".

Tableau des défauts pour les filets congelés de plie et d'espèces analogues de poissons plats

Le Sous-Comité a révisé le tableau modifié pour les filets de plie à la lumière des observations formulées par les gouvernements et examiné en même temps l'applicabilité du tableau révisé pour toutes les espèces de poissons plats mentionnées dans le document Codex Fish 16/6 (1970).

Le tableau révisé des défauts figure à l'annexe B de l'Annexe IV. 1/

Le Sous-Comité est convenu qu'à l'exception de la tolérance relative au défaut de coloration, le tableau des défauts était applicable à toutes les espèces, sous réserve que la section 3.2.1(b) relative au produit fini soit modifiée de façon à couvrir les filets laiteux et crayeux, comme suit:

"Après cuisson etc..... et, en ce qui concerne la texture, la chair doit être raisonnablement ferme et exempte de conditions anormales telles qu'en présenterait un produit crayeux et laiteux".

Des recherches plus approfondies sont nécessaires pour mieux connaître la façon dont varie la manifestation du défaut de coloration chez les espèces de poissons plats mentionnées dans le document Codex/Fish 16/6 (1970).

1/ Les divers tableaux de défauts joints à l'origine au rapport du Sous-Comité ont été annexés aux normes correspondantes à titre de tableaux recommandés de défauts (Annexe B).

