



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



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

ALINORM 74/18

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Dixième session, Genève, 1974

RAPPORT DU COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE
Septième session, 2 - 7 octobre 1972
Bergen (Norvège)

F

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 septième session à Bergen (Norvège), du 2 au 7 octobre 1972, sous la présidence de M. O.R. Braekkan (Norvège).
2. M. Klaus Sunnanø, Directeur général des pêches de la Norvège, a souhaité la bienvenue aux participants.
3. Ont participé à la réunion les représentants des 34 pays suivants: Australie, Belgique, Brésil, Burundi, Canada, Tchécoslovaquie, Danemark, France, République fédérale d'Allemagne, Ghana, Islande, Irlande, Italie, Japon, Mauritanie (observateur), Maroc, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pérou, Pologne, Portugal, Espagne, Afrique du Sud (observateur), Suède, Suisse, Tanzanie (observateur), Thaïlande, Tunisie, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, Uruguay, Venezuela et Yougoslavie. Etaient également présents les représentants des 3 organisations internationales ci-après: AIPCEE, AOAC et CEE. La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

ELECTION DU RAPPORTEUR

4. Sur proposition du président, le Comité nomme M. D.L. Orme (Royaume-Uni) rapporteur de la session.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

5. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire après des modifications mineures dans l'ordre des questions à discuter.

UTILISATION DE L'ESPAGNOL

6. Les pays hispanophones ont à nouveau demandé que l'espagnol soit l'une des langues de travail du Comité. Celui-ci prend acte de cette demande mais fait valoir que l'examen de la question ne relève pas de sa compétence.

QUESTIONS DECOULANT DE SESSIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX

Questions découlant de la 18ème session (mai 1972) du Comité exécutif

Rationalisation du travail sur les Codes d'usages technologiques et les Codes d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche

7. Le Secrétariat a informé le Comité de la décision prise par le Comité exécutif au sujet de la procédure à suivre lors de l'amalgame de différents codes élaborés, ou en voie d'élaboration, par les Consultations d'experts du Département des pêches de la FAO et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Il serait nécessaire que la fréquence des réunions de la Consultation et le rythme de travail soient harmonisés avec ceux du Codex (c'est-à-dire annuels).

8. Les paragraphes pertinents du rapport du Comité exécutif (ALINORM 72/3) sont cités ci-dessous:

(14) "Le Comité exécutif décide que la méthode de travail sera la suivante: les codes d'usages en matière d'hygiène correspondants pour (a) le poisson frais et congelé et (b) le poisson en conserve, seront renvoyés au Département des pêches de la FAO immédiatement après examen par le Comité sur l'hygiène en juin 1972. Une fois achevés, les codes fusionnés seront soumis au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, à l'étape 2. Après première lecture par les gouvernements à l'étape 3, il appartiendrait alors à ce Comité de décider s'il faut recommander à la Commission l'omission des étapes 6, 7 et 8. Avant de soumettre les codes à la Commission pour adoption définitive, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche les renverra au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour confirmation des parties relatives à l'hygiène. Le Comité exécutif estime toutefois que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire devra continuer à élaborer indépendamment le code d'usages pour les mollusques, étant donné que les considérations à faire relèvent essentiellement du domaine de l'hygiène et qu'il n'existe pas pour l'instant de code technologique parallèle dans le programme des travaux futurs de la Consultation d'experts."

(15) "Le dernier code figurant au programme de travail du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire était le code d'usages en matière d'hygiène pour le poisson fumé. Le programme futur de la Consultation d'experts prévoit un code parallèle d'usages technologiques et le Comité exécutif est convenu que la Consultation d'experts préparera un code fusionné. La méthode de travail sera la même que celle indiquée dans le paragraphe 14 ci-dessus."

(16) "En ce qui concerne les deux derniers codes d'usages technologiques figurant au programme des travaux futurs de la Consultation d'experts, c'est-à-dire crevettes et poisson séché et salé, le Comité exécutif juge que la Consultation d'experts devrait s'occuper également de l'hygiène de ces produits, ainsi qu'il a été proposé par la Consultation elle-même."

(17) "Le Comité exécutif estime également que, dans la détermination des priorités pour ses travaux futurs, la Consultation d'experts devrait tenir pleinement compte des désirs des deux comités inter-gouvernementaux du Codex concernés."

9. Le représentant du Département des pêches de la FAO a esquissé le programme de travail des années à venir relatif à l'élaboration des codes d'usages. Il a déclaré que le Département des pêches prévoyait de présenter deux codes à la session du Comité de 1974. Les codes d'usages pour les crevettes et pour le poisson fumé contiendra à la fois les dispositions technologiques et les dispositions d'hygiène conformément au par. 7 ci-dessus. Les deux projets de codes seront examinés par la Consultation d'experts du Département des pêches en 1973. Le Département fournira des experts-conseils et un membre à temps plein de son personnel pour l'élaboration initiale des projets de codes.

10. Pour 1974 et 1975, le Département des pêches prévoit de réunir deux Consultations d'experts qui examineraient d'autres codes. Ceux-ci seraient soumis au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche pour examen aux sessions de 1975 et 1976 respectivement. La soumission au Comité des codes amalgamés pour le poisson frais, congelé et en conserve s'échelonnerait sur trois années consécutives, à dater de 1974.

11. Le Comité est pleinement conscient de l'importance des codes d'usages, tant pour les pays importateurs que pour les pays exportateurs, et il donne son approbation à la procédure fixée par le Comité exécutif. Il se félicite en outre du haut degré de priorité accordé par le Département des pêches de la FAO à l'élaboration des différents codes, et de l'assistance offerte par ce département pour permettre aux pays d'appliquer les codes d'usages à leurs industries en voie de développement en organisant des symposiums et des cours de formation dans le domaine du contrôle de la qualité.

Proposition relative à l'élaboration d'un texte contenant des dispositions communes pour certains produits de la pêche (soumise par la France)

12. Le Comité a examiné une proposition de la France concernant l'élaboration de normes "tribales" pour les poissons et les produits de la pêche (doc. CX/FFP 72/13). Beaucoup de délégations n'ayant pas eu assez de temps pour étudier le document en détail, la discussion a essentiellement porté sur le principe de la question soulevée.

13. Le Comité estime que l'idée de pêche mérite d'être considérée présentant également un intérêt que le Comité exécutif a jugé d'importance sur les principes généraux (ALINORM 72/13A) d'étudier la proposition française assez tôt pour qu'elles puissent

M3730

certaines poissons et produits de la pêche, il s'agit là d'une question générale et il d'autres comités du Codex, et soumis à l'étude du Comité du Codex. Les gouvernements ont donc été priés de faire des observations écrites au Secrétariat avant la prochaine Session.

Questions découlant de la neuvième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

Comité du Codex sur l'hygiène

14. Le Comité a été informé qu'il faut modifier les dispositions relatives à la chair de crabe en conserve (éta

l'alinéa) pour qu'elle soit en conformité avec les normes internationales recommandées par le Comité technique en conserve (ALINORM 72/13A, par. 16). Par ailleurs, la section de travail a élaboré un avant-projet de norme pour la chair de crabe en conserve (éta

Questions découlant de la huitième session (mai 1972) du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

15. Le Comité prend note de la demande émanant du Comité des additifs alimentaires à l'effet de réexaminer les doses maximales de phosphates prévues dans l'avant-projet de norme pour la chair de crabe et les crevettes surgelées. Il a été décidé de porter expressément cette question à l'attention des gouvernements, et le Comité est convenu d'étudier avec soin la dose d'utilisation maximale des phosphates pour chaque norme individuellement. On s'est par ailleurs mis d'accord pour demander au Comité des additifs alimentaires de donner les raisons de son inquiétude au sujet de "la charge déjà lourde de phosphates", afin que, en cas de nouvel examen, il puisse être tenu compte des données toxicologiques disponibles.

Questions découlant de la neuvième session (juin 1972) du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

16. Le Comité prend note des questions générales soulevées par le Comité de l'étiquetage, qui a prié tous les comités du Codex (ALINORM 72/22, par. 7, 49, 61 et 64):

- (i) de justifier clairement toute modification du texte standard dans les dispositions d'étiquetage des normes;
- (ii) d'examiner pour chaque norme dans quelle mesure le marquage de la date en clair pour le produit est possible ou souhaitable;
- (iii) de donner les raisons de tout nouveau nom de catégorie.

On a noté en outre que le Comité de l'étiquetage a estimé que, dans le cas du sel et des ingrédients de même nature, il suffit de les déclarer dans la liste des ingrédients, mais que la question demeure à l'étude.

Questions découlant de la septième session (septembre 1972) du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

17. Le Comité note que le Comité des méthodes d'analyse et d'échantillonnage a discuté les principes et les problèmes de l'échantillonnage se rapportant aux normes Codex et note en outre que ce Comité est convenu d'accorder une haute priorité à l'échantillonnage sous tous ses aspects.

Examen de certaines activités de l'OMS se rapportant au travail du Comité

18. Le Comité a été informé de certaines activités récentes et travaux actuels de l'OMS sur les poissons et les produits de la pêche. On a signalé les décisions importantes relatives à l'hygiène alimentaire prises par la 25ème Assemblée mondiale de la santé en mai 1972. Reconnaissant la nécessité d'une évaluation globale des risques que représentent les denrées alimentaires insalubres, ainsi que la nécessité de normes d'hygiène alimentaire reconnues sur le plan international, elle a prié l'OMS d'encourager les recherches sur les effets de la technologie alimentaire moderne sur la santé humaine, et plus particulièrement sur les effets des résidus, des additifs et des contaminants; de promouvoir des accords internationaux sur les critères et les niveaux d'acceptabilité pour les contaminants biologiques, physiques et chimiques dans les denrées alimentaires; d'intensifier la participation de l'OMS à la Commission du Codex Alimentarius; et de collaborer à la préparation de directives et de codes d'usages pour une bonne hygiène de production, de préparation, d'entreposage et de manutention des denrées alimentaires.

19. Quatre réunions sont prévues pour traiter de différents aspects de l'hygiène alimentaire, certaines en coopération avec la FAO et le Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires: 1) Groupe d'études sur les méthodes d'échantillonnage et d'examen des denrées et produits alimentaires en vue de la surveillance des épidémies d'origine alimentaire; 2) Cinquième Consultation officieuse sur la virologie alimentaire; 3) Conférence interrégionale FAO/OMS (Méditerranée orientale, Asie du Sud-Est et Pacifique occidental) sur la lutte contre les maladies d'origine alimentaire, Principes régissant les usages d'hygiène alimentaire et la normalisation des aliments. 4) Comité FAO/OMS d'experts de l'hygiène des poissons et des mollusques et crustacés. - Celui-ci étudiera les progrès et usages récents en matière d'hygiène de la production, de la préparation et de la distribution des poissons, mollusques, crustacés et autres animaux marins transmises par les poissons, les mollusques et les crustacés, ainsi que les facteurs ayant contribué à l'augmentation de ces maladies au cours des dernières années, de même que les possibilités de prévention.

20. Le Comité a été informé de la coopération de l'OMS avec la Commission internationale des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires, qui est une commission permanente de l'Association internationale des sociétés de microbiologie. Lors de sa dernière réunion, la Commission a révisé le second projet du livre "Micro-organismes dans les denrées alimentaires, II; Echantillonnage en vue de l'analyse microbiologique, principes et applications spécifiques". Cet ouvrage, dont la publication est prévue pour 1973, traitera des plans et procédures d'échantillonnage pour les poissons, les produits de la pêche, les mollusques et les crustacés. Les limites microbiologiques pour ces produits ont été formulées dans le cadre des travaux préliminaires sur la base de données provenant de recherches effectuées par des bactériologistes au cours des quelques dernières années. Ces données tiennent compte à la fois des niveaux que permettent d'atteindre les pratiques commerciales admises et des risques sanitaires éventuels; elles seront particulièrement utiles lors de l'élaboration des exigences technologiques et d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche.

EXAMEN DU TRAVAIL SUR LES CONTAMINANTS METALLIQUES

21. Sur l'invitation du Président, le Professeur F. Berglund (Suède) a informé le Comité de la récente réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts chargé d'examiner certains additifs alimentaires et divers contaminants (mercure, plomb et cadmium). Le Professeur Berglund a exposé brièvement l'historique du problème de la contamination par le mercure des denrées alimentaires, en particulier le poisson, ainsi que les travaux en cours en Suède et ailleurs sur ce sujet. Il a fait remarquer que la façon dont le Comité d'experts aborde habituellement le problème, basée sur la notion de DJA, s'est révélée ne pas convenir pour cette question, et que l'on avait en conséquence adopté une méthode faisant intervenir la dose hebdomadaire tolérable provisoire. Celle-ci a permis d'étudier différents schémas de consommation dans divers pays, et également de tenir compte des études d'alimentation totale qui ont été réalisées et d'autres qui se poursuivent.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE A L'EAU OU A L'HUILE

22. Le Comité a examiné le projet de norme sous rubrique (ALINORM 71/18 - Annexe V) à la lumière des observations envoyées par les gouvernements (CX/FFP 72/4).

Champ d'application

23. Le Comité décide que la mention "précuit ou non" se rapportant à l'état de la chair du poisson en conserve est superflue et sera supprimée.

Description

24. Le Comité s'est demandé s'il convenait d'ajouter à la liste des espèces prévues au paragraphe 2.1 les espèces Auxis bisis RAF et Orcynopsis unicolor, comme l'avaient proposé respectivement les délégués du Maroc et de l'Espagne. De l'avis général du Comité, aucune nouvelle espèce ne devrait être introduite dans la liste en l'absence de la documentation requise pour justifier son inclusion.

25. L'observateur de la Mauritanie a précisé que son pays venait à peine de commencer à commercialiser l'espèce Orcynopsis unicolor, mais qu'elle avait été accueillie de façon très satisfaisante en Europe, et que la Mauritanie envisageait désormais d'en intensifier la production. La délégation du Maroc a déclaré que l'espèce Auxis bisis RAF est transformé et vendue depuis une quarantaine d'années et que le produit est bien connu dans la plupart des pays méditerranéens et d'Europe occidentale.

26. Le Comité note que lors de la Conférence FAO sur la biologie des thons et espèces voisines qui s'est tenue en Californie (Etats Unis) en 1962, une liste des espèces admises de thon et de bonite avait été établie, et que c'est sur cette liste que l'on s'était basé pour le projet de norme. La plupart des délégations ont estimé qu'on ne disposait pas à l'heure actuelle d'une documentation suffisante pour justifier l'addition de l'une ou l'autre de ces espèces à la liste prévue dans la norme.

27. On a fait valoir que la Commission n'examinerait pas cette norme à l'étape 8 avant 1974, ce qui laisse aux délégations demandant l'addition de certaines espèces le temps de fournir une documentation complète démontrant la similitude de ces espèces avec celles figurant déjà sur la liste.

Présentation - Préparation

28. Un certain nombre de délégués ont signalé que les termes anglais "Regular" et "Natural" n'étaient pas explicites pour le consommateur de leur pays. Le Comité est convenu de remplacer "regular" par "pre-cooked" (précuit) et "natural" par "not pre-cooked" (emboîté cru).

Mode de Conditionnement

29. On est convenu de supprimer les mots "découpés en fragments" à l'alinéa 2.2.2(b), car ils constituent une répétition.

Matière première

30. On a décidé de supprimer la dernière phrase de cette disposition, puisqu'elle ne fait que répéter la disposition prévue à l'alinéa 2.2.1(b).

Ingrédients

31. Le Comité approuve l'addition du vinaigre dans l'alinéa 3.3.6 Ingrédients. Par contre, il ne souscrit pas à la proposition prévoyant la mention de l'eau en tant qu'ingrédient, celle-ci étant déjà prévue comme milieu de couverture au paragraphe 3.2.

Produit fini

32. Le Comité est convenu de réviser cette disposition afin d'en harmoniser autant que possible le texte avec celui de la Norme internationale recommandée pour les saumons du pacifique en conserve (document CAC/RS 3-1969). On a subdivisé la disposition en sous-sections afin d'établir une distinction bien nette entre les exigences de qualité générales et spécifiques. Le nouveau texte de la norme révisée figure à l'Annexe II du présent rapport.

Hygiène

33. Le Comité accepte le texte formulé et confirmé par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 72/13, par. 35).

Nom du produit

34. Le Comité est convenu de modifier l'alinéa 6.1.1 afin d'indiquer clairement que le produit visé par la norme peut être appelé thon, bonite ou bonite-thon conformément à la loi ou aux usages du pays où le produit est vendu et de manière à ne pas induire le consommateur en erreur. On a déclaré que le nom bonite-thon ne signifie pas que la conserve contient différentes espèces conditionnées ensemble. Les délégués de la France, du Japon et du Portugal ont réservé leur position quant à l'emploi du terme bonite-thon.

35. Les noms "thon" et "bonite" étant appliqués à des espèces différentes selon les pays, le Comité invite chaque pays à joindre à son acceptation de la norme des renseignements détaillés sur les noms employés pour les diverses espèces.

Présentation et mode de conditionnement

36. Le Comité reconnaît que le mode de conditionnement et le milieu de couverture devraient être déclarés sur l'étiquette. Il est convenu en outre que les conserves du type 2.2.1(b) "emboîté cru" devraient être étiquetées en anglais "packed without pre-cooking" ou "packed directly from raw fish" ou, en français, "au naturel" ou autre libellé descriptif similaire.

37. Le Comité est convenu d'harmoniser le texte de la clause avec celui de la disposition correspondante de la Norme internationale recommandée pour les saumons du pacifique en conserve en supprimant les mots: 'en tant que "contenu net" ou "poids net"' et en les remplaçant par les mots "en poids" placés entre "déclaré" et "sur ...". Le délégué de France a exprimé sa préférence pour une disposition plus précise.

Pays d'origine

38. On a noté qu'il n'était pas prévu de disposition concernant la déclaration du pays d'origine comme le prévoient les autres normes, et le Comité est donc convenu d'ajouter un paragraphe approprié.

Identification des lots

39. Le Comité décide de remplacer dans le texte anglais les mots "producing firm" par "cannery" dans la disposition concernant le marquage des récipients.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

40. Le Comité décide d'introduire dans la norme des dispositions concernant:

- (1) l'échantillonnage en vue de l'examen destructif;
- (2) l'examen sensoriel;
- (3) la détermination du contenu net.

Le Comité adopte les alinéas proposées par les Etats-Unis (CX/FFP 72/4) pour les points (1) et (2) ci-dessus, et ajoute par ailleurs pour la détermination du contenu net, une disposition similaire à celle prévue dans la norme pour la chair de crabe en conserve.

Classification des unités défectueuses

41. Certaines délégations ont exprimé l'opinion qu'un tableau des défauts était indispensable pour pouvoir évaluer de façon convenable et juste les produits importés. Le Comité est d'accord qu'un tel tableau pourrait être utile, mais il considère que son élaboration serait difficile et longue, et qu'on ne devrait pas retarder l'avancement de la norme.

Etat d'avancement de la Norme

42. A sa 8ème session, la Commission avait fait passer à l'étape 6 de la Procédure l'avant-projet de norme pour les conserves de thon et de bonite à l'eau ou à l'huile et avait donné pour instruction au Comité de ne pas avancer la norme à l'étape 8 tant qu'il ne serait convaincu que toutes les questions de fond ont été résolues de façon satisfaisante.

43. Les délégués de France, de la République fédérale d'Allemagne, du Maroc et de l'Espagne ont estimé que les questions de fond n'ont pas toutes été résolues et se sont donc opposés à ce qu'on porte la norme à l'étape 8. Toutefois, la majorité des délégués, et notamment ceux d'importants pays producteurs et consommateurs, ont été d'avis que le document sous sa forme actuelle devrait passer à l'étape 8.

44. On a décidé de faire passer la norme à l'étape 8 de la Procédure en vue de la soumettre à la 10ème session de la Commission du Codex Alimentarius.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES SURGELEES

45. Le Comité était saisi pour examen à l'étape 4 de la norme sous rubrique (ALINORM 72/18, Annexe IV) et des observations y afférentes des gouvernements (document CX/FFP 72/7).

Champ d'application

46. On a amplement discuté du champ d'application en vue de décider si la norme devait couvrir à la fois les produits destinés à une transformation ultérieure et ceux destinés à la consommation directe.

47. Un certain nombre de délégués ont exprimé l'avis que le produit tel qu'il se rencontre dans le commerce international pose un problème spécifique lorsqu'il s'agit d'établir dans quelle mesure il est destiné à la consommation directe ou à une transformation ultérieure. Ils ont estimé que les dispositions de la norme devraient être élargies en vue de couvrir le plus possible du produit en circulation dans le commerce international, qu'il soit ou non destiné à une transformation ultérieure. Cela protégerait également le consommateur dans ce sens que le produit brut qui pourrait servir à la préparation d'autres produits serait visé par la norme.

48. Plusieurs autres délégués ont estimé que la norme ne devrait couvrir que le produit destiné à la consommation directe, comme cela a été décidé pour d'autres produits surgelés. Le délégué des Pays-Bas a été d'avis qu'il s'agissait là d'une question de principe fondamentale qui avait déjà été tranchée par le Comité pour d'autres produits de la pêche ainsi que par d'autres comités de produits, ne voyant aucune raison à ce que de produit particulier soit traité différemment. Plusieurs autres délégués ont approuvé ce point de vue. Plusieurs

autres délégués ont été d'un avis différent et ont rappelés que le Comité avait déjà élaboré une norme pour le saumon du pacifique surgelé, produit qui le plus souvent n'est pas destiné à la consommation directe.

49. Le délégué des Etats-Unis a proposé que les mots "sans transformation ultérieure" soit en placés entre crochets et que l'on demande aux gouvernements de préciser:

- a) si la norme devrait s'appliquer aux produits destinés à une transformation ultérieure;
- b) si les crevettes surgelées servent à une transformation ultérieure;
- c) dans l'affirmative, sous quelle forme, et en quelles quantités.

Le Comité pense que ce problème pourrait être résolu lors de sa prochaine session à la lumière des réponses des gouvernements, et il souscrit donc à cette proposition.

50. En ce qui concerne le reste de la norme, une brève discussion a eu lieu, basée sur le libellé original du champ d'application et tenant compte des observations envoyées par les gouvernements, et il a été décidé de reviser le texte à la lumière de ces débats et de renvoyer aux gouvernements la norme pour une nouvelle série d'observations à l'étape 3. Le texte révisé de l'avant-projet de norme figure à l'Annexe VI du présent rapport.

EXAMEN DU DOCUMENT SUR LES CONSERVES DE SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINE

51. Le Comité était saisi d'un document sur les conserves de sardines et produits du type sardine (CX/FFP 72/3) préparé par le Royaume-Uni, et qui était une version résumée de son précédent exposé sur le même sujet (CX/FFP 71/5).

52. Il a été convenu de procéder à l'examen de ce document, en limitant les débats aux questions de principe, et de ne pas entamer, à ce stade, une discussion détaillée sur son contenu.

Description

53. Les délégués du Pérou, de l'Uruguay et du Venezuela ont proposé d'ajouter Sardinella anchovia et Ethmidium maculatus à la liste des espèces.

Définition du produit

54. Le Comité prend note de la question de savoir s'il conviendrait de prévoir une disposition relative à la longueur maximale du poisson. La majorité des délégués ont été d'avis que le poisson devrait être mesuré à l'état cru, et l'on est convenu qu'il faudrait demander aux gouvernements d'envoyer leurs observations sur ce point, et de préciser la longueur totale (mesurée jusqu'au bout de la queue) des poissons utilisés pour ces produits, en indiquant le nom des espèces en cause.

55. On est convenu qu'une disposition générale pour la présentation est suffisante et que, du fait de la grande variété des récipients commercialisés, il n'est pas nécessaire de prévoir une disposition relative aux types de récipients.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

56. Le Comité note qu'il conviendrait d'apporter des amendements aux diverses dispositions concernant l'aspect, la texture, la couleur et la transformation. Il est également convenu de la nécessité d'élaborer un ou plusieurs tableaux des défauts. Plusieurs délégués ont estimé qu'on aurait besoin d'un tableau des défauts par espèce, tandis que d'autres ont jugé que certains défauts sont communs à plusieurs espèces, sinon à toutes. Le Comité note que la Norvège a entrepris des travaux sur ces questions et exprimé le voeu qu'un document sera prêt à temps pour la prochaine session, donnant des renseignements utiles pour une plus ample discussion.

Etiquetage

57. Le Comité s'est d'abord demandé si le nom "sardine" employé sans autre qualificatif devrait être réservé à l'espèce Sardina pilchardus (Walbaum). Ceux qui fabriquent depuis longtemps des conserves de ce poisson sont intransigeants: aucune autre espèce ne doit être appelée "sardine" sans autre forme de qualification. Ils ne sont pas non plus disposés à approuver des qualificatifs risquant à leur avis de créer des confusions quant à l'espèce contenue dans la conserve. Plusieurs producteurs de S. pilchardus (Walbaum) utilisent le nom du pays comme qualificatif. Ils estiment qu'un autre système de différenciation sera nécessaire avant qu'on puisse se mettre d'accord.

58. Quelques pays qui utilisent d'autres espèces pour leurs conserves ont déclaré estimer qu'il n'y avait pas de raison valable pour opérer une distinction entre S. pilchardus et les autres espèces, en particulier l'espèce Sardinella. A leur avis, toute distinction représente une discrimination et conduirait à induire le consommateur en erreur. D'autres pays ont estimé que l'on devrait avant tout assurer la protection du consommateur et que, quelque solution qu'on choisisse, il ne faut pas oublier que les noms varient d'un pays à l'autre.

59. Le Comité reconnaît la nécessité de protéger le consommateur, mais les avis des délégués ont divergé quant à la façon d'y parvenir. Il a été déclaré que toute extension de l'emploi du mot "sardine" sans qualificatif réduirait dans un certain nombre de pays la protection du consommateur. La question de normes distinctes a été brièvement discutée, mais bien qu'une nette majorité se soit déclarée en faveur de normes distinctes, on a reconnu que, même avec des normes distinctes, la question de "sardine" sans qualificatif resterait encore à résoudre.

60. Un amendement proposé par le délégué du Canada en vue d'autoriser pour toutes les espèces l'appellation "sardine" avec ou sans qualificatif, en fonction des règlements et usages du pays où elles sont vendues, n'a pas été jugé acceptable par les pays producteurs de Sardina pilchardus. Le délégué des Etats-Unis a pensé qu'une modification réservant "sardine" à S. pilchardus mais autorisant les autres espèces à porter ce nom accompagné d'un qualificatif ou du nom commun de l'espèce (p. ex. "brisling") en fonction des règlements et usages du pays où elles sont vendues et sous réserve que cela n'induisse pas le consommateur en erreur, pourrait représenter la base d'un compromis.

61. Les pays producteurs de S. pilchardus traditionnelles ont estimé que cette solution pourrait être utile à condition que l'on se serve de termes qualificatifs convenables. Ils se sont déclarés opposés à ce qu'on qualifie par le nom du pays, vu que les pays producteurs de S. pilchardus s'en servent déjà. Certains ont également émis des doutes quant à une qualification par référence à l'espèce (p. ex. "sardine sardinops"), tout en admettant qu'il s'agit là peut-être de la solution la plus probable.

62. Certains pays produisant des conserves à partir d'autres espèces s'opposent toujours à ce qu'on les distingue de S. pilchardus, et il semble que l'on arrive à une impasse. Certains délégués ont déclaré que, si l'on ne peut espérer entrevoir une solution pour ce problème, il conviendrait que le Comité en abandonne l'examen, ce qui serait regrettable mais raisonnable, vu que les arguments présentés sont les mêmes que lors des précédentes discussions. Après de plus amples débats, les pays producteurs de conserves préparées avec d'autres espèces de clupéidés ont déclaré qu'ils consentiraient à accepter la proposition de compromis avancée par le délégué des Etats-Unis (par. 60). Ceci a été considéré comme une concession majeure, et on a émis le vœu que les pays producteurs de S. pilchardus seraient en mesure de faire des concessions correspondantes. L'observateur de la CEE a mis en lumière les avantages qui résulteraient de l'adoption par les pays producteurs de conserves préparées avec d'autres espèces de clupéidés, d'un compromis aux termes duquel la désignation de ces produits comporterait l'indication du nom de l'espèce, suivie du mot "sardine", par exemple "brisling-sardine".

63. Les pays producteurs de S. pilchardus est jugé qu'il serait souhaitable de continuer à chercher une solution et ils ont proposé que la question soit renvoyée à la prochaine session du Comité, afin que l'on puisse tenir compte du point de vue des instances commerciales et des autorités de leur pays. On s'est déclaré déçu qu'il n'ait pas été possible d'obtenir des engagements plus positifs. Le Comité estime nécessaire de résoudre la question des noms avant qu'on puisse envisager d'élaborer une norme. Il est convenu que la proposition de compromis du Canada et des Etats-Unis serait examinée à la prochaine session. Le libellé proposé est le suivant:

- "Les espèces de poissons visées par la présente norme seront désignées comme suit:
- (i) "sardines" (dénomination exclusivement réservée pour Sardina pilchardus (Walbaum); ou bien
 - (ii) "sardines X", X représentant le nom d'un pays, d'une région géographique ou de l'espèce; ou encore
 - (iii) le nom commun de l'espèce adopté pour cette espèce, en conformité des règlements du pays où le produit est vendu et de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

En outre, si le pays dans lequel est vendu le produit l'exige, la dénomination commune doit être accompagnée soit par le nom commun de l'espèce, soit par l'un des termes "style sardine" ou "type sardine" ou les deux appellations."

EXAMEN A L'ETAPE 2 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES LANGOUSTES ET HOMARDS SURGELES

64. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme sous rubrique (CX/FFP 72/8 Rev.1).

65. Un certain nombre de délégués ont déclaré que les dispositions de l'avant-projet de norme ne couvraient pas tous les produits commercialisés, et ont suggéré certaines modifications dans le libellé en vue de tenir compte de leurs produits et de leurs dispositions d'étiquetage. Il a été convenu que le document serait révisé par un groupe de travail comprenant des délégués des pays suivants: Australie (rapporteur), Brésil, Canada, France, Irlande, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud (observateur) et Etats-Unis.

Etat d'avancement de la norme

66. Le Comité décide que la norme révisée par le groupe de travail passe à l'étape 3 de la Procédure. Le document révisé figure à l'Annexe III du présent rapport.

EXAMEN DU DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE "CONGELES" ET "SURGELES"

67. Le Comité a examiné le document sous rubrique (CX/FFP 72/12) préparé par l'Australie à la demande de la 8ème session de la Commission (ALINORM 71/31, par. 150) à partir d'un questionnaire distribué aux Services centraux de liaison avec le Codex, et auquel 26 pays ont répondu.

68. Le Comité félicite l'Australie de son excellent travail et décide de signaler à l'attention de la Commission les conclusions tirées des réponses au questionnaire:

- (a) Dans le commerce international des produits de la pêche conservés par congélation, il est impossible d'établir une distinction entre produits "congelés" et produits "surgelés". La proportion de poisson circulant sur le marché international et qui ne répond pas aux exigences de la définition du traitement subi par les produits "surgelés" est de ce fait inconnue.
- (b) Il n'existe pas de test objectif susceptible d'être appliqué aux produits finis afin de vérifier le bien fondé de descriptions comportant le terme "surgelé". Les pays importateurs n'ont donc d'autre moyen de vérifier si une description est justifiée, que de mesurer la température du produit au point d'importation, ou d'exiger un certificat des autorités du pays producteur.
- (c) Il est reconnu que le seul contrôle satisfaisant permettant d'établir si un produit a été surgelé ou non est l'inspection en usine. La possibilité d'un tel contrôle existe dans beaucoup de pays producteurs, mais cette inspection est rarement pratiquée de façon continue. Il n'existe pas de preuve qu'un pays quelconque ait établi une procédure administrative pour le contrôle de la température du produit pendant le transit des denrées.
- (d) L'usage de la désignation "surgelé" n'est en aucune façon universelle et n'a, dans beaucoup de pays, aucune valeur légale. Dans certain pays, le consommateur suppose que tout produit exposé dans un comptoir réfrigéré pour la vente au détail a été surgelé, qu'il soit étiqueté "surgelé", "congelé", ou que la méthode de congélation ne soit pas indiquée.
- (e) La formule adoptée par le Comité des poissons et des produits de la pêche, autorisant à varier la terminologie de l'étiquetage dans les pays où le terme "congelé" est considéré comme l'équivalent de "surgelé", soulève des problèmes particuliers pour l'acceptation des normes. Il est difficile d'envisager qu'un pays dans lequel le premier terme est utilisé puisse accepter une norme dont le champ d'application couvrirait uniquement les produits surgelés tels qu'ils sont définis, sans se voir obligé d'interdire la vente de produits similaires congelés par une méthode non reconnue comme surgélation. La plus grande confusion pourrait autrement en résulter parmi les consommateurs.

69. Sur la base des résultats de l'enquête, l'Australie avait conclu à l'opportunité d'une révision du point de vue de la Commission quant aux normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche, proposant que l'on prenne en considération les trois formules suivantes:

- (a) Conserver les normes avec leur champ d'application restreint actuel, tout en sachant qu'elles ne couvrent pas tous les produits circulant sur le marché international et qu'elles posent de sérieux problèmes administratifs susceptibles d'en compromettre l'acceptation par les pays importateurs.
- (b) Elargir au maximum le champ d'application des normes tout en maintenant la distinction entre produits surgelés et congelés mais en réservant l'usage du premier terme aux produits préparés en conformité de la description du traitement pour les produits surgelés.
- (c) Etendre le champ d'application des normes à l'ensemble des produits conservés par congélation, mais en exigeant que tous les produits soient surgelés.

70. Un certain nombre de délégués ont déclaré qu'ils seraient en faveur d'une solution basée sur la formule (b) ou, si cela se révélait inacceptable, sur la formule (c).

71. Le Comité estime que le document est important et recommande à la Commission de le signaler à l'attention du Groupe mixte CEE/FAO d'experts de la normalisation des denrées surgelées. Il suggère en outre de le communiquer au Groupe de travail de la CEE s'occupant du transport des denrées périssables.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS

72. Le Comité a examiné le projet de norme sous rubrique (ALINORM 72/18, Annexe II) à la lumière des observations envoyées par les gouvernements (CX/FFP 72/5).

Champ d'application

73. Plusieurs délégués ont déclaré qu'il faudrait exclure de la norme les espèces flétain et turbot du Groënland, expliquant que les individus immatures de ces espèces servent dans plusieurs pays à la préparation de filets. Le Comité est convenu de ne pas procéder à l'exclusion suggérée.

Définition de la transformation

74. La question relative à la température au-dessous de laquelle le produit devrait être maintenu après la congélation a été reprise et discutée brièvement. Le Comité a été informé qu'un groupe de travail du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées devait sous peu discuter de la question des problèmes de température au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution des aliments surgelés. Du fait que ses conclusions s'appliqueraient à toutes les denrées alimentaires surgelées, le Comité est convenu de maintenir la disposition dans le projet.

Présentation

75. En raison du fait que la face "blanche" n'est pas blanche chez toutes les espèces, il a été convenu de substituer "claire" à "blanche".

Produit fini

76. Le Comité décide de modifier légèrement l'alinéa 3.2.1(a) en vue de préciser que la présence d'une petite quantité de membrane noire ne représente pas un défaut pour toutes les espèces visées par la norme.

77. Le Comité décide de supprimer, à l'alinéa 3.2.1(c) le terme "excessivement" se rapportant aux très petits morceaux, ainsi que de limiter à un par boîte le nombre de morceaux utilisés pour parfaire le poids, quel que soit le poids du récipient.

Additifs alimentaires

78. Le Comité est convenu de réintroduire l'hexamétophosphate de sodium dont l'emploi a été confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires mais qui avait été omis dans le projet de norme par inadvertance. La question de l'utilisation des différents composés de phosphate a été discutée, et il a été signalé que l'utilisation des polyphosphates réduisait l'exsudation des filets. Le délégué des Etats-Unis s'est offert à mettre à la disposition des gouvernements intéressés des documents sur l'utilité des phosphates. Le délégué de la Suisse a formellement exprimé son opposition à l'utilisation des phosphates cycliques dans le poisson.

Nom du produit

79. Le Comité a examiné les répercussions de la disposition selon laquelle le produit doit être désigné par un terme conforme aux règlements, coutumes ou usages du pays dans lequel

le produit sera distribué, dans le cas d'une norme générale visant plusieurs espèces de poissons désignés de façons différentes selon les pays. On fait remarquer que la disposition en soi ne garantit pas des pratiques commerciales loyales.

80. Le Comité est convenu d'inviter les gouvernements à indiquer clairement dans leur déclaration d'acceptation le/les noms devant être utilisés pour chaque espèce de poisson plat.

Méthodes d'examen et d'analyse

81. Le Comité est convenu de modifier le titre comme suit: "Méthodes d'analyse, d'échantillonnage et d'examen". Cette section a été étudiée de façon très détaillée, et le Comité est convenu d'introduire un certain nombre de dispositions complémentaires afin de couvrir les rubriques suivantes: (1) Echantillonnage, selon la proposition des Etats-Unis; (2) Décongélation, comme dans le projet de norme; (3) Détermination du contenu net des produits couverts de givre, comme dans le projet de norme; (4) Examen organoleptique, selon la proposition des Etats-Unis, mais facultatif; (5) Examen des défauts physiques, selon la suggestion des Etats-Unis, mais facultatif; (6) Classification des unités défectueuses, proposition des Etats-Unis amendée par le Comité; et (7) Acceptation des lots, proposition des Etats-Unis amendée par le Comité.

82. Le délégué des Pays-Bas a proposé de modifier la méthode de détermination du contenu net (par. 7.3). D'après cette proposition, les trois dernières phrases devraient être remplacées par une phrase libellée comme suit: "Eliminer l'eau adhérente à l'aide d'une serviette en papier et peser le produit dans un récipient taré". Le Comité décide de maintenir la méthode prévue dans la norme, mais de prier les gouvernements de se prononcer sur l'amendement proposé et sur l'opportunité de son adoption pour la norme.

Tableau recommandé de défauts - Filets surgelés de poissons plats

83. Un certain nombre de délégués ont fait remarquer et le Comité a partagé cet avis, que le tableau des défauts figurant en Appendice B au projet de norme n'est pas nécessairement applicable à toutes les espèces visées par la norme. Les délégués ont une fois de plus été instamment priés de mettre à l'épreuve le tableau des défauts sur les espèces de poissons plats ayant une importance commerciale dans leurs pays respectifs. Au cas où le tableau des défauts se révélerait inadéquat, il conviendrait que l'on présente au Comité des propositions en vue de sa révision ou de son amendement, en spécifiant les espèces auxquelles elles devraient s'appliquer. Le Comité souscrit cette procédure. On a insisté sur l'importance des nodules relativement petits d'origine diverse dans le poisson, du point de vue à la fois de la qualité esthétique et des risques éventuels pour la santé. Le Comité décide d'étudier cette question à sa prochaine session en tenant compte des renseignements que fourniront le Programme de virologie alimentaire de l'OMS et d'autres sources.

84. Le délégué des Etats-Unis a proposé un remanient du tableau des défauts basé sur la fréquence et la gravité du défaut plutôt que sur un système numérique de pénalisation. Le Comité estime intéressante cette façon d'aborder le problème, et convient de joindre au projet de norme, comme variante au tableau actuel, le tableau proposé par les Etats-Unis, afin qu'il puisse également être mis à l'épreuve.

85. Les délégués des pays suivants se sont déclarés disposés à fournir pour la prochaine session du Comité des informations relatives à l'expérience acquise avec le tableau des défauts, soit sous sa forme actuelle soit sous sa forme révisée: Canada, France, République fédérale d'Allemagne, Japon, Pays-Bas, Afrique du Sud (observateur), Royaume-Uni et Etats-Unis. Le Comité exprime l'espoir que d'autres délégations seront également en mesure de fournir des informations de cet ordre.

Etat d'avancement de la norme

86. Le Comité est convenu de renvoyer une fois de plus la norme à l'étape 6 de la Procédure, étant entendu que les gouvernements seront priés de formuler des observations uniquement sur le tableau des défauts et les dispositions y afférentes du projet de norme. Il est convenu que la prochaine session ne tiendra compte d'aucune observation relative aux autres parties du projet de norme. Le document révisé figure à l'Annexe IV du présent rapport.

EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES DE MERLU

87. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme sous rubrique (CX/FFP 72/2) et des observations reçues des gouvernements (CX/FFP 72/6 + Add. 1, 2, et 3).

Définition du produit

88. Le Comité a examiné une proposition émanant de Cuba (non représentée à la session) demandant qu'on ajoute deux espèces à la liste: Merluccius cadenati et Merluccius magnoculus. Ces espèces n'étant pas censées avoir une valeur commerciale, et en l'absence d'une documentation justificative, elles n'ont pas, pour le moment, été ajoutées à la liste. Le Comité est toutefois convenu que soient ajoutés Urophycis chuss et Urophycis tenuis.

Définition de la transformation- Matière première

89. Le Comité est convenu de supprimer dans ces deux paragraphes la disposition prévoyant que l'opération de congélation doit être conforme au Code d'usages pour les poissons congelés. Le délégué du Japon a réservé sa position au sujet de cette clause.

Ingrédients facultatifs

90. On est convenu de maintenir une disposition prévoyant la présence du chlorure de sodium comme ingrédient facultatif et de demander des observations spécifiques concernant la dose maximale admissible.

Produit fini

91. Le Comité étant convenu que les filets devraient être raisonnablement exempts de meurtrissures, les crochets de l'alinéa 3.3.1 ont été supprimés. Toutefois, la présence de paroi abdominale étant considérée comme une caractéristique normale, la mention correspondante est supprimée.

92. Le Comité décide, comme il l'a fait pour les filets surgelés de poissons plats, de n'admettre l'emploi que d'un seul morceau pour parfaire le poids. Le poids minimal d'un tel morceau est en outre fixé à 30 g. Le texte figurant dans ce document, et proposé par les Etats-Unis comme variante de l'alinéa 3.3.3, est adopté.

93. Le Comité reconnaît que, lors de l'évaluation d'un échantillon, le jugement organoleptique devrait être prononcé en fonction des critères applicables aux matières premières de bonne qualité concernant l'espèce en cause, et il décide de modifier comme suit le libellé de l'alinéa 3.3.4: "... le produit doit présenter la saveur, la couleur, l'odeur et la texture caractéristiques de ...".

Additifs alimentaires

94. Pour donner suite à la demande du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, les pays ont été invités à fournir tous renseignements nouveaux en leur possession. Le Comité décide que la liste des additifs et des doses d'emploi figurant à la section 4 de l'avant-projet de norme sera maintenue, et il note que la justification technologique pour les additifs était exactement la même que dans le cas de la morue, de l'églefin et des poissons plats.

Nom du produit

95. Le merlu étant connu dans certains pays anglophones sous le nom de "whiting", le Comité est convenu d'ajouter la phrase suivante à la disposition: "Dans les pays de langue anglaise où les règlements et coutumes le prévoient, le produit peut être désigné par "filets of whiting" ou "whiting filets".

96. Un certain nombre de délégués ont émis des doutes quant à l'introduction dans la norme de la disposition relative à l'emploi de l'expression "congelé en mer" (alinéa 6.1.4), étant donné qu'il ne serait pas possible de distinguer un produit congelé en mer d'un produit congelé à terre. On a estimé en outre que la section 6 (Étiquetage facultatif) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées prévoyait des informations supplémentaires de ce genre. Le Comité est convenu de supprimer cette disposition.

Echantillonnage, examen, analyse et acceptation

97. Le Comité décide de modifier la section en vue de l'harmoniser avec la section correspondante du projet de norme pour les filets surgelés de poissons plats.

Examen organoleptique (Annexe A)

98. Le Comité est convenu de supprimer de la norme l'examen sensoriel pour le produit cuit, qui représenterait un système de classement par qualités.

Tableau recommandé de défauts (Annexe B)

99. Le Comité accepte de prendre en considération, comme variante du tableau des défauts contenu dans la norme, une proposition présentée par les Etats-Unis, et de prier les gouvernements d'étudier l'acceptabilité des deux tableaux.

Plan d'échantillonnage et niveaux d'inspection (Annexe C)

100. Le Comité est convenu de supprimer le plan d'échantillonnage, cette procédure étant déjà prévue dans les Plans d'échantillonnage généraux pour les denrées alimentaires préemballées.

Etat d'avancement de la norme

101. Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de norme dans sa version amendée à l'étape 5 de la Procédure. La norme amendée figure à l'Annexe V du présent rapport.

EXAMEN A L'ETAPE 2 DU PROJET DE NORME POUR LE MAQUEREAU EN CONSERVE A LA SAUMURE OU A L'HUILE

102. Le Comité est saisi de l'avant-projet de norme sous rubrique (doc. CX/FFP 72/9 rév. sept. '72).

103. Après une brève discussion, le Comité est convenu de demander au Secrétariat de la FAO de réviser le document, en consultation avec les délégués du Portugal et du Japon, et de l'harmoniser avec le projet de norme pour les conserves de thon et de bonite.

Etat d'avancement de la norme

104. Le Comité est convenu que la norme sous sa forme révisée passera à l'étape 3 de la Procédure. Le document révisé figure à l'Annexe VII du présent rapport.

EXAMEN A L'ETAPE 2 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BLOCS SURGELES DE MORUE, D'EGLEFIN ET DE RASCASSE DU NORD

105. Le président décide que le Comité n'ayant pas eu suffisamment de temps pour examiner cet avant-projet de norme lors de la présente session, il l'étudiera à l'étape 2 lors de sa prochaine session. Il a été convenu que les pays rédacteurs réviseront le document à la lumière des observations reçues, en consultation avec le Japon, l'Espagne, l'Afrique du Sud et les Etats-Unis.

AUTRES QUESTIONS

Qualité des soudures des boîtes

106. L'observateur de l'Afrique du Sud a déclaré à nouveau, comme indiqué au par. 102 du document ALINORM 72/18, que selon son gouvernement il conviendrait de prévoir dans les normes une disposition relative à la qualité des soudures des boîtes. Le délégué du Japon s'est associé à ce point de vue. On a souligné qu'une disposition de ce genre serait applicable à toutes les conserves alimentaires et demanderait à être examinée sur le plan général. Le Comité estime toutefois qu'il est possible que cette disposition soit nécessaire, et convient d'attirer l'attention de la Commission sur cette question générale.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

107. La prochaine session se tiendra dans environ un an. Il n'a toutefois pas été possible d'en fixer la date exacte.

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

	Etape	Soumis à l'examen de	Document
Saumons du pacifique en conserve	9	Gouvernements	CAC/RS 3-1969
Saumons du pacifique éviscérés surgelés	9	Gouvernements	CAC/RS 36-1970
Crevettes en conserve	9	Gouvernements	CAC/RS 37-1970
Filets surgelés de morue et d'églefin	9	Gouvernements	CAC/RS 50-1971
Filets surgelés de rascasse du nord	9	Gouvernements	CAC/RS 51-1971
Thon et bonite en conserve à l'eau ou à l'huile	8	C'ssion 10ème	ALI 74/18 II
Chair de crabe en conserve	6 ₁ /	FFP 8ème	ALI 72/18 III
Maquereau en conserve à la saumure ou à l'huile	3	FFP 8ème	ALI 74/18 VII
Conserves de sardines et produits du type sardine	en suspens	FFP 8ème	ALI 74/18 par. 63
Filets surgelés de poissons plats	6	FFP 8ème	ALI 74/18 IV
Filets surgelés de merlu	5	C'ssion 10ème	ALI 74/18 V
Crevettes surgelées	3	FFP 8ème	ALI 74/18 VI
Langoustes et homards surgelés	3	FFP 8ème ₂ /	ALI 74/18 III
Blocs surgelés de morue, d'églefin et de rascasse du nord	2	FFP 8ème ₂ /	CX/FFP 73/2 ₃ /
Code d'usages pour le poisson frais (fusionné)	2	FFP 8ème	CX/FFP 73/3 ₃ /
Code d'usages pour le poisson congelé	" 2	FFP 8ème	CX/FFP 73/4
Code d'usages pour le poisson en conserve "	" 2	FFP 9ème	-
Code d'usages pour le poisson fumé		Consult.d'exp.'73	-
Code d'usages pour les crevettes		Consult.d'exp.'73	-
Code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques ₄ /		Cté. sur l'hyg. aliment. 1973	-

1/ Avancé à l'étape 6 à la 9ème session de la Commission du Codex Alimentarius (november 1972)

2/ Sera discuté à la 8ème session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche seulement si le temps permet

3/ Sera distribué en temps utile

4/ Sera élaboré indépendemment par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

K.R. Constantine
Deputy Chief Veterinary Officer
Department of Primary Industry
Barton A.C.T.

C.S. Gorter
Executive Officer,
Export Inspection
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T.

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. W. Vyncke
Division Head
Fisheries Research Station
Stadhuis
B-8400 Oostende

A. Lagrain
Directeur Technique
Viking International
H. Baelskaai 24
B-8400 Oostende

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

P.C. Moreira da Silva
Amiral
Instituto de Pesquisas da Marinha
Ministerio de Marinha
Rio de Janeiro

Omar Araujo
Executive Vice President
Metal Forty S/A Conservas Alimenticias
P.O. Box 150
Niteroi, RJ

J.J.B.Q. Barros
Engineer, Director of Private
Industry, P.O. Box 53
Niteroi, RJ

Jose Carceles
Av. Sao Luis No. 50 - 8º And.
Sao Paulo

Carlos A.M.L. Santos
Veterinarian
Head, Fish Inspection Section
Food Inspection Division
Dipoa
M. Agricultura - 5º Andar
Brasilia - DF

Dr. Werner M.R. Thiele
Veterinarian
Chief, Regional Inspector
Food Inspection Division
Dipoa
Ministerio da Agricultura
Caixa Postal, 590 - Florianopolis
S. Catarina

BURUNDI

M. Ngomirakiza
Directeur
Département des eaux et orêts
Bujumbura

CANADA

Dr. C.M. Blackwood
Director, Inspection Branch
Fisheries Service
Dept. of the Environment
Ottawa, Ontario

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

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

R.M. Bond
Chief, Inspection Policy and
Regulations
Fisheries Service
Dept. of Environment
Ottawa

R.J. McNeill
Chief, Inspection Branch
Fishery Service
Dept. of Environment
P.O. Box 550
Halifax, N.S.

H. Douglas Pyke
Asst. to Vice-President Production
National Sea Products Ltd.
Lunenburg, N.S.

D.D. Wilson
Chief, Inspection Branch
Pacific Region
Fisheries Service
Dept. of Environment
1090 West Pender
Vancouver 1, BC.

ALINORM 74/18
APPENDIX I

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. Jaromir Jirout
Trade delegate, Commercial Section,
Czechoslovak Embassy
Fritznergate 14
Oslo 2, Norway

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director
Inspection Service for Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dronningens Tvaergade 21
DK 1302 København K

E. Dyekjaer
Civil engineer
A/S Value, Ny Havn
DK 6700 Esbjerg

K. Hoydal
Laboratorieførstander
Torshavn, Faerøiene

M. Pryds
Civil engineer
Den Kgl. Grønlandske Handel
Strandgade
DK 1401 København K

J. Sieverts
Civil Engineer
Bornholms Konservesfabrik A/S
Sigurdsgade 39
DK 2200 København N

FRANCE
FRANCIA

F. Soudan
Chef su Service de technologie et des
contrôles
Institut scientifique et technique des
pêches maritimes
La Noë route de la Jonelière
Nantes

Dr. Jean Gousset
Vétérinaire Inspecteur en chef
Chef du Bureau Inspection des Produits
de la Pêche
Ministère de l'Agriculture
Direction des Services Vétérinaires
5, rue E. Renan - 92 Issy les Moulineaux

P. Maze
Vice-président du Syndicat national des
fabricants et importateurs de produits
surgelés - Comp. du Froid
ALIMENTAIRE - PARIS
3, rue de Logelbach
75847 Paris Cedex 17

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Féd. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

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

Prof. Dr. K. Gerigk
Director
Bundesgesundheitsamt
Unter den Eichen 82-84
1 Berlin - Dahlem

Dr. W. Krane
Chef - Chemiker
Nordsee Deutsche Hochseefischerei
GmbH
Klussmannstr. 3
D-285 Bremerhafen

E. Reinacher
Lebensmittelchemiker
Bundesforschungsanstalt für
Fischerei
Institut für Biochemie und Technologie
Palmaille 9
2000 Hamburg 50

GHANA

V.N. Dowuona
Deputy Chief Fisheries Officer
Fisheries Department
P.O. Box 630
Accra

G.Okraku-Offei
Assistant Research Officer
Food Research Institute
P.O. Box M 20
Accra

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

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

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector and Engineer
Department of Agriculture and
Fisheries
3Cathal Brugha Street
Dublin 1

IRELAND (Cont.)
IRLANDE
IRLANDA

J.M. Somers
Irish Sea Fisheries Board
P.O. Box 275
Hume House
Ballsbridge
Dublin 4

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. A. Agujari
Comitato Italiano "Codex Alimentarius"
Ministero dell'Agricoltura e Foreste
Via Sallustiana 10
00187 Rome

JAPAN
JAPON

T. Imai
Technical Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
Aquatic Products Division
Fishery Agency
Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo

T. Nakamura
Fisheries Section
Tokyo Export Commodities Inspection
Institute
Ministry of Agriculture and Forestry
4-7 Konan 4-chome, Minato-ku
Tokyo

M. Ito
Vice-President, Japan Suisankanzume
Packers Association
Ito Food Products Co. Ltd.
2-67 Saiwaicho, Shimizu, Shizuoka
Tokyo

M. Takasaka
Manager - Tuna Packers Ass. of Japan
Ida Bldg. No. 1, 2-Chome, Yaesu, Chuo-ku
Tokyo

K. Tsukahara
Managing Director, Japan Suisankanzume
Packers Association
Naigai Bldg. 2-2-2 Marunauchi
Chiyoda-ku, Tokyo

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

A. Cherrat
Secrétaire Général de la Fédération des
Industries de la conserve au Maroc
c/o OCE
45, Avenue des Forces Armées Royales
Casablanca
* Chairman - Président - Presidente

P. Couvé
Chef du Service Normalisation
Office de Commercialisation et
d'export
45, Avenue des Forces Armées Royales
Casablanca 1

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. K. Büchli
Public Health Officer
Dr. Reyersstraat 10
Leidschendam

Dr. D.J. van Dijk
Chairman, Commodity Board of Fish
and Fishery Products
20 Wassenaarseweg
Den Haag

Dr. J.J. Doesburg
Institute for Fishery Products TNO
Dokweg 37
Ijmuiden

D.M. van Ijsselstein
Technical Director - IGLO NV
Quick Freezing Plants
Unilever N.V.
Rotterdam

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Dr. A. Ginsberg
Veterinary Adviser (Meat Hygiene)
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket, London S.W.1
England

J.S. Campbell
General Manager
Fishing Industry Board
P.O. Box 9232
Wellington

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O. R. Braekkan*
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
N 5001 Bergen

S. Skilbrei
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N 5001 Bergen

NORWAY (Cont.)
NORVEGE
NORUEGA

F.J. Grahl
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N 5001 Bergen

P. Haram
Counsellor
Ministry of Fisheries
Oslo

M. Kjærnøy
Norwegian Fishermen's Association
N 7000 Trondheim

T. Kvarde- Pettersen
Manager
Industrial Laboratories Ltd.
N 6500 Kristiansund

J. Morland
Production Manager
A/S Findus
N 9600 Hammerfest

H. Pedersen
Managing Director
The Norwegian Canners' Association
P.O. Box 327
N 4001 Stavanger

J. Race
Chief of Section - Norwegian Codex
Alimentarius Council
Statens Ernaeringsraad
Pilestredet 57, Box 8139
Oslo - Dep.

T. Strømme
Civil Engineer
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.
Oslo 2

O. Chr. Sundsvold
Director
Norwegian Quality Control Institute
for Canned Fish Products
N 4001 Stavanger

PERU
PEROU

René Porras Sánchez
Consejero de la Oficina de Cooperación
Técnica y Económica
Ministerio de Pesquería
Lima

S.G. Jorge Fernández
Ingeniero, Sociedad Nacional de Pesquería
P.O. Box 271
Callao 4

Dr. Guillermo Burga Ortiz
Gerente Ejecutivo
Empresa Pública de Certificaciones
Pesqueras del Perú
C.E.R.P.E.R.
P.O. Box 271 - Callao (4)

Juan M. Neyra Granda
Fish engineer
Empresa Pública de Servicios
Pesqueros
Sinchi Roca No 2728
Lince, Lima

POLAND
POLOGNE
POLONIA

E. Kordyl
M. Sc. Chief Fish Technology Dept.
M.I.I., Al. Zjednoczenia 1
Gdynia

J. Freytag
Engineer, chief
Section of Fishery Products
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warszawa

A. Kornecka
M. Sc. Senior adviser
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warszawa

PORTUGAL

H.P. Pereira
Président de l'Instituto Portugues
de Conservas de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa

Dr. L. M. Torres
Chief, Research Department
Instituto Portugues de Conservas
de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

J. L. Fernández Espinosa
Jefe, Oficina Normalización
Ministerio de Comercio
Paseo de la Castellana 16
Madrid

Dr. José J. Varona
Pescanova, S.A.
Apartado 424
Vigo

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

A. Folkving
Chief of Section
Statens Jordbruksnämnd
Box 16384
S-10327 Stockholm 16

B. Beckman
Förbundssekreterare
Svenska Västkustfiskernas
Centralförbund
Box 4092
S-40040 Göteborg 4

G. Liljegren
Avdelingschef
Svenska Konservkontrollen
S-40025 Göteborg 52

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Hans U. Pfister
Premier Adjoint
Chef, Service Codex Alimentarius
Section fédéral de l'hygiène publique
Haslerstrasse 16
3003 Berne

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Bung-orn Kasemsarn
Chief, Fishery Technology Laboratory
Department of Fisheries
Bangkok

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

H. Baccouche
Président Directeur Général
Office National des pêches
26, Avenue de Paris
Tunis

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D.L. Orme
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 P 2 AE

I.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 P 2 AE

Dr. J.J. Connell
Assistant Director
Torry Research Station
P.O. Box 31
135, Abbey Road
Aberdeen AB 9 8 DG

J. R. Crook
Technical Director
National Association of Frozen
Food Producers
4 Lygon Place
London S.W. 1 W. OJU

G.M. Keir
Higher Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 P 2 AE

D. A. Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London S.E. 1 9 NO

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

J.W. Slavin
Associate Director for Resource
Utilization
Department of Commerce, NOAA, NMFS
Page Building No.2
3300 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20235

L.M. Beacham
Assistant to the Director for
International Standards
Bureau of Foods, B.F-40
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

J.R. Brooker
Fishery Products Research and
Inspection Division
Department of Commerce, NOAA, NMFS
Page Building No. 2, Room 300
3300 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20235

C.R. Carry
Executive Director
Tuna Research Foundation
215 Cannery St.
Terminal Island, Cal. 90731

R.P. Farrow
Assistant Director
National Canners Association
1133 20th Street N.W.
Washington, D.C. 20036

E. S. Garret
Director, Pascagoula Fishery Products
Technology Laboratory
Department of Commerce, NOAA, NMFS
3209 Frederic Street, P.O. Drawer 1207
Pascagoula, Mississippi 39567

F. Jermann
Director, Research and Quality Control
Bumble Bee Sea Foods
Box 60
Astoria, Ore. 97103

M. Loewe
Technical Director
Star-Kist Foods
582 Tuna St.
Terminal Island, Cal. 90731

Dr. R.R. Pedraja
Vice-President
Research, Development and Quality
Assurance
Booth Fisheries
2N Riverside Plaza
Chicago, Illinois 60606

C.L. Stinson
Treasurer
Prospect Harbor
Maine 04669

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

L.J. Weddig
Executive Director
National Fisheries Institute
1225 Connecticut Av. N.W.
Washington, D.C. 20036

E. Day Wood
Executive Vice-president
Vitafood Products Inc.
New York, N.Y.

URUGUAY

S. Mattos Avallone
Ingeniero Químico
Laboratorio de análisis y ensayos
Ministerio de Industria
Galicia 1133
Montevideo

VENEZUELA

Dr. P. George
Jefe del Departamento de Tecnología de
Alimentos
Oficina Nacional de Pesca
Ministerio de Agricultura y Cría
Av. Los Pinos Quinta Iremar
Alta Florida
Apartado Postal 2578
Caracas

YUGOSLAVIA

S. Banjad
Engineer
41000 Zagreb
Nehajska 15

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

MAURITANIA

Wali N'Dao
Directeur Vétérinaire du Laboratoire
des pêches de Novadhibou
Mauritanie, Laboratoire des pêches
de Nouakchott - BP 22
Novadhibou

M. Porto-Romero
Directeur de la Société des Industries
Mauritanienne de pêche
Imapec - Novadhibou

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

A.M. Lewis
Asst. Technical Manager
P.O. Box 16 28
Capetown

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

R.R. de Villiers
Director, Biological Sciences Dept.
South African Bureau of Standards
Private Bag X 191
Pretoria

TANZANIA

L.B. Mkwizu
Food Quality Control Officer
Freshwater Fisheries Institute
P.O. Box 1213, Mwanza

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

L. Abattucci
Secrétaire Général
1, Avenue du Congo
1050 Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)

A.O.A.C.

L.M. Beacham
Assistant to the Director for
International Standards
Food and Drug Administration - BF 40
200 "C" Street, S.W.
Washington D.C. 20204, U.S.A

E.E.C.

M. Castillo
Administrateur Principal
Direction générale de l'agriculture
Commission des Communautés Européennes
Rue de la Loi - Berlaymont
1040 Bruxelles, Belgium

M. Kellar-Noellet
Administrateur Principal
Conseil des Ministres des communautés
européennes
Rue de la Loi 170
1040 Bruxelles - Belgium

Margot Krohn
Administrateur
Direction générale de l'agriculture
Commission des Communautés européennes
Rue de la Loi - Berlaymont
1040 Bruxelles, Belgium

SECRETARIAT
SECRETARIA

FAO

W.L. de Haas
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome, Italy

L.W. Jacobson
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome, Italy

Dr. R. Kreuzer
Chief, Fishery Products and
Marketing Branch
Fishery Industries Division
Fisheries Department
FAO
00100 Rome, Italy

WHO

Dr. L. Reinius
Food Hygienist
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
World Health Organization
1211 Geneva 27, Switzerland

PROJET DE NORME POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE
A L'EAU OU A L'HUILE
Avancé à l'étape 8

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 Définition du produit

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 pelamys)
Euthynnus lineatus
Euthynnus affinis
Euthynnus alletteratus
Sarda sarda
Sarda velox
Sarda chilensis
Sarda orientalis

2.2 Présentation

2.2.1 Préparation

- a) Précuit - préparation à partir de poisson cuit sans peau.
- b) Au naturel - morceaux entiers préparés directement à partir de poisson 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.
- 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.

* livre avoirdupois

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.

3.2 Milieux de couverture

- a) Huile d'olive - conforme 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 aux normes pertinentes mises au point par la Commission du Codex Alimentarius.
- c) Eau potable - aux propriétés conformes aux prescriptions de l'OMS contenues dans la "Norme internationale applicable à l'eau de boisson".

3.3 Ingrédients

- a) Sel.
- b) Protéines hydrolysées.
- c) Epices, huiles d'épices ou extraits d'épices, assaisonnements végétaux, arômes naturels et vinaigre.

3.4 Produit fini

- a) A l'ouverture, les boîtes doivent apparaître bien remplies de poisson. Le produit doit être pratiquement exempt de peau (sauf dans le cas de poissons présentés "avec peau"), d'écaillés, de traînées de sang importantes, de caillots de sang, d'arêtes, de meurtrissures, de muscle rouge connu sous le nom de chair rouge, et d'alvéoles. La couleur, la texture, l'odeur et la saveur doivent être caractéristiques de l'espèce particulière du thon ou de bonite en conserve de bonne qualité.
- b) Dans le cas du mode de conditionnement entier, la proportion de particules détachées au cours de l'emboîtage ne doit pas excéder 18 pour cent du poids de la chair.
- c) Dans le cas du thon en conserve qualifié de clair, le produit sera pratiquement exempt de chair foncée.
- d) Dans le cas du thon en conserve qualifié de blanc, le produit ne contiendra absolument pas de chair foncée.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Additif

Dose maximale d'emploi

Pyrophosphate de sodium

0,5% m/m du produit fini (exprimée en P₂O₅)

5. HYGIENE **

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé en conformité au Code international d'usages recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances anormales.

5.3 Soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

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

** Confirmé - Voir le rapport de la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 71/13, par. 35 - juin 1971).

- a. doit être exempt de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b. ne doit contenir, en quantités pouvant être toxiques, aucune substance provenant de micro-organismes.

5.4 Les produits ayant un pH d'équilibre supérieur à 4,5 doivent avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de *Clostridium botulinum*, à moins que la croissance de toute spore survivante soit empêchée de façon permanente par des caractéristiques du produit autres que le pH.

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 confirmées 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, bonite ou bonite-thon avec ou sans qualification, en conformité des règlements et usages de pays où le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur. Les termes thon, bonite ou bonite-thon 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 où le produit est vendu.

6.2 Mode de conditionnement et Présentation

6.2.1 Le mode de conditionnement et le milieu de couverture doivent être déclarés sur l'étiquette.

6.2.2 Lorsque la présentation est celle prévue à l'alinéa 2.2.1 (b), celle-ci doit être indiquée sur l'étiquette par "emboîté sans cuisson préalable" (packed without precooking) ou par "poisson emboîté cru" (packed directly from raw fish), ou, si l'étiquette est en français, par "au naturel" ou par un libellé descriptif similaire.

6.3 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion.

6.4 Contenu net

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

6.5 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.

6.6 Pays d'origine

6.6.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.

6.6.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.7 Identification des lots

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

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

7.1 Echantillonnage en vue des examens destructifs

Le prélèvement des échantillons pour l'examen de la qualité du produit doit être conforme aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, établis par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) (NQA=6,5).

7.2 Examen sensoriel

L'examen sensoriel du thon ou de la bonite en conserve ne doit être pratiqué que par des personnes expérimentées.

7.3 Détermination du contenu net

On déterminera le contenu net en établissant la moyenne des résultats obtenus pour chaque récipient d'un échantillon représentant un lot, à condition qu'aucun des récipients évalués ne soit trop peu rempli.

Mode opératoire

- 1) Peser le récipient fermé.
- 2) Ouvrir, verser le contenu et laisser le récipient s'égoutter pendant deux minutes.
- 3) Peser le récipient vide, y compris le couvercle.
- 4) Soustraire le poids du récipient vide du poids du récipient non ouvert. Le chiffre ainsi obtenu correspond au contenu net.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

8.1 Tout récipient qui n'est pas conforme aux dispositions prévues pour le produit fini au par. 3.4 doit être considéré comme "défectueux".

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la norme lorsque le nombre d'unités "défectueuses" définies au paragraphe 8.1 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) indiqué dans le plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES LANGOUSTES ET LES HOMARDS SURGELES

(avancé à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les homards et langoustes surgelés à l'état cru ou surgelés après cuisson à la vapeur et offerts à la consommation directe sans autre forme de traitement. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles la chair de homard ou de langouste ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les langoustes et homards surgelés sont préparés à partir d'espèces des genres Homarus, Palinurus, Panulirus et Jasus.

2.1.2 Les langoustes et homards présentant des différences manifestes visibles à l'oeil nu ne doivent pas être conditionnés ensemble. Les langoustes et homards appartenant des variétés différentes ne doivent pas être conditionnés ensemble.

2.2 Définition de la transformation

2.2.1 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 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.

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.

2.2.2 Les langoustes et homards (ou les queues de ces crustacés) doivent être surgelés un à un, soit surgelés en bloc. S'ils sont surgelés un à un, ils doivent être maintenus séparés individuellement jusqu'au moment de la vente finale.

2.3 Modes de présentation

Les langoustes et homards doivent être présentés comme suit:

2.3.1 Entiers

2.3.2 Entiers, fendus. Nettoyés [éviscérés]

2.3.3 Queue avec carapace. Tube digestif enlevé

2.3.4 Chair de la queue. Sans carapace, tube digestif enlevé. Chaque pièce comprendra soit la queue entière, soit un morceau de celle-ci obtenu en divisant la chair d'une queue:

- a) longitudinalement en deux, ou
- b) transversalement en quatre morceaux au plus.

2.3.5 Chair: chair provenant des espèces désignées, mais ne satisfaisant pas aux dispositions de l'alinéa 2.3.4.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les langoustes et homards surgelés sont préparés à partir de crustacés propres et sains des espèces indiquées, et d'une qualité qui convienne à la consommation humaine.

] Dans le cas des langoustes et homards à surgeler entiers, il faut faire jeûner ces animaux pendant trois jours avant le début des opérations de transformation.

3.2 Ingrédients facultatifs

L'eau de givrage ou, le cas échéant, le milieu servant à la congélation peut contenir les ingrédients suivants:

- a) Sel
- b) Jus de citron
- c) Sucres
- d) Alginates
- e) Vinaigre
- f) Colloïdes hydrophiles

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

Produit propre et préparé avec soin.

Couleur de carapace caractéristique de l'espèce et de l'habitat ou des zones de récolte. Si le produit est cru, la chair doit être blanche ou rose et translucide plutôt qu'opaque. S'il est cuit, la chair doit être blanche, ferme et se détacher facilement de la carapace.

Exempt de déshydratation profonde ("brûlure" due au froid) et de noircissement ou de toute coloration anormale.

Si la carapace est conservée, elle doit être ferme et intacte.

3.3.2 Odeur et saveur

Après décongélation et, le cas échéant, cuisson conformément aux indications de l'Appendice D, les langoustes et homards doivent présenter une odeur et saveur caractéristiques satisfaisantes et être exempts de toute odeur ou saveur étrangère.

3.3.3 Texture

La chair des langoustes et homards doit être relativement ferme et exempte de spongiosité. La texture ne sera jugée qu'après décongélation conformément à la méthode décrite dans la présente norme au paragraphe 7.3.

3.3.4 Givrage

Les langoustes et homards peuvent être givrés soit individuellement, soit en bloc. Lorsqu'ils sont givrés, la pellicule formée par la glace doit recouvrir entièrement les crustacés 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. Tout autre milieu servant au givrage doit être acceptable du point de vue microbiologique.

3.3.5 Défauts et tolérances

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

AUCUN

(Les pays qui désireraient en proposer sont priés d'indiquer les doses maximales d'emploi et de fournir des justifications technologiques.)

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés en conformité du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

- 5.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.
- 5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:
- a) ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène;
 - b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités susceptibles d'être toxiques.

6. 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.

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné:

- i) S'il provient de l'espèce Homarus: Homard
- ii) S'il provient des espèces Panulirus, Palinurus ou Jasus: Langouste

6.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré comme suit:

- i) Entier - Homard, Langouste
 - ii) Entier, fendu - Langouste fendue, homard fendu
 - iii) Queues - Queue de homard, queue de langouste
 - iv) Chair de queue - Chair de queue de homard, chair de queue de langouste
- (si la queue est d'un seul tenant, le produit peut porter la désignation chair de queue entière de langouste ou chair de queue entière de homard)

6.1.3 Si le produit est cuit, le mot "cuit" doit figurer sur l'étiquette.

- 6.1.4 i) En outre, l'un des termes "surgelé" ou "congelé"* 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.
- ii) Quel que soit le mode de présentation, les langoustes et homards peuvent être surgelés individuellement, auquel cas l'étiquette doit porter l'indication "individuellement surgelés" ou "individuellement congelés".

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

6.1.6 Dans le cas des langoustes et homards entiers et des queues de langoustes et homards, il est recommandé d'indiquer sur le récipient le nombre de langoustes et homards entiers ou celui des queues.

6.2 Classification par calibre

6.2.1 Si les langoustes et homards surgelés sont étiquetés par calibre tous les langoustes et homards d'un même récipient ainsi marqué doivent appartenir au groupe de taille déclaré, dans les limites de tolérances prévues à l'Appendice B par. 2.

6.3 Liste des ingrédients

Lorsque les langoustes et homards sont givrés, 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 recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont également applicables à ce produit.

* "Frozen": ce terme est utilisé comme synonyme de "quick frozen" dans quelques pays d'expression anglaise.

6.4 Contenu net

6.4.1 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.

6.4.2 Lorsque le produit est givré, la déclaration du contenu net du produit s'entend givrage non compris.

6.5 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.

6.6 Pays d'origine

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

6.6.2 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.

6.7 Marquage d'une date et identification

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

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

7.1 Echantillonnage pour l'examen destructif

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, établis par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) (NQA = 6,5).

7.2 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'Appendice C.

7.3 Méthode de décongélation

On décongèle l'échantillon en le plaçant dans un sac de type pelliculaire que l'on immerge dans un bain-marie agité à une température d'environ 20°C (68°F). On vérifie que le produit est entièrement décongelé en imprimant de temps à autre une légère pression au sac ou veillant à ne pas endommager la texture des langoustes et homards, jusqu'à ce que l'on ne sente plus ni parties dures ni cristaux de glace.

7.4 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'Appendice B.

7.5 Examen sensoriel

L'examen sensoriel sera effectué par des personnes compétentes et aura lieu après cuisson de l'échantillon par la méthode définie à l'Appendice D.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout récipient qui ne répond pas à l'une quelconque des spécifications stipulées ci-après doit être considéré comme "défectueux":

1. Les spécifications relatives à la qualité du produit fini:
 - a) aspect (paragraphe 3.3.1)
 - b) odeur et saveur (paragraphe 3.3.2)
 - c) texture (paragraphe 3.3.3)
2. Les tolérances admises pour les défauts physiques par unité échantillon comme indiqué à l'Appendice B.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications de la présente norme lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" n'excède pas le nombre limite d'acceptation (c) indiqué dans le plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) pour les denrées alimentaires préemballées (1969), lorsque le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum spécifié et lorsque le calibre des langoustes et homards est conforme aux quantités numériques déclarées.

APPENDICE A

DEFAULTS DES LANGOUSTES ET HOMARDS SURGELES
APPLICATION AUX DIFFERENTS TYPES DE PRESENTATION

	Entiers et fendus	Queues	Chair de queue	Chair
	(i)	(ii)	(iii)	(iv)
a) Déshydratation La carapace ou la chair présentent des zones blanchâtres qui en altèrent gravement l'aspect	X	X	X	X
b) Décoloration - Carapace - Chair	X X	X X	X	X
c) Endommagés - Moins de 5 segments de queue - Coupures ou déchirures pénétrant la carapace - Ecrasés	X X X	X X X	X	X
d) Elimination incomplète du tube digestif		X	X	X
e) Adhérences d'algues ou de calcaire sur la carapace	X	X		
f) Carapace molle	X	X		
g) Déchets de carapace détachés	X	X	X	X
h) Pattes, antennes, ou déchets de ceux-ci, en nombre supérieur à la normale	X			
j) Matières étrangères, c'est-à-dire ne provenant pas de la langouste ou homard	X	X	X	X

APPENDICE B

ACCEPTATION DE L'ECHANTILLON

1. Tolérances acceptables pour les défauts

		<u>Tolérance</u>
Déshydratation	Modes (i) et (ii) (iii) et (iv)	5% en nombre 2% en surface
Décoloration - Carapace - Chair	Modes (i) et (ii) (iii) et (iv)	2% en nombre 5% en poids
Endommagés - Moins de 5 segments de queue - Coupures ou déchirures pénétrant la carapace - Ecrasés	Mode (ii) Modes (i) et (ii) Modes (i) et (ii) (iii) et (iv)	5% en nombre 2½% en nombre 2½% en nombre 2½% en poids
Elimination incomplète du tube digestif	Modes (ii) (iii) et (iv)	2½% en poids Nul
Adhérences d'algues ou de calcaire sur la carapace	Modes (i) (ii)	20% en nombre 10% en nombre
Carapace molle	Modes (i) et (ii)	2% en nombre
Déchets de carapace détachés, pattes, antennes en nombre supérieur à la normale	Modes (i) et (ii) (iii) et (iv)	1% en poids ?
Matières étrangères (1) Non nocives	Modes (i) et (ii) (iii) et (iv)	5% en nombre 2½% en poids
(2) Nocives, par exemple verre	Modes (i), (ii), (iii) et (iv)	Nul

Un échantillon sera considéré comme défectueux si la tolérance est dépassée pour n'importe lequel des défauts énumérés.

2. Tolérances pour l'uniformité - Applicables aux modes de présentation (i) et (ii)

Le poids moyen des langoustes et homards dans un récipient, déterminé en divisant le poids total des langoustes et homards par leur nombre, doit se situer dans l'intervalle de poids spécifié. Pas plus de 10% en nombre des langoustes et homards ne doivent avoir un poids situé en dehors de cet intervalle.

APPENDICE C

DETERMINATION DU CONTENU NET DES PRODUITS COUVERTS DE GIVRE ET DETERMINATION DU POIDS INDIVIDUEL DE CHAQUE LANGOUSTE OU HOMARD COUVERT DE GIVRE

Méthode

- 1) Ouvrir l'emballage où se trouvent les langoustes et homards surgelés dès la sortie de l'entrepôt frigorifique et placer les langoustes et homards dans un récipient où l'on verse de l'eau douce à la température ambiante.
- 2) Peser un tamis propre et sec en fil métallique tressé de manière à former des ouvertures carrées de $\frac{1}{4}$ pouce au point. Le tamis doit être d'un diamètre approprié à la taille de la langouste ou du homard.

- 3) Après l'élimination de tout le givrage qui peut être perçu par la vue ou le toucher, vider le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. On incline le tamis d'un angle d'environ 20° et on égoutte pendant 2 minutes.
- 4) Peser le tamis contenant le produit égoutté. Déduire le poids du tamis; le chiffre résultant sera censé représenter le contenu net de l'emballage.

APPENDICE D

METHODES DE CUISSON

- 1) Etuvage - Faire cuire l'échantillon à la vapeur dans un récipient clos de taille appropriée placé au dessus d'un bain-marie jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C (160°F). Le récipient doit être couvert et maintenu au bain-marie à 60°C (140°F) pendant l'opération.
- 2) Ebullition en sac - Placer l'échantillon décongelé dans un sac de type pelliculaire résistant à l'ébullition que l'on ferme hermétiquement. Placer le sac et son contenu dans l'eau bouillante et faire cuire jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C (160°F). Retirer le produit bouilli du sac et égoutter.

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FILETS SURGELES 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 d'espèces de poisson comestibles appartenant à l'ordre des Pleuronectiformes (Heterosomata) et offerts 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 poissons plats sont préparés à partir de poissons de toutes les espèces comestibles indiquées ci-dessus.
- 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 découpées 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 effectuée à l'aide d'un équipement approprié de façon 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.

La pratique reconnue qui consiste à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées et à les soumettre à nouveau 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 claire uniquement.

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

3. FACTEURS ESSENTIELLES DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les filets surgelés de poissons plats doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant à l'ordre précité 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 matière étrangères et de tout organe interne et être raisonnablement exempts d'écorchures, de déchirures et de parois abdominales, de nageoires ou parties de nageoires et de chair présentant de nets défauts de coloration, de caillots de sang, de parasites et, selon le cas, de peau, d'écaillés et d'arêtes, ainsi que de membranes noires (paroi abdominale).

- 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 coriace, molle ou gélatineuse.
- c) Le produit fini ne doit pas comporter de petits morceaux de filets, sauf si leur présence est nécessaire pour parfaire le poids du paquet. On considère qu'un morceau pesant moins de 25 g est petit. Le nombre maximal de petits morceaux de filets autorisé est d'un par paquet, sous réserve des dispositions du paragraphe 6.1.1.
- d) Le produit fini doit être exempt de déshydratation intense (brûlure due au froid) que l'on ne peut facilement éliminer par grattage sans nuire excessivement à la qualité et à l'aspect du produit fini.

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 ci-après relatives aux additifs alimentaires et aux spécifications correspondantes de la Section du Codex Alimentarius 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 maximale d'emploi</u>
Monophosphate, monosodique ou monopotassique (orthophosphate de Na ou de K)	5 g/kg du produit fini, exprimée en $P_{2}O_{5}$, seuls ou en combinaison
Diphosphate, tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou de K)	
Triphosphate, pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de Na, de K ou de Ca)	
Polyphosphate, sodium (Hexamétaphosphate de Na)	
Ascorbate, sels de potassium ou de sodium	1 g/kg du produit fini, exprimée en acide ascorbique

5. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés en conformité du Code d'usages international recommandé, Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

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.

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 à l'alinéa 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 induit en erreur.
- 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 risque d'induire le consommateur en erreur.
- 6.1.3 En outre, le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette; toutefois, le terme "frozen" (*) peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour ce type de produit traité conformément aux indications du paragraphe 2.2.

6.2 Liste des ingrédients

- 6.2.1 L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion. 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.

6.3 Contenu net

- 6.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du système international) ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes de mesure selon les règlements du pays où le produit sera vendu.
- 6.3.2 Lorsque les produits ont été givrés, le contenu net déclaré du produit ne doit pas comprendre le poids du givre.

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 déclaré 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 où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.6 Marquage d'une date et identification

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'ECHANTILLONNAGE, D'EXAMEN ET D'ANALYSE

7.1 Echantillonnage pour l'examen destructif

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, établis par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) (MQA = 5,5).

7.2 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) environ. 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.

(*) "Frozen": Dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place de "quick frozen".

7.3 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

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

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. 3 de 20 cm (8 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids inférieur à 900 g (2 livres $\frac{1}{2}$) ou de 30 cm (12) pouces de diamètre dans le cas d'échantillons d'un poids supérieur à 900 g (2 livres $\frac{1}{2}$). Sans remuer le produit, incliner le tamis à un angle d'environ 17 à 20° pour faciliter l'opération et laisser égoutter pendant 2 mn exactement (chronomètre). Placer aussitôt le produit sur un récipient taré et peser (méthode d'analyse AOAC 18.001).

7.4 Examen organoleptique

L'examen organoleptique ne doit être pratiqué que par des personnes expérimentées et doit avoir lieu après cuisson du produit conformément à la méthode prévue à l'Appendice A.

7.5 Examen des défauts physiques

L'échantillon peut être examiné pour détection des défauts physiques conformément à l'Appendice B.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout récipient qui n'est pas conforme aux dispositions relatives au produit fini (3.2.1(a) (c) et (d)) doit être considéré comme défectueux.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la présente norme si:

1. le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptations (c) qui figure dans le plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969);
2. le contenu net de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au contenu net déclaré.

1/ Livres avoirdupois.

APPENDICE A

METHODES DE CUISSON

Cuisson à la vapeur

Chauffer l'échantillon dans une capsule fermée sur un bain-marie bouillant pendant 35 minutes environ lorsque le produit est congelé, ou pendant 20 minutes environ 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. Placer l'échantillon sur la plaque et recouvrir le tout à l'aide d'une nouvelle feuille d'aluminium qui sera étroitement adaptée autout des bords de la plaque. Placer la plaque et son contenu dans un four préalablement chauffé à 230°C (450°F), jusqu'à cuisson complète (20 minutes environ).

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. Retirer le produit bouilli du sac et égoutter.

APPENDICE B

TABLEAU RECOMMANDÉ DE DÉFAUTS - FILETS SURGELÉS 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 plus de 5 mm et jusqu'à 30 mm dans n'importe quelle dimension 4
 - de plus de 30 mm dans n'importe quelle dimension 3
 - 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 de poisson de plus de 5 cm² jusqu'à 10 cm² inclusivement 2
 - Au-dessus de 10 cm², par 5 cm² complets en sus 1
3. Caillots de sang
 - De plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension 4
4. Parasites
 - a. Nématodes
 - Chaque nématode enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou chaque ver non enkysté de plus de 1 cm de longueur, ou chaque ver dont la couleur sombre ou une autre caractéristique n'est pas acceptable 4
 - b. Autres parasites
 - (A mettre au point compte tenu des observations des gouvernements)
5. Nageoires ou parties de nageoires externes
 - (Par partie de nageoire, on entend 2 rayons ou plus reliés par une membrane).
 - Chaque nageoire ou partie de nageoire de 3 cm² ou moins 4
 - Au-dessus de 3 cm², par 3 cm² complets en sus 4

6. Peau (filets sans peau)
Chaque morceau de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² inclusivement 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 inclusivement 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 24.

VARIANTE PROPOSEE PAR LES ETATS-UNIS

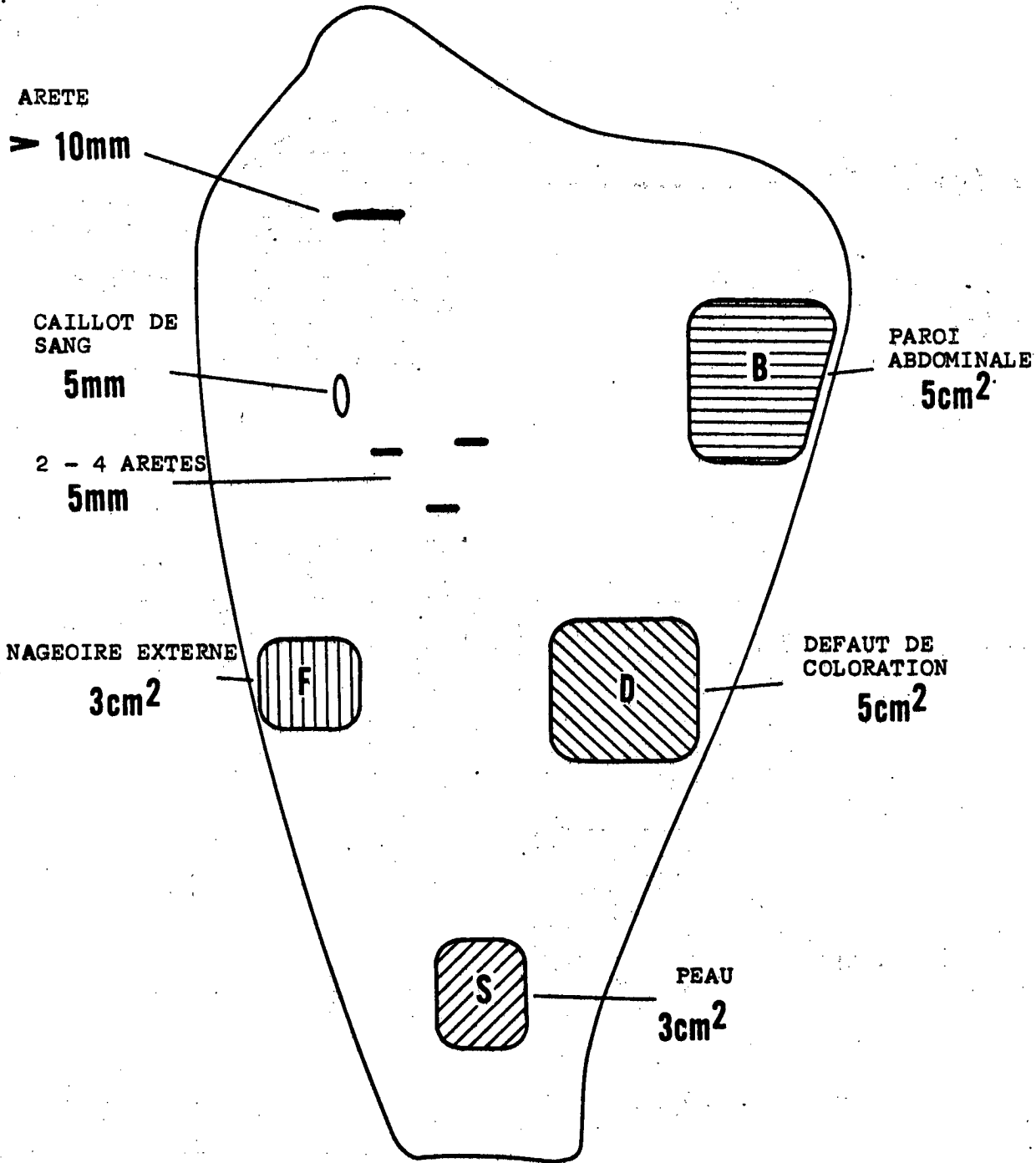
TABLEAU RECOMMANDÉ DE DÉFAUTS - FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS

Ce tableau, ainsi que le nombre maximal admissible de défauts, sont basés sur un NQA de 6,5. Le tableau des défauts ne doit pas être appliqué aux emballages individuels, mais à des lots sélectionnés selon le Plan d'échantillonnage pour les denrées préemballées (1969). Le nombre de cas de défauts attribué est celui du nombre de cas affectant un kilogramme d'échantillon du produit.

Nature du Défaut	Un cas	Plus d'un cas
Peau (Filets sans peau)	Chaque morceau plus grand que 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ² inclusivement	Au-dessus de 10 cm ² chaque 5 cm ² complets en sus
Défaut de coloration	Tout défaut de coloration évident de la chair de plus de 5 cm ² et jusqu'à 10 cm ² inclusivement	Au-dessus de 10 cm ² chaque 5 cm ² complets en sus
Caillots de sang	Tout morceau plus grand que 5 mm dans une quelconque dimension	Tout cas similaire en sus
Nageoires ou parties de nageoires externes (partie de nageoire: 2 rayons ou plus reliés par une membrane)	Toute nageoire ou partie de nageoire de 3 cm ² ou moins	Au-dessus de 3 cm ² chaque 3 cm ² complets en sus
Membrane noire (Paroi abdominale)	Chaque morceau de plus de 5 cm ² et jusqu'à 10 cm ² inclusivement	Au-dessus de 10 cm ² chaque 5 cm ² en sus
Filets non déclarés "sans arêtes"	Arêtes de plus de 10 mm dans une quelconque direction	Chaque surface affectée en sus
Filets déclarés "sans arêtes"	2 à 4 arêtes, 5 mm ou moins dans une quelconque direction	-----
Filets déclarés "sans arêtes"	Toute arête de plus de 5 mm, jusqu'à 30 mm dans une quelconque dimension	Toute arête de plus de 30 mm dans une quelconque dimension

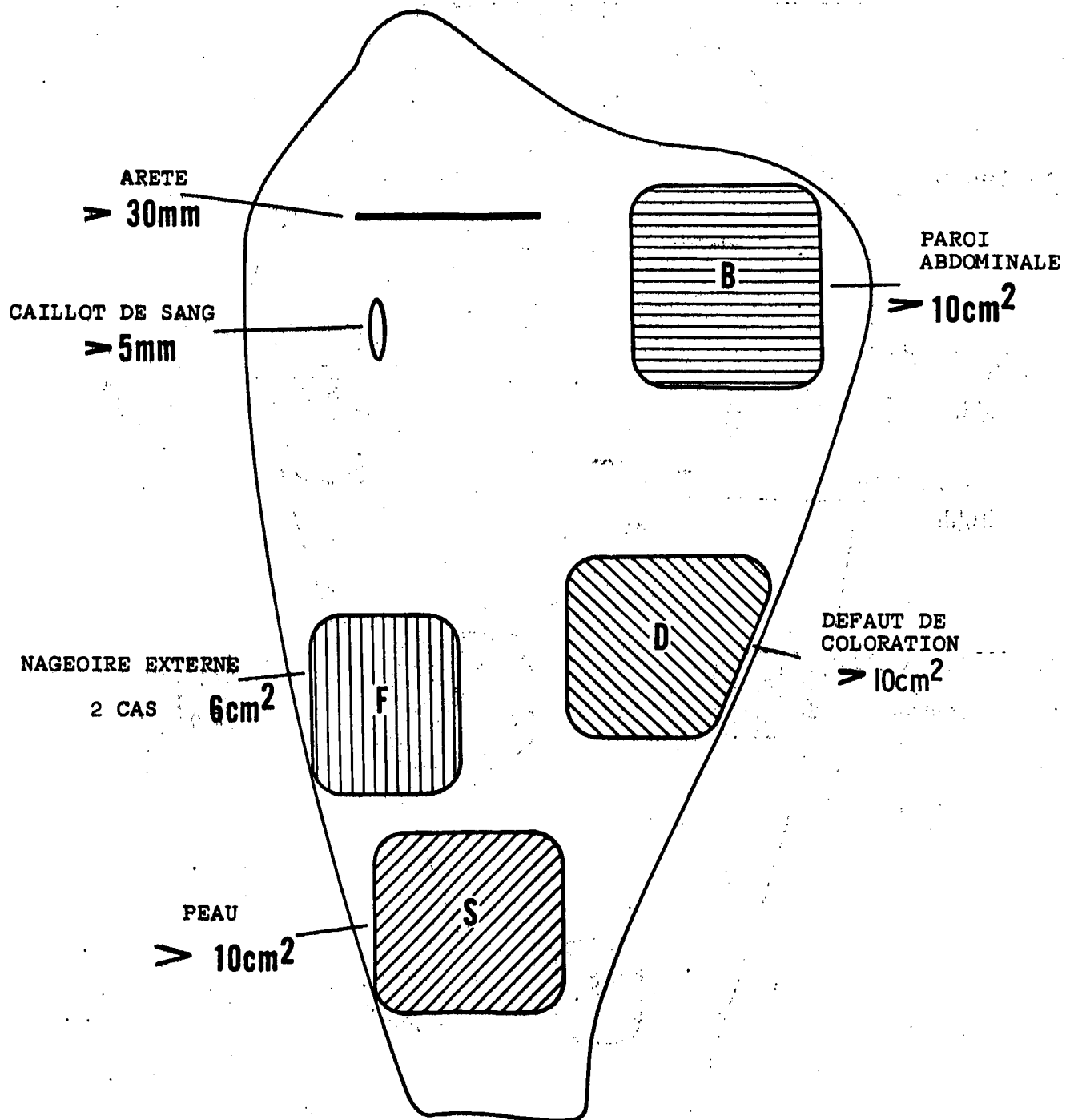
Tolérances maximales admissibles pour les défauts: Un échantillon d'un kilo sera considéré comme défectueuse s'il contient plus de 8 cas de défauts, sous réserve que, si un échantillon contient une combinaison de défauts comprenant la présence d'arêtes, pas plus de 3 des 8 cas de défaut ne soient attribuables à la présence d'arêtes.

POISSONS PLATS - DEFAUTS
MINIMUM POUR UN CAS



EN FONCTION DU NOMBRE DE CAS DANS UN ECHANTILLON DE PRODUIT DE 1 KG

POISSONS PLATS - DEFAUTS
MINIMUM POUR PLUS D'UN CAS



EN FONCTION DU NOMBRE DE CAS DANS UN ECHANTILLON DE PRODUIT DE 1 KG

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES DE MERLU (Etape 5)

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

2.1.1 Les filets surgelés de merlu sont préparés à partir de poissons appartenant aux espèces suivantes:

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| a) <u>Merluccius merluccius</u> | d) <u>Merluccius capensis</u> | g) <u>Merluccius polli</u> |
| b) <u>Merluccius bilinearis</u> | e) <u>Merluccius paradoxus</u> | h) <u>Merluccius senegalensis</u> |
| c) <u>Merluccius hubbsi</u> | f) <u>Merluccius gayi</u> | i) <u>Urophycis chuss</u> |
| | | j) <u>Urophycis tenuis</u> |

2.1.2 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 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 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 inclusive-ment.

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

2.3 Présentation

Les filets peuvent 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 arrêtes", 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 merlu 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 Ingrédients facultatifs

Du chlorure de sodium peut être présent en proportion n'excédant pas $\sqrt{1,0}$ % m/m.

3.3 Produit fini

3.3.1 Les filets doivent être exempts de matières étrangères et de tout organe interne et être raisonnablement exempts d'écorchures, de déchirures, de nageoires ou parties de nageoires et de chair présentant de nets défauts de coloration, de meurtrissures, de caillots de sang, de membranes noires (paroi abdominale), de parasites et, selon le cas, de peau, d'écailles et d'arêtes (voir Appendice B).

- 3.3.2 Le produit fini doit être exempt de déshydratation intense (brûlure due au froid) que l'on ne peut facilement éliminer par grattage sans nuire excessivement à la qualité et à l'aspect du produit fini.
- 3.3.3 Le produit fini ne doit pas comporter trop de morceaux excessivement petits et, quand un paquet contient plus d'un filet ou morceau de filet, les portions doivent présenter une uniformité raisonnable de dimension. Aucun morceau ajouté pour parfaire le poids ne doit peser moins de 30 g et le nombre maximum de petits morceaux de filets est d'un par paquet, sous réserve des dispositions du paragraphe 6.1.1.
- 3.3.4 Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'Appendice A, le produit doit présenter la saveur, l'odeur et la texture caractéristiques 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 coriace, molle ou gélatineuse.
- 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'Appendice B.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après relatives aux additifs alimentaires et aux spécifications correspondantes de la Section du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

<u>Additif</u>	<u>Dose maximale d'emploi</u>
Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate de Na ou de K)	} 0,5% m/m du produit fini, exprimée en P_2O_5 , seuls ou en combinaison
Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou de K)	
Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de Na, de K ou de Ca)	
Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)	
Ascorbate, sels de potassium ou de sodium	0,1% m/m du produit fini, exprimée en acide ascorbique

5. HYGIENE

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

6. ETIQUETAGE

En plus des 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 sont applicables à ces produits:

6.1 Nom du produit

- 6.1.1 Le produit doit être désigné sur l'étiquette par le terme "filets de merlu". 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 3.3.3 peuvent être désignés par le terme "filets de merlu", sous réserve que cette désignation soit 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. Dans les pays de langue anglaise où les règlements et coutumes le prévoient, le produit peut être désigné par "fillets of whiting" ou "whiting fillets".
- 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 risque d'induire le consommateur en erreur.

6.1.3 En outre, le terme "surgelé" doit figurer sur l'étiquette; toutefois, le mot "frozen"^{1/} peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour décrire ce type de produit traité conformément aux indications du paragraphe 2.2 de la présente norme.

6.2 Liste des ingrédients

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 (document 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, selon le système métrique (unités du système international) ou le système avoirdupois, ou selon les deux systèmes de mesure, d'après les règlements du pays où 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. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage pour l'examen destructif

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, établis par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) (NQA = 6,5).

7.2 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) environ. 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.

7.3 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

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

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

^{1/} "Frozen" (congelé): dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place de "quick frozen" (surgelé).

900 g (2 livres $\frac{1}{2}$) ou de 30 cm (12 pouces) de diamètre dans le cas d'échantillons d'un poids supérieur à 900 g (2 livres $\frac{1}{2}$). Sans remuer le produit, incliner le tamis à un angle d'environ 17 à 20° pour faciliter l'opération et laisser égoutter pendant 2mn exactement (chronomètre). Placer aussitôt le produit sur un récipient taré et peser (méthode d'analyse AOAC 18.001). $\frac{2}{}$

7.4 Examen organoleptique

L'examen organoleptique ne doit être pratiqué que par des personnes expérimentées et doit avoir lieu après cuisson du produit conformément à la méthode prévue à l'Appendice A.

7.5 Examen des défauts physiques

L'échantillon peut être examiné pour détection des défauts physiques conformément à l'Appendice B.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout récipient qui n'est pas conforme aux dispositions relatives au produit fini (3.3.1, 2 et 3) doit être considéré comme "défectueux".

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la présente norme si:

1. le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptations (c) qui figure dans le plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969);
2. le contenu net de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au contenu net déclaré.

$\frac{1}{}$ Livres avoirdupois

$\frac{2}{}$ Note: Etant donné la tendance à l'utilisation d'articles commerciaux conditionnés selon le système métrique, le Secrétariat soumet l'Appendice C pour examen.

APPENDICE A

METHODES DE CUISSON

Etuvage

Chauffer l'échantillon dans une capsule fermée sur un bain-marie bouillant pendant 35 minutes lorsque le produit est congelé, ou pendant 20 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

Placer l'échantillon $\frac{1}{}$ décongelé sur une plaque allant au four revêtue d'une feuille d'aluminium. 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 et son contenu dans un four préalablement chauffé maintenu à 230°C (450°F), jusqu'à cuisson complète (20 minutes environ).

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. Retirer le produit bouilli du sac et égoutter.

APPENDICE BTABLEAU RECOMMANDE DE DEFAUTS - MERLU

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

1. Arêtesa) Filets sans arêtes

de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension - 2
de 5 mm ou jusqu'à 25 mm dans n'importe quelle dimension - 4
de plus de 25 mm dans n'importe quelle dimension - 8

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

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

2. Défauts de coloration et meurtrissures

Tout défaut évident de coloration (y₂ compris les meurtrissures)
de la chair du poisson de 3 cm² jusqu'à 10 cm² - 4
Au-dessus de 10 cm² - 8

3. Caillots de sang

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

4. ParasitesA. Nématodes

Chaque nématode ou copépode enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou
vers non enkystés de plus de 10 mm de longueur, ou vers dont la
couleur sombre ou l'effet sur la texture de la chair n'est pas acceptable - 4

B. Autres parasites (à mettre au point en tenant compte des observations
des gouvernements)5. Nageoires ou parties de nageoires, y compris les arêtes internes et externes
(Par partie de nageoire, on entend 2 rayons ou plus reliés par une membrane)a) Filets sans arêtes

Chaque nageoire ou partie de nageoire de 3 cm² ou moins (surface totale) - 4
Au dessus de 3 cm², par 3 cm² complets en sus (surface totale) - 8

b) 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 - 8

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 - 8

7. Ecaillés (filets [avec peau] écaillés)
De plus à 3 cm² à 10 cm² (surface totale) - 4
Plus de 10 cm² (surface totale) - 8
8. Membrane noire (paroi abdominale)
Chaque morceau de plus de 6 cm² et jusqu'à 12 cm² - 4
Au dessus de 12 cm², par 6 cm² complets en sus - 8
9. Déshydratation intense (brûlure due au froid)
Pour chaque zone atteinte de plus de 1 cm² - 8

Dispositions supplémentaires proposées par l'Afrique du Sud

10. Ecorchures et déchirures
Pour chaque écorchure et déchirure - 4
11. Petits morceaux
a) Pour chaque morceau pesant moins de 50 g - 8
b) Pour chaque morceau excessivement petit en proportion supérieure à un par récipient - 4

Un échantillon de 1 kg sera considéré comme défectueux si le total des points de pénalisation est supérieur à 25

Variante proposée par l'Afrique du Sud

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

- 40 dans le cas des filets sans peau et sans arêtes;
38 dans le cas des filets sans peau mais non désarêtés;
36 dans le cas des filets avec peau non désarêtés.

APPENDICE B (Alternatif)

TABLEAU DE DEFAUTS PROPOSE PAR LES ETATS-UNIS - FILETS SURGELES DE MERLU OU DE MERLAN

Le tableau ci-dessous et le nombre maximum admissible de défauts sont fondés sur un NQA de 6,5. Le tableau de défauts ne doit pas être appliqués aux emballages individuels mais aux lots, en liaison avec le Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969). On considère qu'il y a défaut chaque fois qu'une anomalie se présente, selon le tableau ci-après, dans un échantillon de 1 kilo du produit.

Type de défaut	Défectuosité unique	Défectuosité en sus
Peau (filets sans peau)	Chaque morceau de plus de 3 cm ² jusqu'à 10 cm ²	Plus ₂ de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus
Défaut de coloration	Tout défaut évident de coloration ₂ de la chair du ₂ poisson de 5 cm ² jusqu'à 10 cm ²	Plus ₂ de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus
Caillots de sang	De plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension	Toute défautuosité supplémentaire de ce type
Nageoires externes ou parties de nageoires (par partie de nageoire, on entend deux rayons ou plus reliés par une membrane)	Chaque nageoire ou partie de nageoire de 3 cm ² ou moins	Au dessus de 3 cm ² , par 3 cm ² complets en sus
Membrane noire (paroi abdominale)	Chaque morceau de plus de 5 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	Au-dessus de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus

Type de défaut	Défectuosité unique	Défectuosité en sus
Ecaillés (filets avec peau écaillés)	Plus de 3 cm ² , jusqu'à 10 cm ² (surface totale)	Plus de 10 cm ² (surface totale)
Filets non désignés par la mention "sans arêtes"	Arête de plus de 10 mm dans n'importe quelle direction	Pour chaque zone supplémentaire atteinte
Filets sans arêtes	2 à 4 arêtes, de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension	
Filets sans arêtes	Toute arête de dimension supérieure à 5 mm jusqu'à 30 mm dans n'importe quelle dimension	Toute arête de plus de 30 mm dans n'importe quelle dimension
Parasites	Chaque parasite: i) enkysté de plus de 3 mm; ou ii) ceux non enkystés de plus de 10 mm de longueur; ou iii) parasites de n'importe quel calibre dont la couleur sombre n'est pas acceptable	Toute défautuosité supplémentaire de ce type

Tolérances maximales acceptables pour les défauts: Un échantillon de 1 kg sera considéré comme "défectueux" s'il contient plus de huit défautuosités; toutefois, dans le cas d'un échantillon présentant des défauts de divers types, y compris la présence d'arêtes, pas plus de 3 des 8 défautuosités ne devront être attribuées à la présence d'arêtes.

APPENDICE C

DETERMINATION DU CONTENU NET DES PRODUITS COUVERTS DE GIVRE

Méthode

- Ouvrir l'emballage où se trouvent les filets surgelés de merlu dès la sortie de l'entrepôt frigorifique et placer le contenu dans un récipient où l'on verse de l'eau douce à la température ambiante, le remplissage se faisant par le fond au débit d'environ 25 litres par minute.
- Peser un tamis propre et sec en fil métallique tressé de manière à former des ouvertures carrés de 2,8 mm (recommandation ISO R 565) ou bien de 2,38 mm (US No. 8 "Standard Screen").
 - si le contenu total de l'emballage est de 500 g (1,1 lb) ou moins, utiliser un tamis de 20 cm (8 inches) de diamètre.
 - si le contenu total de l'emballage excède 500 g (1,1 lb), utiliser un tamis de 30 cm (12 inches) de diamètre.
- Après l'élimination de tout le givrage qui peut être perçu par la vue ou le toucher, et lorsque les filets de merlu se séparent facilement, vider le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. On incline le tamis d'un angle environ 20° et on égoutte les filets pendant 2 minutes.
- Peser le tamis contenant le produit égoutté. Déduire le poids du tamis; le chiffre résultant sera censé représenter le contenu net de l'emballage.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES SURGELES

(Renvoyé à l'étape 3 pour une nouvelle série
d'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 et offertes à la consommation directe [sans autre traitement]. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles les crevettes ne constituent qu'une partie du contenu comestible.

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 Les crevettes de taille et de couleur comparables peuvent être mélangées. Les crevettes présentant des différences évidentes à l'oeil nu 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.

L'usage reconnu consistant à reconditionner des produits surgelés dans des conditions contrôlées, et à les 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 suffisamment bien jusqu'au moment de la vente finale.

2.3 Modes de présentation

Les crevettes seront présentées comme suit:

2.3.1 Entières - tête, queue et carapace conservées.

2.3.2 Étêtées - tête enlevée et carapace conservée.

2.3.3 Parées - crevettes étêtées et décortiquées jusqu'au dernier segment, la carapace subsistant sur le dernier segment ainsi que sur le telson (queue).

- i) parées - préparées selon 2.3.3.
- ii) parées et déveinées - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués des crevettes ont été ouverts et la veine extirpée.
- iii) fendues - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués des crevettes sont fendus longitudinalement et présentés ouverts et la veine extirpée.
- 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, et la veine est extirpée.

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

- i) Décortiquées: comme décrit en 2.3.4.
- ii) Déveinées - outre le décorticage décrit en 2.3.4, le dos de la crevette est ouvert, la veine en est extirpée au moins jusqu'au dernier segment voisin du telson (queue).
- iii) Fendues (butterfly) - outre le décorticage décrit en 2.3.4, les crevettes sont fendues longitudinalement au moins jusqu'au dernier segment et présentées ouvertes et la veine extirpée.

iv) "Western style" - outre le décorticage décrit en 2.3.4, les crevettes sont fendues longitudinalement sur toute la longueur des quatre segments, en commençant par le segment antérieur ou numéro un, et la veine est extirpée.

2.3.5 Morceaux - morceaux de produit comprenant moins de quatre segments de crevettes de telle taille que, non brisées et étêtées crues, leur nombre dépasserait 150 kg (70/lb), ou comprenant moins de 5 segments de crevettes plus grosses. De tels morceaux peuvent être présents dans les produits définis aux paragraphes 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3 et 2.3.4, sous réserve des tolérances indiquées en 3.3.6. Lorsque les morceaux sont emballés et vendus comme tels, ils seront désignés conformément au paragraphe 6.1.2.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les crevettes surgelées sont préparées à partir de crevettes fraîches ou précongelées propres et saines des espèces indiquées et d'une qualité qui convienne à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

L'eau utilisée pour le givrage, la cuisson ou la congélation peut contenir:

- sel
- jus de citron
- sucres (sucrose, sucre inverti, dextrose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, lactose, alginates)
- agents condimentaires, épices, aromatisants (glutamate monosodique, protéine végétale hydrolysée)

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

- Produit propre, généralement de calibre uniforme [dans une catégorie numérique] 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 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

Les crevettes 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 au paragraphe 7.2.

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 d'en réduire la déshydratation et l'oxydation. 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. Tout autre milieu servant au givrage doit avoir une qualité microbiologique conforme aux dispositions de la section 5.

3.3.5 Classification par calibre

Quel que soit le mode de présentation, les crevettes surgelées peuvent 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 peuvent être ainsi déclarées en conformité des dispositions de l'Appendice D.

3.3.6 Défauts et tolérances

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs aux crevettes surgelées énumérés ci-après seront autorisés, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

<u>Additif</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Acide citrique	conformément aux BPF
Acide ascorbique	conformément aux BPF
Canthaxanthine C.I. 75135)	30 mg/kg du produit fini, seul ou en combinaison
Erythrosine C.I. 45430)	
Ponceau 4R C.I. 16255)	
Diphosphate, tétrasodique ou tétrapotassique) (pyrophosphate de Na ou de K)	5 g/kg du produit fini exprimé comme P ₂ O ₅ ; seul ou en combinaison
Triphosphate, pentasodique ou penta- potassique (tripolyphosphates de Na ou de K)	
Bisulfite de sodium) Sulfite de sodium) Hyposulfite de sodium) Metabisulfite de sodium ou de potassium)	(seulement pour des produits crus)
	30 mg/kg du produit fini exprimé comme SO ₂ ; seul ou en combinaison

5. HYGIENE

- 5.1 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).
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.
- 5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit traité à la chaleur:
- doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et
 - ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes dans des quantités qui pourraient être toxiques.

6. 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:

6.1 Nom du produit

- 6.1.1 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.
- 6.1.2 En outre, le nom du produit ainsi que le mode de présentation apparaîtront sur l'étiquette comme suit:

<u>Mode de présentation</u>	<u>Dénomination</u>
Entières	Crevettes entières
Etêtées	Crevettes sans tête

<u>Mode de présentation</u>	<u>Dénomination</u>
Parées	Crevettes parées. En outre, on peut utiliser, selon le cas, l'un des mots "déveinées", "butterfly" ou "fendues"
Décortiquées	Crevettes décortiquées. En outre, on peut utiliser, selon le cas, l'un des mots "déveinées", "butterfly" ou "fendues"
Morceaux	Morceaux de crevettes - avec carapace
Morceaux décortiqués ou brisures de crevettes	Morceaux décortiqués de crevettes. En outre, on peut utiliser le mot "déveinées" le cas échéant.

- 6.1.3 Dans le cas de produits cuits, on devra indiquer le degré de cuisson sur l'étiquette:
- Crues - qui n'ont pas été soumises à des températures supérieures à 38°C (100°F).
 - Blanchies - plongées dans l'eau chaude pendant un laps de temps propre à porter la surface du produit à une température suffisante à gélatiser les protéines à la surface des crevettes, mais pas à leur centre thermique.
 - Cuites - Exposées à la vapeur ou plongées dans l'eau chaude pendant un laps de temps propre à porter la température du centre thermique à une température suffisante à gélatiser les protéines.

- 6.1.4
- En outre, l'un des termes "surgelé" ou "congelé"* 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.
 - Quel que soit le mode de présentation, les crevettes peuvent être surgelées individuellement, auquel cas l'étiquette peut porter l'indication "individuellement surgelées" ou "individuellement congelées".

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

6.2 Classification par calibre

6.2.1 Si les crevettes surgelées sont étiquetées avec indication des quantités numériques, le calibre doit être conforme aux dispositions prévues au paragraphe 3.3.5.

6.2.2 Quel que soit le mode de présentation, exception faite des conditions prévues au paragraphe 2.3.5, les crevettes surgelées doivent être exemptes de morceaux, sous réserve des tolérances prévues au paragraphe 3.3.6.

6.3 Liste des ingrédients

Lorsque les crevettes sont givrées, aucune déclaration spécifique d'étiquetage n'est requise, sauf si l'eau de cuisson et/ou 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.

6.4 Contenu net

6.4.1 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.

6.4.2 Lorsque le produit est givré, la déclaration du contenu net du produit s'entend givrage non compris.

* "Frozen": ce terme est utilisé comme synonyme de "quick frozen" dans quelques pays d'expression anglaise.

6.5 Nom et adresse

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

6.6 Pays d'origine

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

6.6.2 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.

6.7 Marquage d'une date et identification

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

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

7.1 Echantillonnage

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

7.2 Décongélation (réf. CAC/RM 40-1971)

On décongèle l'échantillon en le plaçant dans un sac de type pelliculaire que l'on immerge dans un bain-marie agité à une température d'environ 20°C (68°F). On vérifie que le produit est entièrement décongelé en imprimant de temps à autre une légère pression au sac ou veillant à ne pas endommager la texture des crevettes, jusqu'à ce que l'on ne sente plus ni parties dures ni cristaux de glace.

7.3 Cuisson (réf. CAC/RM 40-1971) (A pratiquer avant l'examen, si besoin est)

7.3.1 Etuvage - Faire cuire l'échantillon à la vapeur dans une capsule de 18 cm (7 inches) de diamètre disposée au-dessus d'un bain-marie bouillant pendant 15 à 20 mn si le produit est congelé, ou pendant 7 à 10 mn après décongélation. La capsule doit être couverte et maintenue sur un bain-marie à 60°C (140°F) pendant le test.

7.3.2 Ebullition en sac - Placer l'échantillon décongelé dans un sac de type pelliculaire résistant à l'ébullition que l'on ferme hermétiquement. Placer le sac et son contenu dans l'eau bouillante et faire cuire jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C (160°F), ce qui prend environ 20 mn. Retirer le produit bouilli du sac et égoutter.

7.4 Examen des défauts physiques

L'échantillon doit faire l'objet d'un examen visant à en déceler les défauts définies à l'Appendice B, l'évaluation devant se faire selon les indications de l'Appendice C.

7.5 Examen organoleptique

L'examen organoleptique sera effectué par des personnes compétentes et pourra être fait après décongélation de l'échantillon par la méthode définie au paragraphe 7.2. Lorsque le cas l'exige, l'échantillon sera cuit avant l'examen organoleptique d'après la méthode définie au paragraphe 7.3.

7.6 Détermination du contenu net des produits crus couverts de givre

Méthode

1) Ouvrir l'emballage où se trouvent les crevettes surgelées dès la sortie de l'entrepôt frigorifique et placer les crevettes dans un récipient où l'on verse de l'eau douce à la température ambiante, le remplissage se faisant par le fond au débit d'environ 25 litres par minute.

- 2) Peser un tamis propre et sec en fil métallique tressé de manière à former des ouvertures carrées de 2,8 mm (recommandation ISO R565) ou bien de 2,38 mm (US No.8 "Standard Screen").
 - i) si le contenu total de l'emballage est de 500 g (1,1 lb) ou moins, utiliser un tamis de 20 cm (8 inches) de diamètre.
 - ii) si le contenu total de l'emballage excède 500 g (1,1 lb), utiliser un tamis de 30 cm (12 inches) de diamètre.
- 3) Après l'élimination de tout le givrage qui peut être perçu par la vue ou le toucher, et lorsque les crevettes se séparent facilement, vider le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. On incline le tamis d'un angle d'environ 20° et on égoutte les crevettes pendant 2 minutes.
- 4) Peser le tamis contenant le produit égoutté. Déduire le poids du tamis; le chiffre résultant sera censé représenter le contenu net de l'emballage.

7.7 Détermination du contenu net des produits cuits couverts de givre

Méthode

- 1) Peser le produit complètement débarassé de son emballage, et noter le poids. Placer le produit dans un récipient contenant un volume d'eau douce potable à 27°C (80°F) égal à 8 fois le poids déclaré du produit. Laisser le produit dans l'eau jusqu'à ce que toute la glace soit fondue. Si le produit congelé est un bloc, retourner ce bloc plusieurs fois pendant la décongélation. On vérifie que le produit est entièrement décongelé lorsqu'on peut le séparer sans forcer.
- 2) Peser un tamis propre et sec en fil métallique tressé de manière à former des ouvertures carrées de 2,8 mm (recommandation ISO R565) ou bien de 2,38 mm (US No.8 "Standard Screen").
 - i) si le contenu total de l'emballage est de 500 g (1,1 lb) ou moins, utiliser un tamis de 20 cm (8 inches) de diamètre.
 - ii) si le contenu total de l'emballage excède 500 g (1,1 lb), utiliser un tamis de 30 cm (12 inches) de diamètre.
- 3) Après l'élimination de tout le givrage qui peut être perçu par la vue ou le toucher, et lorsque les crevettes se séparent facilement, vider le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. On incline le tamis d'un angle d'environ 20° et on égoutte les crevettes pendant 2 minutes.
- 4) Peser le tamis contenant le produit égoutté. Déduire le poids du tamis; le chiffre résultant sera censé représenter le contenu net de l'emballage.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout récipient qui ne répond pas à l'une quelconque des spécifications stipulées ci-après doit être considéré comme "défectueux":

1. Les spécifications relatives à la qualité du produit fini:
 - a) aspect (paragraphe 3.3.1)
 - b) odeur et saveur (paragraphe 3.3.2)
 - c) texture (paragraphe 3.3.3)
2. Les tolérances admises pour les défauts physiques par unité échantillon de 500 g comme indiqué à l'Appendice B.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications de la présente norme lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" n'excède pas la nombre limite d'acceptation (c) indiqué dans le plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) pour les denrées alimentaires préemballées (1969), lorsque le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum spécifié et lorsque le calibre des crevettes est conforme aux quantités numériques déclarées.

APPENDICE A

On admet l'usage traditionnel suivi dans plusieurs pays qui consiste à joindre le terme "crevette" assorti de quelque désignation corrective, au nom commun d'espèces qui ne sont pas de véritables crevettes, par exemple "Dublin Bay Prawn" pour Nephrops norvegicus, et rien dans la norme ne s'oppose au maintien de cet usage pourvu que les précautions de rigueur soient prises lors de l'étiquetage du produit afin que les consommateurs des pays auxquels il est destiné ne soient pas induits en erreur.

APPENDICE B

DEFAUTS DES CREVETTES SURGELEES
(à examiner à l'état décongelé)

Définition des défauts

- a) Déshydratation - la carapace ou la chair des crevettes présente des zones blanchâtres qui en altèrent gravement l'aspect, la texture et le goût.
- b) Tache noire - la carapace ou la chair des crevettes présente des zones noircies qui en altèrent gravement l'aspect.
- c) Coupure ou déchirure, crevette endommagée, morceaux
- Coupure ou déchirure - la chair présente une rupture dépassant un tiers de l'épaisseur de la crevette à l'emplacement de la coupure ou de la déchirure.
- Crevette endommagée - crevette écrasée ou mutilée de sorte que l'aspect en est gravement altéré.
- Morceaux - portions de crevette comportant moins de cinq segments pour les quantités numériques inférieures à 150/kg ou 70/lb et moins de quatre segments pour les quantités numériques supérieures à 150 kg ou 70/lb.
- d) Les crevettes improprement décortiquées sont celles qui présentent une carapace ou des morceaux de carapace adhérent à la chair au-delà de ce qui est permis selon le mode de présentation.
- e) Têtes ou parties de tête, ainsi que crevettes dont la carapace est molle.
- f) Pattes, déchets de carapace et antennes.
- Pattes - pattes motrices, soit détachées, soit attachées aux crevettes.
- Déchets de carapace - morceaux de carapace complètement détachés des crevettes.
- g) Crevettes incomplètement déveinées - crevettes présentant une veine noire ou noirâtre qui n'a pas été extirpée comme l'exige le mode de présentation.
- h) Matière étrangère - toute matière étrangère non nocive se trouvant dans le récipient.
-

APPENDICE C

TABLEAU DE DEFAUTS

A. Le tableau ci-dessous et le nombre maximum admissible de défauts 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 le Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969). On considère qu'il y a défaut chaque fois qu'une anomalie se présente, selon le tableau ci-après, dans un échantillon de $\frac{1}{2}$ kilogramme du produit.

Type de défaut	Défectuosité unique	Défectuosité en sus
← 440 kg (200/lb)		
Déshydratation/dessiccation	5% de la quantité numérique + 3%	
Tache noire	chair 8% de la quantité numérique + 4%	
	carapace 12% de la quantité numérique + 6%	
Coupure, déchirure, crevette endommagée ou morceaux (ne s'applique pas au paragraphe 2.3.5)	9% du poids	+ 5%
Crevettes improprement décortiquées par rapport au mode de présentation	5% du poids	+ 3%
Têtes, parties de tête et crevettes dont la carapace est molle	3% du poids	+ 2%
Pattes, déchets de carapace et antennes	5 en nombre	+ 3 en nombre
Crevettes incomplètement déveinées (en cas de spécification)	5% de la quantité numérique	+ 3% de la quantité numérique
Matière étrangère (non nocive)	2 en nombre	+ 1
> 440/kg (200/lb)		
Déshydratation/dessiccation	5% de la quantité numérique + 3%	
Tache noire	chair 8% de la quantité numérique + 4%	
	carapace 12% de la quantité numérique + 6%	
Coupure, déchirure, crevette endommagée	9% du poids	+ 5%
Morceaux	25% du poids	+ 10%
Crevettes improprement décortiquées par rapport au mode de présentation	5% du poids	+ 3%
Têtes, parties de tête et crevettes dont la carapace est molle	3% du poids	+ 2%
Pattes, déchets de carapace et antennes	40 en nombre	+ 10
Crevettes incomplètement déveinées (en cas de spécification)	5% de la quantité numérique + 3%	
Matière étrangère (non nocive)	2 en nombre	+ 1

Tolérances maximales acceptables pour les défauts: Un échantillon de $\frac{1}{2}$ kilogramme sera considéré comme "défectueux" s'il contient plus de 4 défauts.

B. Tolérances pour l'uniformité

On détermine l'uniformité du calibre en calculant la quantité numérique réelle par kilo ou par livre de crevettes dans l'unité échantillon, puis en autorisant une tolérance de 10% (en nombre) de crevettes appartenant à la catégorie voisine, supérieure ou inférieure. On fera la moyenne des résultats obtenus pour tous les récipients d'un échantillon représentant un lot.

APPENDICE D

CLASSIFICATION PAR CALIBRE (FACULTATIVE)

<u>Nombre de crevettes par kg</u>	<u>Nombre de crevettes par livre avoirdupois</u>
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 286	Plus de 100 mais pas plus de 130
Plus de 286 mais pas plus de 440	Plus de 130 mais pas plus de 200
Plus de 440 mais pas plus de 660	Plus de 200 mais pas plus de 300
Plus de 660 mais pas plus de 1100	Plus de 300 mais pas plus de 500
Plus de 1100	Plus de 500

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

Les crevettes surgelées peuvent être emballées par calibre. La classification par calibre s'appliquera aux crevettes non givrées contenues dans le produit fini et peut être exprimée par une catégorie numérique indiquant le nombre moyen de crevettes par unité de poids (système international ou avoirdupois). La différence entre les chiffres maximum et minimum de la catégorie ne devra pas excéder 220/kg (100/lb).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE MAQUEREAU EN CONSERVE

(Avancé à l'étape 3)

(Révisé par le Secrétariat du Codex Alimentarius et harmonisé avec le Projet de norme pour le thon et la bonite en conserve à l'eau ou à l'huile) (les passages soulignés ou signalés dans la marge par deux traits sont particuliers au présent Avant-projet de norme)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les conserves du maquereau sont préparées avec le poisson paré ou la chair de poissons appartenant à l'une des espèces appropriées énumérées ci-dessous, conditionnées à l'eau, à l'huile ou à la sauce tomate 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:

Scomber colias - Scomber japonicus

Scomber scombrus

Scomber (Pneumatophorus) japonicus japonicus Houttuyn

Scomber (Pneumatophorus) japonicus tapeinocephalus Bleeker

Scomber (Pneumatophorus) japonicus Diego Ayres

2.2 Présentation

2.2.1 Présentation

2.2.1.1 A l'huile - de l'huile végétale comestible doit être ajoutée.

2.2.1.2 A l'eau avec du sel d'ajout - du sel doit être ajouté.

2.2.1.3 A la sauce tomate - de la sauce tomate doit être ajoutée.

2.2.2 Mode de conditionnement

2.2.2.1 Ordinaire - poisson entier paré, étêté, avec peau et arêtes, disposé dans le sens de la longueur du récipient.

2.2.2.2 Entiers - poisson découpé en segments transversaux d'où les vertèbres ont été enlevés et sans aucune adjonction de fragments détachés. 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.

2.2.2.3 Filets avec peau - segments de chair découpés le long de la colonne vertébrale, avec peau et débarrassés des vertèbres.

2.2.2.4 Filets - segments de chair découpés le long de la colonne vertébrale et débarrassés de la peau ainsi que des vertèbres.

2.2.2.5 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.

2.2.2.6 Miettes - mélange de particules de poisson cuit où la structure musculaire de la chair est maintenue.

2.2.2.7 Brisures - mélange de particules de poisson cuit, dont les dimensions ont été rendues uniformes petites; les particules qui ne sont pas attachées l'une à l'autre 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 maquereau 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.

3.2 Milieus de couverture

3.2.1 Huile d'olive - conforme à la norme pertinente mise au point par la Commission du Codex Alimentarius.

3.2.2 Autres huiles végétales - huiles végétales limpides, raffinées, désodorisées et comestibles, conformes aux normes pertinentes mises au point par la Commission du Codex Alimentarius.

3.2.3 Sauce tomate - concentré de tomates traité qui sera conforme à la norme pertinente mise au point par la Commission du Codex Alimentarius.

3.2.4 Eau potable - aux propriétés conformes aux prescriptions de l'OMS contenues dans la "Norme internationale applicable à l'eau de boisson".

3.3 Ingrédients

3.3.1 Sel

3.3.2 Epices, huiles d'épices ou extraits d'épices, assaisonnements végétaux, arômes naturels et vinaigre.

3.4 Transformation

La tête (y compris les branchies), la queue, les viscères, la rate et le sang doivent être éliminés; la chair endommagée en rapport avec des contusions et/ou des taches de sang doit être enlevée; le poisson doit être bien lavé; la cavité abdominale doit être minutieusement nettoyée en vue de supprimer tous les reliquats de viscères et de sang; le poisson doit être correctement disposé selon le mode de conditionnement voulu, dans des récipients propres dépourvus de bosselage, de rouille ou de soudures défectueuses. Après remplissage, les récipients doivent être stérilisés à la chaleur et refroidis.

3.5 Produit fini

3.5.1 A l'ouverture, les boîtes doivent apparaître bien remplies de poisson. Le produit doit être pratiquement exempt de peau (sauf dans le cas de poissons présentés "avec peau"), de traînées de sang importantes, de caillots de sang, d'arêtes (sauf quand présentées comme "ordinaires" lorsque l'arête sera molle), de meurtrissures et d'alvéoles. La couleur, la texture, l'odeur et la saveur doivent être caractéristiques de l'espèce particulière du maquereau en conserve de bonne qualité.

3.5.2 Dans le cas du mode de conditionnement entier, la proportion de particules détachées au cours de l'emboîtement ne doit pas excéder .. pour cent du poids de la chair.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

AUCUN

(Les pays qui désireraient en proposer sont priés d'indiquer les doses maximales d'emploi et de fournir des justifications technologiques.)

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé en conformité au Code international d'usages recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances anormales.

- 5.3 Soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:
- doit être exempt de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
 - ne doit contenir, en quantités pouvant être toxiques, aucune substance provenant de micro-organismes.

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 confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le terme maquereau avec ou sans qualification, en conformité des règlements et usages de pays où le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur. Le terme maquereau ne sera appliqué qu'aux poissons des espèces énumérées au paragraphe 2.1.

6.2 Mode de conditionnement et présentation

Le mode de conditionnement et le milieu de couverture doivent être déclarés sur l'étiquette.

6.3 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion. Les paragraphes 3.2(b) et (c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont applicables.

6.4 Contenu net

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

6.5 Nom et adresse

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

6.6 Pays d'origine

- 6.6.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.
- 6.6.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.7 Identification des lots

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

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

7.1 Echantillonnage en vue des examens destructifs

Le prélèvement des échantillons pour l'examen de la qualité du produit doit être conforme aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, établis par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) (NQA = 6,5).

7.2 Examen des boîtes

A l'examen visuel, les boîtes ne doivent présenter aucun des défauts suivants:

7.2.1 Corrosion intérieure profonde

7.2.2 Finition mal soignée, rouille, bosselage prononcé, étiquettes décolorées, illisibles ou absentes.

7.2.3 Bosselage important, affaissement marqué, torsion vide interne excessif, défauts de sertissage.

7.2.4 Fuites, flochage, odeur de fermeture défectueuse.

7.3 Examen sensoriel

L'examen sensoriel du maquereau en conserve ne doit être pratiqué que par des personnes expérimentées.

7.4 Détermination du contenu net

On déterminera le contenu net en établissant la moyenne des résultats obtenus pour chaque récipient d'un échantillon représentant un lot, à condition qu'aucun des récipients évalués ne soit trop peu rempli.

Mode opératoire

- 1) Peser le récipient fermé.
- 2) Ouvrir, verser le contenu et laisser le récipient s'égoutter pendant deux minutes.
- 3) Peser le récipient vide, y compris le couvercle.
- 4) Soustraire le poids du récipient vide du poids du récipient non ouvert.
Le chiffre ainsi obtenu correspond au contenu net.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout récipient qui n'est pas conforme aux dispositions prévues pour le produit fini au par. 3.5 doit être considéré comme "défectueux".

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la norme lorsque le nombre d'unités "défectueuses" définies au paragraphe 8 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) indiqué dans le plan d'échantillonnage correspondant (NQA = 6,5) parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969).

PLAN D'ECHANTILLONNAGE [A mettre au point]

TABLEAU DE DEFAUTS [A mettre au point]