

Commission du Codex Alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME. Tél. 57971 Télex: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 83/18

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quinzième session, 1983
Rome, 4-15 juillet 1983

F

RAPPORT DE LA QUINZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE Bergen, Norvège, 3-8 mai 1982

INTRODUCTION

1. A l'aimable invitation du Gouvernement norvégien, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa quinzième session à Bergen (Norvège) du 3 au 8 mai 1982, sous la présidence de M. O.R. Braekkan (Norvège).
2. M. Viggo Jan Olsen, Directeur général adjoint des pêches a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Directeur général des pêches M. H. Rasmussen et du Ministre des pêches M. T. Listau. Après avoir brièvement passé en revue les travaux accomplis par le Comité qui a terminé l'élaboration de 13 normes importantes et de huit codes d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, M. Olsen a souligné que seule la participation d'experts provenant du monde entier avait permis d'obtenir ces résultats et souhaité au Comité plein succès pour les travaux de la présente session qui seront consacrés à l'examen de normes et de codes d'usages.
3. Le Président a également souhaité la bienvenue aux participants de la République populaire du Congo qui participaient pour la première fois à une session du Comité.
4. Ont assisté à la réunion les délégués et observateurs des 32 pays suivants: Argentine, Australie, Belgique, Brésil, Canada, Congo (République populaire), Cuba, Danemark, Finlande, France, Allemagne (République fédérale), Islande, Inde, Irlande, Italie, Japon, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Nigéria, Norvège, Philippines, Portugal, Espagne, Suède, Suisse, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis, Uruguay, République arabe du Yémen et Afrique du Sud (Observateurs).

Etaient également présents à titre d'observateurs les représentants des organisations internationales suivantes: Association des industries de poisson de la CEE (AIPCEE), Association of Official Analytical Chemists (AOAC), Institut international de réfrigération (IIR), Marinalg International.

La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

5. Le Comité adopte son agenda après y avoir apporté une légère modification afin de permettre l'examen d'un point soulevé par l'observateur de l'Afrique du Sud concernant un projet d'amendement à la Norme Codex pour les langoustes surgelées CAC/RS 95/78. Le Comité a également accepté une proposition de la délégation de la Norvège visant à constituer un groupe de travail qui serait chargé d'examiner des défauts concernant les arêtes etc., dans les normes pour les filets surgelés en général, lorsque l'on envisagera d'harmoniser les normes Codex pour ces produits.

NOMINATION DES RAPPORTEURS

6. Sur proposition du Président, le Comité nomme M. I.M.V. Adams (Royaume-Uni) et M. lle F. Sudan (France) rapporteurs de la session.

W/M4837

DECLARATION DU REPRESENTANT DE L'OMS

7. Prenant la parole au nom de son organisation, le représentant de l'OMS a exprimé sa reconnaissance au Gouvernement norvégien pour avoir offert l'hospitalité à la présente réunion.
8. L'importance primordiale que l'OMS attache aux travaux de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius a été soulignée une fois encore par le Directeur général de l'Organisation mondiale de la santé, M. Mahler dans son allocution d'ouverture de la quatorzième session de la Commission, à Genève. Le texte intégral de cette allocution se trouve dans le rapport de cette session (ALINORM 81/39, Ann.II).
9. Différents programmes de l'Organisation (santé publique vétérinaire, programme de sécurité alimentaire, programme sur les maladies diarrhéiques, nutrition, programme international sur la sécurité des substances chimiques) comprennent des activités d'hygiène alimentaire qui comportent "les conditions et mesures nécessaires pour la production, l'élaboration, l'emmagasinage et la distribution des denrées alimentaires afin d'obtenir des produits en bon état, salubres, inoffensifs et convenables pour la consommation humaine" (Manuel de procédure de la Commission, 5^e édition, 1981).
10. Au cours de l'année écoulée, le Département de la santé publique vétérinaire a poursuivi, avec la FAO, ses activités orientées vers les besoins des pays en développement. En particulier, une mission mixte FAO/OMS a visité le Rwanda et le Kenya et a été mise au courant des techniques d'abattage locales utilisées et de l'hygiène de la viande en condition rurale. Une série d'entretiens a eu lieu avec les services vétérinaires et médicaux de ces pays qui se sont notamment déclarés intéressés par l'élaboration de directives pour la conception et la construction d'abattoirs simples en conditions difficiles et pour l'abattage, la manutention et l'inspection des viandes dans ces conditions. Ces directives sont actuellement en préparation et on espère qu'un premier projet sera prêt dans quelques mois.
11. Le Département de santé publique vétérinaire de l'OMS a publié deux recueils de directives pratiques sur la surveillance, la prévention et la lutte contre l'échinocose/hydatidose et sur les risques pour l'homme découlant des animaux dans les zones urbaines; d'autres documents sont en préparation.
12. Un avant-projet de guide OMS sur le poison paralysant des mollusques a été préparé par M. Halstead. Ce guide a pour objet la prévention de l'apparition de telles maladies et renferme des données sur les dangers que présente la paralysie pour la santé publique, sur les propriétés chimiques et physiques des toxines et les principes de mesures de surveillance, de prévention et de lutte.
13. Le guide a été distribué pour observation dans le monde entier et devrait paraître cette année.
14. Une brève consultation aura lieu à Genève (1-4 juin) pour mettre au point un avant-projet de directives concernant la salmonellose (prévention et lutte). Dans ce guide, l'accent sera particulièrement mis sur la décontamination des aliments destinés aux animaux, notamment de la farine de poisson.
15. De nombreux représentants des services médicaux et vétérinaires des pays en développement de la région méditerranéenne ont participé à la Consultation OMS d'experts sur la coordination intersectorielle des programmes d'hygiène alimentaire qui s'est tenue à Lisbonne du 16 au 18 novembre 1981. Cette réunion, organisée par le Centre méditerranéen des zoonoses a mis en relief l'importance du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires qui a pour objet de protéger la santé des consommateurs et de garantir l'équité des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires et a déclaré que ce programme répondait pleinement aux exigences des représentants des pays à cette réunion.
16. Conformément à une décision du Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille (onzième session), une Consultation OMS officieuse sur la révision du Code d'usages en matière d'hygiène international recommandé pour les produits carnés traités s'est tenue à Genève du 17 au 18 mars 1981.
17. Le Projet de code révisé auquel on a ajouté le principe de l'analyse des risques par la méthode des points de contrôle critiques a été traduit en français et en espagnol et distribué pour observation. Ce code fera l'objet d'un nouvel examen par le Comité du Codex au mois d'octobre de cette année.
18. Le Département est resté en contact étroit avec la Commission internationale sur les spécifications microbiologiques pour les aliments (ICMFS). Cette Commission a tenu cette année sa réunion annuelle en Suisse; au cours de cette réunion elle a envisagé la révision du livre 2 (Echantillonnage aux fins d'analyses microbiologiques). Une nouvelle version de ce livre qui devrait être publiée en 1983 a été prévue.

19. A propos des critères microbiologiques pour les aliments, le rapport du Groupe de travail FAO/OMS sur les spécifications microbiologiques pour le lait déshydraté et les eaux minérales naturelles (Washington, 1980) est paru en anglais, français et espagnol.
20. Ce Groupe de travail a modifié le document sur les Principes généraux régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments, document qui, par la suite a été définitivement mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à sa dix-septième session (ALINORM 81/13) et adopté par la Commission à sa quatorzième session. Il est maintenant disponible et il a été décidé que ce texte figurera dans la prochaine édition du Manuel de procédure de la Commission; étant donné qu'il est demandé de manière urgente, un tirage à part de ce document devrait également être préparé et distribué sans retard aux pays.
21. En ce qui concerne les critères microbiologiques pour les crevettes congelées précuites, le Comité a demandé aux gouvernements de réunir les données nécessaires sur les limites numériques pour les critères proposés, au niveau de la production (mais seulement dans les usines qui appliquent les dispositions d'hygiène du Code d'usages pertinent) et si possible au point d'importation.
22. Des observations sont parvenues de sept gouvernements; toutefois, les indications données n'ont malheureusement pas été suivies dans tous les cas, ce qui rend difficile l'établissement d'un résumé et une comparaison des résultats. M. S. Garrett (Etats-Unis), Directeur du laboratoire national du service des pêches maritimes a néanmoins effectué pour la FAO et l'OMS une excellente analyse des données parvenues, ainsi qu'un résumé qui seront examinés au cours de la session.
23. Les activités de l'OMS en matière de formation dans le domaine de l'hygiène alimentaire ont été poursuivies. Au début de l'année en cours, la deuxième Consultation officielle sur la formation post-universitaire en microbiologie alimentaire a eu lieu à Zeist, du 12 au 13 janvier 1982. Actuellement, l'organisation assure la coordination de quatre cours donnés sur ce thème aux universités de Surrey (Royaume-Uni), à l'Institut Pasteur de Lille (France) au centre collaborant FAO/OMS pour la recherche et la formation en matière d'hygiène alimentaire et de zoonoses (Berlin Ouest) et à l'Institut de technologie alimentaire de Zeist (Pays-Bas).
24. Au cours d'entretiens avec les directeurs des cours précités, on a insisté pour que le programme de ces cours comporte un exposé sur les activités du Codex Alimentarius et pour que les étudiants soient mis au courant non seulement des travaux de caractère général exécutés dans ce domaine, mais aussi des codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, des normes, des critères microbiologiques, etc.
25. En 1981, le Département de la santé publique vétérinaire a coordonné et participé activement aux cours de formation sur les zoonoses destinés aux étudiants des pays en développement, tenus à Moscou, URSS. Un cours a notamment été donné sur la prévention et la lutte contre les maladies d'origine alimentaire qui a comporté un exposé détaillé des objectifs et de la portée des activités de la Commission du Codex Alimentarius.
26. Le Centre collaborant FAO/OMS a déjà publié un premier rapport sur le système de surveillance européen de l'OMS que l'on peut se procurer au Centre collaborant FAO/OMS pour la recherche et la formation en matière d'hygiène alimentaire et de zoonoses, l'Institut de médecine vétérinaire (Robert von Ostertag Institute), Thielalle 88/92, Berlin (Ouest).
27. Des informations plus complètes sur les activités de l'OMS dans le domaine de l'hygiène alimentaire (particulièrement sur le Programme de sécurité des denrées alimentaires et le Programme international de sécurité des substances chimiques de l'OMS) se trouvent dans le rapport de la quatorzième session de la Commission du Codex Alimentarius (29 juin-10 juillet 1981).
- DECLARATION DU REPRESENTANT DU DEPARTEMENT DES PECHEES DE LA FAO**
28. Le représentant du Département des pêches de la FAO a mis le Comité au courant des activités pertinentes de la Division des industries de la pêche depuis la dernière session. Au cours des deux dernières années, la Division a concentré ses efforts sur la formation dans le domaine de la technologie et du contrôle de la qualité du poisson. Des cours de formation sur ces sujets ont été organisés à Lima (Pérou, 1980), à Georgetown (Guyane, 1981) et à Manille (Philippines, avril 1982). Grâce à la poursuite de l'aide de DANIDA, quatre nouveaux cours seront organisés en Afrique (3) et en Asie (1) au cours des deux prochaines années.
29. Des auxiliaires visuels sont en préparation et des films fixes sur le salage et la vente au détail du poisson en pays tropical ont été mis à disposition par la FAO. De nouveaux films fixes sur le séchage et le fumage artisanal sont en préparation.

30. Les problèmes de la manutention et de l'utilisation des captures accessoires comestibles rejetées lors de la pêche à la crevette ont été examinés au cours de la Consultation technique FAO sur l'utilisation des captures accessoires de la pêche crevetteière tenue à Georgetown (Guyane) en octobre 1981. Une stratégie de l'utilisation de ces captures accessoires de la pêche crevetteière a été mise au point et communiquée dans la Circulaire sur les pêches de la FAO No. 745.

31. A la suite du succès remporté par l'opération INFOPECA, Projet régional FAO sur la commercialisation des produits de la pêche pour l'Amérique du Sud, un projet analogue a été établi pour l'Asie avec siège à Kuala Lumpur (Malaisie). Il porte la dénomination suivante "Service d'information sur la commercialisation des produits de la pêche dans la région Asie et Pacifique" et la sigle INFOFISH.

32. L'importance des programmes de coopération régionaux de la FAO concernant la technologie de la pêche a été considérablement augmentée. Des programmes ont été institués pour l'Asie, l'Afrique et l'Amérique du Sud, dans le but de coordonner les programmes de recherche et de renforcer la coopération entre les institutions travaillant dans le domaine de la technologie du poisson dans les pays en développement. Dans le cadre de ces programmes, deux réunions ont été tenues, la première, la Consultation FAO d'experts sur la technologie du poisson en Afrique a eu lieu à Casablanca (Maroc) du 7 au 11 juillet 1981 et la seconde, le Symposium sur la production et l'entreposage du poisson séché a été organisée concurremment à la cinquième session du Groupe de travail IPFC sur la technologie et la commercialisation du poisson, à Serang (Malaisie), du 2 au 5 novembre 1982.

33. Le Comité a été mis au courant des nouvelles publications désormais disponibles à la FAO. Il s'agit des documents suivants: "Guidelines for Chilled Fish Storage Experiments" (FIIU/T 210), "Refrigerated Storage in Fisheries" (FIIU/T 214), "Planning and Engineering Data: Fresh Fish Handling" (FIIU/C735), "Prevention of Losses in Cured Fish" (FIIU/T 219), "The World Supply and Demand Picture for Canned Small Pelagic Fish" (FIIU/T 220) et "Minced Fish Technology: A Review" (FIIU/T 219), "Markets for frozen small pelagic fish" (FIIU/T 221).

34. La Division des industries de la pêche de la FAO a également préparé un "Manuel de référence aux codes d'usages". Onze codes d'usages ont été groupés et plusieurs parties et dispositions communes à tous les codes ou à la majorité d'entre eux ont été combinées. Ce manuel a pour objet de présenter au lecteur de manière concise un résumé général des dispositions et prescriptions relatives aux opérations de pêche, de manutention et de transformation pour divers types de poissons. Un avant-projet est disponible aux fins de commentaires.

EXAMEN DES QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DEBATTUES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DIVERS COMITES DU CODEX

Commission du Codex Alimentarius (14^e session - ALINORM 81/39)

35. La Commission a noté que les projets de codes d'usages ci-après avaient été examinés par le Comité ainsi que par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire mais que l'on ne disposait pas d'observations communiquées par les gouvernements à l'étape 5 de la Procédure:

- Projet de code d'usages pour le poisson haché
- Projet de code d'usages pour les crabes.

La Commission a décidé de faire passer ces codes d'usages à l'étape 6 de la Procédure.

Amendements à la Procédure Codex d'élaboration des normes régionales et mondiales

36. Le Comité exécutif et le Comité du Codex sur les principes généraux ont étudié un projet de procédure révisée d'élaboration des normes Codex. La Commission a adopté cette nouvelle procédure (ALINORM 81/13, par. 157-165) et décidé qu'elle serait publiée dans la cinquième édition du Manuel de procédure.

37. La Procédure révisée vise à raccourcir le temps nécessaire pour l'élaboration des normes tout en conservant aux gouvernements et à la Commission la possibilité d'examiner et d'approuver les normes et les codes. En fait, les étapes sont maintenant au nombre de huit et plus de 11.

38. La nouvelle procédure prévoit l'adoption des projets de normes en tant que "Normes Codex" à l'étape 8 et elle devra être suivie par le Comité lors de la mise au point des prochaines normes.

Définition de "fumée"; introduction d'amendements à l'étape 9 au Code d'usages pour le poisson fumé

39. La Commission a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) l'avait prié à sa treizième session d'examiner la définition de "fumée" dans le Code d'usages pour le poisson fumé (section 2.23) de manière à exclure l'utilisation de sciure renfermant des matières étrangères telles que le plastique.

40. Le CCFA avait soumis la définition amendée ci-après à la Commission.

41. "On entend par "fumée" les substances volatiles provenant de la combustion du bois (y compris la sciure) ou de produits ligneux à l'état naturel à l'exclusion de ceux qui ont été imprégnés, colorés, goudronnés ou peints ou qui ont subi tout autre traitement analogue. La matière première utilisée pour la production de fumée doit être exempte de matières étrangères telles que le plastique. Le terme "fumée" comprend les substances dérivées obtenues par condensation ou absorption de la fumée dans un liquide approprié de qualité alimentaire. Après dilution d'une quantité appropriée dans de l'eau potable, on obtient un bain qui permet de conférer une saveur de fumée aux produits de la pêche."

42. La Commission a adopté la définition de fumée soumise par le CCFA en temps qu'amendement au Code d'usages pour le poisson fumé.

43. Le CCFA a noté cependant que les délégations de la République fédérale d'Allemagne et d'Autriche avaient fait part de leur préoccupation au sujet de l'inclusion des préparations liquides dans la définition de "fumée", et proposé que la question soit examinée par le Comité à la présente session.

44. Lors du bref débat qui suivit, le Comité a noté qu'en plus de la définition de la fumée de l'alinéa 2.23, une définition de la fumée liquide se trouvait à l'alinéa 2.17.

45. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé qu'une distinction devrait être introduite entre le fumage et l'emploi de constituants de la fumée dissous dans des liquides. A son avis, cette dernière pratique ne saurait être définie comme fumage.

46. L'attention du Comité a également été appelée sur les difficultés que pourrait poser la définition de la fumée considérée comme additif alimentaire car ses constituants sont variables et ne peuvent être quantifiés.

47. Le Comité a noté que le point principal, à savoir l'exclusion des produits d'origine étrangère dans la matière première, était couvert dans la nouvelle définition proposée par le CCFA et a approuvé de nouveaux textes avec une modification rédactionnelle de la version anglaise dans laquelle le mot "combinaison" du bois est remplacé par le mot "combustion", et en mentionnant la méthode de production de fumée par la chaleur de friction ainsi que par la combustion.

48. La modification ci-après a été acceptée: "On entend par "fumée" les substances volatiles provenant de la combustion ou de la friction du bois (y compris la sciure) ou de produits ligneux à l'état naturel ...".

49. Le Comité a également noté que le "Guide to the Safe of Food Additives" deuxième série CAC/FAL 5-1979 contenait déjà une approbation de l'utilisation des aromatisants à la fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits) dans les sardines en conserve et les produits du type sardines, limitée par les BPF, et que la même recommandation serait vraisemblablement adoptée pour les autres poissons et produits de la pêche.

QUESTIONS DECOULANT D'AUTRES COMITES

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

50. A sa quinzième session, le Comité précité a transmis à la Commission après un examen approfondi un projet de directives concernant le datage à l'usage des comités du Codex qui l'a adopté après l'avoir étudié à sa quatorzième session. Ce comité a également fait passer à l'étape 6 un Projet de norme générale révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées qui comporte des dispositions pour le datage découlant des Directives concernant le datage.

51. Le CCFL est convenu que les diverses sortes de déclarations sur le datage énoncées dans les Directives concernant le datage des denrées alimentaires préemballées étaient nécessaires. Il a également admis qu'il convenait de mettre effectivement l'accent sur la date de durabilité minimale et que cette dernière devait toujours être examinée en premier lieu lors de l'établissement de dispositions sur le datage. Une justification doit être communiquée au CCFL non seulement dans les cas où aucun datage n'est proposé mais aussi lorsque la date de durabilité minimale n'a pas été déterminée.

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

52. Au cours de ces dernières sessions, le Comité précité a entrepris l'établissement d'une nouvelle classification et de définitions pour les méthodes d'analyse du Codex. Avant tout, le principe selon lequel les méthodes Codex étaient considérées comme des méthodes de référence, utilisables en cas de litige international, est remplacé par des catégories de méthodes d'analyse de référence, dans lesquelles les méthodes sont classées en fonction de leur fiabilité, selon les études interlaboratoires auxquelles elles ont été soumises aux fins du Codex.

53. Compte tenu de cette nouvelle situation en ce qui concerne les méthodes d'analyse et de la nouvelle définition des méthodes aux fins du Codex mentionnées ci-dessus, le CCMAS a recommandé que:

- a) tous les comités s'occupant de produits fassent parvenir avant la prochaine réunion du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) un rapport sur les mesures nécessaires prises pour mettre à jour toutes les méthodes d'analyse qu'ils auraient élaborées, recommandées ou confirmées avant le 1er janvier 1979. Ils fourniront également le détail de toutes les études interlaboratoires. Les méthodes confirmées après le 1er janvier 1979 seront soumises à une session ultérieure du CCMAS.
- b) les comités s'occupant de produits soient invités à indiquer dans leur rapport toutes les méthodes pour lesquelles une mise à jour n'est pas recommandée. Celles que l'on sait ne pas avoir fait l'objet d'étude importante ou les méthodes plus anciennes ou traditionnelles jugées adéquates devraient être signalées.
- c) dans le cas de recommandations visant la mise à jour d'une récente édition d'un volume, d'un périodique ou d'une collection, les comités de produits devraient s'assurer que la dernière référence est identique, mises à part les questions rédactionnelles sinon des études interlaboratoires supplémentaires devraient être entreprises.
- d) les Comités de produits devraient aussi faire savoir s'il existe des plans d'échantillonnage pour l'analyse des produits relevant de leur compétence. Ils devraient aussi indiquer si de tels plans n'existent pas, ou si leur utilisation n'a pas été jugée nécessaire à ce jour.

54. Le Comité a noté que les recommandations ci-dessus du CCMAS demandaient une étude approfondie et qu'aucune mesure ne pouvait être prise à la présente session.

55. Toute révision des méthodes exigerait que l'on désigne un groupe de travail pouvant se réunir entre les sessions pour préparer un document à soumettre au Comité à sa prochaine session.

56. Le Comité a noté que les documents de travail CX/MAS 81/7 et CX/MAS 81/7 Add,1 préparés par l'Australie, contenant toutes les méthodes d'analyse qui figurent dans les projets de normes du Codex ainsi que des recommandations sur la façon dont ces méthodes pourraient être révisées, pourraient être utiles au Groupe de travail.

Comité du Codex sur les protéines végétales CCVP

57. A sa deuxième session, le CCVP a examiné un document intitulé "Utilisation des matières protéiques végétales dans les aliments et questions d'étiquetage" (CX/VP 82/8), préparé par la délégation du Canada. Cette délégation a fait valoir que ce document avait pour objectif d'introduire des directives concernant l'utilisation sans danger et appropriée de l'étiquetage correct des matières protéiques végétales (VPP) dans les aliments. Ce document traitait de questions telles que i) l'emploi de matières protéiques végétales à des fins fonctionnelles; ii) l'emploi de matières végétales pour augmenter la teneur en protéines assimilables; et iii) l'utilité des matières protéiques végétales pour remplacer ou augmenter les protéines animales dans les aliments. Ce document comprenait en annexe un avant-projet de directives concernant l'utilisation des VPP dans les aliments ainsi qu'un avant-projet de directives sur les essais relatifs à la sécurité et à la qualité nutritionnelle des matières protéiques végétales. Ce dernier texte constituait une version modifiée des directives du Groupe consultatif des Nations Unies sur les calories protéiques (directives du PAG No. 6) concernant les essais protéiques des nouvelles sources de protéines.

58. Les directives relatives à l'utilisation des VPP dans les aliments élaborées par le CCVP sont de caractère général; elles visent à aider les comités du Codex s'occupant de produits qui élaborent actuellement ou prévoient de mettre au point des normes pour des produits renfermant des VPP. Elles ont également pour objet d'aider les Etats Membres en général.

59. Le CCVP est convenu que le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (Comité sur le lait) ainsi que le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche devraient être tenus au courant des travaux concernant ces directives. La délégation du Danemark a fait valoir qu'elles devraient également être portées à l'attention du Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille.

60. Le CCVP a décidé de recommander à la Commission que ces directives soient élaborées conformément à la Procédure d'élaboration par étape des normes Codex; il est convenu de considérer qu'elles se trouvaient actuellement à l'étape 2. Après avoir étudié ces directives de manière approfondie ainsi que l'annexe concernant les essais relatifs à la sécurité et à la qualité nutritionnelle, le Comité a fait passer ces deux textes à l'étape 3 de la Procédure.

61. Le Comité a été informé que le Comité sur le lait s'était réuni une semaine avant la présente session et qu'il avait noté que le CCVP, conformément à son mandat, procédait à la mise au point de directives concernant exclusivement l'utilisation de protéines végétales; par ailleurs, le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille avaient, en accord avec la Commission du Codex Alimentarius, entrepris des travaux sur des directives pour l'utilisation de protéines végétales dans les produits à base de viande et de chair de volaille. Aucun de ces deux comités n'étudiait l'utilisation des protéines du lait dans les denrées alimentaires.

62. A la suite d'un débat, le Comité sur le lait a décidé que des directives étaient également nécessaires pour l'utilisation de ces produits; il est convenu que les gouvernements seraient invités à faire savoir s'ils estimaient que la mise au point de telles directives devrait être entreprise par le Comité sur le lait. En cas de réponse positive, la FIL et d'autres organismes compétents qui participent aux travaux du Comité sur le lait, seraient invités à préparer un projet de directives sur l'emploi des protéines du lait dans les denrées alimentaires, qui serait examiné à la prochaine session.

63. Le Comité a noté que jusqu'à maintenant l'utilisation de protéines d'origine étrangère dans le poisson et les produits de la pêche n'avait pas fait l'objet d'une étude approfondie. Il est convenu que dans le cas où des directives concernant l'emploi dans les produits de la pêche de protéines ne provenant pas des poissons devaient un jour être mises au point, ce travail devrait être exécuté dans le cadre du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

Normes pour le sel de qualité alimentaire

64. Le Comité a noté que le CCFA avait préféré mettre au point une norme générale pour le sel de qualité alimentaire ce qui n'excluait pas l'établissement d'autres spécifications jugées nécessaires pour des espèces particulières de sel et dans le cas de méthodes spéciales pour la fabrication de denrées alimentaires. Cette norme se trouve actuellement à l'étape 6 de la Procédure du Codex. Etant donné que le CCFA tiendra une nouvelle session avant la quinzième session de la Commission, on prévoit que cette dernière adoptera la Norme pour le sel de qualité alimentaire avant la prochaine session du Comité.

65. Le Comité a rappelé les débats de sa dernière session (ALINORM 81/18, par. 57) et émis l'avis que la Norme pour le sel de qualité alimentaire mise au point par le CCFA pourrait ne pas convenir pour le salage du poisson et devrait être modifiée. Une qualité de sel différente pourrait être nécessaire à cette fin.

Méthodes d'échantillonnage pour les contaminants

66. Le CCFA élabore actuellement des plans d'échantillonnage pour la détermination des contaminants; ils se trouvent dans le document de séance CX/FA/82/8. Le CCFA a exprimé le souhait que ces plans d'échantillonnage fassent l'objet d'observations de la part de tous les comités du Codex s'occupant de produits.

67. Le Comité a remis un débat sur ces plans d'échantillonnage à sa prochaine session, lorsque les observations demandées aux gouvernements seront disponibles.

Principe du transfert

68. A sa 13^e session, la Commission (ALINORM 79/28, par. 155) avait invité les comités du Codex s'occupant de produits de faire en sorte que toutes les normes qu'ils avaient mises au point fassent référence au Principe du transfert de manière appropriée et avait proposé le texte à utiliser pour faire mention du Principe du transfert.

69. Le Comité est parvenu à la conclusion que la demande de la Commission exigeait que l'on procède à une étude attentive de toutes les normes qu'il avait élaborées et qu'il convenait de décider cas par cas sur l'application ou non du Principe du transfert. Le Comité est convenu d'entreprendre ce travail à sa prochaine session, lorsque le Secrétariat lui aura fourni la documentation générale appropriée.

Directives concernant l'établissement de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex

70. Le Comité a noté que le CCFA élaborait des directives à l'usage des comités du Codex s'occupant de produits applicables lors de la mise au point de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes dont ils sont responsables.

Troisième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie

Amendement à la norme pour les sardines en conserve

71. Le Comité a noté la proposition du Comité de coordination pour l'Asie visant à modifier la Norme pour les sardines en conserve de manière à mentionner Sardina Sardinella à la Section 2.1(a) de la norme; il est convenu d'examiner cette proposition lorsque les informations nécessaires dont il est question au par. 111 du document ALINORM 79/18 lui auront été transmises par le Comité de coordination.

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)

72. La définition de "lot" a donné lieu à un débat au cours duquel on a aussi examiné la nécessité d'harmoniser la définition de "lot" dans les différents codes d'usages car il devrait être possible de parvenir à des textes uniformes.

73. On a également jugé que l'échantillonnage des lots devait faire l'objet d'un nouvel examen. Compte tenu des travaux en cours au sujet de la définition de "lot" dans d'autres comités, on est convenu que le Secrétariat réunirait toutes les définitions de "lot" ainsi que les informations pertinentes pour la prochaine session du CCFH.

Généralités

Publication des normes Codex

74. Le Comité a noté que plusieurs volumes contenant les normes Codex étaient en préparation et qu'ils seraient publiés prochainement sous forme de recueils de feuilles volantes.

Amendements des normes

75. Le Comité a noté qu'à sa dernière session (ALINORM 81/18, par. 43-45) il avait décidé, à titre de mesures d'économie, de suspendre temporairement l'usage qui consistait à examiner les normes amendées mentionnées dans les rapports au moment de leur adoption.

76. Le Comité a été informé que cette décision a été supprimée, les délégués ayant exprimé la crainte que cela ait des répercussions néfastes sur leurs travaux. La pratique usuelle sera donc reprise dès la présente session.

77. Le Comité a exprimé sa satisfaction pour cette décision.

Acceptations

78. Conformément aux indications fournies à la dernière session, quelque 30 pays ont notifié leur acceptation pour une ou plusieurs normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche. Le document "Acceptations des normes Codex mondiales et régionales et des limites maximales Codex recommandées pour les résidus de pesticides" (CAC/Acceptations-Rév. 1), qui a été distribué à tous les pays membres, contient tous les détails des acceptations notifiées jusqu'au 30 octobre 1978. Les rapports fournis aux treizième et quatorzième sessions de la Commission indiquent que l'Argentine avait notifié une acceptation assortie de dérogations spécifiées pour les Normes pour les filets surgelés de morue et d'aiglefin, les filets surgelés de rascasse du Nord, les filets surgelés de merlu, les langoustes surgelées, les crevettes surgelées, les conserves de sardines et de produits du type sardine et qu'elle avait jugé acceptable un grand nombre de codes d'usages, notamment ceux pour les crevettes, le poisson en conserve et le poisson frais.

79. La Gambie a notifié une acceptation à titre d'objectif pour les normes Codex pour les filets surgelés de merlu, les conserves de sardine et de produits du type sardine ainsi que les langoustes surgelées.

80. Les Etats Unis ont rendu officielle leur acceptation assortie de dérogations spécifiées concernant un certain nombre de normes de produits, y compris le saumon du Pacifique en conserve.

81. En procédant à l'examen des acceptations, la Commission a noté que de nombreux pays avaient envisagé l'acceptation d'un grand nombre de normes Codex, de codes d'usages et de limites maximales de résidus de pesticides. Elle s'est déclarée satisfaite de la preuve manifeste des progrès réalisés en ce qui concerne les normes du Codex mais a estimé que les pays devraient accorder une attention majeure aux acceptations.

82. La Commission a particulièrement recommandé que dans le cas où un pays ne serait pas en mesure de notifier une acceptation, il devrait examiner sérieusement la possibilité d'autoriser la libre distribution des aliments répondant aux normes Codex. En plus des acceptations notifiées, les Etats-Unis ont par exemple également communiqué une non-acceptation, en précisant toutefois que certains produits répondant aux limites maximales internationales recommandées pourraient être distribués librement sur le territoire placé sous la juridiction des Etats-Unis. Dans d'autres cas, les produits qui respectent les limites maximales internationales recommandées peuvent être distribués sous certaines conditions sur le territoire dépendant de la juridiction des Etats-Unis.

83. De même, le Canada a déclaré qu'il n'était pas en mesure d'accepter la Norme Codex pour les poudres de cacao et préparations sèches à base de cacao et de sucre (CAC/RS 105-1978, distribuée pour acceptation en mai 1980) toutefois, la libre distribution des produits conformes à la norme serait autorisée au Canada.

Etablissement de groupes de travail

84. En plus du Groupe de travail mentionné au paragraphe 4, le Comité a établi deux autres groupes de travail; le premier pour examiner les Codes d'usages mentionnés à l'ordre du jour ainsi que l'Annexe au Code d'usages pour le poisson salé et le second pour étudier les critères microbiologiques pour les crevettes. Un petit groupe de travail s'est également réuni pour examiner les tableaux de défauts concernant le saumon du Pacifique en conserve.

REVISION DE LA NORME CODEX INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LES SAUMONS DU PACIFIQUE EN CONSERVE A L'ETAPE 7

85. La Commission a examiné la norme précitée qui figure à l'Annexe II du document ALINORM 81/18, compte tenu des observations des gouvernements communiquées dans le document CX/FFP 82/3.

Titre

86. Le Comité est convenu que conformément à la procédure révisée d'élaboration des normes et des codes d'usages du Codex (voir par. 36-38), le titre de la norme devrait être "Norme Codex révisée pour le saumon du Pacifique en conserve".

Section 3.4.4: Arêtes

87. La délégation des Etats-Unis a fait savoir au Comité que les débats des sessions précédentes avaient conduit à l'incorporation d'une spécification précisant que les "arêtes présentes doivent être molles, la présence d'arêtes dures pouvant être interprétée comme une indication d'une cuisson insuffisante". Toutefois, la distinction entre arêtes molles et arêtes dures dépend d'une appréciation subjective.

88. La délégation des Etats-Unis a déclaré que des essais de laboratoire pour mesurer la dureté des arêtes à l'aide du dynamomètre "Effyge" avaient démontré qu'une dureté inférieure à 1 000 g était satisfaisante. La délégation a suggéré d'inclure dans la norme une disposition pour que les essais se fassent à l'aide de ce dynamomètre ou d'un appareil de mesure à pression équivalente.

89. Le Comité a noté qu'il ne serait pas toujours facile de se procurer ce matériel et que des essais complets n'avaient pas encore été exécutés.

90. L'appréciation faite en écrasant les arêtes entre deux doigts bien que subjective, donne une indication raisonnablement précise et simple, comme l'indiquent les essais au dynamomètre effectués jusqu'à ce jour.

91. Le Comité a estimé qu'une expérience plus complète des essais au dynamomètre était nécessaire et décide de ne pas modifier la disposition pour l'instant.

4. HYGIENE

92. Dans une remarque de caractère général, la délégation de la France a estimé qu'il serait utile de préciser quels sont les plans d'échantillonnage applicables pour la vérification des qualités d'hygiène définies dans cette section.

93. D'autres délégations et le représentant de l'OMS ont fait état de la nécessité d'utiliser une méthode de transformation appropriée pour détruire les micro-organismes pathogènes.

94. Le Comité a fait valoir qu'il s'agissait d'un produit couvert par le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments en conserve faiblement acides qui maintenant contient des directives sur le rapport temps/température nécessaire pour une stérilisation adéquate. Les conditions nécessaires sont remplies en ce qui concerne l'alinéa 4.3 qui demande un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

95. Le Comité décide de n'apporter aucune modification à cette section.

5.1 Nom du produit

96. Alinéa 5.1.1 La délégation de l'Italie a émis l'avis que la disposition concernant le nom du produit devrait permettre de distinguer celui-ci des espèces européennes de saumon. Le Comité a toutefois constaté qu'il n'existait actuellement sur le marché que peu ou pas de saumons européens en conserve et n'a pas modifié les espèces de poissons énumérées à l'alinéa 5.1.

Datage

97. Le Comité a noté que de l'avis de quelques délégations le datage devrait être inclus dans les dispositions d'étiquetage et que le consommateur devrait être informé de la date limite pour la vente du produit. Selon d'autres délégations, étant donné que ces produits ont une durée de conservation pouvant aller jusqu'à 10 ans ou plus, la date de durabilité minimale serait inutile et que le consommateur serait mieux informé si on indiquait au contraire la date de fabrication.

98. Le représentant de l'OMS, appuyé par la délégation de la République populaire du Congo, a émis l'avis que la date de fabrication pourrait aussi aider à identifier les lots qui présentent un danger pour la santé publique.

99. Le Comité a cependant noté que cette question était déjà résolue de manière satisfaisante par l'alinéa 5.6 Identification des lots, qui exige que chaque récipient porte une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot. Ce système est en fait utilisé par les services de contrôle pour retrouver les lots défectueux.

100. Un certain nombre de délégations ont également estimé qu'étant donné la longue période de conservation de ces produits et que la nécessité d'un datage n'était pas démontrée, aucune disposition à ce propos ne devrait figurer dans la norme actuelle. Cela ajouterait une étape inutile au processus de fabrication et un coût supplémentaire inutile pour le consommateur.

101. Plusieurs délégations ont rappelé les règlements de la CEE et les décisions prises par d'autres comités du Codex au moment de l'introduction du datage. Le Comité a noté que ce produit était un aliment en conserve faiblement acide, dans lequel aucune interaction ne devrait normalement se produire entre la boîte et le contenu pendant une période de 10 à 15 ans. Il a également noté que le texte révisé des Directives concernant le datage des aliments préemballés précisait ce qui suit à la section 5 Instructions à l'intention des comités Codex de produits.

102. "5.1 Les comités du Codex devront déterminer le type d'étiquetage en fonction de la nature du produit. Ils devront envisager tout d'abord la date de durabilité minimale. S'ils estiment que cette date ne convient pas pour le produit en question, ils devraient choisir l'une des autres solutions énumérées à l'Article 3 ci-dessus. Enfin, ils peuvent décider que le datage n'est pas nécessaire."

103. Après un bref débat sur les types de datage mentionnés à la section 3 des Directives, le Comité est en général convenu qu'aucune des solutions proposées ne fournirait une information utile au consommateur de ce produit et décide de ne mentionner aucune forme de datage dans cette norme.

104. Les délégations de la Suisse et de la République fédérale d'Allemagne ont réservé leur position quant à cette décision.

Contenu net

105. Le Comité a noté que de l'avis de la délégation de la France, l'échantillonnage devrait se faire conformément aux plans d'échantillonnage qui figurent dans le document CAC/RM 42-1969. La comparaison du contenu net moyen et du contenu net des récipients qui est déclaré peut se révéler très avantageux pour le vendeur lorsque le nombre des échantillons est élevé, ce qui est souvent le cas.

106. Lorsque l'écart-type du poids net est très faible, ce qui est le cas des petits récipients, la moyenne peut être acceptée pour autant qu'il n'y ait pas de défaut de remplissage trop grave. Pour les récipients plus grands la situation peut se présenter différemment. Le Comité a également noté qu'un groupe de travail du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage étudiait un plan

d'échantillonnage à probabilité d'acceptation modérée pour les denrées alimentaires préemballées, mais qu'il n'avait pas encore terminé son travail.

107. Le Comité décide de n'apporter pour l'instant aucune modification aux instructions concernant la détermination du contenu net.

Appendice A, Tableau des défauts pour le saumon du Pacifique en conserve

108. Le Comité était saisi d'une version révisée du Tableau des défauts préparée par les délégations du Canada et des Etats-Unis.

109. On a constaté que des modifications importantes avaient été apportées au tableau et que de nouveaux chiffres figuraient entre crochets pour les points de pénalisation. Le Comité a noté que le Groupe de travail estimait que ce tableau devrait être approuvé au cours de la présente session pour permettre des essais concernant ces défauts pendant la prochaine saison de mise en conserve.

110. Le Comité a brièvement examiné la question du contenu net des boîtes. Il a noté que la section 6.2 faisait référence au contenu net moyen à condition qu'aucun récipient ne présente un défaut de remplissage excessif.

111. Le Comité a été informé de la pratique qui consiste à remplir complètement la boîte avec du poisson, de la fermer et de procéder à la cuisson. Il a noté que l'expérience acquise par les pays importateurs prouve qu'un remplissage insuffisant est extrêmement rare et que, lorsqu'il se produit, le contenu présente presque toujours d'autres défauts.

112. Le Comité décide de ne pas ajouter de dispositions pour le remplissage insuffisant dans la norme, toutefois la dernière partie de la phrase de l'alinéa 6.2 est déplacée à la section 8.

Etat d'avancement de la norme

113. Le Comité décide d'ajouter dans la norme le nouveau tableau de défauts proposé et de la maintenir à l'étape 6 pour permettre de procéder à des essais sur les défauts pendant la prochaine saison de mise en conserve, les résultats devant lui être communiqués à sa prochaine session.

114. Le Comité remercie le Groupe de travail pour avoir révisé le tableau des défauts.

Projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et les mélanges de filets et de poisson haché à l'étape 3

115. Le Comité était saisi du Projet de norme actuel qui figure à l'Annexe 3 du document ALINORM 81/18, ainsi que des observations des gouvernements contenues dans le document CX/FFP 82/4 et les documents de séance CX/FFP 82/4-1 et CX/FFP 82/4-2.

1. CHAMP D'APPLICATION

116. Selon certaines délégations, le champ d'application de la norme devrait être complété de manière à prévoir le poisson blanc ainsi que le poisson brun. Le Comité a noté que le texte actuel du champ d'application n'interdisait pas l'utilisation du poisson brun, mais que le tableau des défauts de la norme (Appendice D) s'appliquait exclusivement au poisson blanc.

117. Le Comité a noté également qu'il n'existait pas actuellement de commerce international appréciable de blocs constitués de poisson brun, mais que cela pourrait bien être le cas dans un proche avenir; il s'est demandé si deux normes distinctes devraient être élaborées pour le poisson blanc et le poisson brun. Le Comité a exprimé l'avis qu'en temps voulu un nouveau tableau de défauts applicables au poisson brun pourrait être élaboré, le texte tel qu'il est actuellement rédigé pouvant être applicable aux deux types de poisson. Bien que la préparation de blocs surgelés à partir de poisson brun soit techniquement possible, on a estimé qu'on manquait encore d'expérience dans le traitement du poisson brun destiné à être utilisé en blocs surgelés.

118. Le Comité s'est demandé dans quelle intention on avait inclus dans le champ d'application de la norme l'expression "destinés à une transformation ultérieure". Il a reconnu que la préparation des blocs en emballages destinés à la vente au détail ne devait pas être considérée comme une nouvelle transformation. Le Comité a noté que le produit était destiné à une nouvelle transformation industrielle; il est toutefois convenu de n'apporter aucune modification au texte.

2.1 Définition du produit

119. Quelques délégations ont estimé que la définition du produit devrait être complétée par la mention des espèces de poissons qui pourraient être autorisées dans la norme, se référant à la Norme pour les sardines en conserve à propos de laquelle le Comité avait pris une telle décision. Le Comité a cependant émis l'avis que la mention d'espèces de poisson dans la norme limiterait les travaux de mise au point en vue de l'utilisation d'autres poissons pour confectionner des blocs; il décide de ne mentionner aucune espèce de poissons dans la définition du produit.

120. Le Comité a éprouvé des difficultés à donner une définition appropriée du mot "morceau" et a reconnu que le morceau était une partie intégrante du filet. Il décide de supprimer les mots "et de morceaux de filet" à l'alinéa 2.1(a), de remplacer le mot "morceaux" par "sections" à l'alinéa 2.1(b) et de supprimer dans ce même alinéa les mots "pour en faciliter l'emballage". Le Comité a pris cette dernière décision en tenant compte du fait que les blocs ne sont destinés ni à la vente au détail, ni à une distribution en petits emballages.

2.3 Présentation

121. Le Comité a noté que des blocs composés de filets avec peau et sans arêtes faisaient actuellement l'objet d'un commerce international considérable et a envisagé l'introduction d'un quatrième mode de présentation "avec peau et sans arêtes" pour les filets; cette proposition a été reprise dans le remaniement complet du paragraphe, sur proposition du Royaume-Uni.

122. La Thaïlande a déclaré au Comité que seuls des petits poissons étaient traités dans son pays, par conséquent, il est difficile de respecter la proportion de 25-30% de chair de poisson hachée répartie uniformément dans le bloc (dans le cas de la présentation filets et chair de poisson hachée). La Thaïlande a proposé d'augmenter cette proportion à 35%. De nombreuses délégations ont cependant déclaré qu'à leur avis le chiffre de 30% pour la proportion de chair de poisson hachée mentionné dans la norme devrait être ramené à 25%. On a fait valoir que cela correspondrait à l'acceptation du produit par le consommateur établie de manière satisfaisante par des recherches sur les préférences des consommateurs exécutées sur une période de deux ans. En outre, la préparation de blocs contenant plus de 25% de chair de poisson hachée pourrait entraîner certaines modifications des caractéristiques physico-chimiques des blocs et soulever des difficultés de nature technique.

123. Le Comité décide de supprimer la mention des catégories de filets et que l'étiquetage de ces catégories serait précisé à la Section 6. La version révisée des alinéa 2.3(2)i et 2.3(2)ii est par conséquent la suivante:

2.3(2)i En proportion ne devant pas dépasser 25% m/m de chair de poisson hachée répartie uniformément dans le bloc.

2.3.(2)ii Autres proportions contenant plus de 25% m/m de chair de poisson hachée.

124. En prenant cette décision, le Comité a noté que des différences existaient par rapport au Code pour la chair de poisson hachée, mais il n'a pas modifié sa décision, ce code n'étant pas encore adopté.

125. Le Comité décide d'introduire une nouvelle disposition 2.3(4) "Autres présentations" pour permettre la mention de nouvelles présentations qui pourraient être introduites dans le commerce international dans un proche avenir.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

126. Le Comité est convenu de supprimer les mots "et morceaux de filet" dans la définition de la matière première (3.1), cette éventualité étant couverte par la définition du produit (2.1(b)).

3.2 Ingrédients facultatifs

127. La délégation des Pays-Bas a fait remarquer que l'incorporation dans la norme de chlorure de sodium en tant qu'ingrédient facultatif pouvait soulever des difficultés, étant donné que l'emploi de sel n'était pas autorisé dans les autres normes pour les filets de poissons (notamment dans le cas des filets surgelés de morue, d'aiglefin et de rascasse du nord). Le Comité a cependant exprimé l'avis que cela ne donnerait lieu à aucune difficulté dans la pratique, le chlorure de sodium étant un ingrédient facultatif; en outre sa présence est couverte de manière satisfaisante par l'étiquetage (voir 6.2.1).

128. La délégation de l'Espagne a proposé que des sucres, notamment du glucose, soient ajoutés aux ingrédients facultatifs, les concentrations variant entre 2 et 5% (selon la variété de poisson utilisée et les préférences des consommateurs). L'addition de sucre peut empêcher une perte et une détérioration de la qualité

des protéines des blocs surgelés. Les délégations des Pays-Bas et du Portugal ont formulé une proposition analogue, faisant valoir qu'une solution contenant un mélange de chlorure de sodium et de sucre pourrait être utilisée comme solution de trempage. Le Comité a cependant estimé que l'addition de sucre pouvait diminuer la qualité protéique du produit et qu'il serait difficile de justifier une acceptation immédiate de cette proposition. Il décide d'examiner la proposition de l'Espagne à sa prochaine session sur la base d'observations écrites justifiant l'incorporation de sucre en tant qu'ingrédient facultatif. La délégation de la Finlande a demandé des avis sur l'emploi d'amidon en tant qu'ingrédient.

3.3 Produit fini

129. Les délégations des Pays-Bas et de la République fédérale d'Allemagne ont déclaré au Comité que les blocs devraient être raisonnablement réguliers non seulement par leur forme, mais aussi par leur poids et ont proposé d'ajouter après le mot "arête" à l'alinéa 3.3.1 la description qualitative ci-après: "à l'exception des arêtes intramusculaires dans les blocs non déclarés sans arête" aux fins d'harmonisation avec le tableau des défauts.

130. Le Comité décide toutefois de ne pas modifier le texte actuel avant de connaître le résultat des débats du Groupe de travail sur l'harmonisation des tableaux de défauts et d'avoir eu la possibilité d'évaluer les conséquences des modifications proposées. Il accepte cependant la proposition de la Nouvelle-Zélande visant à modifier comme suit la fin de l'alinéa 3.3.1: "de parasites, d'écaillés et, selon le cas, de peau et d'arêtes".

Section 3.3.4

131. Quelques délégations ont déclaré qu'à leur avis les méthodes courantes actuelles permettraient difficilement de déterminer la quantité de chair de poisson hachée dans un bloc avec une précision de 5% et ont proposé de supprimer cette section. Lorsque la taille de l'échantillon est petite, l'écart-type peut atteindre 10% et même plus. Quelques délégations ont toutefois estimé qu'une précision de 5% pourrait être obtenue si on utilisait pour la détermination des unités-échantillons ne pesant pas moins de 4 kg prélevés dans chaque bloc à analyser.

132. De l'avis du Comité, il serait nécessaire de posséder des méthodes appropriées à la norme, aussi a-t-il décidé de demander aux gouvernements de faire savoir si à leur avis les méthodes disponibles pour la détermination de la chair de poisson hachée dans un bloc permettaient une précision de 5% ou inférieure et, le cas échéant, dans quelle condition.

133. Le Comité n'a pas modifié le texte, mais a placé le chiffre de 5% m/m entre crochets.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

134. Le Comité est convenu de présenter séparément les additifs alimentaires destinés i) aux filets de poisson et ii) à la chair de poisson hachée. L'additif gallate d'éthyle a été retiré de la liste, n'ayant pas été agréé par le JECFA. L'iso-ascorbate de sodium a également été retiré de la liste des additifs pour la chair de poisson hachée et remplacé par l'acide ascorbique ou ses sels de sodium ou de potassium. Deux épaississants supplémentaires, la carragénine et le méthyl-cellulose ont été ajoutés aux épaississants à n'utiliser que dans la chair de poisson hachée.

135. Le Comité a considéré que les sucres (qui figurent dans le Code d'usages pour le poisson haché en tant qu'additif alimentaire) sont des ingrédients facultatifs et n'a pas accepté de les ajouter pour l'instant.

136. Le Comité a noté que tous les phosphates figuraient sous le titre "agents de fixation de l'eau" et décidé de transmettre cette question au Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin de connaître son avis sur ce nom de catégorie.

137. Le Comité est convenu i) que des renseignements appropriés sur la justification technologique de l'utilisation des additifs alimentaires proposés en tant qu'agents de fixation de l'eau et d'épaississants étaient nécessaires et ii) que les gouvernements devraient être invités à transmettre de la documentation sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la chair de poisson hachée.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

138. Le Comité a noté que dans ses commentaires écrits la France avait proposé d'ajouter un point 5.2(d) précisant que le produit "doit être exempt de biotoxines". Au cours de la session, la délégation de la France a en outre demandé si la disposition 5.2(b) qui exige que le produit "soit exempt de parasites pouvant présenter des risques pour la santé" était appropriée, étant donné que la présence de tout parasite était indésirable.

139. Le Comité a noté que la présence de parasites entraîne le plus grand nombre de points de pénalisation dans le Tableau des défauts (Appendice D.6). Il a reconnu qu'il était difficile d'établir une distinction entre ces deux types de défauts provenant de parasites, mais décidé de n'apporter aucune modification aux sections 5.2(b) et à l'Appendice D, la section 5.2(b) permettant de contrôler la présence de parasites nuisibles lorsque l'on dispose de méthodes d'analyses appropriées et l'Appendice D celles de tous les parasites visibles.

140. Pour ce qui est de la présence de biotoxines, le Comité a noté que cette question devait être examinée sous deux aspects: l'un étant dans une certaine mesure couvert par la nécessité d'appliquer de bonnes pratiques de fabrication, exprimée aux alinéas 5.1 et 5.2, notamment dans les cas où, par exemple, l'entreposage du poisson dans demauvaises conditions peut faire apparaître des produits de décomposition y compris de l'histamine. L'autre aspect se rapporte aux toxines appartenant à la constitution du poisson qui, selon la délégation de la France, devrait donner lieu à une nouvelle section 5.2(d); il s'agit des biotoxines produites dans certaines espèces qui peuvent représenter un danger pour la santé lorsqu'elles sont mélangées au poisson comestible dans les blocs de poisson surgelé.

141. On a fait remarquer que cet aspect était également couvert par la section 3, Facteurs essentiels de composition et de qualité, qui précise que la matière première doit être composée de "poissons sains et d'une qualité telle qu'ils puissent être vendus frais aux fins de consommation humaine".

142. Le Comité est convenu que ce texte précisait la nature et la qualité du poisson à utiliser; il décide de n'ajouter aucune disposition sous Hygiène et manutention. Il décide également de porter cette question à l'attention du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

6. ETIQUETAGE

6.1.1 Nom du produit

143. Le Comité est convenu que le nom du produit devait être "blocs de x y" conformément à la loi, à l'usage ou à la pratique du pays où le produit est distribué.

144. Le Comité a noté que l'élaboration du Projet de directives pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail était en cours; il a estimé que même si sa mise au point par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires n'était encore qu'à ses débuts, ces directives constituaient une meilleure référence que la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969). Il décide de modifier en conséquence l'introduction de la section et de supprimer la référence de la norme précitée qui figure plus loin, à l'alinéa 6.2.1.

Carton principal

145. De l'avis de plusieurs délégations, ce terme qui est utilisé dans plusieurs dispositions de cette section est trop restrictif étant donné qu'il peut être interprété comme excluant d'autres récipients tels que les palettes. Quelques délégations ont proposé d'éliminer ce terme dans toute la section. A la suite d'un débat, on a noté que le terme de "récipient de fret" qui est utilisé dans le Projet de directives pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail pouvait convenir.

146. Le Comité décide d'utiliser ce terme dans les dispositions et de le placer entre crochets en attendant que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, qui doit se réunir au cours de la semaine faisant suite à la présente session, poursuive ses travaux sur ces Directives. Le Comité a noté les observations des délégations de la République fédérale d'Allemagne et de l'observateur de l'Afrique du Sud au sujet de l'alinéa 6.1.5 et décide de placer cette disposition entre crochets et de supprimer la référence aux filets. Cette disposition sera portée à l'attention des gouvernements afin de connaître leurs observations.

147. Nouvel alinéa 6.8: Marque d'identification et documents d'accompagnement.

148. Sur proposition de la délégation des Etats-Unis, le Comité décide d'ajouter cet alinéa. Après un bref débat, le texte ci-après a été proposé en vue de son incorporation entre crochets dans la section. "Les informations demandées aux alinéas 6.1-6.6 peuvent être fournies par le nom de l'aliment et une marque d'identification en code et ne figurer que dans les documents d'accompagnement, à la condition que ces documents permettent de déchiffrer facilement la marque d'identification".

Datage

149. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les denrées surgelées avait étudié de manière approfondie la question du datage des denrées surgelées, notamment de certains produits de la pêche, et qu'il avait décidé de ne pas introduire de dispositions sur le datage pour l'instant.

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'EXAMEN ET D'ANALYSE

150. Selon quelques délégations, étant donné que le givrage n'est actuellement pas utilisé pour les types de blocs de poisson visés par la norme, la section 7.2.2 "Détermination du contenu net des produits couverts de givre" devrait être supprimée. Des matériaux d'emballage appropriés qui empêchent la déshydratation et l'oxydation pendant la manutention et l'entreposage peuvent être utilisés avantageusement à la place du givrage. Le Comité, notant toutefois que les filets de harengs qui sont souvent givrés ne sont pas exclus de la norme, décide de conserver la disposition 7.2.2 et d'envisager la mise au point d'une méthode appropriée pour la détermination du givre. La délégation de la France a déclaré qu'une méthode pour la détermination du givre était à l'étude en France et a accepté d'en communiquer les résultats au Comité qui les examinera à sa prochaine session.

151. Une proposition de la délégation des Etats-Unis au sujet des quantités de matière à utiliser lors d'examens physiques et organoleptiques a été approuvée par le Comité et introduite à l'alinéa 7.3. Cette disposition précise les quantités de matière à utiliser lors des examens physiques et organoleptiques des blocs de poisson surgelé. Etant donné que le poids des blocs de poisson faisant l'objet d'un commerce international est extrêmement variable, le Comité a préféré exprimer en poids réel la quantité de matière nécessaire pour la détermination du pourcentage de chair hachée et d'autres facteurs et non en proportion du bloc. Le Comité a noté que des résultats relativement fiables étaient obtenus lors de la détermination du pourcentage de chair hachée lorsque les blocs pesaient 4 kg au minimum et a décidé de modifier la proposition des Etats-Unis en conséquence; il décide toutefois de placer ce chiffre entre crochets dans le rapport.

152. Le Comité a noté que l'emploi d'échantillons plus grands prélevés dans le bloc pour l'examen des défauts physiques aurait une influence sur les tableaux de défauts qui se trouvent aux Annexes C et D; il a proposé que le Groupe de travail sur l'harmonisation des tableaux de défauts des normes Codex pour les filets de poisson examine ces tableaux dans le but de proposer de nouvelles catégories. Ce même Groupe de travail pourrait procéder à la révision des définitions des défauts qui se trouvent à l'Annexe B.

153. Le Comité est convenu de supprimer les alinéas 7.2.3, 7.2.4, 7.2.5 et 7.2.6 devenus inutiles par suite de l'incorporation de la nouvelle section 7.3 "Quantités requises pour l'examen physique et organoleptique". Les nouvelles sections 7.4: "Détermination du contenu net des produits couverts de givre" (méthode à mettre au point) et 7.5: "Détermination des proportions de filet et de poisson haché dans les blocs surgelés" (méthode à mettre au point) ont été incorporées dans la norme. En ce qui concerne la section 7.5, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a appelé l'attention sur l'Annexe E dans laquelle la méthode proposée par cette délégation a déjà été incorporée lors de la quatorzième session du Comité, afin que les gouvernements puissent formuler des observations. Le Groupe de travail WEFIA a mis cette méthode à l'essai lors de sa réunion d'avril à Ymuiden et l'a jugée utilisable.

Etat d'avancement de la norme

154. Le Comité décide de maintenir cette norme à l'étape 3 de la Procédure Codex.
Projet de norme pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire

155. Le Comité était saisi du projet de norme précité (ALINORM 81/18 Annexe IV) et des observations des gouvernements qui se trouvaient dans le document CX/FFP 82/5 et les documents de séance CX/FFP 82/5-1 et CX/FFP 82/5-2.

1. CHAMP D'APPLICATION

156. Le Comité a noté que la matière première utilisée pour les portions de poisson étaient principalement constituée de blocs de chair de poisson surgelée; étant donné que la norme en cours d'élaboration comportait les filets de poisson naturels, il a fait sienne la proposition du Royaume-Uni visant à réviser comme suit le champ d'application.

157. "La présente norme vise les bâtonnets et portions de poisson surgelés, coupés dans des blocs de chair de poisson surgelée ou préparés à partir de chair de poisson, panés et/ou enrobés de pâte à frire, crus ou partiellement cuits, et destinés à la consommation humaine directe sans transformation ultérieure. La présente norme ne s'applique pas aux filets de poisson naturels, panés ou enrobés de pâte à frire."

158. Cette révision du champ d'application de la norme qui a pour conséquence d'exclure les filets de poisson naturels, panés ou enrobés de pâte à frire a suscité un débat sur l'opportunité d'élaborer une norme distincte pour les filets de poisson naturels, panés ou enrobés de pâte à frire. Le Comité est convenu d'élaborer une telle norme si cela devait être nécessaire.

2.1 Définition du produit

159. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé d'incorporer des renseignements sur la préparation des bâtonnets de poisson, toutefois le Comité n'a pris aucune décision dans ce sens et n'a apporté aucune modification au texte initial. Dans la version anglaise de l'alinéa 2.1.2 les mots "Fish sticks" ont été ajoutés avant "(fish fingers)" par souci d'uniformité rédactionnelle.

2.2 Proportions minimales requises de chair de poisson (dans la partie centrale)

160. Le Comité a noté que les proportions requises de chair de poisson (dans la partie centrale) étaient fortement influencées par les trois paramètres suivants: 1) le poids, 2) les dimensions physiques et 3) l'état de la matière (cru ou cuit). Le Comité décide d'établir une différenciation entre les produits définis à l'alinéa 2.2 selon l'état de la matière, et d'établir deux catégories i) produits crus et ii) produits partiellement cuits, en proposant respectivement les limites minimales de 60 et 50% pour les proportions requises de chair de poisson dans la partie centrale. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position en ce qui concerne cette décision.

161. Le Comité a noté que la disposition sur les proportions minimales requises de chair de poisson dans la partie centrale devrait figurer dans la section 3:Facteurs essentiels de composition et de qualité; il décide de déplacer cette disposition à l'alinéa 3.2.1: Produits finis.

2.4 Présentation

162. Le Comité décide de n'apporter aucune modification à cette section; à son avis il n'est pas nécessaire de préciser à l'aide de chiffres le pourcentage du poids déclaré du produit fini, cela étant prévu par les dispositions d'étiquetage.

3.1.1 Le Comité décide de corriger le texte anglais "fish flesh or minced fish flesh" en "fillets or minced fish flesh".

3.1.2 Enrobage

163. Le Comité a noté que le texte de cet alinéa était d'une portée trop vaste et décide de remplacer le mot "substance" par "ingrédients" et de faire référence à la section 4 (additifs alimentaires).

3.1.3 Matières grasses employées pour la friture

164. L'attention du Comité a été appelée sur le par. 127 du rapport de sa quatorzième session où est approuvée la proposition de la République fédérale d'Allemagne visant à amender comme suit l'alinéa 3.1.3:

165. "La matière grasse (huile) utilisée pour la cuisson doit être propre à la consommation humaine et donner au produit des caractéristiques voulues. (Voir également section 4)".

166. La délégation du Nigéria a évoqué le problème de l'acceptation dans son pays des produits renfermant des matières grasses d'origine animale (lard), problème qui se pose aussi dans de nombreux pays du Proche-Orient; à son avis, si du porc a été utilisé, cela devrait être clairement mentionné sur l'étiquette. Le Comité a noté que le problème posé par la présence de matières grasses d'origine animale dans les produits était de caractère général et qu'il faisait actuellement l'objet d'études dans les différents comités du Codex s'occupant de produits. L'absence de procédure analytique permettant une détermination spécifique de la matière grasse du porc dans les aliments complique encore le problème de la mise en application de dispositions d'étiquetage contraignantes au sujet de la matière grasse du porc. Ce problème pourrait, dans une certaine mesure, être résolu par les dispositions d'étiquetage qui figurent actuellement dans les normes mises au point par le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille. De l'avis du Comité, le problème de la présence de matière grasse du porc dans les denrées alimentaires se pose à de nombreux comités du Codex s'occupant de produits, aussi cette question devrait-elle être transmise à la Commission pour obtenir des instructions. Une acceptation assortie de dérogations spécifiées pourrait offrir une solution.

Alinéa 3.2.1

167. Selon quelques délégations, la clause 3.2.1(d) doit être supprimée étant donné qu'il n'est pas possible de mesurer une déshydratation excessive (brûlures dues au froid). Une délégation a fait valoir que le défaut mentionné à l'alinéa 3.2.1(d) était facile à détecter et à mesurer. Le Portugal a proposé de résoudre ce problème en faisant figurer cette disposition à l'alinéa 3.2.3.

168. Le Comité, ayant pris note de ce débat, décide de n'apporter aucune modification à cette liste.

3.2.6 Ingrédients facultatifs

169. La farine de céréales, la fécule de pomme de terre et le chlorure de sodium ont été ajoutés à la liste des ingrédients facultatifs.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

170. Le Comité décide de modifier la disposition relative aux additifs alimentaires i) pour la chair de poisson et ii) pour le poisson haché pour harmoniser cette disposition avec celle pour les blocs de poisson surgelés.

171. Le Comité décide d'ajouter les carbonates et bicarbonates de sodium, de potassium et d'ammonium ainsi que les carbamates à l'alinéa 4.5: Agents levurants.

172. Plusieurs délégations se sont déclarées opposées à l'incorporation de colorants artificiels, au cas où des colorants seraient vraiment nécessaires. Quelques délégations ont fait valoir que le produit à l'examen était souvent coloré pour le rendre plus attrayant, une telle pratique étant courante dans l'industrie. Le Comité a noté que l'emploi de colorants se limitait de lui-même en fonction i) de l'acceptabilité et ii) du coût du produit; il a recommandé que les dispositions relatives aux concentrations maximales pour ces additifs soient limitées par les BPF.

173. Le Comité a relevé une erreur en ce qui concerne la concentration maximale d'alginate de sodium dans le produit et corrigé le chiffre en 2,5 g/kg. La dose journalière admissible de gomme xanthane est faible. Le Comité a noté que la concentration proposée pour cette gomme dans la chair et le hachis de poissons était de 5 g/kg et décidé de ramener la concentration indiquée pour cet additif dans la panure ou la pâte à frire, de 10 à 5 g/kg. La rubrique 4.11.16 a été supprimée étant donné qu'elle figure déjà sous 4.11.9. Par suite des modifications introduites dans la norme pour les blocs, les additifs prévus pour le poisson haché ont été amendés en conséquence.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

174. Le Comité décide d'inclure une référence au Code d'usages pour le poisson haché à la section 5.3. A l'alinéa 5.3.1 lire CAC/RCP 1-1969, Rév. 1.

6. ETIQUETAGE

Alinéa 6.1.2

175. Le Comité a noté que de nombreuses espèces de poisson pouvaient être utilisées dans le produit et qu'il serait difficile d'introduire la mention obligatoire de l'espèce ou du mélange d'espèces sur l'étiquette. Il décide de remplacer "doit" par "peut" dans cet alinéa.

Alinéa 6.1.6

176. Le Comité a noté que l'alinéa 6.1.6 avait été omis par inadvertance et décide de le réintroduire.

177. Le texte de cet alinéa est le suivant:

"Si les produits sont préparés à partir de matières premières auxquelles les arêtes intramusculaires n'ont pas été retirées, cela doit être mentionné sur l'étiquette à proximité immédiate du nom".

6.7 Datage

178. L'observateur de l'Institut international de réfrigération a déclaré au Comité que pour la plupart des aliments surgelés, il était manifestement beaucoup moins important de contrôler la période d'entreposage que la température, en tant qu'élément permettant de déterminer la qualité. Pour cette raison, donner trop d'importance au temps écoulé depuis la date de congélation, de l'emballage définitif ou de l'arrivée dans le congélateur du détaillant en imprimant une date, serait rarement utile du point de vue technique et le consommateur pourrait être induit en erreur si le produit n'a pas été maintenu constamment à une température appropriée. Pour ces diverses raisons, on est parvenu à la conclusion que l'indication en clair de la date d'entreposage ne présentait aucun avantage dans le cas des aliments congelés. On préservera mieux la qualité du produit en contrôlant la température de

l'entreposage tout au long de la chaîne du froid; à une température de -18°C ou inférieure, la plupart des produits possèdent une longue période d'entreposage pratique.

179. Quelques délégations ont émis l'avis qu'une forme ou une autre de datage devrait être prévue. Le Comité décide toutefois, qu'aucune forme de datage n'est nécessaire pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire.

6.7 Conditions d'entreposage et marquage de la date

180. Le Comité décide de faire figurer le texte suivant à l'alinéa 6.7.

181. "Les conditions d'entreposage appropriées devraient être indiquées".

6.8 Nouvel alinéa: Instructions pour la cuisson

182. Le Comité a noté que le produit serait offert à l'état cru ou partiellement cuit. Il a estimé que des instructions pour la cuisson étaient nécessaires sur l'étiquette et a approuvé le texte suivant: "Des instructions pour la cuisson devraient figurer sur l'étiquette".

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

7.1 Prélèvement d'échantillons pour les tests destructifs

183. Le Comité a noté que l'ensemble de la question de l'échantillonnage était actuellement examinée par le Comité du Codex sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse (CCMAS); il décide par conséquent de laisser le texte tel quel et de le réviser à sa prochaine session, lorsque les résultats des travaux du CCMAS lui auront été communiqués.

7.2 Examen organoleptique

184. Le Comité a noté que les instructions pour la cuisson qui figurent sur l'étiquette pour indiquer aux consommateurs le mode de préparation du produit ne seraient pas les mêmes dans tous les cas; il a estimé qu'une méthode normalisée pourrait être nécessaire, afin d'aider les inspecteurs à examiner la qualité du produit. Quelques délégations ont cependant été de l'avis que les instructions pour la cuisson fournies par les fabricants devraient être suivies dans tous les cas. Le Comité décide de conserver la méthode de cuisson fondée sur une procédure élaborée par l'AOAC à laquelle il est fait référence à l'Appendice A et invite les gouvernements à faire connaître leur opinion sur cette question.

Appendice A - Méthodes de cuisson

185. Le Comité a noté que seule l'épaisseur de la couche d'huile utilisée exerçait une influence sur les conditions de friture et décide de supprimer toute référence au diamètre et au type de l'ustensile utilisé pour frire les portions de poisson panées crues:

186. Le texte des instructions pour la petite friture doit être le suivant: "Utiliser une poêle à frire contenant une couche d'huile d'environ 6 mm (1/4") d'huile); faire cuire le produit à feu moyen (175°C) (350°F) pendant dix minutes en le retournant une fois".

187. Les instructions pour la grande friture doivent être les suivantes: "Placer une gouche de 5 cm (1 7/8") d'huile dans une friteuse. Chauffer l'huile à 175°C (350°F) et frire le produit pendant 5 minutes". La République fédérale d'Allemagne a noté que la cuisson devait aussi donner un produit uniformément croustillant et de couleur égale.

Le Comité est convenu qu'une méthode de cuisson était nécessaire pour remplacer la méthode AOAC 18.003 (1980) et décide d'incorporer la méthode proposée par la République fédérale d'Allemagne dans le document CX/FFP 82/5 afin d'obtenir des observations.

Appendice B

188. Le Comité décide de supprimer le mot "franchement" dans les alinéas intitulés: "Odeur et saveur (à l'état cru), Texture (à l'état cuit)".

189. Il décide de modifier la définition d'arêtes afin de se conformer à la décision du Groupe de travail.

190. Le Comité a exprimé l'avis que l'Appendice B devrait être intégralement révisé compte tenu des observations du Groupe de travail *ad hoc*; il décide de procéder à cette révision avant ou au cours de sa prochaine session, lorsque les observations des gouvernements seront parvenues.

Appendice C

191. Le Comité décide qu'il révisera les deux parties du tableau de défauts avant ou au cours de sa prochaine session, compte tenu du rapport du Groupe de travail ad hoc sur l'harmonisation des tableaux de défauts pour les constituants du poisson dans les normes Codex et d'améliorer la terminologie utilisée actuellement dans le texte, conformément aux observations des gouvernements. Une section traitant de la déshydratation des bâtonnets et des portions sera ajoutée.

Etat d'avancement de la norme

192. Le Comité décide de maintenir la norme qui se trouve à l'Annexe IV à l'étape 3 de la Procédure.

EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES

193. Comme l'avait demandé le Comité, un Groupe de travail ad hoc constitué de membres des délégations des pays suivants: Canada, Danemark, Finlande, Islande, Irlande, Pays-Bas, Afrique du Sud et d'un représentant de la FAO, M. S.Z. Karnicki (Rapporteur) s'est réuni sous la présidence de M. C.J. MacGrath (Irlande). Le Groupe de travail a passé en revue les divers codes d'usages mentionnés, compte tenu des observations parvenues ou communiquées par les délégations représentées.

Code d'usages sur le poisson haché, ALINORM 81/18, Annexe VIII

194. Un groupe de travail composé des représentants du Canada, du Danemark, Irlande, Pays-Bas, Norvège, Afrique du Sud et de la FAO a examiné ce code, compte tenu des observations parvenues des gouvernements de la France, de l'Afrique du Sud et du Royaume-Uni. Les observations ont été adoptées par le Groupe de travail, exception faite des points ci-après:

1. CHAMP D'APPLICATION

195. Le Groupe n'a pas accepté la proposition formulée par l'Afrique du Sud visant à remplacer le terme "poisson haché" par "chair séparée" ou "chair déchiquetée". Bien que le nom proposé décrive le produit de manière plus précise, le Groupe de travail a estimé qu'il serait actuellement imprudent d'en modifier le nom, car aujourd'hui le terme "poisson haché" est accepté partout; il existe en outre une abondante littérature sur le produit connu sous le nom "poisson haché". Par conséquent, le Groupe de travail a décidé de transmettre la question au Comité en recommandant de ne pas accepter le nom proposé par l'Afrique du Sud.

196. Par la même occasion, le Groupe a reconnu que la définition de "poisson haché" qui figure dans le Code devrait être modifiée pour tenir compte du point soulevé par l'Afrique du Sud; il a décidé de recommander le texte ci-après pour l'alinéa 2.22 à la page 2 du Code.

"2.22 "poisson haché": chair de poisson obtenue par séparation mécanique de la chair du poisson des écailles et de la peau ou par déchiquetage, entraînant une perte de la structure intégrale".

197. En outre, la proposition de la délégation de la France visant à modifier le champ d'application du Code en se référant aux dispositions du Code applicables à la "chair" des crustacés et des mollusques, mais en spécifiant "chair séparée à partir de" crustacés et mollusques a été acceptée. La proposition de la délégation du Royaume-Uni selon laquelle le mot "produit" qui figure aux alinéas 2.12 et 2.13 à la page 2 devrait être remplacé par "poisson" a également été acceptée avec la modification ultérieure ci-après "poisson destiné à la consommation".

198. Le Groupe de travail n'a pas reconnu la nécessité de définir la "surgélation" et la "congélation à coeur" à l'alinéa 2.19, page 2, proposée par la délégation du Royaume-Uni. Le Groupe de travail a estimé qu'étant donné que la définition de "congélation" était conforme à celle adoptée et incorporée dans le Code d'usage international recommandé pour le poisson congelé, de telles définitions n'étaient pas nécessaires.

199. De même, la proposition conduisant à modifier le nom "entrepôts frigorifiques" en "entrepôts réfrigérés" à l'alinéa 2.17, page 2, n'a pas été acceptée étant donné que le terme "entrepôts frigorifiques" a été accepté dans le Code d'usages international révisé pour le poisson congelé.

200. Le Groupe de travail a examiné le problème soulevé par la délégation du Royaume-Uni au sujet de l'alinéa 4.1.3.13 (page 10) ainsi qu'à l'alinéa 4.4.5.2 (page 24). Dans les deux cas, il est fait référence à l'emploi d'additifs qui ne figurent pas parmi les substances autorisées dans le projet de norme. Le Groupe de travail est convenu par conséquent de transmettre cette question au Comité pour recevoir des instructions, en signalant à titre de recommandation que cette difficulté pourrait être surmontée dans le cas de 4.1.3.13 en changeant le titre comme suit:

4.1.3.13 TOUS LES ADDITIFS ALIMENTAIRES UTILISES DANS LA PREPARATION DU POISSON HACHE DEVRAIENT ETRE CONSERVES AU SEC ET DANS DES CONDITIONS APTES A EMPECHER LEUR CONTAMINATION.

201. Le Comité décide qu'une modification de l'alinéa 4.1.3.13 n'est pas nécessaire et de remplacer les mots "il est recommandé d'opérer des pulvérisations" aux troisième et quatrième lignes de l'alinéa 4.4.5.2 (page 24) par "on peut dans une certaine mesure empêcher ces modifications en ajoutant des additifs ou des ingrédients appropriés."

202. La proposition de la délégation du Royaume-Uni visant à modifier le texte de l'alinéa 4.2.6, à la page 11, a été acceptée, le texte suivant devant remplacer les deux dernières phrases de cet alinéa:

"Il n'est pas recommandé de remettre la solution en circulation. Dans les cas où le recyclage de la solution est nécessaire, il faudrait la filtrer, la pasteuriser et la réfrigérer avant chaque réutilisation".

203. Le Groupe de travail a accepté la recommandation de la délégation du Royaume-Uni aux termes de laquelle à l'alinéa 4.2.9, page 12, on devrait préciser que les entrepôts frigorifiques doivent être munis de thermomètres à indicateur; il a estimé toutefois que l'installation de thermomètres enregistreurs devrait en outre être vivement recommandée pour tenir compte de considérations pratiques relatives à la mise en oeuvre dans certains pays des dispositions du Code d'usages.

204. La proposition des délégations de la France et du Royaume-Uni visant à déplacer le dernier paragraphe de l'alinéa 4.4.1.2, page 18 dans une autre section a été acceptée et il a été proposé d'insérer ce paragraphe à l'alinéa 4.4.1.6, page 18.

205. La proposition de la délégation du Royaume-Uni demandant la suppression d'une partie du texte de l'alinéa 4.4.2.2, page 19, n'a pas été acceptée; tandis que la modification proposée pour l'alinéa 4.4.2.3, page 19 a été approuvée. Le Comité a aussi décidé de compléter le texte comme suit, pour tenir compte d'une situation qui n'avait pas été envisagée:

"Lorsque le poisson doit être conservé à la température ambiante, des quantités beaucoup plus grandes de glace sont nécessaires, selon l'expérience acquise à cette température; le renouvellement régulier de la glace est une condition essentielle".

206. Le Comité n'a pas accepté les modifications proposées pour le texte de l'alinéa 4.4.2.12, page 21, par l'Afrique du Sud; toutefois, le paragraphe suivant destiné à résoudre le problème soulevé par l'Afrique du Sud a été accepté:

"L'ouvrier chargé du séparateur devrait avoir pour instruction d'éliminer le poisson contenant manifestement des parasites, lorsqu'il s'en aperçoit".

207. Le Groupe de travail a également fait remarquer que les principaux points de cet examen du Code d'usages sur lesquels l'opinion du Comité était demandée comprenaient la proposition de l'Afrique du Sud visant à modifier le nom de "poisson haché" en "poisson séparé" ou "poisson déchiqueté", ainsi que la solution proposée par le Groupe de travail pour surmonter la difficulté résultant de la mention d'additifs ne figurant pas dans la norme qui consiste à éviter la mention de leur nom dans les diverses sections du Code.

208. Le Comité a noté ce qui suit:

209. L'observateur de l'Afrique du Sud, après avoir pris connaissance des motifs invoqués par le Groupe de travail pour justifier sa proposition, a accepté de retirer sa suggestion visant à changer le nom "poisson haché".

4.1.3.13 Tous les ingrédients alimentaires utilisés dans la préparation du poisson haché devraient être conservés de manière à prévenir leur contamination et le cas échéant à l'état sec.

4.4.5.2 Supprimer la dernière phrase de cet alinéa et remplacer les mots "de sucre, d'alcools polyhydratés ou de polyphosphates" par "d'ingrédients ou d'additifs alimentaires appropriés."

Etat d'avancement du code

210. Le Comité décide de faire passer ce Code à l'étape 8.

Projet de Code d'usages pour les crabes à l'étape 7

211. Ce Projet de Code a été examiné par les représentants du Danemark, du Canada, de la Finlande, de l'Irlande, des Pays-Bas, de la Norvège, de l'Afrique du Sud et de la FAO compte tenu des observations du Gouvernement de la France au sujet du point 4.7.9.

212. La proposition de la France a été acceptée avec un léger remaniement du texte:

"Dans le cas de viviers installés à terre, il conviendrait de prévoir un système de réoxygénation de l'eau".

213. Les gouvernements n'ont fait parvenir aucune observation au sujet des crochets entre lesquels se trouve la section c de l'alinéa 5.4.2.6.2, à la page 28.

214. Le Comité a noté que la proposition formulée par la Nouvelle-Zélande à la dernière session en vue d'inclure les Etrilles rouges - Nectocarcinus et les Etrilles communes Ovalipes catharus ne figurait pas dans la section Champ d'application du Code. Il décide de corriger cet oubli. 1/

215. Sur proposition des Etats-Unis, le Comité décide de supprimer les crochets à l'alinéa 5.4.2.6.2(c).

Etat d'avancement du Code

216. Le Comité décide de faire passer le Projet de code d'usages pour les crabes à l'étape 8 de la Procédure.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES PRODUITS DE LA PECHE CONGELES ENROBES DE PATE A FRIRE ET/OU PANES, CX/FFP 79/18, REVISION 2

217. Ce Projet de Code a été examiné par des représentants du Danemark, de la Finlande, d'Islande, de l'Irlande, des Pays-Bas, de la Norvège, d'Afrique du Sud et de la FAO compte tenu des observations parvenues des gouvernements de la France, de la Nouvelle-Zélande et de la Pologne.

218. Le bien-fondé des points de vue exprimés par la France et la Nouvelle-Zélande a été reconnu; la France avait fait état du besoin d'un document distinct et plus détaillé sur le contrôle de la qualité, pouvant s'appliquer aux produits de la pêche en général, tandis que la Nouvelle-Zélande avait reproché une élaboration excessive du texte sur les critères applicables pour le contrôle de la qualité et les coûts excessifs que cela entraînait.

219. Après un examen approfondi, le Groupe de travail a décidé de remanier la section 4.5 placée entre crochets et a proposé un texte révisé, plus concis pour les spécifications de base concernant les garanties de qualité des sections 4.6 et 4.7. On a reconnu qu'il s'agissait du premier code d'usages dont s'occupait le Comité contenant les dispositions pour des constituants alimentaires et des traitements autres que ceux concernant exclusivement le poisson. Compte tenu de ce qui précède, des modifications appropriées ont été apportées aux termes utilisés dans le texte et certaines spécifications minimales essentielles ont été soulignées.

220. Le projet de texte révisé a été distribué au Comité pour information et adopté.

221. Le Groupe de travail a approuvé une proposition de la délégation française selon laquelle il serait préférable que toute la question du contrôle et des garanties de qualité fassent l'objet d'un document distinct, d'application générale dans toute la production des produits de la pêche. Un tel document permettrait de s'occuper de cette question de manière générale dans tous les codes d'usages du Codex, au lieu qu'elle ne soit traitée que dans un seul code consacré à un produit particulier, comme dans le cas présent. Le Comité ne s'est pas déclaré en faveur de cette proposition, prévoyant toutes les difficultés que pourrait présenter l'établissement d'un seul document.

Etat d'avancement du Code

222. Le Comité décide de faire passer le Code d'usages pour les produits de la pêche panés et/ou enrobés de pâte à frire à l'étape 5 de la Procédure.

1/ Après un nouvel examen de la taxinomie des deux espèces mentionnées, la Nouvelle-Zélande a reconnu que leur mention dans la section Champ d'application n'était pas nécessaire.

223. Projet de code d'usages pour le poisson salé (ALINORM 78/18A, Annexe X). Un groupe de travail a examiné ce Code en se référant particulièrement à la proposition mentionnée dans le document CX/FFP 79/13 d'avril 1979, compte tenu des observations communiquées par le Gouvernement de l'Islande.

224. Ce document, intitulé "Méthodes objectives pour mesurer et déterminer la qualité du produit fini" a été préparé par la Division des industries de la pêche de la FAO à l'intention du Comité; il passe en revue les propositions soumises par la Finlande en vue de figurer en Appendice au Code d'usages pour le poisson salé sous le titre "Exemples de méthodes objectives pour mesurer et déterminer la qualité du produit fini pendant l'entreposage de longue durée du poisson salé".

225. Au cours de l'élaboration du Projet de code d'usages pour le poisson salé, la Finlande avait appelé l'attention sur les avantages qu'il y aurait à inclure dans le Code une méthode objective pour mesurer et déterminer la qualité d'un produit de la pêche salé à la fin de l'entreposage, et s'était offerte pour préparer un projet d'appendice à ce code.

226. Cette offre avait été acceptée; aussi le Comité était-il saisi du document préparé par la Finlande. Toutefois, la proposition initiale avait été modifiée. Au début l'intention était d'établir un document d'application générale au poisson salé. A la demande de la Finlande, il ne devait maintenant s'appliquer qu'aux harengs salés.

227. Le Groupe de travail a constaté que les observations de l'Islande faisaient apparaître des divergences d'opinion manifestes au sujet des paramètres proposés par la Finlande. Ces divergences étaient encore renforcées par l'opinion des experts travaillant à cette question au Danemark et dans les îles Féroé. Les observations formulées lors de la réunion du Groupe de travail ayant révélé l'existence d'un très grand nombre de variantes pour ce produit, répondant aux exigences particulières de différents consommateurs, il est clairement apparu qu'il serait extrêmement difficile de mettre au point une méthode objective pour la détermination de la qualité du produit fini applicable universellement au hareng salé exclusivement plutôt qu'au poisson salé en général. Dans ces circonstances, le Groupe de travail a estimé que cette proposition devrait être remise à plus tard.

228. On a toutefois estimé qu'il convenait d'attirer l'attention du Comité sur le fait que la proposition initiale de la Finlande avait suscité un intérêt considérable pour cette question parmi les hommes de science des instituts de recherche au Danemark et en Islande; des recherches scientifiques sur les divers aspects de ce problème ont été entreprises et pourraient un jour déboucher sur une nouvelle proposition. Ces travaux seront d'une grande utilité pour l'industrie.

229. Le Comité a souscrit à ce point de vue.

230. Le Comité a exprimé ses remerciements au Groupe de travail et à son Président pour leur contribution aux travaux concernant le Code d'usages.

Rapport du Groupe de travail sur les critères microbiologiques pour les crevettes congelées précuites

231. A la demande du Comité du Groupe de travail ad hoc composé de membres des délégations du Canada, de Cuba, du Danemark, de la France, de l'Islande, de l'Inde, de la Norvège, de Thaïlande, du Royaume-Uni et des Etats-Unis ainsi que de représentants de l'Institut international de réfrigération et de l'OMS (M. A. Koulikovskii) s'est réuni pour poursuivre l'examen de la question précitée et s'occuper de la collecte de données et d'autres questions pertinentes résultant des recommandations formulées par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche à sa quatorzième session (ALINORM 81/18 par. 185 à 188). Ce Groupe a examiné les recommandations de la Deuxième consultation mixte FAO/OMS d'experts (1977) sur les spécifications microbiologiques pour les crevettes congelées précuites ainsi que le rapport préparé par le Comité sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 81/13, par. 33) à sa dix-septième session et les principes généraux énoncés à l'Annexe II (ALINORM 81/13).

232. Le Groupe de travail a examiné les données communiquées par les sept pays suivants: Canada, Islande, Norvège, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni et Etats-Unis en réponse à la lettre circulaire CL 1981/12 FFP qui avaient été demandées par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche à sa quatorzième session (ALINORM 81/13, par. 176-188) et qui portaient sur plus de 25 000 échantillons microbiologiques.

233. Le Groupe est parvenu à la conclusion que des directives facultatives seraient actuellement préférables à des spécifications facultatives pour le produit fini ou des normes obligatoires pour la mise au point de critères microbiologiques pour les crevettes congelées précuites, de manière à pouvoir acquérir plus d'expérience dans la mise en oeuvre du Code d'usages.

234. Le Groupe a en outre recommandé que la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius surveille l'application de ces directives pendant les trois prochaines années et formule ensuite des recommandations sur leur transformation éventuelle en "spécifications concernant le produit fini". Ces directives facultatives pratiques devraient être appliquées dans les établissements de production, après le traitement, pour surveiller les qualités d'hygiène. Ces directives ont pour objet de guider les fabricants et d'exécuter des contrôles officiels.

235. Le Groupe de travail a estimé que la façon dont ces directives seraient interprétées et appliquées dans le commerce international revêtait une importance capitale et que l'on devait se conformer aux Principes généraux régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques (ALINORM 81/13, Annexe II) approuvés par la Commission du Codex Alimentarius à sa quatorzième session (1981).

236. Le Groupe de travail a appelé l'attention sur la nécessité de contrôler la conformité avec ces directives au moyen d'analyses microbiologiques exécutées dans l'usine de production, de manière à détecter sans retard toute dérogation au Code d'usages pour les crevettes (CAC/RCP 17-1978), et à pouvoir prendre les mesures qui s'imposent et maintenir au niveau le plus bas le volume de produits non conformes.

237. Les Etats-Unis ont suggéré d'établir au niveau suivant les directives pour Staphylococcus aureus: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 100$; toutefois, on a en général reconnu que les procédures normalisées fondées sur le dénombrement de colonies sur plaques ne permettaient pas de déterminer avec précision des valeurs aussi basses que 10 ou même 100 par gramme. Les techniques de laboratoire fondées sur la détermination du nombre le plus probable n'ont pas été recommandées étant donné leurs

limites bien connues. Les Etats-Unis ont émis l'avis que les directives pour *Salmonella* étaient trop libérales et ont proposé les valeurs de $n = 30$, $c = 0$, $m = 0$. Cependant tous les autres membres du Groupe se sont déclarés préoccupés par le coût d'un échantillonnage destructif de 30 unités de produit.

238. Le Groupe de travail a fait siennes les recommandations de la deuxième réunion du Comité d'experts FAO/OMS sur les spécifications microbiologiques pour les aliments, aux termes desquels l'incorporation de critères microbiologiques pour *Escherichia coli* ne présentait aucun avantage lors de décisions concernant la conformité avec le Code d'usages.

239. Pour terminer, le Groupe de travail a accepté, à l'exception d'un seul, tous les critères microbiologiques pour les crevettes congelées précuites mises au point par le deuxième Comité d'experts FAO/OMS sur les critères microbiologiques pour les aliments. Il a ramené de 2 à 1 la valeur pour l'acceptation de *Staphylococcus aureus*, tenant compte du fait que ce critère avait le statut de directives facultatives et non de spécifications facultatives concernant le produit fini. Le Groupe de travail a recommandé que les directives microbiologiques ci-après figurent en annexe au Code d'usages pour les crevettes:

Bactéries aérobies mésophiles

$n = 5$ $c = 2$ $m = 10^5$ $M = 10^6$

Staphylococcus aureus

$n = 5$ $c = 1$ $m = 500$ $M = 5\ 000$

Salmonella

$n = 5$ $c = 0$ $m = 0$

240. Le représentant de l'OMS a appelé l'attention des participants sur l'extrême importance pour la santé publique des travaux relatifs à l'élaboration de critères microbiologiques pour les aliments, surtout pour les aliments prêts à être consommés tels que les crevettes congelées précuites.

241. Il a informé le Comité que les Principes généraux régissant l'établissement et l'application des critères microbiologiques concernant les aliments (ALINORM 81/13) approuvés par la Commission du Codex Alimentarius à sa quatorzième session (1981) proposaient deux types de critères facultatifs: d'une part des spécifications microbiologiques applicables aux produits finis, qui ont pour but de mieux s'assurer que les dispositions relatives à l'hygiène du Code ont été observées, et d'autre part, des directives microbiologiques appliquées au niveau de l'établissement, au cours ou après le traitement, pour surveiller les conditions d'hygiène. Le second type ayant pour but de donner des indications aux fabricants.

242. En se référant à ces définitions, les critères microbiologiques pour les crevettes congelées cuites ont été considérés comme des spécifications applicables aux produits finis par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (13ème session - 1979) et par un Groupe de travail ad hoc sur cette question (1980).

243. De l'avis du Représentant de l'OMS, le transfert de ces critères de la catégorie "spécifications applicables aux produits finis" à celle de "directives microbiologiques" par le Groupe de travail ad hoc actuel aurait des conséquences fâcheuses sur leur application généralisée aux crevettes congelées précuites et, par voie de conséquence, sur l'observation des dispositions du Code importantes pour l'hygiène. Par ailleurs, les directives ont pour but de fournir aux fabricants de simples recommandations sur la façon de surveiller l'hygiène au stade faisant suite au traitement.

244. Il a également rappelé au Comité que la question de l'établissement de directives microbiologiques aux fins du Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires avait été examinée de manière approfondie par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa dernière session (ALINORM 83/13, par. 114) qui était

parvenu à la conclusion "qu'il appartient aux fabricants de définir leur propre plan d'échantillonnage en vue de procéder à des tests microbiologiques et d'établir des limites permettant au moins de respecter ou au mieux d'améliorer les limites microbiologiques figurant dans les spécifications pour les produits finis".

245. Le Représentant de l'OMS estime par conséquent que la question de la nature des critères microbiologiques pour les crevettes congelées précuites (spécifications pour les produits finis ou directives microbiologiques) devrait être résolue par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

246. Dans le débat qui suivit, le Comité a noté que des opinions divergentes avaient été exprimées au sein du Groupe de travail pour établir si des spécifications pour les produits finis ainsi que des directives devaient être mises au point conformément à la décision initiale du Comité (ALINORM 79/18, par. 127).

247. Un consensus s'est dégagé pour terminer en faveur de directives et non de spécifications pour les produits finis, le Groupe ayant dans sa majorité reconnu que des directives serviraient mieux les intérêts des pays producteurs qui souhaitent satisfaire les exigences des pays importateurs. Reconnaissant que les directives devraient être plus strictes que les spécifications pour les produits finis, le Groupe a rendu plus sévères les limites pour le test de Staphylococcus aureus en ramenant la valeur pour c de 2 à 1. On espère de cette manière qu'après une période d'essai de 3 ans, on disposera d'informations suffisantes pour introduire des spécifications concernant le produit fini.

248. Le Comité a noté que plusieurs délégations auraient préféré des spécifications pour les produits finis, alors que d'autres étaient de l'avis contraire.

249. Le Comité a souligné que les spécifications pour les produits finis comme les directives étaient de nature facultative, en acceptant les recommandations du Groupe de travail il a rappelé que celles-ci seraient examinées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire qui prendra une décision définitive à leur sujet. La délégation de Thaïlande a noté que s'il s'agissait d'une spécification pour les produits finis, la valeur pour Staphylococcus aureus devrait être ramenée de 1 à 2.

250. Le Comité a remercié le groupe pour son utile contribution aux travaux du Comité.

Données microbiologiques concernant la chair de crabe

251. Le Comité a noté qu'aucune donnée n'a été communiquée pour la présente session; il décide qu'une nouvelle lettre circulaire, demandant de telles données sera envoyée, lorsque l'élaboration du Code d'usages conformément à la Procédure Codex sera terminée.

Code d'usages pour les céphalopodes

252. Le Comité était saisi de la proposition relative au Code d'usages précité (CX/FFP 82/11) préparé par le Département des pêches de la FAO. A la suite d'un bref débat, il décide de distribuer ce Code à l'étape 3 de la Procédure, afin d'obtenir les observations des gouvernements.

Projet de norme pour le poisson salé séché (Klippfish) de familles de l'ordre des gadiformes

253. Le Comité a noté que la mise au point d'une norme pour le poisson salé séché (klippfish) de familles de l'ordre des gadiformes a été entreprise pour répondre aux demandes adressées au Comité à sa treizième session par le Pérou et le Brésil.

254. Le Comité est convenu qu'il n'était pas nécessaire de modifier le titre car l'ordre des gadiformes englobe les deux familles des Gadidae et des Merluccidae.

255. Le Comité a noté que de nombreuses variétés de poisson autres que le "klippfish" faisaient l'objet d'un commerce international à l'état sec ou salé; on s'est demandé s'il y aurait avantage à élargir le champ d'application de la norme de manière à englober ces poissons. Le Comité a cependant estimé cela peu

conseillable étant donné que l'incorporation d'autres poissons présentant de grandes différences dans leurs caractéristiques de composition soulèverait des difficultés de normalisation insurmontables.

256. Le Comité a reconnu que le produit salé et séché obtenu à l'aide de poissons de familles appartenant à l'ordre des gadiformes était clairement défini par l'usage dans le commerce international; il décide de conserver le champ d'application de la norme qui mentionne exclusivement le poisson appartenant à des familles de l'ordre des gadiformes.

257. Quelques délégations ont proposé de mentionner dans la description du produit des familles autres que les Gadidae et Merluccidae appartenant à l'ordre des gadiformes: le Comité n'a pas été en mesure de prendre une décision par manque d'informations précises. Il est convenu que de telles informations seraient demandées aux gouvernements, particulièrement à ceux des pays exportateurs et importateurs de ces produits.

258. Notant que la norme ne contient pas de tableau de défauts, le Comité est convenu qu'un tel tableau serait préparé.

259. Seuls le Mexique et l'Afrique du Sud ont jusqu'à ce jour adressé au Comité des observations concernant cette norme. Dans ces circonstances, le Comité n'a pas été en mesure de faire progresser l'examen de ce texte et a décidé que des observations plus complètes étaient nécessaires, surtout de la part des pays exportateurs et importateurs de ces produits.

260. Le Comité convient de faire figurer les observations reçues du Mexique et de l'Afrique du Sud, en annexe à la norme (Annexe V) de la maintenir à l'étape 3 et de la distribuer aux gouvernements pour obtenir de nouvelles observations.

Harmonisation des tableaux de défauts dans les normes Codex pour les filets de poisson surgelés: harmonisation des normes Codex pour les filets de poisson surgelés, les blocs de poisson surgelés, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée

261. Le Comité était saisi des rapports des groupes de travail placés l'un et l'autre sous la présidence de M. H. Houwing (Pays-Bas).

262. En présentant ces deux rapports, le Président a souligné que la composition des tableaux de défauts représentait le point de vue du consommateur, des inspecteurs et des producteurs. Les tableaux doivent encore être examinés par le Comité ainsi que par les pays membres.

263. Sur la question de la meilleure procédure dans le cas des normes pour des filets déjà publiées en tant que normes Codex, le Comité a décidé de joindre le rapport du Groupe de travail au présent rapport pour permettre aux gouvernements de l'examiner et de formuler leurs observations. Le Groupe de travail se réunira à nouveau à une date appropriée avant la prochaine session du Comité, afin de réexaminer les tableaux de défauts compte tenu des observations des gouvernements. Il décide en outre que le Groupe de travail mentionné au paragraphe 27 étudiera les tables de défauts qui figurent dans la Norme actuelle pour les bâtonnets et portions de poisson panés ou enrobés de pâte à frire.

264. Le Comité a noté que si les tableaux amendés sont jugés satisfaisants à sa prochaine session, ils pourront être soumis à la Commission pour adoption à l'étape 8 de la Procédure.

265. Le Comité décide de suivre la même procédure pour la proposition relative à l'harmonisation des tableaux de défauts dans les Projets de normes Codex pour les blocs de poisson et pour les bâtonnets et les portions de poisson et de les joindre en annexe au présent rapport. On est convenu que la Norme pour les blocs de poisson se trouvant aux premières étapes de son élaboration elle serait examinée intégralement à la prochaine session.

266. Les rapports des Groupes de travail constituent l'Annexe VI du présent rapport.

267. Le Comité a remercié les Groupes de travail pour leur excellente contribution aux travaux du Comité.

Blocs congelés de poissons entiers, étêtés et éviscérés

268. Le Comité était saisi d'un document de base sur la possibilité d'élaborer une norme pour le produit précité et de la première esquisse d'une telle norme qui figure à l'Annexe VI du document ALINORM 81/18. Il était également saisi des observations des gouvernements (document CX/FFP 82/15).

269. Le Comité a noté qu'un consensus manifeste en faveur de la mise au point d'une telle norme ressortait des observations parvenues des cinq pays suivants: Finlande, France, Islande, Mexique et Suède. Après un bref débat, il décide d'inviter de nouveau les gouvernements à faire connaître leur avis sur l'opportunité de mettre au point une telle norme et d'examiner cette question à sa prochaine session.

Code d'usages pour le concentré de poisson de qualité alimentaire

270. Le Comité était saisi du document CX/FFP 82/14 contenant un résumé des débats consacrés à ce sujet lors de la treizième session de la Commission et des sessions antérieures du Comité. Ce document contenait également des spécifications microbiologiques pour ce type de produit mises au point par le groupe scientifique de l'AIFFP en collaboration avec la FAO ainsi que les spécifications pour le concentré protéique de poisson (CPP) de type B préparé par le Groupe consultatif des Nations Unies sur les calories et les protéines (PAG).

271. Le Comité a noté que ces produits étaient d'un usage courant et bien acceptés dans l'Asie du Sud-Est. La délégation de la Thaïlande a informé le Comité de l'existence d'un marché potentiel pour le concentré protéique de poisson de type B en Thaïlande et de l'intérêt croissant pour ce produit dans divers pays du voisinage. En Thaïlande, des essais d'acceptabilité ont été exécutés à l'aide de poisson séché sur cylindre provenant du Danemark et comparés au CPP de type B provenant de Norvège. Les résultats ont démontré que les deux produits, lorsqu'ils sont incorporés à des plats thaïlandais traditionnels, étaient facilement acceptés, une certaine préférence étant marquée pour le produit le plus coûteux, séché sur cylindre. Toutefois, le taux d'acceptation différait selon les caractéristiques socio-démographiques, le revenu et les habitudes alimentaires des groupes soumis aux essais.

272. On a exprimé l'espoir que l'emploi des prises accessoires des chalutiers, qui représentent environ 0,8-0,9 million de tonnes par année en Thaïlande, seront utilisées pour la confection de produits alimentaires agréables au goût et bon marché.

273. On procède actuellement à des tests d'acceptabilité en utilisant des captures accessoires comme matière première pour la confection aussi bien de poisson séché au cylindre que de CPP de type B. Ces expériences seront poursuivies et on envisage que les résultats seront disponibles à la fin de l'année. Les CPP de type B sont environ deux fois moins cher que le poisson séché sur cylindre.

274. On prévoit non seulement d'utiliser le CPP de type B pour fournir un supplément protéique aux populations rurales mais aussi à titre d'ingrédient principal lors de la préparation d'aliments.

275. Il existe aussi plusieurs sortes de produits condimentaires fabriqués en Thaïlande à l'aide de CPP en tant qu'ingrédient accessoire.

276. Le Comité a noté que de l'avis de la délégation de la Thaïlande, un code d'usages en matière d'hygiène serait nécessaire pour le traitement de ces produits ainsi que des spécifications de composition et microbiologiques pour le produit fini. L'observateur de l'AIFFP a déclaré au Comité que l'étape atteinte actuellement par la mise au point de ces produits ne permettait pas encore l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène.

277. Le Comité a également constaté qu'en dépit d'une utilisation croissante de ces produits dans la région de l'Asie du Sud-Est, on ne possédait pas encore de chiffres sur la production, le commerce et la consommation.

278. Le Comité décide qu'il examinera à nouveau la possibilité d'élaborer un code d'usages en matière d'hygiène pour ces produits lorsque des données plus complètes lui auront été soumises.

Autres questions

Résidus de pesticides dans les poissons et les produits de la pêche

279. Le représentant du Département des pêches de la FAO a appelé l'attention du Comité sur l'emploi croissant de pesticides pour prévenir l'infestation par des insectes du poisson et des produits de la pêche séchés ou séchés-fumés dans les pays tropicaux.

280. L'emploi de pesticides sans aucune indication peut conduire à des situations dangereuses. Etant donné les risques potentiels pour les consommateurs de ces produits, on a proposé que cette question soit transmise au Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour qu'il examine la situation actuelle et envisage la mise au point de directives appropriées.

281. Même si dans la plupart des cas on utilise des pesticides connus comme étant inoffensifs, des informations plus complètes sur leur efficacité et leurs résidus dans le poisson ou les produits de la pêche traités seraient nécessaires. On a également demandé que des concentrations maximales autorisées soient fixées pour les pesticides recommandés.

282. On a fait valoir que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides avait déjà établi un Groupe de travail permanent pour examiner entre autres les problèmes particuliers que pose l'emploi des pesticides dans les pays tropicaux.

283. La délégation du Nigéria a reconnu que ce problème demandait une attention particulière et qu'il devrait être porté à l'attention du Groupe de travail précité.

Empoisonnement à l'histamine (Scombridae)

284. Le représentant de l'OMS a informé le Comité des préoccupations de son organisation en face du nombre croissant de cas d'empoisonnement à l'histamine causés par les produits de la pêche; toutefois, l'empoisonnement à l'histamine n'étant pas une maladie dont la déclaration aux autorités est obligatoire, l'OMS ne possède que peu d'information sur leur fréquence et sur les mesures prises pour les prévenir.

285. Plusieurs délégations ont déclaré au Comité que de telles informations existaient dans leur pays.

286. Le Comité est convenu qu'une lettre circulaire demandant que des données sur ce sujet soient envoyées à l'OMS sera distribuée. Il note en outre que ces données présenteront un intérêt pour le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire qui devrait aussi les examiner.

Manuel de référence aux Codes d'usages pour le poisson et les produits de la pêche

287. Le Comité a exprimé le souhait que l'on mentionne dans le rapport que le document précité (voir également par. 34) ne remplace en aucune manière les Codes d'usages préparés par le Comité mais qu'il constitue un document de référence utile; il a exprimé sa reconnaissance au Département des pêches de la FAO pour l'avoir préparé.

Projet d'amendement à la norme Codex pour les langoustes, homards et cigales de mer surgelés

288. Le Comité a noté que l'observateur de l'Afrique du Sud avait communiqué une proposition écrite visant à amender le tableau de défauts de l'Appendice C-1, Tableau I de la norme précitée dans lequel quatre points de pénalisation sont attribués à "l'enlèvement incomplet de l'intestin", même dans le cas des langoustes congelées entières.

289. Le Comité a reconnu l'incohérence de cette disposition étant donné que l'application de ces points de pénalisation entraînerait la disqualification de la plus grande partie des langoustes et homards congelés entiers qui se déplacent actuellement dans le commerce international.

290. Le Comité est convenu de recommander qu'une note de bas de page soit ajoutée précisant que ces quatre points de pénalisation pour défaut grave ne s'appliquaient pas aux produits emballés présentés comme "entiers" (section 2.3.1).

Travaux futurs

291. La délégation du Nigéria a informé le Comité que la morue séchée importée d'Islande, de Norvège et d'autres pays constituait une partie importante du commerce international de poisson au Nigéria. A son avis il serait nécessaire d'élaborer des normes Codex afin de contrôler la qualité et la sécurité de ces produits qui font l'objet d'échanges importants sur le marché international et dont plus de 115 000 tonnes sont importées au Nigéria.

292. Le Comité est convenu qu'en raison de son important programme de travail il ne serait pas en mesure d'envisager dès maintenant l'élaboration d'une telle norme. Les délégations d'Islande et de Norvège ont déclaré que des renseignements sur les travaux importants accomplis dans ce secteur avaient déjà été réunis. Les délégations de l'Islande et de la Norvège ont accepté de tenir le Nigéria et le Comité au courant de tout fait nouveau relatif à la préparation de normes et sur les mesures de contrôle qui seraient appliquées.

Normes Codex pour les crevettes en conserve

293. Le Comité a noté l'observation de la délégation de la Suède selon laquelle la norme précitée ne comportait pas de tableau de défauts; il décide toutefois de ne prendre aucune mesure à ce propos pour l'instant.

Date et lieu de la prochaine session

294. Le Comité a noté qu'un débat avait eu lieu au sein de la Commission sur la possibilité de tenir une prochaine session dans un pays en développement. Compte tenu des problèmes administratifs que cela comporte, il est peu vraisemblable que le lieu de la prochaine session soit modifié; elle se tiendra donc très vraisemblablement à Bergen. La date de cette session fera l'objet d'un accord entre le Secrétariat et les autorités norvégiennes.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA
ARGENTINE

F. Forte
Consejero Económico
Embajada Argentina
Stockholm
Sweden

AUSTRALIA
AUSTRALIE

J.H. Dean
Director
Fish Exports Standards
Fisheries Division
Department of Primary Industry
Canberra, A.C.T. 2600
Australia

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. W. Vyncke
Division Head
Fisheries Research Station
Akerstraat 1
B-8400 Oostende
Belgium

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

A. Lima Rodrigues
Ed. Venancio 2000 B1 60
STRV-SUL 3º Andar Sala 15
Division of Inspection of
Fish and Fishery Products
DIPOA
Ministry of Agriculture
Brasilia
Brazil

CANADA

R.M. Bond
Assistant Director
Inspection and Technology Branch
Fisheries and Oceans Canada
Department of Fisheries and Oceans
Ottawa, K1A OE6
Canada

CANADA (Cont.)

B.J. Emberley
Chief
Inspection, Coordination and Enforcement
Inspection and Technology Branch
Department of Fisheries and Oceans
Ottawa K1A OE6
Canada

W.G. Gushue
Product Inspection Supervision
Inspection Branch
Department of Fisheries and Oceans
301-326 Howe Street
Vancouver, B.C. V6C 2A5
Canada

F.H. Allen
Chief
Inspection Division
Scotia-Fundy Region
Department Fisheries and Oceans
P.O. Box 550
Halifax N.S.
Canada

D.H. Barbour
Director
Product Assurance and Development
British Columbia Packers Ltd.
P.O. Box 5000
Vancouver, B.C. V6B 4A8
Canada

R. Mills
Regional Quality Assurance
Specialist
Inspection and Technology Branch
Department of Fisheries and Oceans
St. John's
Newfoundland
Canada

CONGO

N. Bemba
Direction Pêche Maritime
B.P. 543
Chef du Bureau de Contrôle et
d'Orientation Pêches
Direction générale
Pointe Noire
République Populaire du Congo
Congo

CONGO (Cont.)

B. N'Telossamou
Chef de Service de la Planification
Ministère Industrie et Pêche
Direction générale de Pêche
Brazzaville
République Populaire du Congo

CUBA

M. Blanco
Director de Normalizacion y
Control de la Calidad
Ministerio de Industrias Pesqueras
La Habana
Cuba

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director
Inspection Service for Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dronningens Tvaergade 21
Postbox 2111
DK-1014 Copenhagen K
Denmark

A. Birch
Deputy Director
Inspection Service for Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dronningens Tvaergade 21
Postbox 2111
DK-1014 Copenhagen K
Denmark

J. Chr. Mørkøre
Head of Department
Hygienic Institute, Fisheries Department
FR-3800 Thorshavn
Faroe Islands (via Denmark)

M. Pryds
Head of Laboratory
Den Kongelige Grønlandske Handel
Strandgate 100
DK-1004 Copenhagen K
Denmark

J. Sieverts
Director
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 37-39
DK-2200 Copenhagen N
Denmark

DENMARK (Cont.)

DANEMARK
DINAMARCA

M. Nielsen
Principal
Ministry of Fisheries
Stormgade 2
DK-1470 Copenhagen K
Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Eeva Eklund
Head of Biochemical Section
Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo 15
Finland

Dr. M. Kiesvaara
Research Officer
Technical Research Centre of Finland
Food Laboratory
Biologinkuja 1
02150 Espoo 15
Finland

P. Valkeisenmäki (M.Sc.)
Valio Finnish Co-operative
Dairies' Association
Box 390
00101 Helsinki 10
Finland

FRANCE
FRANCIA

Dr. F. Soudan
Chef de Service à l'Insiée
Institut Scientifique et Technique de
Pêches Maritimes
B.P. 1049
44037 Nantes
France

Y. Lagouin
Chef du Bureau des Produits de la Pêche
au Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire
Ministère de l'Agriculture
75732 Paris Cedex 15
France

N. Zylbermann
Inspecteur Ministère de la Consommation
44 Boulevard de Grenelle
75015 Paris
France

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

H. Hesse
Diplom Volkswirt
Bundesministerium Für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
Postfach
D-5300 Bonn
Federal Republic of Germany

Dr. N. Antonacopoulos
Wissenschaftlicher Direktor
Bundesforschungsanstalt Für
Fisheries/Federal Research
Center for Fisheries
Palmaille 9
D-2000 Hamburg 50
Federal Republic of Germany

Dr. K. Gerigk
Director and Professor
Federal Health Office
Post Box D-1000, Berlin 33
Federal Republic of Germany

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche
Hochseefischerei GmbH
Klussmannstrasse 3
D-2850 Bremerhaven 1
Federal Republic of Germany

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Dr. G. Valdimarsson
Chief of Microbiological Division
Icelandic Fisheries Laboratories
Skúlagata 4
Reykjavik
Iceland

H. Einarsson
Director
Iceland Freezing Plants Corporation
Adalstræti 6
Reykjavik
Iceland

INDIA
INDE

D.C. Majumdar
Director
Export Inspection Council
Pragati Tower
Rajindra Place
New Delhi
India

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector of Fisheries and Fisheries
Engineer
Department of Fisheries and Forestry
Agriculture House 6E
Kildare Street
Dublin 2
Ireland

ITALY
ITALIE
ITALIA

G. Giordano
Ministero Sanità
D.C.I.A.N.
00144 Roma EUR

L. Lestini
A.I.I.P.A.
Via Paolo di Domo 3/A
Rome

JAPAN
JAPON

S. Yokoyama
Technical Adviser
Japan Frozen Foods Inspection Corporation
6-4-2 Chome Shiba Daimon
Minato-Ku
Tokyo
Japan

K. Bito
Director Fisheries Processing Section
Fisheries Marketing Division
Fishery Agency
1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo
Japan

MEXICO
MEXIQUE

J. Orozco de Cortari
Alfonso Reyes 30
06140 Mexico, D.F.
Mexico

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

K. Büchli
Ministry of Public Health and
Environmental Protection
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam
Netherlands

D. Tielenius Kruythoff
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK
The Hague
Netherlands

M.J.M. Alofs
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever N.V.
P.O. Box 760
3000 DK Rotterdam
Netherlands

H. Houwing
Institute for Fishery Products (TNO)
Dokweg 37
1976 CA IJmuiden
Netherlands

NEW-ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

A.I. McKenzie
Veterinary Attaché
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket
London SW1Y 4TQ
United Kingdom

NIGERIA

G.O. Baptist
Acting Director
Food and Drugs Administration
and Laboratory Services
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat, Ikoyi
P.M.B. 12515, Lagos
Nigeria

NIGERIA (Cont.)

O. Adeiton Aribisala
Assistant Chief Scientific Officer
Food and Drugs Administration
and Laboratory Services
Federal Ministry of Health
Ikoyi Secretariat
P.M.B. 12515 Lagos
Nigeria

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan*
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 4285
N-5013 Nygårdstange-Bergen
Norway

S. Skilbrei
Director of Division
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen
Norway

H. Blokhus
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen
Norway

J. Gjerde
Chief of Section
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen
Norway

R. Jørgensen
Director
The Official Norwegian Quality
Control Institute for Canned
Fish Products
P.O. Box 329
4001 Stavanger
Norway

B. Strømme Svendsen
Counsellor
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
Oslo 1
Norway

* Chairman, Président, Presidente

NORWAY (Cont.)

NORVEGE
NORUEGA

I. Larsen
Counsellor
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
Oslo 1

J. Race
Chief of Section
Norwegian Codex Alimentarius Committee
P.O. Box 8139 Dep.
Oslo 1
Norway

P.D. Iversen
Counsellor
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen
Norway

S. Størkson
Counsellor
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
5001 Bergen
Norway

Ø. Lie
Technical Director
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.
P.O. Box 3057 - Elisenberg
Oslo 2
Norway

J. Fredriksen
Chief of Laboratory
Nestlé-Findus A/S
9600 Hammerfest
Norway

J. Muri
Director
Norwegian Export Committee
for Fresh Fish
P.O. Box 348
6001 Ålesund
Norway

T. Kvande Pettersen
Manager
Industrial Laboratories Ltd.
Storkaia 4
6500 Kristiansund N
Norway

P. Haram
Chief of Section
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
Oslo 1
Norway

N. Farstad
Fisheries Counsellor
Royal Norwegian Embassy
Washington, D.C.
U.S.A.

PHILIPPINES
FILIPINAS

G. Guevara
Chief
Fisheries Utilization Division
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources
8600 Quezon Boulevard
Quezon City
Philippines

PORTUGAL

L. Torres
Director
Instituto Portugues de Conservas de Peixe
Avenida 24 de Julho 76
1200 Lisboa
Portugal

A. Moutinho
Rue Suedade
Farmaceutice 39
Institut de Qualidad Alimentar
Lisboa
Portugal

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

E.R. Sanchez-Solis
Fondo Regulación & Organización del Mercado
de los Productos de la Pesca y Cultivos
Marinos
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Estebanez Calderón 3
Madrid 20
Spain

F. Montalvo Martinez
Jefe Servicio Alimentos Origen Animal
Direccion Gen. Salud Pública
Ministerio Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18
Madrid
Spain

SPAIN (Cont.)

ESPAGNE
ESPAÑA

J. Gonzalez Casal
Sub-Director General Pesca
Ruiz de Alarcon-1
Madrid 14
Spain

A. Moral
Investigador Científico del Instituto del
Frío (CSIC)
Ciudad Universitaria
Madrid 3
Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

A. Sjöqvist (Ph.D.)
The National Food Administration
Box 622
751 26 Uppsala
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. Rossier
Head of Codex Alimentarius
Bundesamt für Gesundheitswesen
c/o Lebensmittelkontrolle
Haslerstrasse 16
CH 3008 Berne
Switzerland

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
THAILANDIA

Bung-on Saisithi
Director
Fishery Technological Development Division
Department of Fisheries
Rajadamnoen Ave.
Bangkok 10120
Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

W.D. Knock
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
London SW1P 2AE
United Kingdom

I.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
London SW1P 2AE
United Kingdom

Dr. H.C. Murrell
Medical Officer
Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1 6BY
United Kingdom

Dr. R.J. Gilbert
Director
Food Hygiene Laboratory
Central Public Health Laboratory
Colindale Avenue
London NW9 5HT
United Kingdom

B.F. Smith
Assistant to Superintendent Chemist DGST(N)
Empress State Building
Lillie Road
London SW6 1TR
United Kingdom

M.A. Cockerill
U.K.A.F.F.P.
Birds Eye Walls Ltd.
Station Ave.
Walton-on-Thames
Surrey
United Kingdom

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

J.R. Brooker
National Marine Fisheries Service
U.S. Department of Commerce
Washington, D.C. 20235
U.S.A.

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

E. Spencer Garrett
National Marine Fisheries Service
Seafood Quality and Inspection Laboratory
P.O. Drawer 1207
Pascagoula, MS. 29567
U.S.A.

Dr. F. King
National Marine Fisheries Service
Gloucester Laboratory
Emerson Avenue
Gloucester, MA. 01930
U.S.A.

T. Moreau
National Marine Fisheries Service
Northeast Inspection Office
P.O. Box 1188
Gloucester, MA. 01930
U.S.A.

T. Quinn
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204
U.S.A.

L. Beacham
National Food Processors Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036
U.S.A.

G. Cox
Cox and Cox Associates
12006 Auth Lane
Silver Spring, MD 20902
U.S.A.

R.E. Martin
National Fisheries Institute
1101 Connecticut Avenue
Washington, D.C. 20036
U.S.A.

D. Kershaw
The Gorton Group
327 Main Street
Gloucester, MA. 01930
U.S.A.

H. Symons
American Frozen Food Institute
1700 Old Meadow Road
Suite 100
McLean, VA. 22101

URUGUAY

E. Morales
Director
Division Industrias Pesqueras
Instituto Nacional de Pesca
Constituyente 1497
Montevideo
Uruguay

YEMEN, Arab Rep.
YEMEN, Rép. Arabe du
YEMEN, Rep. Arabe del

Loulou Hussain Abdul-Kader
Chairman Fisheries Corporation
Hodeidah
P.O. Box 4404
Yemen Arab Republic

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

S.P. Malherbe
Director
Department of Biological Sciences
South African Bureau of Standards
Private Bag X191
Pretoria 0001
South Africa

G.J. Joubert
Principal Food Scientist
Food Inspection Division
South African Bureau of Standards
Private Bag X191
Pretoria 0001
South Africa

M.J. McGregor
Technical Development Manager
Sea Harvest Corporation (Pty) Ltd.
P.O. Box 52
Saldanha 7395
South Africa

T.C. Bennet
Divisional Development Manager
IRVIN and JOHNSON LTD
P.O. Box 4804
Capetown
South Africa

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche
Hochseefischerei GmbH
Klussmannstrasse 3
D 2850 Bremerhaven 1
(Fed. Rep. of Germany)

A.O.A.C.

Dr. F.J. King
Association of Official
Analytical Chemists
1111 North Nineteenth St.
Suite 210
Arlington, VA 22209
U.S.A.

I.I.R.

H.W. Symons
Director
Technical and Research Service
American Frozen Food Institute
1700 Old Meadow Road
Suite 100 McLean Virginia 22102
U.S.A.

MARINALG INTERNATIONAL

Ø. Skaugrud
Protan A/S
P.O. Box 420
N-3001 Drammen
Norway

SECRETARIAT
SECRETARIA

FAO

J.M. Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Z.S. Karnicki
Fishery Industry Officer
Fishery Industries Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

WHO

Dr. A. Koulikovskii
Food Hygienist
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland

PROJET DE REVISION

NORME CODEX POUR LES SAUMONS DU PACIFIQUE EN CONSERVE

(CAC/RS 3-1969, Rév. 1)
(Avancé à l'étape 6)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux conserves de saumon du Pacifique au naturel, avec ou sans l'adjonction d'huile de saumon; elle ne vise pas les spécialités dans lesquelles le saumon ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par saumon du Pacifique en conserve, on entend le produit:

- préparé avec les espèces suivantes: Oncorhynchus nerka
Oncorhynchus kisutch
Oncorhynchus tshawytscha
Oncorhynchus gorbuscha
Oncorhynchus keta
Oncorhynchus masou
- conditionné dans un récipient hermétiquement fermé; et
- soumis à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration et à ramollir les arêtes.

2.2 Présentation

Le produit doit être présenté selon l'un des modes ci-après.

2.2.1 Modes de préparation

2.2.1.1 Au naturel: saumon en conserve avec adjonction de sel.

2.2.1.2 Sans sel: saumon en conserve sans adjonction de sel.

2.2.2 Modes de présentation

2.2.2.1 Entier - morceaux coupés transversalement sur le poisson et conditionnés verticalement dans le récipient. Les morceaux doivent être emboîtés de façon que les surfaces de coupe soient à peu près parallèles aux fonds du récipient.

2.2.2.2 Sans peau et sans arêtes - morceaux entiers débarrassés dans une mesure substantielle de la peau et des vertèbres.

2.2.2.3 Miettes - saumon haché ou réduit en petits morceaux.

2.2.2.4 Brisures - petits fragments de saumon.

2.2.3 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé sous réserve:

- (i) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation prévus dans la norme;
- (ii) qu'il soit conforme aux autres dispositions de la norme;
- (iii) qu'il soit convenablement décrit afin de ne pas créer de confusion ni d'induire le consommateur en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

Le produit doit être préparé à partir de poissons propres, salubres et sains appartenant à l'une des espèces indiquées au paragraphe 2.1 et peut être frais ou congelé et doit être d'une qualité propre à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

3.2.1 Sel

3.2.2 Huile - huile comestible de saumon, comparable par sa couleur, sa viscosité et sa saveur à l'huile qui se trouverait naturellement dans le produit.

3.3 Transformation

- Il faut enlever la tête (y compris les branchies), la queue, les nageoires, les écailles détachées, les viscères, y compris les oeufs, la laitance et le sang; les parties de la chair qui sont endommagées ou présentent des défauts de coloration en rapport avec des meurtrissures ou petites plaies doivent être éliminées.

- Le poisson doit être bien lavé; il faut soigneusement nettoyer la cavité abdominale pour éliminer le sang et les viscères.

- Le poisson doit être conditionné de manière satisfaisante, en fonction du mode de présentation, dans des récipients propres, non bosselés, exempts de rouille et dont le serti n'est pas défectueux.

- Les récipients doivent être scellés sous vide, puis soumis à un traitement thermique et refroidis.

3.4 Produit fini

3.4.1 Aspect

(i) Les boîtes doivent être bien remplies de poisson.

(ii) Le produit contenu dans la boîte doit contenir du poisson ayant l'aspect et la couleur caractéristiques des espèces transformées et conditionnées de la manière indiquée à l'alinéa 2.2.2.

(iii) L'huile et le liquide exsudés pendant la transformation doivent être normaux et caractéristiques de l'espèce conditionnée.

(iv) Le produit doit être pratiquement exempt de meurtrissures, de taches de sang, de formations alvéolaires, de coloration anormale, ou de viscères, et raisonnablement exempt de fragments de peau ou d'écailles détachées.

(v) Dans le cas des conserves de saumon entier, les morceaux de poisson doivent être disposés de manière que les surfaces de coupe soient à peu près parallèles à la face d'ouverture de la boîte, et que les parties épidermiques soient parallèles aux parois du corps de la boîte. Les conserves de saumon entier doivent être raisonnablement exemptes de morceaux disposés en biais et de fragments de vertèbres visibles à l'extrémité supérieure du produit lors de l'ouverture de la boîte.

3.4.2 Odeur et saveur

Le produit doit présenter l'odeur et la saveur caractéristiques de l'espèce et être exempt de toute odeur et de toute saveur indésirables.

3.4.3 Texture

Le poisson doit présenter la texture caractéristique de l'espèce.

3.4.4 Arêtes

Les arêtes présentes doivent être molles (voir aussi 2.2.2.2).

3.4.5 Matières étrangères

Le produit doit être exempt de matières étrangères.

3.5 Défauts et tolérances

Sera considérée comme défectueuse toute boîte de poisson qui ne répond pas à la définition et aux facteurs de qualité énoncés dans la présente norme, conformément au tableau des défauts qui figure à l'Appendice A.

4. HYGIENE

4.1 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.

4.2 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a. doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et
- b. ne doit renfermer aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant représenter un risque pour la santé.

4.3 Les produits ayant un pH d'équilibre supérieur à 4,6 doivent avoir subi un traitement suffisant pour détruire tous les spores de Clostridium botulinum.

4.4 Afin de répondre aux prescriptions précitées, il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés en conformité avec les Codes ci-après:

- (i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969);
- (ii) le Code d'usages international recommandé pour les produits de la pêche en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- (iii) le projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits alimentaires en conserve à faible teneur en acide.

5. ETIQUETAGE

Outre les 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 ci-après sont applicables /sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires/:

5.1 Nom du produit

5.1.1 Le nom du produit doit être la dénomination appropriée de l'espèce utilisée, conformément aux indications du tableau ci-dessous:-

<u>Espèces</u>	<u>Dénomination</u>
Oncorhynchus nerka	Saumon rouge, saumon Sockeye ou saumon du Fraser
Oncorhynchus kisutch	Saumon argenté ou saumon coho
Oncorhynchus tshawytscha	Saumon royal, saumon de printemps ou saumon Chinook
Oncorhynchus gorbuscha	Saumon rose
Oncorhynchus keta	Saumon chum, saumon keta ou chien
Oncorhynchus masou	Saumon japonais ou saumon masou

5.1.2 Le mode de préparation et le mode de présentation doivent être déclarés sur l'étiquette conformément aux alinéas 2.2.1 et 2.2.2, sauf dans le cas du saumon au naturel (2.2.1.1) et du saumon entier (2.2.2.1).

5.1.3 Dans le cas des produits préparés conformément à l'alinéa 2.2.3, l'étiquette doit porter à proximité immédiate du nom du produit, des mentions supplémentaires pour éviter d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

5.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; les spécifications des 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.

* Note du Secrétariat: La mention du paragraphe 3.2(c) ne semble pas nécessaire.

5.3 Contenu net

Le contenu net total 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.

5.4 Nom et adresse

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

5.5 Pays d'origine

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

5.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage.

6.1 Prélèvement d'échantillons pour les tests destructifs

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue d'examen du produit doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969).

6.1.1 Evaluation organoleptique

L'évaluation organoleptique du produit doit être effectuée uniquement par des personnes qualifiées.

6.2 Détermination du contenu net

On déterminera si le contenu net est conforme à la déclaration en établissant la moyenne des résultats obtenus avec chacun des récipients d'un échantillon représentant un lot.

Mode opératoire

- (1) Peser le récipient fermé
- (2) Ouvrir le récipient et vider son contenu, laver le récipient et le couvercle et les sécher avec du papier ou du tissu absorbants.
- (3) Peser le récipient vide, y compris le couvercle.
- (4) Soustraire la masse du récipient vide de la masse du récipient non ouvert. Le chiffre ainsi obtenu correspond au contenu net.

7. CLASSIFICATION DES UNITES "DEFECTUEUSES"

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

8. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la présente norme concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité et le contenu net lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969), et lorsque le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au contenu net déclaré, à condition que les récipients individuels soient raisonnablement bien remplis.

APPENDICE A

TABLEAU DES DEFAUTS POUR LES SAUMONS DU PACIFIQUE EN CONSERVE

<u>Description du défaut</u>	<u>Classe de défauts</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Majeur</u>	<u>Mineur</u>
A. <u>Aspect</u>			
Liquide trouble	-	-	1
Morceaux disposés en biais	-	-	1
Aspect déchiqueté	-	-	1
B. <u>Arête dure</u>	défectueuse	-	-
C. <u>Odeur et saveur</u>			
Odeur et saveur nettement déplaisantes	défectueuse	-	-
D. <u>Défauts de coloration (chair)</u>			
Plusieurs espèces dans une même boîte	-	-	1
Coloration anormalement pâle pour les espèces	-	-	1
E. <u>Défauts de coloration (peau)</u>			
Taches d'eau, légères à petites	-	-	1
Taches d'eau, grandes	-	2	-
F. <u>Façon</u>			
Fragments de tête, de queue ou de nageoire, chaque cas	-	-	1
Peau détachée, chaque fragment de 5 cm ²	-	-	1
Ecailles, chaque ensemble de 5 à 10 écailles détachées	-	-	1
Chaque ensemble de 5 écailles supplémentaires	-	-	1
Fragments de viscères, chaque cas	-	2	-
G. <u>Texture</u>			
Chair spongieuse	défectueuse	-	-
Chair molle	-	-	1
Alvéoles	-	2	-
H. <u>Meurtrissures et taches de sang</u>			
Affectant jusqu'à 10% du contenu	-	-	1
Affectant 10% ou plus du contenu (en poids)	-	2	-
I. <u>Matières étrangères</u>	défectueuse	-	-
<u>Unité défectueuse</u>			
Sera considérée défectueuse toute unité d'échantillon méritant les <u>points de pénalisation indiqués ci-après:</u>			
Graves: défectueuse			
Majeurs: [6]			
Majeurs + mineurs: [8]			

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE ET LES MELANGES DE FILETS ET DE POISSON HACHE

(maintenu à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

- a) Les blocs surgelés sont des masses rectangulaires ou d'autres formes régulières de filets de poisson compactés ou de chair hachée ou d'un mélange de filets et de poisson haché préparés à partir:
 - i) de poissons d'une même espèce, ou
 - ii) de poissons d'un mélange d'espèces.
- b) Les filets sont des tranches de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse selon des fentes pratiquées parallèlement à l'arête dorsale, ainsi que des sections de ces filets.
- c) La chair de poisson hachée utilisée dans la fabrication des blocs doit être constituée de particules de muscles longs détachés du squelette et essentiellement exemptes d'arêtes et de peau.

2.2 Définition de la transformation

Le produit, après préparation appropriée, 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 ne dépassera pas -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 inclusivement. 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

Le produit doit être présenté en blocs de poisson comprenant:

- a) Filets et chair de poisson hachée
 - i) En proportions naturelles, ne devant pas dépasser (25%) m/m de chair de poisson hachée répartie uniformément dans le bloc.
 - ii) Autres proportions contenant plus de (25%) m/m de chair de poisson hachée.
- b) Chair de poisson hachée
- c) Autres présentations.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les blocs surgelés doivent être préparés à partir de filets bien égouttés ou de chair hachée de poissons sains et d'une qualité telle qu'ils puissent être vendus frais aux fins de consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

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

3.3 Produit fini

3.3.1 Les blocs doivent avoir une forme raisonnablement uniforme, présenter une couleur raisonnablement caractéristique de l'espèce ou du mélange d'espèces et être exempts de matières étrangères; ils doivent être raisonnablement exempts de viscères, de nageoires ou parties de nageoires, de chair présentant de nets défauts de coloration, de meurtrissures, de caillots de sang, de membrane (paroi abdominale), de parasites, d'arêtes, d'écaillés et, selon le cas, de peau et d'arêtes (voir Appendices B, C, et D).

3.3.2 Les blocs doivent être exempts de déshydratation intense masquant la couleur naturelle, que l'on ne peut pas facilement éliminer par grattage, et couvrant plus de 5% de superficie d'un bloc.

3.3.3 Après cuisson à la vapeur, au four ou par ébullition, telles qu'elles sont décrites à l'Appendice A, le produit:

- a) doit présenter la saveur et l'odeur caractéristiques de l'espèce ou du mélange d'espèces et être exempt de toute saveur et odeur désagréables; et
- b) présenter une texture caractéristique de l'espèce ou du mélange d'espèces conditionnées, ne devant être ni spongieux, ni caoutchouteux, ni mou, ni gélatineux, ni coriace, ni granuleux, (voir Appendices B, C et D).

3.3.4 Le pourcentage de poisson haché dans un bloc, tel qu'il est stipulé à l'alinéa 6.1.5 et déterminé à l'alinéa 7.2.6 doit être exact à [5% m/m] près du contenu net en poisson (voir Appendice B).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Pour les filets de poisson uniquement

4.2	<u>Agents de fixation de l'eau (prévention de l'exsudation)</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.2.1	Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate de Na ou de K)	5 g/kg exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison
4.2.2	Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou K)	
4.2.3	Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphates de N, K ou Ca)	
4.2.4	Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)	
4.2.5	Alginate de sodium	

		<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.3	<u>Antioxygène</u>	
4.3.1	Acide ascorbique ou ses sels de potassium ou de sodium	1 g/kg exprimé en acide sorbique
4.3.2	Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
4.4	<u>En outre, pour le poisson haché uniquement:</u>	
4.5	<u>Agents de fixation de l'eau</u> (prévention de l'exsudation)	
4.5.1	Alginate de sodium	5 g/kg
4.6	<u>Antioxygène</u>	
4.6.1	Acide ascorbique ou ses sels de sodium ou de potassium	1 g/kg exprimé en acide ascorbique
4.6.2	Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
4.6.3	Acide citrique et ses sels de Na ou de K	1 g/kg
4.7	<u>Epaississants</u>	
4.7.1	Gomme guar)	
4.7.2	Gomme de caroube)	
4.7.3	Pectine)	
4.7.4	Carboxyméthyl cellulose, sel de sodium)	5 g/kg
4.7.5	Gomme xanthane)	
4.7.6	Carragénine)	
4.7.7	Méthyl-cellulose)	

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

5.2 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, le produit:

- doit être exempt de microorganismes dans des proportions pouvant présenter des risques pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter des risques pour la santé; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé.

5.3 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés en conformité du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978) et le Code d'usages recommandé pour le poisson haché (CX/FFP 79/4, Rév. 1 en cours d'élaboration).

6. ETIQUETAGE

Outre le Projet de directives pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être "blocs de x y" conformément à la loi, à l'usage ou à la pratique du pays où le produit est distribué, "y" représentant le nom courant de l'espèce ou des espèces conditionnées et "x" le mode de présentation du bloc (filets, chair hachée, filets plus chair hachée). Lorsque plus d'une espèce est utilisée dans le bloc, les noms des espèces peuvent, autre possibilité, figurer à proximité du nom du produit.

6.1.2 Les blocs préparés à partir de filets sans peau et/ou sans arêtes peuvent être désignés comme tels.

6.1.3 Les blocs préparés à partir de filets avec peau doivent être désignés, sur le [récipient de fret] comme étant "avec peau" et peuvent être désignés comme étant sans arêtes lorsque les arêtes ont été enlevés.

6.1.4 En outre, l'étiquette du [récipient de fret] doit porter le mot "congelé" ou "surgelé", selon l'usage courant du pays où le produit est distribué, pour désigner le type de produit traité conformément aux indications du paragraphe 2.2.

6.1.5 Pour les produits cités en 2.3(a)(ii) la proportion de poisson haché présente dans le bloc doit être indiquée sur l'étiquette.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, doit figurer sur le [récipient de fret].

6.3 Contenu net

6.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids sur le [récipient de fret] 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 distribué.

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

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés sur le [récipient de fret].

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 ou de l'induire en erreur.

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

Chaque [récipient de fret] doit porter en permanence une marque en code ou en clair permettant d'identifier l'usine productrice et la date de production.

6.7 Instructions d'entreposage

Les [récipients de fret] doivent porter des instructions claires pour l'entreposage.

6.8 Marque d'identification et documents d'accompagnement

Les informations demandées aux alinéas 6.1-6.6 peuvent être fournies par le nom de l'aliment et une marque d'identification en code et ne figurer que dans les documents d'accompagnement, à la condition que ces documents permettent de déchiffrer facilement la marque d'identification.

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'EXAMEN ET D'ANALYSE

Les méthodes d'échantillonnage, d'examen et d'analyse décrites ci-après sont des méthodes d'arbitrage internationales.

7.1 Echantillonnage

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

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés aux fins d'examen organoleptique et physique, doivent être évalués par des personnes qualifiées.

7.2.1 Poids

Le poids net (non compris les matériaux d'emballage ou les revêtements protecteurs) de chaque bloc échantillon doit être déterminé à l'état congelé.

7.3 Quantités requises pour l'examen physique et organoleptique

Les quantités de matières à utiliser pour l'examen physique et organoleptique sont les suivantes:

- (i) Blocs entiers - état congelé
 - poids net
 - déshydratation
 - irrégularité
 - givre
- (ii) [4 kg au moins] - état décongelé
 - % de hachis
 - défauts physiques
 - évaluation sensorielle - odeur de cru
- (iii) 250 grammes - état cuit
 - odeur
 - saveur
 - texture

7.4 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

(Méthode à mettre au point).

7.5 Détermination des proportions de filet et de chair hachée dans les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et les mélanges de filets et de poisson haché

(Méthode à mettre au point).

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout bloc qui ne satisfait pas aux dispositions de l'alinéa 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3 ou 3.3.4, doit être jugé "défectueux".

9. ACCEPTATION DES LOTS DU POINT DE VUE DE LA QUALITE

Un lot est jugé conforme aux spécifications de la présente norme applicables au produit fini lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" dans un échantillon ne dépasse pas le critère d'acceptation spécifié dans le plan d'échantillonnage.

APPENDICE "A"

METHODES DE CUISSON

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à une valeur égale ou supérieure à 70°C (160°F). La durée de la cuisson varie selon la taille du produit et le matériel utilisé. Pour fixer le temps de cuisson, cuire un échantillon supplémentaire et utiliser un dispositif pour mesurer la température interne.

Sur l'échantillon, découper 3 portion mesurant chacune environ 10 x 7,5 x 1,2 cm (4 x 3 x 0,5").

- a) Cuisson au four - Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque à gateaux ou dans un récipient plat peu profond. Chauffer le tout dans un four ventilé, préchauffé à 204°C (400°F), jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne une valeur égale ou supérieure à 70°C (160°F).
- b) Cuisson à la vapeur - Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur un support en fil métallique suspendu au-dessus d'eau bouillante dans un récipient couvert. Chauffer jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne une valeur égale ou supérieure à 70°C (160°F).
- c) Ebullition dans un sac - Placer le produit 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 du produit atteigne une valeur égale ou supérieure à 70°C (160°F).

APPENDICE "B"

DEFINITION DES DEFAUTS DES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON ET DE CHAIR HACHEE DE POISSON

Déshydratation (brûlure due au froid)

A Intense

Déperdition d'eau excessive à la surface du bloc qui se voit clairement à la surface du produit, pénètre la surface et ne peut être facilement éliminée par grattage.

B Modérée

Déperdition d'eau à la surface du bloc qui masque la couleur, mais ne pénètre pas la surface, et peut être facilement éliminée par grattage.

Irrégularité des blocs

Poches de glace, bords déchiquetés, angles émoussés ou manque d'uniformité de forme qui provoquerait une perte de produit après découpage; l'estimation se fait en déterminant le nombre d'unités de 25 g (1 oz) qui pourraient être atteintes de manière préjudiciable. Aux fins de l'estimation de la perte de produit, l'unité de 25 g (1 oz) doit avoir les dimensions suivantes: 10 x 2,5 x 1,6 cm (4 x 1 x $\frac{5}{8}$).

Arêtes

Toutes arêtes de dimensions supérieures à celles qui sont indiquées aux Appendices "C" et "D". Toute arête dont le profil maximum peut s'insérer dans un rectangle mesurant $\sqrt{10} \times \sqrt{37}$ mm n'est pas considérée comme une arête dans la classification des défauts. Toute arête dont le profil maximum dépasse un rectangle mesurant $\sqrt{40} \times \sqrt{107}$ mm est considérée comme une "arête inacceptable". Toute arête dont le profil maximum dépasse un rectangle mesurant $\sqrt{10} \times \sqrt{37}$ mm mais qui s'insère dans un rectangle de $\sqrt{40} \times \sqrt{107}$ mm est considérée comme un défaut.

5.3 Contenu net

Le contenu net total 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.

5.4 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.

5.5 Pays d'origine

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

5.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage.

6.1 Prélèvement d'échantillons pour les tests destructifs

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue d'examen du produit doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969).

6.1.1 Evaluation organoleptique

L'évaluation organoleptique du produit doit être effectuée uniquement par des personnes qualifiées.

6.2 Détermination du contenu net

On déterminera si le contenu net est conforme à la déclaration en établissant la moyenne des résultats obtenus avec chacun des récipients d'un échantillon représentant un lot.

Mode opératoire

- (1) Peser le récipient fermé
- (2) Ouvrir le récipient et vider son contenu, laver le récipient et le couvercle et les sécher avec du papier ou du tissu absorbants.
- (3) Peser le récipient vide, y compris le couvercle.
- (4) Soustraire la masse du récipient vide de la masse du récipient non ouvert. Le chiffre ainsi obtenu correspond au contenu net.

7. CLASSIFICATION DES UNITES "DEFECTUEUSES"

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

8. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la présente norme concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité et le contenu net lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969), et lorsque le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au contenu net déclaré, à condition que les récipients individuels soient raisonnablement bien remplis.

APPENDICE A

TABLEAU DES DEFAUTS POUR LES SAUMONS DU PACIFIQUE EN CONSERVE

<u>Description du défaut</u>	<u>Classe de défauts</u>		
	<u>Grave</u>	<u>Majeur</u>	<u>Mineur</u>
A. <u>Aspect</u>			
Liquide trouble	-	-	1
Morceaux disposés en biais	-	-	1
Aspect déchiqueté	-	-	1
B. <u>Arête dure</u>	défectueuse	-	-
C. <u>Odeur et saveur</u>			
Odeur et saveur nettement déplaisantes	défectueuse	-	-
D. <u>Défauts de coloration (chair)</u>			
Plusieurs espèces dans une même boîte	-	-	1
Coloration anormalement pâle pour les espèces	-	-	1
E. <u>Défauts de coloration (peau)</u>			
Taches d'eau, légères à petites	-	-	1
Taches d'eau, grandes	-	2	-
F. <u>Façon</u>			
Fragments de tête, de queue ou de nageoire, chaque cas	-	-	1
Peau détachée, chaque fragment de 5 cm ²	-	-	1
Ecailles, chaque ensemble de 5 à 10 écailles détachées	-	-	1
Chaque ensemble de 5 écailles supplémentaires	-	-	1
Fragments de viscères, chaque cas	-	2	-
G. <u>Texture</u>			
Chair spongieuse	défectueuse	-	-
Chair molle	-	-	1
Alvéoles	-	2	-
H. <u>Meurtrissures et taches de sang</u>			
Affectant jusqu'à 10% du contenu	-	-	1
Affectant 10% ou plus du contenu (en poids)	-	2	-
I. <u>Matières étrangères</u>	défectueuse	-	-
<u>Unité défectueuse</u>			
Sera considérée défectueuse toute unité d'échantillon méritant les <u>points de pénalisation indiqués ci-après:</u>			
Graves:	défectueuse		
Majeurs:	[6]		
Majeurs + mineurs:	[8]		

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON ET DE
CHAIR DE POISSON HACHEE ET LES MELANGES DE FILETS ET DE POISSON HACHE

(maintenu à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

- a) Les blocs surgelés sont des masses rectangulaires ou d'autres formes régulières de filets de poisson compacts ou de chair hachée ou d'un mélange de filets et de poisson haché préparés à partir:
 - i) de poissons d'une même espèce, ou
 - ii) de poissons d'un mélange d'espèces.
- b) Les filets sont des tranches de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse selon des fentes pratiquées parallèlement à l'arête dorsale, ainsi que des sections de ces filets.
- c) La chair de poisson hachée utilisée dans la fabrication des blocs doit être constituée de particules de muscles longs détachés du squelette et essentiellement exemptes d'arêtes et de peau.

2.2 Définition de la transformation

Le produit, après préparation appropriée, 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 ne dépassera pas -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 inclusivement. 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

Le produit doit être présenté en blocs de poisson comprenant:

- a) Filets et chair de poisson hachée
 - i) En proportions naturelles, ne devant pas dépasser (25%) m/m de chair de poisson hachée répartie uniformément dans le bloc.
 - ii) Autres proportions contenant plus de (25%) m/m de chair de poisson hachée.
- b) Chair de poisson hachée
- c) Autres présentations.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les blocs surgelés doivent être préparés à partir de filets bien égouttés ou de chair hachée de poissons sains et d'une qualité telle qu'ils puissent être vendus frais aux fins de consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

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

3.3 Produit fini

3.3.1 Les blocs doivent avoir une forme raisonnablement uniforme, présenter une couleur raisonnablement caractéristique de l'espèce ou du mélange d'espèces et être exempts de matières étrangères; ils doivent être raisonnablement exempts de viscères, de nageoires ou parties de nageoires, de chair présentant de nets défauts de coloration, de meurtrissures, de caillots de sang, de membrane (paroi abdominale), de parasites, d'arêtes, d'écaillés et, selon le cas, de peau et d'arêtes (voir Appendices B, C, et D).

3.3.2 Les blocs doivent être exempts de déshydratation intense masquant la couleur naturelle, que l'on ne peut pas facilement éliminer par grattage, et couvrant plus de 5% de superficie d'un bloc.

3.3.3 Après cuisson à la vapeur, au four ou par ébullition, telles qu'elles sont décrites à l'Appendice A, le produit:

- a) doit présenter la saveur et l'odeur caractéristiques de l'espèce ou du mélange d'espèces et être exempt de toute saveur et odeur désagréables; et
- b) présenter une texture caractéristique de l'espèce ou du mélange d'espèces conditionnées, ne devant être ni spongieux, ni caoutchouteux, ni mou, ni gélatineux, ni coriace, ni granuleux, (voir Appendices B, C et D).

3.3.4 Le pourcentage de poisson haché dans un bloc, tel qu'il est stipulé à l'alinéa 6.1.5 et déterminé à l'alinéa 7.2.6 doit être exact à [5% m/m] près du contenu net en poisson (voir Appendice B).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Pour les filets de poisson uniquement

4.2	<u>Agents de fixation de l'eau (prévention de l'exsudation)</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.2.1	Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate de Na ou de K)	5 g/kg exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison
4.2.2	Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou K)	
4.2.3	Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphates de N, K ou Ca)	
4.2.4	Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)	
4.2.5	Alginate de sodium	

		<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.3	<u>Antioxygène</u>	
4.3.1	Acide ascorbique ou ses sels de potassium ou de sodium	1 g/kg exprimé en acide sorbique
4.3.2	Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
4.4	<u>En outre, pour le poisson haché uniquement:</u>	
4.5	<u>Agents de fixation de l'eau (prévention de l'exsudation)</u>	
4.5.1	Alginate de sodium	5 g/kg
4.6	<u>Antioxygène</u>	
4.6.1	Acide ascorbique ou ses sels de sodium ou de potassium	1 g/kg exprimé en acide ascorbique
4.6.2	Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
4.6.3	Acide citrique et ses sels de Na ou de K	1 g/kg
4.7	<u>Epaississants</u>	
4.7.1	Gomme guar)
4.7.2	Gomme de caroube)
4.7.3	Pectine)
4.7.4	Carboxyméthyl cellulose, sel de sodium) 5 g/kg
4.7.5	Gomme xanthane)
4.7.6	Carragénine)
4.7.7	Méthyl-cellulose)

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

5.2 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, le produit:

- doit être exempt de microorganismes dans des proportions pouvant présenter des risques pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter des risques pour la santé; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé.

5.3 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés en conformité du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978) et le Code d'usages recommandé pour le poisson haché (CX/FFP 79/4, Rév. 1 en cours d'élaboration).

6. ETIQUETAGE

Outre le Projet de directives pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être "blocs de x y" conformément à la loi, à l'usage ou à la pratique du pays où le produit est distribué, "y" représentant le nom courant de l'espèce ou des espèces conditionnées et "x" le mode de présentation du bloc (filets, chair hachée, filets plus chair hachée). Lorsque plus d'une espèce est utilisée dans le bloc, les noms des espèces peuvent, autre possibilité, figurer à proximité du nom du produit.

6.1.2 Les blocs préparés à partir de filets sans peau et/ou sans arêtes peuvent être désignés comme tels.

6.1.3 Les blocs préparés à partir de filets avec peau doivent être désignés, sur le [récipient de fret] comme étant "avec peau" et peuvent être désignés comme étant sans arêtes lorsque les arêtes ont été enlevés.

6.1.4 En outre, l'étiquette du [récipient de fret] doit porter le mot "congelé" ou "surgelé", selon l'usage courant du pays où le produit est distribué, pour désigner le type de produit traité conformément aux indications du paragraphe 2.2.

6.1.5 Pour les produits cités en 2.3(a)(ii) la proportion de poisson haché présente dans le bloc doit être indiquée sur l'étiquette.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, doit figurer sur le [récipient de fret].

6.3 Contenu net

6.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids sur le [récipient de fret] 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 distribué.

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

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés sur le [récipient de fret].

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 ou de l'induire en erreur.

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

Chaque [récipient de fret] doit porter en permanence une marque en code ou en clair permettant d'identifier l'usine productrice et la date de production.

6.7 Instructions d'entreposage

Les [récipients de fret] doivent porter des instructions claires pour l'entreposage.

6.8 Marque d'identification et documents d'accompagnement

Les informations demandées aux alinéas 6.1-6.6 peuvent être fournies par le nom de l'aliment et une marque d'identification en code et ne figurer que dans les documents d'accompagnement, à la condition que ces documents permettent de déchiffrer facilement la marque d'identification.

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'EXAMEN ET D'ANALYSE

Les méthodes d'échantillonnage, d'examen et d'analyse décrites ci-après sont des méthodes d'arbitrage internationales.

7.1 Echantillonnage

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

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés aux fins d'examen organoleptique et physique, doivent être évalués par des personnes qualifiées.

7.2.1 Poids

Le poids net (non compris les matériaux d'emballage ou les revêtements protecteurs) de chaque bloc échantillon doit être déterminé à l'état congelé.

7.3 Quantités requises pour l'examen physique et organoleptique

Les quantités de matières à utiliser pour l'examen physique et organoleptique sont les suivantes:

- (i) Blocs entiers - état congelé
 - poids net
 - déshydratation
 - irrégularité
 - givre
- (ii) [4 kg au moins] - état décongelé
 - % de hachis
 - défauts physiques
 - évaluation sensorielle - odeur de cru
- (iii) 250 grammes - état cuit
 - odeur
 - saveur
 - texture

7.4 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

(Méthode à mettre au point).

7.5 Détermination des proportions de filet et de chair hachée dans les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et les mélanges de filets et de poisson haché

(Méthode à mettre au point).

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout bloc qui ne satisfait pas aux dispositions de l'alinéa 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3 ou 3.3.4, doit être jugé "défectueux".

9. ACCEPTATION DES LOTS DU POINT DE VUE DE LA QUALITE

Un lot est jugé conforme aux spécifications de la présente norme applicables au produit fini lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" dans un échantillon ne dépasse pas le critère d'acceptation spécifié dans le plan d'échantillonnage.

APPENDICE "A"

METHODES DE CUISSON

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à une valeur égale ou supérieure à 70°C (160°F). La durée de la cuisson varie selon la taille du produit et le matériel utilisé. Pour fixer le temps de cuisson, cuire un échantillon supplémentaire et utiliser un dispositif pour mesurer la température interne.

Sur l'échantillon, découper 3 portions mesurant chacune environ 10 x 7,5 x 1,2 cm (4 x 3 x 0,5").

- a) Cuisson au four - Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque à gâteaux ou dans un récipient plat peu profond. Chauffer le tout dans un four ventilé, préchauffé à 204°C (400°F), jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne une valeur égale ou supérieure à 70°C (160°F).
- b) Cuisson à la vapeur - Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur un support en fil métallique suspendu au-dessus d'eau bouillante dans un récipient couvert. Chauffer jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne une valeur égale ou supérieure à 70°C (160°F).
- c) Ebullition dans un sac - Placer le produit 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 du produit atteigne une valeur égale ou supérieure à 70°C (160°F).

APPENDICE "B"

DEFINITION DES DEFAUTS DES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON ET DE CHAIR HACHEE DE POISSON

Déshydratation (brûlure due au froid)

A Intense

Déperdition d'eau excessive à la surface du bloc qui se voit clairement à la surface du produit, pénètre la surface et ne peut être facilement éliminée par grattage.

B Modérée

Déperdition d'eau à la surface du bloc qui masque la couleur, mais ne pénètre pas la surface, et peut être facilement éliminée par grattage.

Irrégularité des blocs

Poches de glace, bords déchiquetés, angles émoussés ou manque d'uniformité de forme qui provoquerait une perte de produit après découpage; l'estimation se fait en déterminant le nombre d'unités de 25 g (1 oz) qui pourraient être atteintes de manière préjudiciable. Aux fins de l'estimation de la perte de produit, l'unité de 25 g (1 oz) doit avoir les dimensions suivantes: 10 x 2,5 x 1,6 cm (4 x 1 x $\frac{5}{8}$ ").

Arêtes

Toutes arêtes de dimensions supérieures à celles qui sont indiquées aux Appendices "C" et "D". Toute arête dont le profil maximum peut s'insérer dans un rectangle mesurant $\sqrt{10 \times 3}$ mm n'est pas considérée comme une arête dans la classification des défauts. Toute arête dont le profil maximum dépasse un rectangle mesurant $\sqrt{40 \times 10}$ mm est considérée comme une "arête inacceptable". Toute arête dont le profil maximum dépasse un rectangle mesurant $\sqrt{10 \times 3}$ mm mais qui s'insère dans un rectangle de $\sqrt{40 \times 10}$ mm est considérée comme un défaut.

Caillots de sang et défauts de coloration

A Blocs de filets

- i) Tout grumeau ou masse de sang coagulé de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension.
- ii) Tout défaut de coloration important, y compris les meurtrissures et les taches brunes, jaunes et de mélanine de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm².

B Blocs de chair hachée

Tout grumeau ou masse nettement visible de sang coagulé et toute couleur nettement visible non caractéristique de l'espèce utilisée.

Nageoires ou parties de nageoires

A Blocs de filets

Toute nageoire ou partie de nageoires (deux ou plusieurs rayons reliés par une membrane)

B Blocs de chair hachée

Sans objet - apparaissent sous forme d'arêtes et/ou de membrane.

Peau, membrane (paroi abdominale), écailles et arête dorsale

A Blocs de filets

- i) Dans le cas des blocs de filets sans peau, tout fragment de peau de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm².
- ii) Dans le cas des blocs de filets avec peau ou sans peau, tout fragment de membrane noire (paroi abdominale) de plus de 5 cm² jusqu'à 10 cm² inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm².

B Blocs de chair hachée

Tout fragment nettement visible de peau, de membrane (blanche ou noire), d'écaille ou d'arête dorsale.

Parasites

Tout parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou tout parasite non enkysté de plus de 1 cm de long, ou tout autre infestation parasitaire aisément reconnue à l'inspection, par exemple, du fait de sa couleur sombre.

Écailles

A Filets avec peau

- i) Toute zone couverte d'écailles de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm².
- ii) Chaque ensemble complet de 5 écailles détachées.

B Filets sans peau

Chaque ensemble complet de 5 écailles détachées.

Odeur et saveur

Toute saveur ou odeur franchement désagréable après cuisson, par exemple, saveur ou odeur rance ou nauséabonde.

Texture

Toute texture qui, après cuisson, est franchement désagréable, par exemple spongieuse, caoutchouteuse, molle, gélatineuse, granuleuse ou coriace.

Viscères

Tout fragment d'organes internes.

Matières étrangères

Toute matière ne provenant pas du poisson, ou n'étant pas autorisée par la norme.

Proportion de poisson haché

Le pourcentage déclaré de poisson haché dans un bloc, tel qu'il est stipulé à l'alinéa 6.1.6 et déterminé selon les indications de l'alinéa 7.2.5, doit être exact à % près du contenu net en poisson.

APPENDICE "C"

AVANT-PROJET DE TABLEAU DE DEFAUTS POUR LES BLOCS CONGELES DE FILETS DE POISSON
/ET DE MELANGES DE FILETS ET DE CHAIR HACHEE DE POISSON/

Nature du défaut	Catégories de défauts		
	Graves	Majeurs	Mineurs
ETAT CONGELE (Bloc échantillon)			
1. Déshydratation			
a) Intense			
i) \geq 5% de la superficie	6	-	-
ii) \leq 5% de la superficie	-	4	-
b) Modérée, \geq 5% de la superficie	-	-	1
Irrégularité des blocs			
a) déperdition de 2 à 5% - en poids ou nombre minimum d'unités affectées	-	-	1
b) déperdition de 5 à 10% - en poids ou nombre minimum d'unités affectées	-	2	-
c) chaque déperdition supplémentaire de 10% - en poids ou en nombre d'unités affectées	-	2	-
ETAT DECONGELE (unité échantillon de 1 kg pour blocs de moins de 10 kg) (unité échantillon de 2 kg pour blocs de plus de 10 kg)			
3. Couleur			
a) anormalement foncée	6	-	-
b) plus foncée que la couleur caractéristique	-	2	-
4. Arêtes			
a) Blocs non déclarés sans arêtes			
- chaque arête, autre que les arêtes intramusculaires, \geq 5 mm dans n'importe quelle dimension ou chaque arêtes dans une zone de 3 cm ²	-	2	-
b) Blocs déclarés sans arêtes			
- chaque arête \geq 5 mm dans n'importe quelle dimension	2	-	-
Variante:			
a) Blocs non déclarés sans arêtes			
- chaque arête, autre que les arêtes intramusculaires, \geq 15 mm de long ou \geq 1/3 de mm de diamètre ou chaque groupe de telles arêtes dans une zone de 3 cm ²	-	2	-
b) Blocs déclarés sans arêtes			
- chaque arête \geq 15 mm de long ou \geq 1/3 de mm de diamètre	2	-	-
5. Caillots de sang et défauts de coloration			
a) Chaque caillot \geq 5 mm dans n'importe quelle dimension	-	2	-
b) Chaque défaut de coloration important 3-10 cm ²	-	-	1
c) Au-dessus de 10 cm ² , chaque zone complète de 5 cm ²	-	-	1
6. Nageoires ou parties de nageoires, chaque cas			
	-	2	-

	Catégories de défauts		
	Graves	Majeurs	Mineurs
7. <u>Peau et membrane</u>			
a) Blocs sans peau			
i) Chaque fragment de peau > 3 cm ² et < 10 cm ² , ou chaque fragment de membrane noire de plus de 5 cm ² et jusqu'à 10 cm ²	-	1	-
ii) Au-dessus de 10 cm ² , chaque zone complète de 5 cm ²	-	-	1
b) Blocs avec peau			
i) Chaque fragment de membrane noire > 5 cm ² et < 10 cm ²	-	1	-
ii) Au-dessus de 10 cm ² , chaque zone complète de 5 cm ²	-	-	1
8. <u>Ecaillés</u>			
a) Filets avec peau, écaillés			
i) Chaque zone couverte d' <u>écaillés</u> > 3 cm ² < 10 cm ²	-	-	1
ii) Plus de 10 cm ² avec écaillés et chaque zone supplémentaire complète de 5 cm ²	-	-	1
b) Filets sans peau			
Chaque ensemble complet de 5 <u>écaillés</u> détachées	-	-	1
9. <u>Viscères</u> - chaque cas	2	-	-
10. <u>Parasites</u> - chaque cas	-	2	-
11. <u>Matières étrangères</u> - chaque cas	6	-	-
12. <u>Matériau d'emballage</u>	2	-	-

ETAT CUIT (sous-échantillon de 100 g (4 oz))

13. <u>Odeur ou saveur franchement déplaisante</u>	6	-	-
14. <u>Texture</u>			
a) Chair nettement spongieuse, caoutchouteuse, molle, gélatineuse ou coriace	6	-	-
b) Chair modérément spongieuse, caoutchouteuse, molle ou coriace	4	-	-

APPENDICE "D"

AVANT-PROJET DE TABLEAU DE DEFAUTS POUR LES BLOCS CONGELES DE CHAIR HACHEE DE POISSON

Nature du défaut	Catégories de défauts		
	Graves	Majeurs	Mineurs
<u>ETAT CONGELE</u> (bloc échantillon)			
1. <u>Déshydratation</u>			
a) Intense			
i) plus de 5% de la superficie	Défectueuse	-	-
ii) moins de 5% de la superficie	-	4	-
b) Modérée, plus de 5% de la superficie	-	-	1

	Catégories de défauts		
	Graves	Majeurs	Mineurs
2. Irrégularités des blocs			
a) déperdition de 2 à 5%, en poids ou nombre <u>minimum d'unités affectées</u>	-	-	1
b) déperdition de plus de 5%, en poids ou nombre <u>minimum d'unités affectées</u>	-	2	-
c) chaque déperdition supplémentaire de 10% - en poids ou en nombre d'unités affectées	-	2	-
ETAT DECONGELE (unité échantillon de 1 kg pour blocs de moins de 10 kg) (unité échantillon de 2 kg pour blocs de plus de 10 kg)			
3. Couleur			
a) anormalement foncée	Défectueuse	-	-
b) plus foncée que la couleur caractéristique	-	2	-
4. Arêtes			
Chaque arête de plus de 5 mm, variante: /Chaque arête de plus de 15 mm de long ou de plus de 1/3 de mm de diamètre/	2	-	-
5. Caillots de sang, défauts de coloration, peau, membrane, écailles, arête dorsale			
a) 10-25 cas	-	-	1
b) 26-40 cas	-	2	-
c) au-dessus de 40 cas, chaque groupe de 15 cas	-	2	-
6. Parasites - chaque cas	-	2	-
7. Matières étrangères - chaque cas	Défectueuse	-	-
8. Matériau d'emballage	2	-	-
ETAT CUIT (sous-échantillon de 100 g)			
9. Odeur et saveur franchement désagréables	Défectueuse	-	-
10. Texture			
Chair nettement inadmissible	Défectueuse	-	-
Tolérances maximales admissibles pour les défauts			

Catégories de points	Blocs de filets, morceaux de filets et chair hachée	Blocs de chair hachée	Blocs de filets et morceaux de filets
Graves + Mineurs	4	4	4
Graves + Majeurs	10	10	10
Graves + Majeurs + Mineurs +	14	14	12

APPENDICE "E"

Détermination des proportions de filets et de chair hachée
dans les blocs surgelés

Pré-peser l'échantillon à l'état surgelé, après avoir éliminé la couche de givre s'il y a lieu. Placer l'échantillon (à savoir, 100 g ou 5 bâtonnets de chair de poisson dans la partie centrale de 20 g chacun) dans un sac péliculaire étanche de dimension appropriée. Décongeler l'échantillon en l'immergeant dans un bain-marie agité maintenu à environ 20°C (max. 25°C). Durée: 10 à 30 minutes, selon la superficie de l'échantillon.

Après avoir laissé égoutter le poisson pendant deux minutes au moyen d'un tamis circulaire pré-pesé, le poids du poisson est enregistré. La séparation de la chair hachée est effectuée sur une assiette à l'aide d'une spatule de plastic mou. Les poids des filets et du hachis sont enregistrés. La partie liquide est proportionnellement attribuée aux deux parties. Cette méthode semble pratique parce que la teneur en N de la partie liquide ne réduit pas normalement la teneur en N du poisson de plus 15% (par exemple, dans un bloc de filet contenant 25% de hachis N = 1,07: 1,26).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BÂTONNETS ET PORTIONS DE POISSONS
SURGELES - PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE

(maintenu à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les bâtonnets et portions de poisson surgelés coupés dans des blocs de chair de poisson surgelée ou préparés à partir de chair de poisson et panés et/ou enrobés de pâte à frire, crus ou partiellement cuits, et destinés à la consommation humaine directe, sans transformation ultérieure. La présente norme ne s'applique pas aux filets de poisson naturels panés ou enrobés de pâte à frire.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Un bâtonnet de poisson, y compris l'enrobage, pèse au moins 20 g et au plus 50 g et a une conformation telle que sa longueur est au moins le triple de sa largeur. L'épaisseur de chaque bâtonnet ne doit pas être inférieure à 10 mm.

2.1.2 Une portion de poisson, y compris l'enrobage, autre que les produits cités à l'alinéa 2.1.1, peut avoir une forme et des dimensions quelconques, exception faite des bâtonnets de poissons.

2.2 Définition de la transformation

Après toute préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et doit être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon à ce 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 un niveau tel que la température au centre thermique du produit ne sera pas supérieure à -18°C après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu dans des conditions aptes à conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. (Voir aussi CX/FFP 79/8 Code d'usages pour les produits de la pêche congelés panés ou enrobés de pâte à frire). La pratique reconnue qui consiste à faire subir à la matière première intermédiaire surgelée une transformation ultérieure dans des conditions contrôlées, et à la soumettre à nouveau au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.3 Présentation

- (i) Bâtonnets panés crus
- (ii) Portions panées crues
- (iii) Bâtonnets panés partiellement cuits
- (iv) Portions panées partiellement cuites
- (v) Bâtonnets enrobés de pâte à frire partiellement cuits
- (vi) Portions enrobées de pâte à frire partiellement cuites
- (vii) Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit sera autorisé sous réserve:

- (a) qu'il se distingue suffisamment des divers modes de présentation prévus dans la présente norme;
- (b) qu'il soit conforme aux autres dispositions de la norme;
- (c) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette, afin de ne pas créer de confusion ni d'induire le consommateur en erreur.

Les ingrédients doivent répondre, le cas échéant, à la norme Codex pertinente.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 Poisson

Les bâtonnets de poisson panés ou enrobés de pâte à frire et les portions de poisson panées ou enrobées de pâte à frire et surgelés doivent être préparés à partir de filets ou de chair hachée ou de mélanges de ces deux produits, de poissons appartenant à des espèces comestibles, d'une qualité propre à la vente à l'état frais pour la consommation humaine. La matière première peut se trouver sous forme de blocs surgelés.

3.1.2 Enrobage

L'enrobage utilisé doit être préparé à partir d'ingrédients propres à la consommation humaine (voir également section 4).

3.1.3 Matière grasse (huile) employée pour la friture

La matière grasse (huile) employée lors de la cuisson doit être une huile végétale, raffinée, désodorisée et de qualité alimentaire (voir également section 4).

3.2 Produit fini

3.2.1 Proportions minimales requises de chair de poisson (dans la partie centrale)

% du poids déclaré
du produit fini

i) Produits crus	60
ii) Produits partiellement cuits	50

3.2.2 A l'ouverture, le paquet doit être raisonnablement exempt d'enrobage détaché et doit être constitué de bâtonnets ou de portions de poissons:

- (a) de taille raisonnablement uniforme (à moins que l'étiquetage ne précise qu'il s'agit d'un mélange de tailles);
- (b) aisément séparable en unités distinctes;
- (c) exempts de matières étrangères;
- (d) exempts de déshydratation excessive (brûlures dues au froid);
- (e) raisonnablement exempts d'unités brisées, fendues ou endommagées;
- (f) raisonnablement exempts de défauts de coloration;
- (g) raisonnablement exempts de matière grasse (huile) en excès.

3.2.3 L'enrobage doit être raisonnablement intact et présenter une couleur raisonnablement uniforme.

3.2.4 Le poisson contenu dans le produit doit être:

- (a) raisonnablement exempt de fragments d'organes internes;
- (b) raisonnablement exempt d'arêtes, de nageoires, de parties de nageoires;
- (c) raisonnablement exempt de chair décolorée, de caillots de sang, de membrane noire, de parasites, de peau et d'écailles.

Note: Le libellé de l'alinéa 3.2.3 devrait concorder avec l'avant-projet de norme pour les blocs surgelés de poisson.

3.2.5 Le produit doit être exempt de toute odeur, saveur et texture inadmissibles. Si le produit est désigné par un nom d'espèce, l'odeur, la saveur, la texture et la couleur de la chair doivent être caractéristiques de l'espèce ou du mélange d'espèces utilisé.

3.2.6 Les produits présentés selon les modes prévus plus haut doivent être conformes aux définitions et aux facteurs essentiels de qualité énoncés dans la présente norme, compte tenu des tolérances citées à l'Appendice C.

3.3 Ingrédients facultatifs

Épices, herbes, condiments d'origine végétale, farine de céréales, fécule de pomme de terre, chlorure de sodium et huiles d'épices. Ces ingrédients doivent être propres à la consommation humaine et ne doivent pas présenter de goût, de saveur ou d'odeur anormaux.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

La concentration maximale dans le produit fini est proportionnelle aux prescriptions citées en 2.2.

ADDITIFS ALIMENTAIRES (Pour les filets de poisson uniquement)

4.1	<u>Agents de fixation de l'eau (prévention de l'exsudation)</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.1.1	Monophosphate monosodique ou mono- potassique (orthophosphate de Na ou de K)	5 g/kg exprimés en P_2O_5 , seuls ou en combinaison
4.1.2	Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique) (pyrophosphate de Na ou K)	
4.1.3	Triphosphate pentasodique ou pentapotassi- que ou calcique (tripolyphosphates de N, K ou Ca)	
4.1.4	Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)	
4.1.5	Alginate de sodium	
4.2	<u>Antioxygène</u>	
4.2.1	Acide ascorbique ou ses sels de potassium ou de sodium	1 g/kg exprimé en acide sorbique
4.2.2	Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
<u>En outre, pour le poisson haché uniquement:</u>		
4.3	<u>Agents de fixation de l'eau (prévention de l'exsudation)</u>	
4.3.1	Alginate de sodium	5 g/kg
4.4	<u>Antioxygène</u>	
4.4.1	Acide ascorbique ou ses sels de sodium ou de potassium	1 g/kg exprimé en acide ascorbique
4.4.2	Gallates de propyle, d'octyle et de dodécyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison
4.4.3	Acide citrique et ses sels de Na ou de K	1 g/kg
4.5	<u>Epaississants</u>	
4.5.1	Gomme guar	5 g/kg
4.5.2	Gomme de caroube	
4.5.3	Pectine	
4.5.4	Carboxyméthyl cellulose, sel de sodium	
4.5.5	Gomme xanthane	
4.5.6	Carragénine	
4.5.7	Méthyl-cellulose	

Substances ajoutées à la pâte ou à la pâte à frire

4.6 Agents levurants

Concentration maximale dans
la pâte ou la pâte à frire

- 4.6.1 Phosphate monocalcique
- 4.6.2 Phosphate dicalcique
- 4.6.3 Phosphate double de sodium et d'aluminium
- 4.6.4 Pyrophosphate acide de sodium
- 4.6.5 Carbonates de sodium, potassium et ammonium
- 4.6.6 Bicarbonates de sodium, potassium et ammonium
- 4.6.7 Carbamates de sodium, potassium et ammonium

Limitée par les BPF

4.7 Exaltateurs d'arôme

- 4.7.1 Glutamate monosodique

Limitée par les BPF

4.8 Acidifiants

- 4.8.1 Acide lactique
- 4.8.2 Acide citrique et ses sels de Na et K

1 g/kg de produit fini, exprimé
en acide lactique ou citrique

4.9 Colorants

- 4.9.1 Annatto 75120
- 4.9.2 Bêta-carotène 75130
- 4.9.3 Autres carotènes
- 4.9.4 Azogéranine ou Rouge acesaphthal 2G 18950*
- 4.9.5 Caramel
- 4.9.6 Jaune No. 5 (Tartrasine) 19140
- 4.9.7 Jaune No. 6 (Jaune soleil) 15985
- 4.9.8 Rouge No. 40
- 4.9.9 Ponceau 4R 16255

Limitée par les BPF

4.10 Epaississants

- 4.10.1 Gomme Guar
- 4.10.2 Gomme de caroube
- 4.10.3 Carragénine
- 4.10.4 Xanthane
- 4.10.5 Pectine
- 4.10.6 Alginate de sodium
- 4.10.7 Cellulose hydroxypropylique
- 4.10.8 Méthyl-cellulose hydroxypropylique
- 4.10.9 Méthyléthylcellulose
- 4.10.10 Carboxyméthylcellulose sodique

5 g/kg, seuls ou en
combinaison
2,5 g/kg
2,5 g/kg

5 g/kg
seuls ou en combinaison

4.11 Emulsifiants

- 4.11.1 Monostéarate ou lactylate de glycéryl
- 4.11.2 Stéroyl-2 ou lactylate de sodium ou
- 4.11.3 Mono- et diglycérides de lécithine

5 g/kg de produit fini
seuls ou en combinaison

* Non approuvé par le JECFA.

Concentration maximale dans
la panure ou la pâte à frire

- 4.12 Amidons modifiés (par traitement chimique)
- 4.12.1 Amidon traité aux acides
(y compris dextrines blanche et jaune)
- 4.12.2 Amidon traité aux bases
- 4.12.3 Amidons blanchis
- 4.12.4 Adipate de diamidon acétylé
- 4.12.5 Glycérol de diamidon
- 4.12.6 Glycérol de diamidon acétylé
- 4.12.7 Glycérol de diamidon hydroxypropylique
- 4.12.8 Phosphate de diamidon
- 4.12.9 Phosphate de diamidon acétylé
- 4.12.10 Phosphate de diamidon hydroxypropylique
- 4.12.11 Phosphate de diamidon phosphaté
- 4.12.12 Phosphate de monoamidons
- 4.12.13 Amidon oxydé
- 4.12.14 Amidon acétylé
- 4.12.15 Amidon hydroxypropylique

Limitée par les BPF

5. HYGIENE ET MANUTENTION

- 5.1 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:
- a. doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé;
 - b. doit être exempt de parasites pouvant présenter des risques pour la santé; et
 - c. ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé.
- 5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.
- 5.3 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé en conformité:
- (i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)
 - (ii) du Code d'usages (recommandé) pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978).
 - (iii) du Projet de Code d'usages pour le poisson haché (ALINORM 81/18, Annexe VIII).

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 ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être "bâtonnets de poisson panés", "portions de poisson panées", "bâtonnets de poisson enrobés de pâte à frire" ou "portions de poisson enrobées de pâte à frire", selon le cas, ou tout autre nom spécifique utilisé conformément à la loi et à la coutume du pays où le produit est vendu et de telle façon que le consommateur ne soit pas induit en erreur.

6.1.2 L'étiquetage peut en outre comprendre une mention relative à l'espèce ou au mélange d'espèces.

6.1.3 En outre, l'étiquette doit porter le mot "surgelé" ou "congelé", selon l'usage courant du pays où le produit est vendu, pour désigner le produit soumis au traitement de congélation défini au paragraphe 2.3.

6.1.4 Si le paquet renferme des produits de dimensions non raisonnablement uniformes, ce fait doit être clairement signalé sur l'étiquette.

6.1.5 L'étiquette peut indiquer si les produits ont été préparés à partir de chair de poisson hachée, de filets de poisson ou d'un mélange des deux.

6.1.6 Les produits préparés à partir de matière première d'où les arêtes intramusculaires n'ont pas été retirées, doivent être étiquetés en conséquence, la mention pertinente devant être placée à proximité immédiate du nom du produit.

6.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés en termes génériques, le cas échéant, et par ordre décroissant selon leur proportion. Les prescriptions 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

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

6.4 Nom et adresse

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

6.5 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

6.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une marque indélébile en code ou en clair permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

6.7 Conditions d'entreposage et marquage de la date

Les conditions d'entreposage appropriées devraient être indiquées sur l'étiquette.

6.8 Instructions pour la cuisson

Des instructions pour la cuisson devraient figurer sur l'étiquette.

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse 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 Prélèvement d'échantillons pour les tests destructifs

Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour examiner la qualité du produit doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969).

7.2 Examen organoleptique

L'évaluation organoleptique du produit doit être effectuée uniquement par des personnes qualifiées.

7.3 Détermination du contenu net

Le poids net (non compris le matériau d'emballage) de chaque échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé. On déterminera si le contenu net est conforme à la déclaration en établissant la moyenne des résultats obtenus avec chacun des récipients d'un échantillon représentant un lot.

7.4 Estimation de la proportion de chair de poisson dans la partie centrale

La proportion de chair de poisson dans la partie centrale est estimée selon la méthode 18 002 de l'AOAC (13 Ed. 1980) ou selon une méthode de remplacement à mettre au point.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon du produit qui ne satisfait pas aux dispositions du paragraphe 3.3 doit être jugée "défectueuse".

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme aux spécifications de la présente norme applicables au produit final et au poids lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" telles qu'elles sont classifiées à l'Appendice C ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969) et lorsque le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, à condition qu'aucun des récipients ne soit trop peu rempli.

APPENDICE "A"

METHODES DE CUISSON POUR LES BATONNETS ET PORTIONS DE POISSON SURGELES -
PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE

L'échantillon congelé doit être cuit avant l'évaluation organoleptique selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet. Lorsqu'il n'y a pas de mode d'emploi ou que l'on ne dispose pas du matériel nécessaire pour cuire l'échantillon selon le mode d'emploi, l'échantillon congelé doit être cuit selon la ou les méthodes applicables citées ci-après:

Les techniques ci-après sont fondées sur la méthode 18.B01 de l'Association of Official Analytical Chemists, qui consiste à porter la température interne du produit à $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°F). La durée de la cuisson varie selon la dimension du produit et le matériel utilisé. Pour fixer le temps de cuisson, cuire un échantillon supplémentaire et utiliser un dispositif pour mesurer la température interne.

Dans les méthodes ci-après, les résultats des conversions entre unités métriques et $^{\circ}\text{F}$, pouces ou onces ont été arrondis pour faciliter les calculs. De légères variations de ces unités sont acceptables pour autant que la température interne du produit soit portée à $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (160°F).

BATONNETS OU PORTIONS DE POISSON PARTIELLEMENT CUITS (de toutes dimensions ou formes)

Méthode de cuisson au four

Répartir le produit sur une plaque à gâteaux ou dans un récipient plat peu profond. Introduire dans un four ventilé, préalablement chauffé à 200°C (400°F) jusqu'à ce que la température interne du produit ait atteint 70°C (160°F).

BATONNETS DE POISSON PANES CRUS (Le poids de chaque bâtonnet est défini à l'alinéa 2.1.1)

Petite friture

Placer de l'huile de cuisine liquide ou hydrogénée dans une poêle de façon à obtenir une couche d'environ 3 mm ($1/8''$). Attendre que l'huile soit chaude avant d'ajouter le produit. Laisser frire pendant 8 minutes en retournant le produit une fois.

Grande friture

Prendre une friteuse contenant 5 cm ($1\ 7/8''$) d'huile préchauffée à 180°C (360°F) et frire le produit pendant 4 minutes.

Grillade

Répartir uniformément le produit sur le grill. Faire cuire le produit pendant 10 minutes en le retournant une fois et en réglant la chaleur au besoin.

PORTIONS DE POISSON PANÉES CRUES (Le poids de chaque portion ne doit pas être inférieur à 50 g (1,8 oz) et ne doit pas dépasser 70 g (2,5 oz).

Petite friture

Placer de l'huile de cuisine liquide ou hydrogénée dans une poêle, de façon à obtenir une couche d'environ 6 mm (1/4"). Faire cuire le produit à feu moyen (175°C) (350°F) pendant 10 minutes en le retournant une fois.

Grande friture

Prendre une friteuse contenant 5 cm (1 7/8") d'huile. Chauffer l'huile à 175°C (350°F) et frire le produit pendant 5 minutes.

Autre méthode de cuisson

Le temps de cuisson varie selon la dimension du produit et le matériel utilisé; il faut aussi que l'enrobage des produits panés/enrobés de pâte à frire ait une couleur uniforme et soit croustillant. Le temps de cuisson se fonde sur la technique qui consiste à porter la température interne du produit à + 70°C (selon la méthode 18.003 de l'AOAC) (13 Ed. 1980). Il faut le retourner deux fois, la première lorsque sa température est de -5°C et la deuxième lorsqu'elle atteint +40°C. Pour déterminer le temps de cuisson et le moment où le produit doit être retourné, cuire un échantillon supplémentaire en utilisant un instrument pour mesurer la température interne. Il faut amener la température du produit à environ -18°C avant la cuisson, pour appliquer la méthode de cuisson normalisée.

Petite friture

Placer de l'huile/graisse liquide ou hydrogénée de saveur neutre dans une poêle, de préférence dotée d'un thermostat qui en règle la température. Chauffer à 170°C la couche de graisse fondue d'une épaisseur d'environ 3 mm, avant d'ajouter le produit (c'est-à-dire au moment où la lampe témoin s'éteint et où la température voulue est atteinte, mais il ne faudrait pas ajouter les échantillons avant que la lampe témoin se rallume et que la graisse est en train de chauffer).

Exemples

Des bâtonnets de poisson de 30 g (8,5 x 2,4 x 1,5) cuisent en environ 6 minutes et il faut les retourner au bout d'une minute et demie puis de 4 minutes. Des portions de poisson de 100 g (10 x 6 x 1,8 cm) prennent environ 12 minutes et il faudrait les retourner au bout de 3 minutes puis de 8 minutes.

APPENDICE "B"

DEFINITION DES DEFAUTS DES BATONNETS ET PORTIONS DE POISSON SURGELES - PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE

Présence d'enrobage détaché

Quantité excessive d'enrobage détaché dans le paquet.

Matière grasse (huile) en excès

Huile, en quantité perceptible, ayant taché l'intérieur et imprégné l'emballage.

Facilité de séparation

Lorsque l'on retire du paquet les unités à l'état congelé elles devraient se séparer facilement en exerçant une légère pression manuelle, sans causer de dommages et sans que le matériau d'emballage n'adhère à la surface du produit. Les unités de produit dont l'enrobage est endommagé ou qui se brisent au moment où on les détache en exerçant une légère pression manuelle sont considérées comme défectueuses.

Dimensions irrégulières

Dans le cas des modes de présentation cités en 2.2(i) et 2.2(iii) les dimensions irrégulières peuvent être dues au découpage incorrect ou non uniforme du bloc de poisson. Pour les bâtonnets de poisson, l'irrégularité des dimensions représente la différence (longueur plus largeur) entre le bâtonnet le plus grand et le plus petit d'une unité-échantillon. Pour les portions de poisson, l'irrégularité des dimensions, pour ce qui est des deux modes de présentation cités en 2.2.1 et 2.2.3, représente la différence de superficie entre la portion la plus grande et la plus petite d'une unité-échantillon.

Unités brisées

Unités brisées en deux ou plusieurs morceaux.

Unités crevassées

Une crevasse est une faille dans la couche d'enrobage dépassant 10 mm et pénétrant dans la masse.

Unités endommagées (autres que les unités brisées ou crevassées)

Le produit endommagé a été écrasé, aplati ou autrement abîmé au point d'en altérer sensiblement l'aspect.

Défaut de coloration de l'enrobage

La couleur des bâtonnets ou portions de poisson dont l'aspect diffère sensiblement de celui de la majorité.

Absence d'enrobage (non due à la facilité de séparation)

- (i) Unités panées crues ou partiellement cuites - toute unité dont plus de 15% de la surface sont dépourvus d'enrobage.
- (ii) Unités enrobées de pâte à frire - toute unité dont 2 cm² de la surface sont dépourvus d'enrobage.

Odeur et saveur (à l'état cuit)

Toute odeur ou saveur qui est déplaisante, par exemple rance ou gâtée.

Texture (à l'état cuit)

Toute texture de la chair de poisson (ou de la partie centrale) qui est déplaisante, par exemple spongieuse, caoutchouteuse, molle, gélatineuse, granuleuse ou coriace.

Matières étrangères

Toute matière, autre que le matériau d'emballage, qui ne provient pas du poisson ou de l'enrobage.

Défaut de coloration de la chair (à l'état cuit)

La couleur de la chair non caractéristique de l'espèce, (mais ne comprenant pas les caillots de sang, la membrane noire, la peau ou les écailles qui sont évalués séparément).

Arêtes

Toute arête dépassant les dimensions citées à l'Appendice "C". Toute arête dont le profil maximum peut s'inscrire dans un rectangle de $\sqrt{10 \times 3}$ mm n'est pas considérée comme une arête dans la classification des défauts. Toute arête dont le profil maximum sort des limites d'un rectangle de $\sqrt{40 \times 10}$ mm est considérée comme une "arête inacceptable". Toute arête dont le profil maximum sort des limites d'un rectangle de $\sqrt{10 \times 3}$ mm mais peut s'inscrire dans un rectangle de $\sqrt{40 \times 10}$ mm est considérée comme un défaut.

Caillots de sang

Tout caillot de sang de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension.

Membrane noire (paroi abdominale)

Tout fragment de membrane noire (paroi abdominale) de plus de 1,5 mm dans n'importe quelle dimension.

Parasites

Tout parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou parasite non enkysté de plus de 1 cm de longueur ou infestation parasitaire inadmissible du fait de sa couleur ou de toute autre caractéristique.

Peau (ne s'applique pas aux formes de présentation avec peau)

Tout morceau de peau de plus de 1 cm².

Écailles

Tout ensemble d'écailles ayant une superficie de plus de 1 cm².

Viscères

Tout fragment des organes internes.

Appendice C

TABEAU DE DEFAUTS POUR LES BATONNETS ET PORTIONS DE POISSON
PANES SURGELES

UNITE-ECHANTILLON

Si le poids de chaque bâtonnet ou portion de poisson est:

Une unité-échantillon comprendra le nombre ci-après de bâtonnets ou de portions de poisson

Inférieur à 50 g (1,8 oz.)
Supérieur à 50 g (1,8 oz.)

10
5

Consulter le plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées afin de déterminer l'effectif de l'échantillon.

- i) Pour les emballages contenant moins de 10 bâtonnets de poisson (chacun pesant 50 g ou moins), prélever un nombre suffisant de paquets pour obtenir 10 bâtonnets.
- ii) Pour les emballages contenant moins de 5 portions de poisson (chacune pesant 50 g ou moins), prélever un nombre suffisant de paquets pour obtenir 5 portions.

Défaut	Unité de mesure 10 - bâtonnets) 5 - portions) ou un nombre approprié de paquets	Catégories de défauts		
		Graves	Majeurs	Mineurs
A. PAQUET ENTIER A l'état congelé				
1. <u>Présence d'enrobage détaché en excès</u>	Plus de 0,75% du contenu déclaré — chaque récipient	-	-	2
2. <u>Matière grasse (huile) en excès</u>	Chaque récipient taché d'huile ou huile ayant filtré à travers le récipient	-	-	1
3. <u>Facilité de séparation</u>	Plus de 40% des bâtonnets ou des portions d'un paquet ne peuvent être séparés à la main. 20-40% des bâtonnets ou des portions se séparent difficilement à la main.	défectueuse 4	-	-
4. <u>Dimensions irrégulières</u>				
a) Bâtonnets - différence (longueur plus largeur) entre le bâtonnet le plus grand et le plus petit	Plus de 20 mm Plus de 10 mm et jusqu'à 20 mm	-	-	2 1
b) Portions - différence de superficie entre la portion la plus grande et la plus petite	Différence de superficie supérieure à 20% Différence de superficie entre 10 - 20%	-	-	2 1

Défaut	Unité de mesure 10-bâtonnets } ou un nombre 5-portions } approprié de paquets	Catégories de défauts		
		Graves	Majeurs	Mineurs
5. <u>Unités brisées</u> - séparées en deux ou plusieurs morceaux - écrasées ou aplaties	Plus de 20% des bâtonnets ou plus de 40% des portions 20-40% (portions) ou 10-20% (bâtonnets)	défectueuse 4	- -	- -
6. <u>Unités crevassées</u> - crevasse de plus de 10 mm pénétrant dans la masse	Plus de 20% des bâtonnets ou 40% des portions	-	2	-
7. <u>Unités endommagées</u> - unités mal formées ou autrement endommagées ou mutilées	10-20% (bâtonnets) 20-40% (portions)	-	-	2
8. <u>Défaut de coloration (enrobage)</u> - tache noire ou brune très foncée - la couleur de quelques bâtonnets ou portions est nettement différente de celle des autres	Un ou plusieurs bâtonnets ou portions du paquet sont affectés Plus de 20% des bâtonnets ou 40% des portions du paquet présentent des défauts de coloration	défectueuse -	- -	- 2
9. <u>Absence d'enrobage</u> a) Bâtonnets de poisson panés ou partiellement cuits b) Bâtonnets de poisson enrobés de pâte à frire c) Portions de poisson panées ou partiellement cuites d) Portions de poisson enrobées de pâte à frire	Plus de 20% des bâtonnets affectés 10-20% affectés Plus de 2 cm ² de la surface de chaque bâtonnet Plus de 40% des portions affectés 20-40% affectés Plus de 2 cm ² de la surface de chaque portion	[défectueuse] [4] - [défectueuse] [4] -	- - [2] - -	- - - -
B. <u>CONTENU EN POISSON</u> A l'état cuit	(10 bâtonnets ou 5 portions au total - enrobage enlevé)			
1. <u>Odeur/saveur</u>	Tout bâtonnet/portion franchement inadmissible	défectueuse	-	-
2. <u>Texture</u>	Tout bâtonnet/portion nettement spongieux, caoutchouteux, mou, coriace Tout bâtonnet/portion modérément spongieux, caoutchouteux, mou, coriace	défectueuse 4	- -	- -

B. CONTENU EN POISSON A l'état cuit	(10 bâtonnets ou 5 portions au total - enrobage enlevé)	Graves	Majeurs	Mineurs
3. <u>Arêtes</u> Arête inacceptable	10 mm x 3 mm mais moins de 40 mm x 10 mm 40 mm x 10 mm dans n'importe quelle autre dimension	- défectueuse	[4] -	- -
4. <u>Défaut de coloration de la chair</u> (la chair ne présente pas la couleur natu- relle de l'espèce)	Plus de 20% de bâtonnets, 40% des portions du poisson présentent un défaut de coloration 10-20% (bâtonnets) 20-40% (portions)	défectueuse 4	- -	- -
5. <u>Caillots de sang</u> - de plus de 5 mm dans n'importe quelle direction	- chaque cas	-	2	-
6. <u>Membrane noire</u> (paroi abdominale) - plus de 1,5 mm dans n'importe quelle direction	- chaque cas	-	2	-
7. <u>Parasites</u> Chaque parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou un parasite non enkysté de plus de 1 cm de long, ou un parasite inadmissi- ble du fait de sa couleur ou de toute autre caractéristi- que	- chaque cas	4	-	-
8. <u>Peau</u> - morceaux de plus de 1 cm ²	- chaque cas	-	2	-
9. <u>Écailles</u> - surface totale de plus de 1 cm ²	- chaque cas	-	2	-

B. CONTENU EN POISSON A l'état cuit	(10 bâtonnets ou 5 portions au total - enrobage enlevé)	Graves	Majeurs	Mineurs
10. Matières étrangères (Toute matière autre que le matériau d'emballage ne provenant pas du poisson ou de l'enrobage, ou non autorisée par la norme) matériau d'emballage	dans le paquet - chaque cas	défectueuse -	- 4	- -
11. Viscères (Toute partie des organes internes)	- chaque cas	-	2	-

N.B. Quand un bâtonnet ou une portion présente deux ou plusieurs défauts, seul le défaut le plus grave doit être retenu.

UNITE DEFECTUEUSE

Un paquet doit être considéré comme défectueux s'il a été pénalisé comme suit:

- a) plus de 4 points pour les défauts graves; ou
- b) plus de 12 points pour les défauts majeurs; ou
- c) plus de 14 points pour les défauts des trois catégories (y compris les défauts mineurs); ou
- d) plus de 12 points pour les défauts graves + majeurs; ou
- e) plus de 12 points pour les défauts graves + mineurs; ou
- f) plus de 14 points pour les défauts mineurs; ou
- g) plus de 14 points pour les défauts majeurs + mineurs.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POISSON SECHE SALE (KLIPPFISH)
DES FAMILLES DE L'ORDRE DES GADIFORMES

1. Champ d'application

La présente norme s'applique au poisson séché salé des espèces définies ci-dessous, destinées à la consommation sans transformation ultérieure.

2. Description

2.1 Définition du produit

Le poisson séché salé est le produit obtenu à partir de poissons

- a) des espèces appartenant aux familles des gadidae et des merlucciidae
- b) éviscéré, étêté, fendu ou coupé en filets, lavé, salé et séché. Toutes les parties du poisson doivent atteindre l'équilibre sel/eau avant le séchage.

2.2 Définition de la transformation

Les poissons destinés au salage et au séchage doivent être soumis à l'une des méthodes de salage définies à l'alinéa 2.2.1 et à l'une ou aux deux méthodes de séchage définies à l'alinéa 2.2.2. Lorsque le poisson est fendu, il faut opérer une coupure droite le long d'un des côtés de l'arête dorsale, allant du cou jusqu'à la nageoire caudale.

2.2.1 Salage

- a) Salage à sec (en pile). Il s'agit de la méthode qui consiste à mélanger le poisson avec du sel de qualité alimentaire appropriée et de le mettre en pile de manière à ce que la saumure en excès qui en résulte puisse s'écouler.
- b) Salage en saumure. Il s'agit de la méthode qui consiste à mélanger le poisson avec du sel de qualité alimentaire appropriée et de le conserver dans des récipients étanches dans la saumure qui en résulte, qui est formée par le sel dissout dans l'eau extraite des tissus du poisson. Le poisson est ensuite retiré du récipient et mis en pile pour permettre à la saumure de s'écouler.

2.2.2 Séchage

- a) Séchage naturel - Le poisson est séché en l'exposant au soleil et au vent.
- b) Séchage artificiel - Le poisson est séché à l'air chaud dans un séchoir.

2.3 Présentation

Le poisson séché salé, avec ou sans membrane noire (paroi abdominale), écaillé ou non, doit être présenté selon l'un des modes ci-après:

2.3.1 Poisson fendu - Poisson fendu dont les deux-tiers antérieurs de l'arête dorsale ont été éliminés.

2.3.2 Poisson fendu avec arête dorsale intacte - Poisson fendu avec arête dorsale intacte.

2.3.3 Filet - Poisson fendu et divisé en longueur en deux parties et dont les nageoires, les rayons, la queue, les os de la ceinture scapulaire et l'arête dorsale toute entière ont été éliminés.

2.3.4 Filets dont les arêtes sont partiellement enlevées - Poisson fendu et divisé en longueur en deux parties, et dont on a éliminé les nageoires, les rayons, la queue et toutes les arêtes, sauf les arêtes intra-musculaires.

2.3.5 Filets sans arêtes - Poisson fendu et divisé dans le sens de la longueur en deux parties et dont on a enlevé les nageoires, les rayons, la queue et toutes les arêtes, y compris les arêtes intra-musculaires.

2.3.6 Tranches - Poisson fendu ou filets coupés transversalement en morceaux raisonnablement uniformes.

2.3.7 Autres modes de présentation - Tout autre mode de présentation du produit sera autorisé à condition:

- i) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation spécifiés dans la présente norme;
- ii) qu'il soit conforme à toutes les dispositions de la présente norme;
- iii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette de manière à éviter toute confusion et à ne pas induire le consommateur en erreur.

2.3.8 Chaque récipient ne contiendra qu'une seule forme de présentation d'un produit provenant d'une seule espèce de poisson.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Matière première

Le poisson séché salé doit être préparé à partir de poissons salubres, appartenant aux espèces énumérées plus haut, et ils doivent être d'une qualité propre à la consommation humaine à l'état frais.

3.2 Sel

Le sel utilisé pour la production de poisson séché salé doit être propre et vierge, exempt de matières étrangères et de cristaux étrangers, ne présenter aucun signe visible de contamination par la saleté, l'huile, l'eau de caille ou autres matières étrangères, et répondre aux prescriptions spécifiées dans l'Appendice A de la présente norme.

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

Le poisson séché salé ne doit pas être entièrement fendu, déchiqueté ou brisé, la paroi abdominale ne doit pas être décomposée par les activités du foie, de la bile ou du contenu des intestins. Les poissons ne doivent pas être complètement pressés les uns contre les autres, ni présenter des signes graves de tâches de foie, ou de brûlures pendant le processus de séchage, ni des signes prononcés de moisissures halophiles (brun foncé), ou de bactéries halophiles roses).

3.3.2 Odeur

Le poisson séché salé doit avoir l'odeur caractéristique du produit et doit être exempt de toute odeur déplaisante.

4. Additifs alimentaires

(sous réserve de la confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires)

4.1 Agents de conservation

Acide sorbique et ses sels de calcium, de sodium et de potassium

Concentration maximale

Solution à raison de 1 g/kg pour traitement superficiel seulement.
0,6 mg/cm² de la superficie du produit.

5. Hygiène et manutention

5.1 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés en conformité des sections pertinentes des Codes suivants:

- i) Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976)
- iii) Code d'usages international recommandé pour le poisson salé (en cours d'élaboration - ALINORM 78/18A, Annexe X).

5.2 Dans toute 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'analyse, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes dans des proportions pouvant présenter des risques pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter des risques pour la santé; et
- c) ne doit contenir aucune substance toxique provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé.

6. Conditionnement

Tout récipient destiné au poisson séché salé doit être propre et sec et doit protéger les caractéristiques organoleptiques et autres caractéristiques de la qualité du produit pendant l'entreposage et le transport. Il ne doit transmettre au produit aucune odeur, saveur, couleur étrangères ou autre caractéristique étrangère.

7. Étiquetage

(sous réserve de la confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires)

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 ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "poisson séché salé" ou "klippfish" ou toute autre dénomination conforme à la loi, à la coutume ou aux pratiques du pays où le produit est vendu. En outre, l'étiquette doit porter à proximité du nom du produit les espèces de poissons à partir desquelles le produit a été préparé.

7.1.2 Pour les modes de présentation autres que ceux décrits à l'alinéa 2.3.1 "poisson fendu", le mode de présentation doit être déclaré à proximité du nom du produit, conformément aux alinéas 2.3.2 à 2.3.6, selon le cas. Si le produit est fabriqué conformément aux prescriptions de l'alinéa 2.3.7, l'étiquette portera à proximité immédiate du nom du produit, toute explication supplémentaire nécessaire pour éviter d'induire le consommateur en erreur.

7.2 Contenu net

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, d'après les règlements du pays où le produit est vendu.

7.3 Nom et adresse

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

7.4 Pays d'origine

7.4.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.4.2 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 d'étiquetage.

7.5 Identification des lots

Chaque récipient doit porter en permanence une marque en code ou en clair permettant d'identifier l'usine productrice et le lot.

8. Méthodes d'échantillonnage, d'examen et d'analyse

Les méthodes d'échantillonnage, d'examen et d'analyse décrites ci-après sont des méthodes d'arbitrage internationales.

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Défauts visuels et organoleptiques

En ce qui concerne les prescriptions citées au paragraphe 3.3 de la présente norme, le prélèvement d'échantillons dans les lots doit se faire conformément aux Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969).

8.1.2 Poids net - Le prélèvement d'échantillons pour déterminer le poids net doit être effectué conformément aux Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour déterminer le poids net (en cours d'élaboration).

8.2 Examen des défauts physiques et évaluation organoleptique

Les échantillons prélevés aux fins d'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes compétentes en la matière.

9. Classification des unités défectueuses

Une unité-échantillon qui ne satisfait pas aux dispositions des alinéas 3.3.1 ou 3.3.2 doit être jugée "défectueuse".

10. Acceptation des lots

Un lot est jugé conforme aux spécifications de la présente norme applicables aux produits finis lorsque:

- a) Le nombre total d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à la section 9 de la présente norme, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du Plan d'échantillonnage pertinent qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969), et
- b) le contenu moyen du lot déterminé selon les Plans d'échantillonnage appropriés pour la détermination du contenu net n'est pas inférieur au contenu net déclaré (les plans d'échantillonnage pour déterminer le contenu net restent encore à élaborer).

Appendice A

Spécifications pour le sel utilisé pour la production de poisson séché salé de la famille des gadidés

1. Le sel utilisé pour la production de poisson séché salé doit répondre aux spécifications du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire (en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires).

En outre, les prescriptions supplémentaires ou différentes qui figurent aux sections 2 et 3 ci-après sont applicables au sel utilisé pour la production de poisson séché salé des espèces gadidés.

2. Composition

2.1 Matière sèche totale: minimum 96 pour cent

2.2 Calcium: maximum 3 g/kg exprimé en Ca
Magnésium: maximum 1 g/kg exprimé en Mg

3. Contaminants

Cuivre: maximum 0,1 mg/kg exprimé en Cu
Fer: maximum 10 mg/kg exprimé en Fe

Annexe VIRESUME DES OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTSPROJET DE NORME POUR LE POISSON SECHE, SALE DE L'ORDRE DES GADIFORMESMEXIQUE

- 1) Nous proposons d'indiquer les teneurs en eau et en sel du produit.
- ii) Section 2.2.2b). Le séchage artificiel n'est pas nécessaire - il faudrait utiliser de l'air chaud.
- iii) Section 3.3.1. Le foie devrait être enlevé.
- iv) Il faudrait envisager la possibilité d'indiquer des prescriptions pour le sel à grande granulométrie qui est utilisé pendant ces traitements.

AFRIQUE DU SUD

2.1 Section 2.1b) Définition du produit. Le texte actuel de ce paragraphe ne mentionne pas le petit poisson séché, salé non étêté. Nous proposons par conséquent de le modifier de la manière suivante:

"b) éviscéré, étêté ou non étêté, fendu ou coupé en filets, lavé, salé et séché. Toutes les parties du poisson doivent atteindre l'équilibre sel/eau avant le séchage".

2.2 Section 2.2.1 Salage. Nous proposons de mentionner la troisième méthode de salage ci-après:

"c) Mise en saumure: Il s'agit de la méthode qui consiste à disposer le poisson dans un récipient étanche, immergé dans une saumure saturée. Un excès de sel peut être ajouté pour s'assurer que la saumure reste saturée. Le poisson est ensuite retiré du récipient et mis en pile sur une superficie répondant aux exigences de l'hygiène pour permettre à la saumure de s'écouler.

2.3 Section 2.2.2b) Séchage artificiel: Nous proposons de préciser qu'il s'agit d'un séchoir à température et humidité contrôlées.

2.4 Section 3.2 Sel. On devrait préciser à cette section que le sel devrait être exempt de microorganismes halophiles.

2.5 APPENDICE A - SPECIFICATIONS POUR LE SEL UTILISE DANS LA PRODUCTION DE POISSON SECHE SALE DE FAMILLES DE L'ORDRE DES GADIFORMES

2.5.1 Nous estimons que la limite pour le cuivre (0,1 mg/kg) est trop stricte. A notre connaissance, une limite maximale pour le cuivre de 2,5 mg/kg est en général considérée comme normale pour le sel destiné à la consommation humaine. En Afrique du Sud, les spécifications pour le sel destiné à la consommation humaine mentionnent une teneur en cuivre maximale autorisée de 2,5 mg/kg. Il serait surprenant que même le sel conservé sous vide ait une teneur en cuivre ne dépassant pas 0,1 mg/kg.

2.5.2 Le nombre maximal de microorganismes halophiles par gramme de sel devrait être précisé ou leur absence complète exigée, selon la décision que prendra le Comité.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR L'HARMONISATION DES TABLEAUX DE DEFAUTS
DES NORMES CODEX POUR LES FILETS DE POISSON (POINT 14 DE L'ORDRE DU JOUR)
ET LES BLOCS DE POISSON (POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR)

5 - 6 mai 1982

Le Groupe de travail était saisi de l'Avant-Projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et les mélanges de filets et de poisson haché (ALINORM 81/18, Annexe III) et du document de séance de la quinzième session intitulé "Rapport du Groupe de travail sur l'harmonisation des tableaux de défauts des normes Codex pour les filets de poisson, 3-4 mai 1982, point 14 de l'ordre du jour.

Le Groupe de travail a examiné des propositions visant à l'harmonisation des définitions, des descriptions et des points de pénalisation concernant les défauts qui figurent dans l'Avant-Projet de norme pour les blocs de filets de poisson et les mélanges de filets et de poisson haché avec les éléments semblables des normes Codex pour les filets de poisson.

Le Groupe de travail était composé des délégués et observateurs suivants:

<u>Nom</u>	<u>Pays</u>
H. Houwing	Pays-Bas
R.E. Mills	Canada
M. McGregor	République d'Afrique du Sud
W. Krane	République fédérale d'Allemagne
J. Fredriksen	Norvège
H. Blokhus	Norvège
T.J. Moreau	Etats-Unis
F.J. King	Etats-Unis
G. Valdimarsson	Islande
Hjalte Einarsson	Islande
M.A. Cockerill	Royaume-Uni
T. Quinn	Etats-Unis

Le Groupe de travail était placé sous la présidence de M. H. Houwing (Pays-Bas); M. F.J. King (Etats-Unis) et M. R.E. Mills (Canada) ont rempli les fonctions de rapporteurs.

Les résultats des débats du Groupe de travail figurent en annexe au présent rapport sous forme de Projets d'appendices révisés au Projet de normes pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélange de filets de poisson haché (ALINORM 81/18, Annexe III).

La question du défaut physique pour les arêtes a été examinée de manière approfondie du point de vue du consommateur (la version pour les arêtes en général et pour les arêtes dangereuses), du producteur et des inspecteurs. La proposition du Groupe de travail constitue un compromis entre ces trois points de vue.

Les débats du Groupe de travail consacrés aux nageoires et aux parties de nageoires ont tenu compte de considérations analogues.

Trois modes de présentation sont mentionnés pour les défauts dûs aux arêtes et aux nageoires. Il s'agit bien de modes de présentation et non de niveaux de qualité. Le Groupe de travail propose d'incorporer éventuellement ces modes de présentation dans le texte révisé de la norme.

Les modes de présentation pour arêtes et nageoires sont les suivants:

Mode de présentation 1: Filets sans arêtes, présentés comme entièrement débarrassés des arêtes conformément à la loi ou à l'usage du pays où le produit est vendu.

Mode de présentation 2: Filets, auxquels les arêtes, y compris les arêtes intramusculaires, ont été enlevées. Le produit peut être présenté comme étant "sans arête", (boneless, boned, deboned, clean cut) ou à l'aide d'autres termes, indiquant qu'il est raisonnablement exempt d'arête conformément à la loi ou à l'usage du pays dans lequel il est vendu.

Mode de présentation 3: Filets auxquels les arêtes autres que les arêtes intramusculaires ont été enlevées. Le produit peut être présenté à l'aide de termes appropriés conformément à la loi ou à l'usage du pays où il est vendu.

Le Groupe de travail a noté que le poids net, la déshydratation, l'irrégularité du bloc et le givrage sont déterminés à l'état congelé.

Il a noté que la question du poids net faisait l'objet de l'alinéa 7.2.1 et celle du givre de l'alinéa 7.2.2 de l'Avant-Projet de norme, au lieu de figurer dans les annexes.

Le Groupe de travail a noté que le défaut "petits morceaux" dans les normes pour les filets, telles que la norme pour les filets de merlu, n'est pas approprié pour la norme pour les blocs de filets.

Au sujet de la taille de l'unité-échantillon, le Groupe de travail a décidé d'utiliser un bloc de poisson entier pour l'examen à l'état congelé, 50% d'un bloc ou 4 kg au minimum pour l'examen à l'état décongelé, et un sous-échantillon de 500 g au minimum pour l'examen à l'état cuit.

Pour harmoniser la quantité de chair de poisson provenant de blocs de poisson à utiliser pour l'examen à l'état décongelé avec l'unité-échantillon de 1 kg recommandée dans la norme pour les filets de poisson, le Groupe de travail a proposé des points de pénalisation sur la base de 1 kg dans les annexes "C" et "D". Le nombre de points de pénalisation obtenus à l'état décongelé (en divisant le total des points de pénalisation par le poids en kg de l'unité-échantillon) est ajouté au nombre de points de pénalisation déterminé à l'état congelé (bloc entier), sur la base de la déshydratation et de l'irrégularité. Le total des points de pénalisation est alors utilisé pour déterminer si le bloc est acceptable conformément aux tolérances maximales admissibles mentionnées pour chaque espèce.

Au sujet du défaut "couleur" de l'Annexe "C", le Groupe de travail a noté que ce défaut n'était pas défini à l'Annexe "B". Il est possible qu'il s'applique spécialement aux blocs de mélange de filets et de chair hachée. Il est également possible qu'il s'applique aux colorations sombres non naturelles qui ne sont pas mentionnées sous "Caillots de sang et défauts de coloration". Le Groupe de travail a décidé de supprimer ce défaut "de coloration" et propose aux gouvernements de faire connaître leurs vues sur cette décision.

Au sujet du défaut dû aux arêtes, le Groupe de travail s'est demandé pourquoi les dimensions utilisées pour les normes pour les filets devaient être les mêmes que pour les blocs de poissons. Il recommande que les gouvernements fassent connaître leurs vues à ce sujet.

Le Groupe de travail estime que tous les tableaux qui figurent dans les appendices devraient être placés entre crochets et demande au Comité de prier les gouvernements de faire parvenir leurs observations à leur sujet.

APPENDICE "B"

"Definition des défauts des blocs surgelés de filets de poisson et de chair hachée de poisson"

Déshydratation (brûlure due au froid)

i) Intense

Déperdition d'eau excessive à la surface du bloc qui se voit clairement à la surface du produit, pénètre la surface et ne peut être facilement éliminée par grattage.

ii) Modérée

Déperdition d'eau à la surface du bloc qui masque la couleur, mais ne pénètre pas la surface, et peut être facilement éliminée par grattage.

Irrégularité des blocs

Vides, poches d'air, poches de glace, bords déchiquetés, angles émoussés ou manque d'uniformité de forme qui provoquerait une perte de produit après découpage; l'estimation se fait en déterminant le nombre minimal d'unités de 25 g (1 oz) qui pourraient être atteintes de manière préjudiciable. Aux fins de l'estimation de la perte de produit, l'unité type de 25 g (1 oz) doit avoir les dimensions suivantes: 10 x 2,5 x 1,6 cm (4 x 1 x 5/8").

8

Arêtes (y compris les arêtes intramusculaires et les rayons de nageoire isolés)

Défaut

Toute arête ou partie d'arête, y compris les rayons de nageoire isolés, d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou de diamètre égal ou supérieur à 2 mm est considérée comme un défaut.

Arête inacceptable

Toute arête, y compris les arêtes de nageoire dont le profil maximum dépasse un rectangle mesurant 40 x 10 mm dessiné sur une surface plane est considérée comme une "arête inacceptable".

Pour les méthodes de mesure voir Appendice "F".

Nageoires et fragments de nageoires

i) Blocs de filets

(Rayons extérieurs ou intérieurs des nageoires, réunis en amas de deux ou plus par une membrane).

ii) Blocs de hachés

Sans objet - apparaissent sous forme d'arêtes ou de membrane ou des deux.

Caillots de sang et défauts de coloration (y compris les meurtrissures)

i) Blocs de filets

- Tout grumeau ou masse de sang coagulé de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension.
- Tout défaut de coloration important, y compris les meurtrissures et les taches brunes, jaunes et les traces de mélanine de plus de 3 cm².

ii) Blocs de chair hachée

Tout grumeau ou masse nettement visible de sang coagulé et toute couleur nettement visible non caractéristique de l'espèce utilisée.

Peau, membrane (paroi abdominale), écailles et arête dorsale

i) Blocs de filets

- Dans le cas des blocs de filets sans peau, tout fragment de peau de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm².
- Dans le cas des blocs de filets avec peau ou sans peau, tout fragment de membrane noire (paroi abdominale) de plus de 3 cm² jusqu'à 10 cm² inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm².

ii) Blocs de chair hachée

Tout fragment nettement visible de peau, de membrane (blanche ou noire), d'écaille ou d'arête dorsale.

Parasites

Pour les méthodes de détection des parasites voir Appendice "G".

Tout parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou tout parasite non enkysté de plus de 1 cm de long.

Tout parasite enkysté de diamètre inférieur à 3 mm ou tout parasite non enkysté de longueur inférieure à 1 cm.

Une infestation par des parasites se reconnaît à sa couleur, à un ramollissement de la chair du poisson ou à d'autres signes.

Écailles

i) Filets avec peau

Toute zone couverte d'écailles de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² inclusivement. Toute écaille de 10 cm² puis chaque zone complète de 5 cm².

ii) Filets sans peau

Premières 5 à 10 écailles détachées.

En plus de 10 écailles détachées, chaque ensemble complet de 5 écailles détachées.

Odeur et saveur

Toute odeur franchement désagréable à l'état décongelé.

Toute odeur ou saveur franchement désagréable à l'état cuit.

Texture

Toute texture qui, à l'état décongelé ou après cuisson, n'est absolument pas caractéristique de l'espèce ou est spongieuse, molle, gélatineuse ou coriace.

Viscères

Tout fragment d'organes internes.

Matières étrangères

i) Toute matière autre que l'emballage ne provenant pas du poisson, ou n'étant pas autorisée par la norme.

ii) Matériel d'emballage

Proportion de poisson haché

Le pourcentage déclaré de poisson haché dans un bloc, tel qu'il est stipulé à l'alinéa 6.1.6 et déterminé selon les indications de l'alinéa 7.2.5, doit être exact à []% près du contenu net en poisson.

APPENDICE "C"

Tableau de défauts pour les blocs congelés de filets de poisson et de mélanges de filets et de chair hachée de poisson

Note: L'inspection des blocs de poisson contenant un mélange de filets et de chair de poisson hachée doit se faire à l'aide du présent Appendice pour les filets et de l'Appendice "D" pour la chair de poisson hachée.

Nature du défaut

Points de pénalisation

Lorsque l'inspection de l'unité-échantillon est terminée, calculer la pénalisation sur la base d'un kg en divisant le total des points de pénalisation par le nombre de kg de l'échantillon inspecté.

ETAT CONGELE (Bloc échantillon entier)

1. Déshydratation

a) Intense

i) Plus de 10% de la superficie

Défectueux

ii) Plus de 1% et jusqu'à 10% inclusivement de la superficie

4

b) Modéré

i) Plus de 10% de la superficie

2

2. Irrégularité des blocs (en nombre minimum d'unités affectées)

a) Déperdition de 2 à 5%

1

b) Déperdition supérieure à 5% et jusqu'à 10%

2

c) Chaque déperdition supplémentaire de 10%

2

Points de pénalisation

ETAT DECONGELE (50% du bloc échantillon ou 4 kg au minimum)

3.	<u>Arête, nageoire, partie de nageoire et rayon de nageoire isolé</u>	
a)	Mode de présentation 1 des blocs de filets chaque arête sans tenir compte de la taille chaque arête inacceptable	8 Défectueux
b)	Mode de présentation 2 des blocs de filets chaque défaut d'arête chaque arête inacceptable	2 Défectueux
c)	Mode de présentation 3 des blocs de filets chaque défaut d'arête chaque arête inacceptable	2 Défectueux
4.	<u>Caillots de sang et défauts de coloration (y compris les meurtrissures)</u>	
a)	Chaque <u>caillot</u> > 5 mm dans n'importe quelle dimension	2
b)	Chaque <u>défaut de coloration</u> ou meurtrissure important de 3 à 10 cm ² inclusivement	4
c)	Au-dessus de 10 cm ² , chaque zone complète de 5 cm ² supplémentaire	2
5.	<u>Peau et membrane</u>	
a)	Blocs sans peau	
i)	Chaque fragment de peau et chaque fragment de membrane noire de plus de 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ² inclusivement	4
ii)	Chaque zone complète de 5 cm ² supplémentaire	2
b)	Blocs avec peau	
i)	Chaque fragment de membrane noire de plus de 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ² inclusivement	4
ii)	Chaque zone complète de 5 cm ² supplémentaire	2
6.	<u>Ecailles</u>	
a)	Filets avec peau, écaillés	
i)	Chaque zone couverte d'écailles de plus de 3 cm ² et jusqu'à 10 cm ² inclusivement	2
ii)	Plus de 10 cm ² avec écailles, chaque zone supplémentaire complète de 5 cm ²	2
b)	Filets sans peau	
i)	Premières 5 à 10 écailles détachées	2
ii)	Chaque ensemble complet de 5 écailles détachées au delà de 10 écailles détachées	2
7.	<u>Viscères</u>	
	Chaque cas	8
8.	<u>Parasites</u>	
i)	Chaque grand parasite tel que défini	4
ii)	Chaque petit parasite tel que défini	2
iii)	Infestation de parasites Chaque filet affecté	8

	<u>Points de pénalisation</u>
9. <u>Matières étrangères</u>	
i) Autres que le matériau d'emballage; chaque cas	Défectueux
ii) Matériau d'emballage; chaque cas	2
10. <u>Odeur</u> (de cru) franchement déplaisante	Défectueux
11. <u>Texture</u> (de cru) franchement déplaisante	Défectueux
<u>ETAT CUIT</u> (sous-échantillon de 500 g au minimum (1 lb))	
12. <u>Odeur ou saveur</u>	
Franchement déplaisante	Défectueux
13. <u>Texture</u>	
Chair nettement spongieuse, caoutchouteuse, molle, gélatineuse ou coriace	Défectueux
<u>Tolérance maximale admissible pour les défauts</u>	

Le total des points de pénalisation calculé sur la base de un kilogramme est arrondi à l'unité entière la plus proche.

Une unité-échantillon est considérée défectueuse si le total des points de pénalisation est supérieur à [20] pour les espèces de la famille des gadidae (morue, églefin et merlu) et [32] pour les espèces de la famille des Scorpaenidae (rouget) ou des Pleuronectiformes (poisson plat)

APPENDICE "D"

TABLEAU DE DEFAUTS POUR LES BLOCS CONGELES DE CHAIR HACHEE DE POISSON

<u>Nature du défaut</u>	<u>Points de pénalisation</u>
<u>ETAT CONGELE</u> (bloc échantillon entier)	
1. <u>Déshydratation</u>	
a) Intense	
i) Plus de 10% de la superficie	Défectueux
ii) Plus de 1% et jusqu'à 10% inclusivement	4
b) Modérée, plus de 10% de la superficie	2
2. <u>Irrégularité des blocs</u> (en nombre minimum d'unités affectées)	
a) Déperdition de 2 à 5%	1
b) Déperdition supérieure à 5% et jusqu'à 10%	2
c) Chaque déperdition supplémentaire de 10%	2
<u>ETAT DECONGELE</u> (50% du bloc échantillon ou 4 kg au minimum)	
3. <u>Arête</u>	
Chaque défaut d'arête	2
Chaque arête inacceptable	Défectueux
4. <u>Caillots de sang, défauts de coloration, peau, membrane, écailles, arête dorsale</u>	
a) 10-25 cas	2
b) 26-40 cas	4
c) au-dessus de 40 cas, chaque groupe de 15 cas	2
5. <u>Parasites</u> - chaque cas	4
6. <u>Matières étrangères</u>	
i) Autres que le matériau d'emballage; chaque cas	Défectueux
ii) Matériau d'emballage; chaque cas	2

	<u>Points de pénalisation</u>
7. <u>Odeur</u> (de cru) franchement déplaisante	Défectueux
8. <u>Texture</u> (crue) franchement déplaisante	Défectueux
<u>ETAT CUIT</u> (sous échantillon de 500 g au minimum)	
9. <u>Odeur et saveur</u> franchement déplaisante	Défectueux
10. <u>Texture</u> franchement déplaisante	Défectueux
<u>Tolérance maximale admissible pour les défauts</u>	

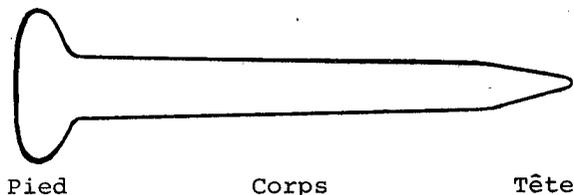
Le total des points de pénalisation calculé sur la base de un kilogramme est arrondi à l'unité entière la plus proche.

Une unité-échantillon est considérée défectueuse si le total des points de pénalisation est supérieur à [20].

APPENDICE "F"

Arête - Mesure du défaut

Définition du diamètre de l'arête (corps)



Le diamètre de l'arête est représenté par la largeur maximale du corps, mesurée entre le "pied" et la "tête".

Méthodes proposées pour la mesure du défaut "Arête".

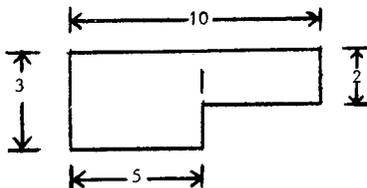
Méthode 1: Effectuer les mesures à l'aide d'un pied à coulisse, d'un micromètre ou d'un instrument équivalent.

Méthode 2: Dessiner les lignes parallèles sur une feuille de papier pour indiquer les dimensions maximales admises.

Méthode 3: Dessiner un rectangle ayant les dimensions maximales admises sur une surface plane solide.

Méthode 4: Tracer un dessin ayant les dimensions maximales admises sur une surface plane solide.

Exemple:



APPENDICE "G"

Détection des parasites par mirage

Placer un échantillon sur une feuille d'acryle de 5 mm d'épaisseur translucide à 45% et mirer à l'aide d'une source lumineuse de 1 500 lux placée 30 cm au-dessus de la feuille d'acryle.

Une infestation de parasites peut être détectée par la procédure du mirage, par un examen visuel ou par toute autre méthode appropriée.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR L'HARMONISATION DES
TABLEAUX DE DEFAUTS DANS LES NORMES CODEX POUR LES FILETS DE POISSON

3-4 mai 1982

Le Groupe de travail était composé des délégués et observateurs suivants:

<u>Noms</u>	<u>Pays</u>
T. McGregor	République d'Afrique du Sud
T.C. Bennett	République d'Afrique du Sud
Jan Fredriksen	Norvège
J. Gjerde	Norvège
H. Blokhus	Norvège
M.A. Cockerill	Royaume-Uni
W. Krane	République fédérale d'Allemagne
R.E. Mills	Canada
H. Houwing	Pays-Bas
Mme F. Soudan	France
F.J. King	Etats-Unis
Arne Sjöqvist	Suède
Hjalte Einarsson	Islande

Le Groupe de travail était placé sous la présidence de M. H. Houwing (Pays-Bas); M. F.J. King (Etats-Unis) a rempli les fonctions de rapporteur.

Le Groupe de travail a examiné des propositions visant à l'harmonisation des définitions, des descriptions et des points de pénalisation concernant les défauts qui figurent dans les quatre normes Codex pour les filets de poisson surgelés (morue et églefin, rascasse du nord, poissons plats, merlu). Les conclusions des débats du Groupe de travail se trouvent en Annexe au présent rapport. Des observations concernant certains défauts sont résumées aux paragraphes ci-après.

La question du défaut physique pour les arêtes a été examinée de manière approfondie du point de vue du consommateur (aversion pour les arêtes en général et notamment pour les arêtes dangereuses), du producteur et des inspecteurs. La proposition du Groupe de travail constitue un compromis entre ces trois points de vue.

Dans ses débats consacrés aux nageoires et aux parties de nageoires, le Groupe de travail a tenu compte de considérations analogues.

Trois modes de présentation sont mentionnés pour les défauts dûs aux arêtes et aux nageoires. Il s'agit bien de modes de présentation et NON de niveaux de qualité. Le Groupe de travail propose d'incorporer éventuellement ces modes de présentation dans le texte révisé de la norme.

Les modes de présentation pour arêtes et nageoires sont les suivants:

- Mode de présentation 1 Filets sans arêtes, présentés comme entièrement débarrassés des arêtes, conformément à la loi ou à l'usage du pays où le produit est vendu.
- Mode de présentation 2 Filets auxquels les arêtes, y compris les arêtes intramusculaires, ont été enlevées. Le produit peut être présenté comme étant "sans arête", (boneless, boned, deboned, clean cut) ou à l'aide d'autres termes indiquant qu'il est raisonnablement exempt d'arête, conformément à la loi ou à l'usage du pays dans lequel il est vendu.
- Mode de présentation 3 Filets auxquels les arêtes autres que les arêtes intramusculaires ont été enlevées. Le produit peut être présenté à l'aide de termes appropriés, conformément à la loi ou à l'usage du pays où il est vendu.

Le Groupe de travail s'est aperçu que le défaut physique "filets écorchés et déchirés", qui figure dans la norme pour les filets de merlu n'est pas mentionné dans les autres normes pour les filets. Il a reconnu que ce défaut pouvait provenir de la machine à enlever les filets, des conditions biologiques du poisson ou de la nécessité de parer les filets pour enlever les parasites, les caillots de sang, les autres défauts de coloration et pour supprimer les tranches en V. Le Groupe de travail s'est en outre demandé comment mesurer ce défaut d'apparence et a demandé au Comité d'inviter les gouvernements à faire connaître leur avis à ce sujet.

Après avoir examiné chacun de ces défauts, le Groupe de travail a ajouté des tolérances maximales admissibles aux tableaux des défauts de chaque norme. Reconnaissant que de nombreuses modifications avaient été apportées à ce tableau, le Groupe de travail a placé les tolérances maximales admissibles entre crochets. Les observations des gouvernements sont donc demandées à leur sujet.

Le Groupe de travail estime également que tous les tableaux qui figurent dans les appendices devraient être placés entre crochets; il demande au Comité d'inviter les gouvernements à faire parvenir leurs observations à leur sujet.

PROPOSITION POUR L'HARMONISATION DES TABLEAUX DE DEFAUTS RECOMMANDES DES NORMES POUR LES FILETS
SURGELES DE MORUE/EGLEFIN, DE RASCASSE DU NORD, DE POISSONS PLATS ET DE MERLU

PROJET DE RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR L'HARMONISATION

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION (unité d'échantillonnage d'un kg)			
		MORUE/EGLEFIN	PERCHE	POISSONS PLATS	MERLU
<u>Déshydratation (brûlure due au froid)</u>					
i) Déshydratation intense Déperdition d'eau excessive à la surface de l'échantillon qui se voit clairement à la surface du produit, pénètre la surface et ne peut pas être facilement éliminée par grattage	Plus de 10% de la superficie Plus de 1% et jusqu'à 10% inclusivement de la superficie	Défectueux 4	Défectueux 4	Défectueux 4	Défectueux 4
ii) Déshydratation modérée. Déperdition d'eau à la surface du bloc, qui masque la couleur, mais ne pénètre pas la surface et peut être facilement éliminée par grattage.	Plus de 10% de la superficie	2	2	2	2
<u>Matières étrangères</u>					
i) Toute matière ne provenant pas du poisson ou n'étant pas autorisée par la norme, sauf le matériau d'emballage	Dans chaque cas	Défectueux	Défectueux	Défectueux	Défectueux
ii) Matériau d'emballage	Dans chaque cas	2	2	2	2
<u>Viscères</u>					
Tout fragment d'organes internes	Dans chaque cas	8	8	8	8
<u>Parasites</u>					
	Parasites ou infestations parasitaires décelés par mirage. Tout parasite ou infestation parasitaire décelable sur une feuille				

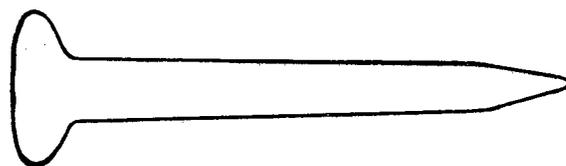
DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION (unité d'échantillonnage d'un kg)			
		Morue /églefin	perche	poissons plats	merlu
<u>Parasites</u> (suite)	de matière acrylique, avec 45% de translucidité et mirage avec une source lumineuse de 1 500 lux placée à 30 cm au-dessus de la feuille				
Tout parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre (> 3mm) ou tout parasite non enkysté de plus de 10 mm de longueur (> 10mm de longueur).	Dans chaque cas	4	4	4	4
Tout parasite enkysté de moins de 3mm de diamètre (< 3mm) ou tout parasite non enkysté de moins de 10 mm de longueur (< 10mm de longueur)	Dans chaque cas	2	2	2	2
Infestation parasitaire	Décelée par mirage ou par une autre méthode appropriée Chaque filet affecté	-	-	-	8
<u>Meurtrissures</u>					
Sang diffus causant des zones manifestement décolorées (rougeâtres, brunâtres ou grisâtres)	Chaque zone >3 cm ² - <10 cm ² Chaque zone supplémentaire complète de 5 cm ²	4 2	4 2	4 2	4 2
<u>Décoloration</u>					
Défaut de coloration important causé par les dépôts de mélanine, les taches de bile, les taches de foie, etc.	Chaque cas 3 cm ² - 10 cm ² Chaque zone supplémentaire complète de 5 cm ²	4 2	4 2	4 2	
<u>Caillots de sang (taches)</u>					
Tout grumeau ou masse de sang	Chaque zone supérieure à 5 mm dans n'importe quelle dimension	2	2	2	2

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION (unité d'échantillonnage d'un kg)			
		Morue/églefin	perche	poissons plats	merlu
Membrane noire (paroi abdominale) (ne comprend pas les membranes blanches)	Chaque zone supérieure à 5 cm ² jusqu'à et y compris 10 cm ² .	4	4	4	4
	Chaque zone supplémentaire complète de 5 cm ²	2	2	2	2
<u>Arêtes</u> (y compris les arêtes intramusculaires et les rayons individuels) <u>Applicable aux modes de présentation 1, 2 et 3</u> Le défaut "arête" est représenté par une arête ou une partie d'arête d'une longueur de 10,0mm ou plus <u>OU</u> d'un diamètre (corps) de 2,0 mm ou plus. Toutefois, une arête de moins de 5 mm de long n'est pas considérée comme un défaut si son diamètre (sa largeur) est inférieure à 3 mm. <u>Applicable seulement au mode de présentation 1</u> Petite arête présente dans une unité-échantillon ne constituant pas un défaut dans les modes de présentation 2 ou 3 <u>Arêtes: défaut critique</u> (applicable à tous les modes de présentation) Toute arête considérée comme un défaut dont le profil maximum ne peut <u>PAS</u> s'inscrire dans un rectangle tracé sur une superficie plane solide de 40 x 10 mm (400 mm ²). Les arêtes intramusculaires de toutes dimensions sont exclues dans le mode de présentation 3	<u>Mode de présentation 1:</u> Chaque défaut Arête inacceptable	8	8	8	8
	<u>Mode de présentation 2:</u> Chaque défaut Arête inacceptable	2	2	2	2
	<u>Mode de présentation 3</u> Chaque défaut à l'exclusion des arêtes intramusculaires	2	2	2	2
	Défaut critique ne concernant pas les arêtes intramusculaires	Défectueux	Défectueux	Défectueux	Défectueux

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION (unité d'échantillonnage d'un kg)			
		Morue/églefin	perche	poissons plats	merlu
<u>Nageoires et fragment de nageoires</u> (Rayons extérieurs ou intérieurs des nageoires, réunis en amas de 2 ou plus par une membrane)	<u>Mode de présentation 1</u> Chaque nageoire ou fragment de nageoire jusqu'à 3 cm ² inclus) Chaque cas	4	4	4	4
	Au delà de 3 cm ² , chaque surface supplémentaire de 3 cm ² Chaque cas supplémentaire	4	4	4	4
	<u>Modes de présentation 2 et 3</u> Chaque cas	4	4	4	4
	Chaque cas supplémentaire	2	2	2	2
<u>Ecaillés</u>	<u>Filets avec peau - écaillés</u> Toute zone couverte d'écailles de plus de 3 cm ² et jusqu'à moins de 10 cm ²	2	2	2	2
	Au-dessus de 10 cm ² , chaque zone complète de 5 cm ²	2	2	2	2
	<u>Filets sans peau</u> Première 5 à 10 écailles détachées	2	2	2	2
	Au-delà de 10 écailles détachées, chaque ensemble complet supplémentaire de 5 écailles détachées	2	2	2	2
<u>Odeur et Saveur</u> Odeur déplaisante à l'état décongelé Odeur ou saveur déplaisante à l'état cuit	Toute odeur qui est franchement déplaisante	Défectueux	Défectueux	Défectueux	Défectueux
	Toute odeur ou saveur qui est franchement déplaisante à l'état cuit	Défectueux	Défectueux	Défectueux	Défectueux

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION (unité d'échantillonnage d'un kg)			
		morue/églefin	perche	poissons plats	merlu
<u>Texture</u> Toute texture qui, soit à l'état décongelé, soit après la cuisson, n'est pas caractéristique de l'espèce	Toute texture qui n'est pas nettement caractéristique de l'espèce ou qui est spongieuse, molle, gélatineuse ou coriace	Défectueux	Défectueux	Défectueux	Défectueux
<u>Peau</u> (filets sans peau) Ne concerne <u>pas</u> la membrane sous cutanée	Tout fragment de peau allant de 3 cm ² à 10 cm ²	4	4	4	4
	Au-dessus de 10 cm ² , chaque zone complète de 5 cm ²	2	2	2	2
<u>Brisures</u> (ne s'applique pas aux filets provenant de blocs) Un morceau de filet pesant moins de 30 g	Unité-échantillon provenant d'un emballage de 1 kg ou plus: chaque cas dépassant une brisure	4	4	<u>Note:</u> 4 Par brisure on entend un morceau pesant moins de 25 g	4
	Unité-échantillon provenant d'un emballage de poids inférieur à 1 kg; chaque cas dépassant une brisure	4	4		4
<u>Filets écorchés et déchirés</u> Tranche longitudinale notablement et excessivement irrégulière	Chaque cas	-	-	-	1
Une unité-échantillon est considérée comme étant défectueuse lorsque le total des points de pénalisation dépasse		(20)	(32)	(32)	(20)

Note: Définition du diamètre de l'arête (corps)



Pied

Corps

Tête

Le diamètre de l'arête est représenté par la largeur maximale du corps, mesurée entre le "pied" et la "tête".

Note: Méthodes proposées pour la mesure du défaut "Arête".

Méthode 1: Effectuer les mesures à l'aide d'un pied à coulisse, d'un micromètre ou d'un instrument équivalent.

Méthode 2: Dessiner les lignes parallèles sur une feuille de papier pour indiquer les dimensions maximales admises.

Méthode 3: Dessiner un rectangle ayant les dimensions maximales admises sur une surface plane solide.

Méthode 4: Tracer un dessin ayant les dimensions maximales admises sur une surface plane solide.

Exemple:

