

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 5797 Câbles Foodagri

ALINORM 78/18

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS Douzième session, 1978

RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE Bergen (Norvège), 27 septembre - 2 octobre 1976

F

INTRODUCTION

1. Sur l'aimable invitation du Gouvernement de la Norvège, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa onzième session à Bergen (Norvège), du 27 septembre au 2 octobre 1976, sous la présidence de M. O.R. Braekkan (Norvège). Le président a souhaité plus particulièrement la bienvenue au délégué du Gabon, dont le pays était représenté pour la première fois.
2. M. K. Vartdal, Directeur général des pêches de la Norvège, a souhaité la bienvenue aux participants au nom des autorités norvégiennes. Il a fait observer qu'un certain nombre de normes en étaient maintenant au stade de l'acceptation et que la Norvège, pour sa part, était en train de les faire traduire en norvégien, afin qu'elles puissent être examinées en vue de leur harmonisation avec la législation nationale.
3. Il a exprimé le souhait que d'autres gouvernements prennent des mesures analogues, de façon à faire progresser la réalisation des objectifs du Codex, à savoir protéger le consommateur et favoriser la loyauté des pratiques commerciales. En ce qui concerne les Codes d'usages - dont deux ont été adoptés par la Commission à sa récente session, il a estimé que ceux-ci sont extrêmement utiles au secteur halieutique et il a souhaité un plein succès au Comité dans l'examen des codes dont il sera saisi à la présente session.
4. Ont assisté à la session les délégations des 33 pays ci-après:

Australie	Gabon, Rép. du	Nigéria
Belgique	Allemagne, Rép. féd. d'	Norvège
Brésil	Inde	Pérou
Bulgarie	Irlande	Pologne
Canada	Islande	Portugal
Cuba	Japon	Sénégal
Tchécoslovaquie	Maroc	Espagne
Danemark	Mexique	Suède
Finlande	Pays-Bas	Suisse
France	Nouvelle-Zélande	Yougoslavie
Etats-Unis d'Amérique	Royaume-Uni	Afrique du Sud (Observateur)

Etaient également présents à titre d'observateurs les représentants des cinq organisations internationales ci-après:

Association des Industries de Poisson de la CEE (AIPCEE)
Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Institut International du Froid (IIF)
Association Internationale des Producteurs de Pectine
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.

w/k2855

ELECTION DES RAPPORTEURS

5. Sur proposition du Président, le Comité nomme Mr. I.M.V. Adams (Royaume-Uni) et Mlle F. Soudan (France) rapporteurs de la session.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

6. L'ordre du jour a été adopté sans modification.

EXAMEN DES QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE ET AYANT FAIT L'OBJET D'UN DEBAT PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (11ème session) ET DIVERS COMITES DU CODEX

Questions découlant de la 11ème session de la Commission du Codex Alimentarius (mars/Avril 1976 - ALINORM 76/44

Etat d'avancement des normes et des codes

7. Le Comité note que la Commission a adopté les normes suivantes, avec quelques amendements, en tant que normes recommandées à l'étape 8 de la procédure:

- Projet de norme pour les filets surgelés de poissons plats (ALINORM 76/18, Annexe II)
- Projet de norme pour la chair de crabe en conserve (ALINORM 76/18, Annexe IV)
- Projet de norme pour les crevettes surgelées (ALINORM 76/18A, Annexe III)

8. La Commission a souscrit à la recommandation du présent Comité (ALINORM 76/18A, par. 65), selon laquelle il faudrait prévoir des modes de présentation des produits non spécifiquement désignés dans la section "Description"; elle a en outre approuvé une proposition du Groupe d'experts de la normalisation des denrées surgelées - confirmée par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires - en vue d'insérer une nouvelle disposition d'étiquetage portant sur ces autres modes de présentation. En donnant son accord à la disposition de caractère général pour les autres modes de présentation, la Commission a confirmé qu'elle ne revenait pas pour autant sur la décision prise lors de sa dixième session, mais qu'il s'agissait plutôt d'une dérogation ayant pour but de faire face à des circonstances particulières liées aux normes auxquelles la nouvelle disposition s'applique (ALINORM 76/44, par. 276).

9. La Commission a fait observer que la procédure adoptée par le présent Comité, consistant à autoriser l'utilisation d'un terme figurant traditionnellement dans le nom du produit - par exemple "crevette" (prawn) pour des espèces qui ne sont pas véritablement des crevettes: Dublin Bay Prawn - a également été appliquée par d'autres comités. Le Comité note que la Commission a prié le Comité sur les principes généraux d'étudier la question générale de l'emploi de ces termes dans les normes, compte tenu d'un document que devra préparer la France sur la nécessité d'une plus grande souplesse dans l'élaboration des normes (ALINORM 76/44, par. 97-98, 326).

10. Le Comité note que la Commission a souscrit à sa recommandation et à celle du Comité sur l'hygiène alimentaire et qu'elle a adopté les deux codes suivants à l'étape 8 de la procédure, en omettant les étapes 6 et 7:

- Code d'usages pour le poisson frais (ALINORM 76/13A, Annexe II) et
- Code d'usages pour les produits de la pêche en conserve (ALINORM 76/13A, Annexe III)

Questions relatives aux additifs alimentaires

11. Le Comité note que la Commission a demandé aux comités s'occupant de produits d'être extrêmement précis lorsqu'ils proposent des dispositions pour des additifs alimentaires ayant une interaction avec les aliments ou subissant une modification quelconque dans les aliments. Le Comité fournira des paramètres analytiques et des méthodes d'analyse appropriés, sur la base desquels il sera possible de vérifier la conformité de ces dispositions (ALINORM 76/44, par. 48). On a également noté que la Commission a confirmé le principe du transfert des additifs dans les aliments en tant que guide à l'intention des comités de produits lors de l'élaboration des normes (ALINORM 76/44, par. 121).

12. Le Comité a été informé de l'accord donné par la Commission à une proposition du Comité sur les additifs alimentaires, selon laquelle les modifications apportées au statut des additifs en ce qui concerne leur confirmation dans les normes à l'étape 9 peuvent être dispensées de la Procédure d'amendement (ALINORM 76/44, par. 122). Cette décision s'applique à la Norme pour les crevettes en conserve (CAC/RS 37-1970), dans laquelle l'emploi de l'amarante et de l'érythrosine (30 mg/kg, seules ou en combinaison avec d'autres colorants) a été respectivement "confirmé à titre provisoire" et "confirmé" (ALINORM 76/12, App. II, par. 16-17).

13. Le Comité prend note des instructions de la Commission, selon lesquelles les gouvernements devront être invités à fournir des renseignements sur les contaminants - notamment les métaux lourds - pour tous les produits faisant l'objet de normes en cours d'élaboration (ALINORM 76/44, par. 253 - voir aussi par. 154 du présent rapport).

Comité sur l'hygiène alimentaire

14. Le Comité a été informé de l'amendement apporté au mandat du Comité sur l'hygiène alimentaire, en vertu duquel il devra examiner les dispositions d'hygiène figurant non seulement dans les normes mais aussi dans les codes (ALINORM 76/44, par. 138). Le Comité prend note de la recommandation de la Commission, selon laquelle les comités de produits doivent être représentés lorsque leurs travaux sont examinés par le Comité sur l'hygiène (ALINORM 76/44, par. 138).

Etudes sur les produits - Nouvelles normes

15. Le Comité a été informé qu'à sa prochaine session, la Commission sera saisie d'une recommandation du Comité de coordination pour l'Europe concernant la possibilité de normaliser le vinaigre. Le Comité note également que le Comité sur les additifs alimentaires a été prié de préparer une norme pour le sel de qualité alimentaire.

Questions découlant de la 13ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (mai 1976 - ALINORM 78/13)

16. Le Comité note qu'à sa prochaine session, le Comité sur l'hygiène alimentaire examinera l'opportunité de revoir, après un certain nombre d'années, les codes qui ont été portés à l'étape 8 de la Procédure (ALINORM 78/13, par. 41). Le Comité note aussi que le Code d'usages en matière d'hygiène - Principes généraux d'hygiène alimentaire - est en cours de révision. Les amendements corollaires aux codes d'usages pour les poissons et les produits de la pêche pourront être étudiés en temps voulu. (Comité exécutif, ALINORM 76/4, par. 27). Le Comité convient d'aborder les questions liées à des normes et codes spécifiques au moment où ces documents sont examinés au cours de la session.

Questions découlant de la 11ème session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (mars 1976 - ALINORM 76/22A).

17. Le Comité note que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui, à sa dernière session, s'était limité à examiner les sections d'étiquetage des normes à l'étape 8, a donné son approbation générale à une proposition du Groupe d'experts des denrées surgelées (ALINORM 76/25A, par. 24) visant à amender les sections d'étiquetage des normes dans lesquelles a été ajoutée une disposition concernant les modes de présentation non énumérés dans la norme (ALINORM 76/22A, par. 33 - voir également par. 8 du présent rapport). Ayant noté qu'aux termes de l'alinéa (iii) de la disposition sur les autres modes de présentation rédigée par le Comité sur les poissons, tout autre mode de présentation vendu sous le nom du produit doit être déclaré sur l'étiquette, le Groupe a suggéré le texte suivant: "Si le produit est fabriqué conformément à la section modes de présentation, l'étiquette devra porter, à proximité immédiate des mots nom du produit, des mentions supplémentaires qui permettront de ne pas induire le consommateur en erreur ni de le tromper."

18. Le Comité prend note de la modification apportée par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires à la disposition "Pays d'origine" de la Norme pour les crevettes surgelées (adoptée à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa onzième session): "Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation ultérieure ..." (ALINORM 76/22A, par. 43).

19. Conformément au texte approuvé par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour les normes à l'étape 8, le Comité convient également d'amender la disposition "Identification des lots" dans les différentes normes à l'étude: "Chaque récipient doit porter, en code ou en clair, une marque indélébile permettant d'identifier l'usine de production et le lot" (ALINORM 76/22A, par. 44). Cette disposition pourrait faire l'objet d'un nouvel amendement à la suite des débats que tiendra le Comité sur l'étiquetage à sa prochaine session pour définir l'identification des lots et préciser le sens du terme "lot".

20. Le Comité a été informé de l'état d'avancement des lignes directrices intéressant le datage des aliments préemballés à l'usage des comités Codex, plus particulièrement de leur objectif, ainsi que des instructions proposées aux comités Codex (ALINORM 76/22A, par. 67-93). Il a été convenu de différer l'étude de ce document jusqu'à ce que le Comité sur l'étiquetage soit parvenu à un accord sur cette question

particulière. Le Comité note cependant que la Commission est convenu d'incorporer aux normes, le cas échéant, des dispositions sur le datage (ALINORM 76/44, par. 112, 321).

Questions découlant de la 9ème session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (octobre 1975 - ALINORM 76/23)

21. Le Comité note que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage approuve sa conclusion, aux termes de laquelle certaines méthodes - par exemple décongélation et égouttage - ne sont pas de véritables méthodes d'analyse exigeant confirmation. Il souscrit également à la proposition selon laquelle le traitement à réserver à ces méthodes doit être apprécié dans chaque cas individuel (ALINORM 16/23, par 13). Le Comité a en outre été informé des travaux d'un Groupe de travail spécial sur l'échantillonnage aux fins d'acceptation pour la détermination du contenu net des produits préemballés - groupe qui est en train de mettre au point les détails d'un "Plan à probabilité d'acceptation modérée".

DECLARATION DU REPRESENTANT DU DEPARTEMENT DES PECHEES DE LA FAO

22. Le Représentant du Département des pêches a informé le Comité des travaux en cours en ce qui concerne les codes d'usages pour les crabes, le poisson haché et le poisson pané. Il a ensuite attiré l'attention sur les activités du Département des pêches dans le domaine de l'utilisation des petits poissons pélagiques et des captures accessoires de la pêche à la crevette. Les questions sus-mentionnées, ainsi qu'un document technique sur le commerce du poisson et des produits halieutiques séchés, seront examinées lors de la prochaine Consultation gouvernementale sur la technologie du poisson (octobre 1976). Les recommandations de la Consultation seront présentées au Comité à sa prochaine session.

23. Le Représentant a ensuite brièvement parlé d'un programme FAO de coopération régionale en matière de recherche entre instituts des pays en développement, ainsi que de la mise en place, par le Département, d'un service consultatif sur les bonnes méthodes de fabrication, le contrôle de la qualité et les normes relatives aux produits de la pêche.

24. Le Comité se félicite des réalisations du Département des pêches et de ses travaux en cours. Les codes d'usages élaborés à ce jour se sont révélés extrêmement utiles, tant pour les pêcheries existantes que pour l'implantation de nouvelles pêcheries dans les pays en développement.

DECLARATION DU REPRESENTANT DE L'OMS

25. Le représentant de l'OMS a informé le Comité des activités récentes et de celles prévues par son organisation dans le domaine de l'hygiène alimentaire, ayant un rapport avec le travail du présent Comité.

26. Un second Comité d'experts sur les aspects microbiologiques de l'hygiène alimentaire (Genève, mars 1976) a procédé à un examen critique des développements scientifiques en matière de microbiologie des aliments, afin d'en faire usage pour poursuivre l'amélioration des programmes d'hygiène alimentaire, tant sur le plan national que sur le plan international. Une attention particulière a été accordée aux spécifications microbiologiques applicables aux aliments, ainsi qu'aux aspects coûts bénéfiques de l'analyse microbiologique des denrées alimentaires dans le cadre de programmes de contrôle et d'hygiène des aliments.

27. La réunion à Genève (février-mars 1977) de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts des spécifications microbiologiques applicables aux denrées alimentaires marquera une nouvelle étape dans ce domaine. Dès la première consultation en 1975, on avait mis en question le bien-fondé et l'utilité de spécifications microbiologiques applicables aux produits finis. L'un des principaux thèmes de discussion de la deuxième consultation sera donc l'élaboration de principes directeurs pour la mise au point et l'application des spécifications microbiologiques. Dans le cadre de ces débats, la consultation examinera notamment les spécifications pour les crevettes congelées précuites et pour les cuisses de grenouilles traitées; elle étudiera en outre la nécessité d'introduire des spécifications microbiologiques dans les codes et les normes préparés ou en cours de préparation par la Commission du Codex Alimentarius.

28. Il a été rappelé au Comité que les spécifications microbiologiques pour les produits finis examinées par la première Consultation mixte FAO/OMS d'experts faisaient partie de codes d'usages, c'est-à-dire de documents de caractère purement consultatif. Il a donc été suggéré de ne pas inclure de spécifications microbiologiques dans des normes obligatoires tant que l'utilité des spécifications microbiologiques applicables aux produits finis dans les codes d'usages non obligatoires n'aura pas été amplement démontrée.

29. On a attiré également l'attention du Comité sur les récentes décisions de politique qui ont eu pour résultat d'axer les activités de l'OMS sur la coopération technique avec les Etats Membres. Les travaux relatifs à l'élaboration de normes et de critères font partie des programmes à caractère suivi, même s'ils ne sont pas considérés eux-mêmes comme relevant de la coopération technique. On a également fait état des possibilités de formation post-universitaire affectés aux microbiologistes.

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES CONSERVES DE SARDINES ET DE PRODUITS DU TYPE SARDINE A L'ETAPE 7

30. Le Comité a examiné le projet de norme précité (ALINORM 76/18A, Ann. V) compte-tenu des observations envoyées par les pays suivants: Australie, Belgique, Danemark, France, République fédérale d'Allemagne, Italie, Japon, Mexique, Pays-Bas, Norvège, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique et Afrique du Sud. (CX/FFP 76/3 et annexes).

Champ d'application (1)

31. On a fait remarquer que la disposition restrictive figurant dans le champ d'application, selon laquelle la norme "ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles les sardines ou les produits du type sardine ne constituent qu'une partie du contenu comestible", pouvait être interprétée de différentes façons. On a noté que le terme "partie" n'était pas défini dans la norme. Il a été proposé de stipuler la quantité minimale de poisson que devra contenir le récipient. Certaines délégations ont estimé que cette quantité limite devrait être en proportion du milieu de couverture.

32. Le Comité note que dans le cas de milieux de couverture traditionnels - au naturel, en saumure ou à l'huile - la proportion de poisson varie généralement entre 70 et 80% et peut s'abaisser exceptionnellement jusqu'à 65%. Pour les produits en sauce ou autres, la quantité de poisson semble parfois être moindre. De l'avis du Comité, pour qu'un produit puisse être visé par la norme, la quantité de poisson ne devrait pas être exprimée en pourcentage et il suffit que "pas moins de la moitié" du contenu comestible soit constituée de sardines ou de poisson du type sardine. Par la suite des débats, il a toutefois été convenu que pour qu'un produit soit inclus dans la norme, la teneur minimale en poisson serait de 60% m/m.

Définition du produit (2.1)

33. Comme les années précédentes, le Comité s'est demandé s'il convenait d'employer l'expression "de petite taille" à propos des poissons servant à la préparation du produit (ALINORM 76/18A, par. 87). On a fait remarquer que le texte actuel était ambigu, en ce sens que la description prévoyait l'utilisation de poissons de petite taille sans tenir compte des différences régionales dans la taille normale des poissons adultes d'une même espèce, ni des différences de taille des poissons adultes d'espèces différentes. L'expression "de petite taille" pourrait donc prêter à diverses interprétations et devrait être supprimée.

34. Certaines autres délégations ont estimé que, ce faisant, on céderait sur une question de principe. Le Comité est convenu de modifier le texte comme suit: "(2.1.1) Par conserves de sardines et de produits du type sardine on entend le produit préparé à partir de poissons de petite taille. Le poisson doit appartenir aux espèces suivantes:".

35. Les délégations du Japon et du Pérou ont émis de sérieuses réserves sur le maintien de l'expression "petite taille" car, d'après elles, on risque ainsi d'exclure de la norme certaines espèces du type sardine actuellement commercialisées comme telles dans certaines régions.

36. Le Comité est convenu de faire figurer l'Engraulis ringens dans la liste des espèces. La délégation du Sénégal a proposé d'inclure la Sardinella senegalensis, mais il est apparu par la suite qu'il s'agissait de la même espèce que la Sardinella aurita.

37. On a discuté des critères qu'il conviendrait de fournir au Comité avant qu'il puisse décider de l'inclusion d'une espèce dans la liste définissant le produit. Il a été convenu que des échantillons devraient être soumis au Comité pour évaluation en même temps que des statistiques commerciales.

Types de conditionnement (2.2.1)

38. Le Comité a étudié longuement dans quelle mesure il était souhaitable et possible de fixer une limite inférieure pour la quantité de poissons par récipient en déterminant cette quantité en fonction du volume du récipient. Lors de la 10^{ème} session (1975), il avait été convenu de demander aux gouvernements leur avis sur ce point (ALINORM 76/18A, par. 91).

39. Il est ressorti des débats qu'il existe un commerce non négligeable de conserves de poisson contenant deux unités. Si la plupart des délégations ont été disposées à accepter ce chiffre minimum pour les boîtes d'une capacité d'environ 125 ml, et bien que certaines autres aient estimé que trois unités seraient préférables, une vive opposition s'est manifestée pour ce qui est d'autoriser seulement deux poissons dans des boîtes bien plus grandes. La délégation du Japon a déclaré que son pays commercialisait chaque année 300 000 caisses de boîtes de 176 ml contenant deux poissons. La délégation du Pérou a indiqué que son pays produisait de grandes quantités de conserves du type sardine appartenant aux espèces "Sardinops safax" et "Ethmidium maculatus" conditionnées dans des boîtes de 15 oz contenant un minimum de 2 poissons.

40. Revenant à la discussion sur le sens de l'expression "de petite taille" dans la définition du produit, le Comité a envisagé d'établir un rapport entre le nombre de poissons et le volume du récipient d'une part et l'espèce d'autre part. Il a envisagé également de fixer un nombre maximum de poissons en fonction du volume du récipient.

41. En conclusion, le Comité est convenu de supprimer dans la norme les crochets entourant le chiffre 2 qui indique le nombre minimum de poissons par boîte, et de ne pas établir de rapport entre le nombre de poissons et le volume du récipient. On a estimé utile de demander aux gouvernements, lorsqu'ils formuleront leurs observations sur la norme, de donner des détails précis sur le nombre minimum de poissons par rapport au volume de la boîte et à la taille des espèces énumérées dans la norme.

Types de milieux de couverture (2.2.2.7)

42. Le Comité note que le conditionnement "aspic (gelée)" (2.2.2.7) n'a fait l'objet d'aucune demande et il est convenu de le supprimer de la norme. Le paragraphe 3.2 a été amendé en conséquence.

Milieux de couverture (3.2)

43. Le Comité est convenu d'ajouter un renvoi aux alinéas 2.2.2 et 2.2.3, pour compléter l'indication "autres milieux de couverture" figurant dans la disposition.

Ingrédients facultatifs (3.3.3)

44. On a fait remarquer que si les épices sont considérées comme des ingrédients alimentaires, les essences et extraits d'épices sont des additifs et sont énumérés comme tels. Il a donc été convenu de les supprimer de cette disposition.

45. En ce qui concerne les légumes, fruits et autres types d'aliments, on a souligné qu'aux termes du champ d'application, le conditionnement pouvait être constitué en partie de denrées autres que le poisson. Le Comité s'est demandé s'il ne conviendrait pas de fixer une limite pour ces ingrédients, de façon à en limiter l'utilisation et à souligner que leur présence a uniquement une valeur décorative.

46. Il a été convenu d'amender la disposition comme suit: "épices, herbes, assaisonnements végétaux, vinaigre et vin; légumes et fruits à des fins uniquement décoratives et aromatisantes. Les ingrédients doivent être propres à la consommation humaine et exempts de saveurs et d'odeurs anormales."

Transformation (3.4)

47. Le Comité a examiné une proposition visant à subdiviser cette disposition et à y introduire une déclaration portant sur le poids du poisson au moment du remplissage pour les différents modes de présentation. On a reconnu que le texte actuel décrit adéquatement les principes généraux de transformation permettant d'obtenir un produit fini conforme à la norme. On a également fait remarquer qu'à l'occasion de débats antérieurs, les limites prévues dans le projet de norme initial de l'OCDE pour le poisson à traiter avaient été supprimées du fait que celles-ci pouvaient être contrôlées sur le produit fini.

48. Pour couvrir ce point, le Comité est revenu sur une précédente décision et a porté de 50 à 60% m/m la teneur minimale en poisson exigée dans le produit fini visé par la norme. La section "champ d'application" a été amendée en conséquence (voir par. 32 du présent rapport).

49. Il a été convenu que le poisson, lorsqu'il n'est pas éviscéré, doit être pratiquement exempt d'aliments non digérés ou d'excréments sans autres précisions.

Produit fini (3.5)

50. Le Comité a examiné une proposition de la République fédérale d'Allemagne tendant à introduire une disposition relative au poids égoutté du poisson dans les modes de conditionnement prévus par la norme et rédigée comme suit:

"3.5.4 Poids égoutté du poisson (composition du produit fini)

Le poids net égoutté du poisson ne doit pas être inférieur au pourcentage (m/m) indiqué ci-après du contenu net du récipient indiqué sur l'étiquette, quand le produit est conditionné comme suit:

- huile comestible 70%
- au naturel, en saumure ou à l'eau, huile comestible
avec jus naturel 65%
- sauces et autres milieux de couverture 50%

Devant les divergences d'opinions exprimées, le Comité a estimé que les gouvernements devraient être priés de donner leur avis sur la proposition avant son inclusion dans la norme (à la suite de 3.5.3).

51. Afin de sauvegarder les intérêts du consommateur, le Comité est convenu, toutefois, d'exiger que "la boîte soit bien remplie de poisson" (3.5.1.3 amendé). Au cas où l'on donnerait suite à la proposition concernant le poids égoutté du poisson, un renvoi à cette disposition devra alors figurer à l'alinéa 3.5.1.3.

52. Le Comité a jugé inutile de mentionner les matières étrangères inadmissibles et les bonnes pratiques de fabrication dans la disposition relative à l'aspect du produit fini (3.5.1.4.); il décide de reprendre le texte figurant dans d'autres normes, à savoir: "Le produit fini doit être exempt de matières étrangères".

Additifs alimentaires (4)

53. Le représentant de l'Association internationale des producteurs de pectine a fourni au Comité des données techniques justifiant l'emploi de pectine dans les milieux de couverture à base d'eau. Rien ne prouve cependant, a fait remarquer le Comité, que cette substance soit actuellement utilisée dans les conserves de sardine.

54. Les additifs proposés à titre provisoire dans la présente norme ont été étudiés l'un après l'autre. Le Comité est convenu que les épaississants et les agents gélifiants et acidifiants devaient être utilisés uniquement dans les milieux de couverture. Il a été décidé de ne conserver que les additifs d'usage courant et de supprimer la gomme arabique, la gomme adragante et l'acide tartrique.

55. Le Comité est convenu de prévoir l'emploi des alginates de calcium, de potassium et de sodium. Les amidons modifiés, l'agar agar, la carragénine, la gomme de caroube, la gomme guar et les alginates pourront être utilisés seuls ou en combinaison, jusqu'à concurrence de 20 g/kg. Pour les agents acidifiants, de bonnes pratiques de fabrication sont recommandées.

56. L'emploi d'épaississants se justifie technologiquement par la propriété qu'ils ont de fixer les liquides libres, de recouvrir la surface du poisson, et d'épaissir le milieu de couverture, ce qui réduit les abrasions et les déchirures. Les agents acidifiants sont utilisés pour assurer un pH constant au cours du traitement et pour ajuster la saveur. Les modifications apportées à la concentration maximale d'emploi ont été incluses dans le texte révisé de la norme. Pour ce qui est des contaminants, voir par. 154 du présent rapport.

Hygiène et manutention (5.1.(i))

57. Le Comité est convenu d'introduire une référence au Code d'usages pour le poisson séché.

Nom du produit (6.1.4)

58. A sa 10ème session, le Comité était convenu de réviser la disposition concernant l'eau exsudée et de la rattacher au produit conditionné à l'huile comestible (ALINORM 76/18A, par. 101). Ainsi que l'avait suggéré le groupe de travail de "Nantes", à ce moment-là, on avait recommandé pour les produits contenant de l'huile une limite de 12% d'eau exsudée, au delà de laquelle il fallait déclarer que le produit était conditionné dans son jus naturel avec adjonction d'huile. On a fait remarquer que le tableau de défauts prévoit deux intervalles de pénalisation pour l'eau exsudée: 8 à 10% et 10 à 12%. Après quelque discussion, il a été convenu de supprimer les crochets et d'accepter la limite proposée de 12%.

Autres modes de présentation (6.1.5 (nouvel alinéa))

59. Le Comité est convenu d'insérer une disposition d'étiquetage prévoyant d'autres modes de présentation, suite à la décision prise à cet égard par la Commission (ALINORM 76/44, par. 323).

Contenu net (6.3.2)

60. Le Comité s'est demandé s'il convenait d'exiger une déclaration du poids net égoutté du poisson et du nombre de poissons dans la boîte. Il a été convenu que cette déclaration serait facultative. On a fait remarquer que la norme ne prévoyait aucune méthode permettant de déterminer le poids net égoutté (voir aussi par. 86 du présent rapport).

Détermination du contenu net (7.3)

61. Le Comité adopte une proposition visant à amender cette disposition.

Tableau de défauts - Appendice A

62. Le Comité était saisi d'une étude préparée par la Norvège sur l'applicabilité du présent tableau de défauts (document de séance). Compte tenu des conclusions de ce document et des suggestions faites par les délégations, certains amendements ont été apportés à la classification des défauts.

63. A la suite d'une proposition émanant de la délégation du Canada, le Comité est convenu de demander aux gouvernements leur avis sur la nécessité de faire figurer dans le tableau de défauts, une disposition sur l'uniformité de taille et de formuler des suggestions pour la classification de ce défaut.

64. Une délégation a fait observer que certains ingrédients facultatifs pouvaient avoir une influence sur la couleur de l'huile de couverture. Le Comité n'a apporté aucun changement à cet égard.

Etat d'avancement de la Norme pour les conserves de sardine et de produits du type sardine

65. Le Comité est convenu de renvoyer la norme à l'étape 6 de la Procédure. Il est en outre convenu de ne pas demander aux gouvernements de se prononcer sur l'ensemble de la norme, mais de donner expressément leur avis sur les points ci-après:

- (i) nécessité d'établir un rapport entre le nombre et la taille des poissons et le volume de la boîte (voir par. 38-41);
- (ii) inclusion d'une disposition relative au poids égoutté du poisson dans le produit fini (voir par. 50);
- (iii) additifs énumérés et concentrations d'emploi proposées seuls ou en combinaison (voir par. 55-56);
- (iv) tableau révisé de défauts et proposition visant à prévoir une disposition relative à l'uniformité de taille (voir par. 62-63).

Le texte révisé de la norme figure à l'annexe II du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MAQUEREAUX ET LES CHINCHARDS EN CONSERVE, A L'ETAPE 4

66. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme précité (ALINORM 76/18A, Ann. IV) compte tenu des observations envoyées par les gouvernements des pays suivants: Australie, France, Rép. féd. d'Allemagne, Japon, Mexique, Pays-Bas, Royaume-Uni et Afrique du Sud (CX/FFP 76/4 et addenda). Pour l'étude du tableau de défauts (CX/FFP 76/7), il a également pris en considération le rapport d'un groupe de travail qui s'est réuni à Copenhague (mai 1976) et un document de séance présenté par la délégation de la Norvège sur l'huile et l'eau exsudées des filets de maquereaux conditionnés à l'état cru et ayant naturellement une teneur élevée en matière grasse.

67. Un choix d'échantillons de maquereaux en conserve a été soumis au Comité par la délégation de la République fédérale d'Allemagne afin de présenter les différents types de conditionnement et de milieux de couverture (ALINORM 76/18A, par. 71), la délégation du Danemark a également présenté au Comité une série de photographies illustrant les défauts.

Groupe de travail

68. Le Président du groupe de travail, M. J.R. Brooker (Etats-Unis) a communiqué les résultats de la réunion de Copenhague, notamment les recommandations relatives aux dispositions figurant dans le corps de la norme. Le Comité est convenu de traiter de ces questions au moment de l'examen des dispositions correspondantes; il a félicité le Groupe de son travail.

Champ d'application (1)

69. On a rappelé au Comité ses précédents débats sur la section "Champ d'application" de la norme pour les sardines, au cours desquels une limite de poids a été fixée pour la teneur en poisson des produits visés par la norme. Une limite analogue a été envisagée pour la présente norme. En raison des pertes considérables à la cuisson, qui sont sujettes à de grandes variations, le Comité est convenu d'exiger que la teneur en poisson soit d'au moins 50% m/m.

Définition du produit (2.1.1)

70. A sa 10ème session, le Comité était convenu de demander aux gouvernements des données sur la production et le commerce et autres informations pertinentes sur les espèces énumérées dans la norme (ALINORM 76/18A, par. 67). On a fait remarquer qu'aucun renseignement n'avait été communiqué directement par les gouvernements - à l'exception du gouvernement du Japon (document de séance 75/1.1) - et que les produits reçus par le groupe de travail appartenaient sans doute, pour la plupart, au genre Scomber.

71. Le Comité est convenu de supprimer la référence à Auxis et de placer les autres scombridés - à l'exception de Scomber - entre crochets. Dans le cas où aucune documentation ne viendrait justifier l'inclusion de ces espèces à la liste, elles seront par la suite supprimées. On a rappelé au Comité que, d'une façon générale, il fallait fournir les renseignements ci-après pour justifier l'inclusion d'une espèce:

- (i) nom du genre;
- (ii) nom de l'espèce et appellations commerciales;
- (iii) volume annuel des prises;
- (iv) chiffres d'exportation annuels;
- (v) type de préparation (en conserve, surgelé, etc.) avec si possible, échantillons à l'appui.

Présentation (2.2)

72. Le Comité a examiné la question du groupe de Copenhague, qui avait demandé si tous les types de conditionnement énumérés dans la norme étaient réellement produits à l'échelle commerciale. Après avoir pris connaissance du point de vue des délégations, il a été convenu de conserver la liste actuelle en apportant un amendement mineur à la description des "tronçons".

Milieux de couverture (3.2), ingrédients facultatifs (3.3.3) et aspect (3.5.1.4 (nouvel alinéa))

73. Le Comité est convenu de reprendre, pour ces dispositions, le texte déjà examiné et adopté pour la norme pour les sardines.

Transformation (3.4)

74. On a fait remarquer que la disposition prévoyant l'élimination complète des viscères était difficile à respecter pour les produits mis en filets mécaniquement et qu'il risquait de rester des oeufs et de la laitance. Le Comité a accepté une nouvelle version de la disposition proposée par les délégations du Canada, du Japon et des Etats-Unis et tenant compte de cette observation; il est également convenu d'apporter d'autres amendements de forme au texte.

Aspect (3.5.2 (nouvel alinéa))

75. Le Comité a pris note d'une proposition formulée par la délégation de la République fédérale d'Allemagne concernant le poids égoutté du poisson (composition du produit fini); il est convenu de faire figurer dans la norme une disposition indiquant entre crochets la teneur minimale en poisson pour les différents modes de conditionnement. Plusieurs délégations ont exprimé des réserves à l'égard de cette décision en raison de la grande variété de conditionnements.

Odeur et saveur (3.5.3 (nouvel alinéa))

76. Le Comité a fait observer que le traitement auquel est soumis le produit influe sur son odeur et sa saveur et il est convenu de prévoir dans la disposition une référence au "traitement".

Additifs alimentaires (4)

77. Le Comité est convenu de réviser cette section conformément à la norme pour les sardines (voir par. 54-56 du présent rapport). Etant donné que l'aspic (gelée) figure parmi les milieux de couverture, on a ajouté à la liste la pectine, utilisée seule ou en combinaison avec d'autres agents gélifiants. En ce qui concerne les contaminants, voir par. 154 du présent rapport.

Poids et mesures (6)

78. Suite à la décision qui a été prise d'introduire entre crochets une disposition relative au poids égoutté du poisson, le Comité est convenu de conserver les crochets dans cette section.

Nom du produit (7.1)

79. Le Comité est convenu de stipuler que, dans le cas de poisson frit, mention devait être faite sur l'étiquette (7.1.3). Il est en outre convenu de fixer à 12% d'eau exsudée (7.1.4) la limite au-delà de laquelle un produit contenant un mélange d'huile et d'eau exsudée doit être déclaré comme "X dans son jus naturel avec adjonction d'huile". A ce sujet, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé d'inverser comme suit l'ordre des termes de l'alinéa 2.2.2.4 "jus naturel avec huile comestible". On n'a pas donné suite à cette proposition.

Présentation (7.2)

80. Le Comité est convenu de supprimer les mots "convenablement" et "le cas échéant", afin de rendre plus précis le texte de cette disposition.

Autres modes de présentation (7.1.5 (nouvel alinéa))

81. Suite à la décision de la Commission visant à prévoir d'autres modes de présentation (2.2.3), une disposition d'étiquetage a été insérée à cet effet (voir par. 8 et 17 du présent rapport).

Contenu net (7.4.2)

82. On a fait remarquer que pour les produits conditionnés au naturel, il pouvait être difficile de déclarer le poids égoutté, du fait que la quantité d'eau exsudée varie par exemple, en fonction des fluctuations saisonnières, de la taille du poissonnet de sa fraîcheur. La disposition a été amendée de façon à s'appliquer uniquement aux produits conditionnés en saumure ou à l'eau. Les crochets ont été maintenus.

Pays d'origine (7.6)

83. La question de savoir si la déclaration du pays d'origine devait être obligatoire a donné lieu à quelque discussion. Le Comité note que la présente disposition est extraite de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées préemballées et n'apporte aucun changement.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (8.4)

84. Le Comité a examiné brièvement la question concernant la détermination du poids égoutté des conserves de poisson au naturel, en saumure ou à l'eau, en liaison avec la capacité en eau. Deux méthodes - celle de l'AOAC, telle qu'elle figure dans la norme, et celle de l'ISO (ISO - R 90) - ont été comparées.

85. Le Comité a fait remarquer que, d'après la méthode ISO, la capacité en eau est déterminée sur la boîte vide fermée, ce qui limite son utilité pratique dans le cas des produits importés. La méthode AOAC a donc été retenue.

86. On a souligné par ailleurs que, conformément à la version amendée du champ d'application, une méthode permettant de déterminer le poids égoutté lavé serait nécessaire. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est engagée à étudier l'applicabilité de la méthode recommandée Codex pour les champignons (CAC/RM 44/49 - 1972), ainsi que d'autres méthodes appropriées, et de communiquer ses conclusions à la prochaine session du Comité.

Tableau de défauts (Rapport du Groupe de travail - CX/FFP 76/7)

87. Le Comité note que le groupe de travail de Copenhague a préparé deux tableaux de défauts - un pour les filets, les fragments et les flocons, et l'autre pour les poissons parés et les tranches dans différents milieux de couverture. Il a été convenu de porter à 12% la limite pour l'eau exsudée, suite à la décision antérieure concernant le nom du produit (voir par. 79 du présent rapport). Les tableaux de défauts seront joints à la norme en vue d'examiner leur applicabilité.

Etat d'avancement de la norme

88. Le Comité est convenu de renvoyer la norme à l'étape 3 de la procédure, étant entendu que seules les dispositions entre crochets ainsi que les tableaux de défauts et les éventuels amendements corollaires seraient examinés à la prochaine session. Le texte révisé de l'avant-projet de norme figure à l'annexe III du présent rapport.

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES DE MERLU A L'ETAPE 7

89. Le Comité a examiné le projet de norme précité (ALINORM 76/18A, annexe II) compte tenu des observations envoyées par les gouvernements des pays suivants: Australie, France, République fédérale d'Allemagne, Japon, Pays-Bas, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique et Afrique du Sud (CX/FFP 76/5 et addenda).

Définition du produit

90. Des débats prolongés ont eu lieu sur l'application du terme "merlu" (hake) aux deux genres visés par ce paragraphe. Deux prises de position se sont dégagées de la discussion: dans certains pays le terme "merlu" est réservé au Merluccius et dans d'autres il peut également s'appliquer à l'Urophycis. Certains délégués ont suggéré de modifier le titre de la norme.

91. Le Comité a fait remarquer que le terme "hake" s'emploie depuis toujours pour désigner les deux genres Merluccius et Urophycis et il est convenu de supprimer la liste des espèces individuelles.

Produit fini - Aspect 3.3.1.3

92. Lors de l'examen du tableau de défauts, on a fait remarquer que le texte risquait d'être interprété comme tolérant des petits morceaux d'un poids inférieur à 30 g (Appendices A et B.10 (i)), alors que la disposition relative au produit fini prévoit qu'aucun morceau ne doit peser moins de 30 g.

93. Au cours d'une discussion prolongée, on a cité le texte de la norme pour la morue et l'églefin relatif aux morceaux de petite taille (CAC/RS 50-1971, par. 3.2.3).

94. Plusieurs délégations ont déclaré que les pratiques courantes de fabrication ne pouvaient garantir l'absence totale de morceaux pesant moins de 30 g. Le Comité est convenu de prier les gouvernements d'envoyer leurs observations sur le texte de la norme, ainsi que sur la disposition figurant dans le tableau facultatif de défauts.

Givrage (3.3.3 (nouvel alinéa))

95. Le Comité note que le produit visé par la norme peut être givré et il est convenu d'introduire la même disposition que celle adoptée pour la Norme pour les langoustes surgelées.

Nom du produit (6.1)

96. Les discussions ont repris à propos de l'emploi du mot "merlu" pour désigner les espèces des genres Merluccius et Urophycis, ainsi que du terme "whiting" (merlan) qui, dans certains pays, est synonyme de merlu. Le Comité reconnaît que dans la plupart des cas, cette question relève de la législation nationale.

97. On a fait remarquer que notamment dans les pays hispanophones, il était rare que le Merluccius soit appelé merlan. Le Comité est convenu de conserver le texte initial, mais de supprimer la référence au "whiting". Les délégations du Maroc, du Sénégal et de l'Espagne ont réservé leur position.

Autres modes de présentation (6.1.3 (nouvel alinéa))

98. Il a été convenu d'adopter ici la même modification que pour d'autres normes (voir par. 8 et 17 du présent rapport).

Cuisson (7.3)

99. Après s'être demandé s'il convenait de remplacer la présente méthode de référence par une méthode AOAC (Journal AOAC, 59 (1): 225-226 (1976)), une telle décision a été prise.

Appendice A - Définitions recommandées

Deshydratation (Brûlure due au froid)

100. Le Comité est convenu d'amender le texte conformément à la suggestion proposée par les délégations des Pays-Bas et des Etats-Unis dans leurs observations écrites et de rapporter la superficie atteinte de deshydratation à une unité échantillon de 1 kg.

Parasites

101. On a souligné que la qualité du produit pouvait être affectée par des parasites de dimensions microscopiques, par exemple les *myxosporidia*, qui modifient les caractéristiques organoleptiques du produit et sa texture. Il a été convenu de prévoir ce type de parasites en rédigeant la disposition en termes plus généraux.

Ecorchures et déchirures - Ecailles

102. Le Comité a reconnu qu'une certaine irrégularité des bords des filets était normale. Il est convenu de supprimer la définition et d'appeler ce défaut "filets écorchés et déchirés". La définition des écailles a été jugée superflue et, par conséquent, supprimée.

Arêtes

103. On a fait remarquer que, dans le tableau de défauts, les arêtes intramusculaires étaient implicitement définies et le Comité est convenu qu'il était inutile de les mentionner dans les définitions.

Petits morceaux

104. Il a été convenu de supprimer les crochets entourant la définition des petits morceaux et de préciser le texte relatif aux petits morceaux pesant plus de 30 g en stipulant que leur nombre ne doit pas dépasser un par paquet, de façon à relier la limite autorisée au nombre de paquets par kg.

Appendice B - Tableau recommandé de défauts

105. A la suite de l'examen des définitions de défauts, le tableau a été amendé en conséquence. On a supprimé les crochets entourant les "filets écorchés et déchirés" (4) et les "petits morceaux".

106. Le Comité a noté que l'échantillon serait considéré défectueux s'il comptait plus de 4 points de pénalisation pour les défauts graves et il est convenu qu'à partir de 5 points, l'unité serait considérée comme défectueuse. La tolérance pour les défauts graves a donc été ramenée de 6 à 5 points.

107. A sa précédente session, le Comité avait introduit une alternative pour le texte se rapportant au défaut "Arêtes". Après avoir examiné de façon approfondie les avantages comparés des deux systèmes de pénalisation - arêtes de 5 mm dans l'une quelconque des dimensions ou mesure de la longueur et du diamètre - le Comité est convenu qu'une limitation de caractère général fournissait de meilleures garanties et il a supprimé l'autre texte.

108. Les chiffres placés entre crochets pour les écailles distinctes (7 (b)) et les tolérances maximales admissibles de défauts pour la catégorie "grave" (b) et les trois catégories combinées (c) ont été adoptés et les crochets supprimés.

Etat d'avancement de la norme

109. Le Comité est convenu de maintenir la norme à l'étape 7 de la Procédure et de ne faire porter les débats de sa prochaine session que sur les défauts "deshydratation", "arêtes" et "petits morceaux", ainsi que sur la disposition 3.3.1.3 relative à ces derniers. Les gouvernements ont été priés de donner expressément leur avis sur ces questions. Le texte révisé du projet de norme figure à l'annexe IV du présent rapport.

Examen de l'Avant-Projet de norme pour les langoustes, homards et cigales de mer surgelés, à l'étape 7

110. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme précité (ALINORM 76/18, Ann.III), ainsi que des observations envoyées par les gouvernements des pays ci-après: Australie, Danemark, France, Rép. féd. d'Allemagne, Japon, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique et Afrique du Sud (CX/FFP 76/6 et annexes).

Titre

111. D'après la délégation de Cuba, il est inutile et préjudiciable au commerce de faire figurer dans le titre d'autres appellations en dehors des "homards surgelés", alors que dans de nombreux pays le nom des autres variétés n'évoque rien. Plusieurs délégations ont partagé ce point de vue.

112. D'autres ont déclaré que le titre énonçait des espèces parfaitement identifiées par le dictionnaire multilingue de l'OCDE et que le terme "homard" sans autre qualificatif ne s'appliquait dans leurs pays qu'au genre Homarus.

113. Le Comité a fait remarquer que, du point de vue du consommateur, l'importance véritable de la norme en ce qui concerne la nomenclature réside dans les dispositions d'étiquetage; il décide d'amender le titre anglais comme suit: "Proposed Draft Standard for Quick Frozen Lobsters", mais de conserver, pour des raisons linguistiques, les titres français et espagnol.

Définition du produit (2.1)

114. Il a été proposé de simplifier le texte pour les mêmes raisons que celles avancées pour le titre de la norme.

115. Après quelque discussion, le Comité décide de conserver le texte actuel en ajoutant à l'alinéa 2.1.2 une référence aux différentes variétés de homards "et les produits qui en dérivent".

Définition du traitement (2.2.1)

116. Le Comité est convenu de remplacer la référence aux variétés de homards par le terme "produits".

Présentation (2.3.3 et 2.3.6 (nouvel alinéa))

117. Le Comité a fait remarquer qu'il y a une différence importante entre "cavité nettoyée" et "cavité propre", et que c'est cette dernière expression qui convient. La disposition a été modifiée en conséquence.

118. Le Comité est convenu d'ajouter une disposition pour les "autres modes de présentation", analogue à celle figurant dans d'autres normes (2.3.6).

Ingrédients facultatifs (3.2)

119. Etant donné que rien ne prouve l'emploi de sucres ou de vinaigre comme ingrédients facultatifs, le Comité est convenu de les supprimer. Après que l'on ait signalé l'emploi d'épices et d'herbes, celles-ci ont été ajoutées à la liste.

Givrage (3.3.4)

120. Il a été convenu qu'il faudrait prévoir, outre l'eau potable, de l'eau de mer de qualité convenable.

Additifs alimentaires (4)

121. Le Comité a fait remarquer que, dans la norme pour les crevettes, on avait proposé une concentration d'anhydride sulfureux de 100 mg/kg pour le produit cru et de 30 mg/kg pour le produit cuit; plusieurs délégations ont préconisé l'adoption de dispositions analogues pour la présente norme, non pas comme agent de conservation mais pour éviter la décoloration.

122. Plusieurs autres délégations ont fait observer que si l'on se conformait à la procédure prévue à la disposition 3.1 - matière première -, ce traitement n'était nécessaire pour aucune des espèces visées par la norme.

123. Le Comité reconnaît que, dans certains pays, le traitement en climat tropical risque de poser des problèmes particuliers et il adopte les concentrations ci-dessus, qui seront réexaminées lors de la révision de la norme à une date ultérieure. Il est également convenu d'ajouter comme anti-oxydant l'acide ascorbique, ou ses sels de sodium et de potassium, à une concentration de 1 000 mg/kg, conformément à la Norme recommandée pour les filets congelés de morue et d'églefin (CAC/RS 50-1971).

Agents épaississants

124. Le Comité note que les agents épaississants ne sont pas utilisés actuellement pour les produits visés par la norme et il décide de les supprimer.

Hygiène (5)

125. Le Comité est convenu de réviser cette section et d'y ajouter un texte analogue à celui qui figure dans la Norme pour les crevettes surgelées (ALINORM 76/18A, Ann.III), qui avait été confirmé par le Comité sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 78/13, par. 24).

Nom du produit (6.1.)

126. Le Comité est convenu d'ajouter à la déclaration du mode de présentation "entier" les mots "avec tête". Un changement analogue a été apporté à la disposition 2.3.2

(modes de présentation). Il a en outre été convenu d'enlever les crochets à l'alinéa 6.1.2 (iii) et de supprimer 6.1.2 (v) qui se rapporte à la chair de pince, dont le commerce est inexistant. La délégation de Cuba a formulé une objection en ce qui concerne 6.1.1.

Classification par calibre (6.2)

127. On a fait observer que, d'après le tableau de défauts, la classification s'établissait plus en fonction du poids que du calibre. Le Comité a approuvé ce changement. Les homards étant aussi classés souvent en fonction du nombre, on est également convenu d'ajouter la phrase suivante: "Le produit peut être étiqueté en fonction du nombre, à condition que celui-ci corresponde effectivement au chiffre déclaré".

Liste des ingrédients (6.3)

128. Une référence à l'eau de cuisson a été ajoutée à cette disposition de façon à l'harmoniser avec le texte de la Norme pour les crevettes surgelées.

Pays d'origine (6.6) et Identification des lots (6.7)

129. Les textes de ces dispositions ont été harmonisés avec ceux de précédentes normes.

Méthodes d'échantillonnage, d'analyse et d'examen (7)

130. Le Comité est convenu de supprimer les crochets figurant à l'alinéa 7.1 (ii) relatif à la taille de l'unité-échantillon.

Classification des unités défectueuses (8)

131. Le mot "récipient" a été remplacé par "unité-échantillon".

Tableau de défauts

132. Le Comité était saisi des amendements à la disposition 7.1 (Echantillonnage pour l'examen destructif), ainsi qu'aux définitions des défauts (Appendice B) et au tableau de défauts (Appendice C.I), préparés par un groupe de travail officieux composé des représentants des pays suivants: Australie, Canada, Cuba, Nouvelle-Zélande, Etats-Unis d'Amérique et Afrique du Sud; le président du groupe, M. J.R. Brooker (Etats-Unis) a présenté ces amendements.

133. Le Comité est en outre convenu de faire figurer, à la place du présent tableau C.II, une version amendée présentée par les Etats-Unis dans leurs observations écrites (CX/FFP 76/6), qui est plus détaillée. Les autorités nationales de contrôle pourront ainsi comparer l'utilité pratique de ces tableaux et faire rapport à la prochaine session du Comité.

134. Afin de faciliter la mise à l'essai des tableaux de défauts et leur évaluation, l'exemple suivant a été donné:

Soit une livraison de queues de homards comprenant 500 caisses de 15 kg chacune, chaque caisse contenant environ 50 queues d'un poids approximatif de 280 g pièce. Par conséquent:

$$\begin{aligned} \text{la dimension du lot (N)} &= 500 \times 50 \\ &= 25\ 000 \end{aligned}$$

D'après le Plan d'échantillonnage 1 (Annexe I du doc. CAC/RM 42-1969)

Dimension du lot (N) déjà calculée	=	25 000
Taille de l'échantillon (n)	=	21
Nombre d'acceptation (c)	=	3
Nombre de récipients	=	500
Taille de l'échantillon	=	6

Pour le lot, 21 queues seront prélevées dans 6 caisses, en vue de procéder à l'inspection des défauts.

Chaque unité à examiner sera prélevée au hasard dans chacun des récipients, qui seront eux-mêmes choisis au hasard dans le lot.

La taille de l'unité échantillon prélevée pour l'examen de la queue décortiquée, de la chair de pinces ou de la chair présentée selon l'un des modes prévus aux alinéas 6.1.2(iv), (v) et (vi) sera de $\sqrt{500}$ g (1,1 lb) de chair ou 1 unité de queue décortiquée.

Appendice D (7.2 (nouveau))

135. Le Comité est convenu de remplacer la présente méthode par celle qui a déjà été adoptée dans la Norme pour les filets surgelés de merlu.

Appendice D (ancien E)

136. Le Comité est convenu de supprimer, au par. 2 "Ebullition dans un sac", la disposition prévoyant que l'échantillon doit être décongelé.

Etat d'avancement de la norme pour les langoustes, homards et cigales de mer surgelés

137. Le Comité est convenu de maintenir la norme à l'étape 7 de la Procédure et de n'examiner, à sa prochaine session, que les définitions des défauts et les tableaux de défauts, avec les amendements corollaires. Le texte remanié du projet de norme figure à l'annexe V du présent rapport.

138. Le Comité remercie la délégation française de sa contribution majeure à la préparation de la norme. Il remercie également le Groupe de travail officieux d'avoir révisé certains aspects de la norme.

EXAMEN DES CODES D'USAGES

139. Un Groupe de travail ad hoc composé de membres des délégations du Canada, du Danemark, de l'Irlande, des Pays-Bas, de la Suède, du Royaume-Uni et des Etats-Unis d'Amérique, ainsi que de l'observateur de l'Afrique du Sud et des représentants de la FAO et de l'OMS, s'est réuni au cours de la session du Comité sous la présidence de M. J.J. Doesburg (Pays-Bas); M. C.J. McGrath (Irlande) a assumé les fonctions de rapporteur.

140. Le Groupe a examiné la liste des amendements apportés au Projet de code d'usages pour le poisson congelé (ALINORM 76/18A, annexe VI - CX/FFP 76/10) par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa 13ème session (mai 1976) et il est convenu de recommander au Comité d'accepter ces amendements, sous réserve d'éventuelles modifications mineures d'ordre rédactionnel. Si ces modifications sont acceptables, il a été recommandé de porter le Projet de code d'usages pour le poisson congelé, sous sa forme amendée, à l'étape 8 de la Procédure.

141. A la demande du Comité, le Groupe de travail a également passé en revue:

- (i) l'Avant-Projet de code d'usages pour les crevettes
- (ii) l'Avant-Projet de code d'usages pour le poisson fumé

compte tenu des observations des gouvernements figurant respectivement dans les documents CX/FFP 76/14 et Addendum 1 et CX/FFP 76/12. Le Groupe a également vérifié que ces codes étaient harmonisés avec les autres codes d'usages déjà mis au point.

142. Le Groupe a remanié certains passages des codes, révisé le texte de certains paragraphes et ajouté les précisions qu'il jugeait nécessaires à certaines recommandations. A quelques exceptions près, le Groupe a dans l'ensemble incorporé à la nouvelle version toutes les recommandations formulées ou certains amendements tenant compte des observations des Etats Membres.

143. Les textes amendés (qui ont également été harmonisés en fonction des changements apportés à d'autres textes par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire) ont été présentés par le Groupe au présent comité aux fins d'examen, avec quelques amendements supplémentaires au Code pour les crevettes résultant de débats ultérieurs.

144. Le Groupe de travail a déclaré que certains aspects ayant trait à l'hygiène publique, dans les dispositions 2.2.2, 4.3.1 et 4.3.2 du Code pour le poisson fumé, ne relevaient pas de sa compétence.

145. Le Comité est convenu avec le Groupe de travail qu'il faudrait demander au Secrétariat de mettre au point un index par matière pour les codes en cours d'élaboration et à venir, de façon à disposer d'un ouvrage de référence pour tous les codes d'usages Codex et, en dernier ressort, pour toutes les normes Codex sur les poissons.

Etat d'avancement des codes

146. Le Comité note que la version définitive des codes a été approuvée à l'unanimité par le Groupe de travail et il fait sienne la recommandation visant à porter les codes respectivement à l'étape 8 (poisson congelé) et 5 (crevettes et poisson fumé); il est également convenu de soumettre les codes à la prochaine session du Comité sur l'hygiène alimentaire, aux fins d'examen et de confirmation des dispositions d'hygiène. Les

amendements apportés au Code pour le poisson congelé, qui portent sur le fond, figurent dans un corrigendum au Code (qui sera distribué au début de 1977). Les textes révisés des Codes pour le poisson fumé et pour les crevettes seront publiés respectivement sous les cotes CX/FFP 77/6 et 77/7.

147. Le Comité remercie le Groupe du travail qu'il a effectué et tient également à souligner la contribution notable apportée par le Comité sur l'hygiène alimentaire à l'élaboration de ces codes d'usages, ainsi que la collaboration fructueuse avec le Département des pêches de la FAO.

Code d'usages pour les homards et langoustes

148. Le Comité est convenu que l'Avant-Projet de code d'usages pour les homards et langoustes (CX/FFP 76/16) devrait être envoyé aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la Procédure.

Code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques

149. Faute de temps, le Comité n'a pas été en mesure d'examiner le Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques, qui lui avait été renvoyé pour examen. Afin d'éviter un retard dans l'élaboration du code, le Comité a recommandé que les gouvernements soient priés d'examiner le projet, afin de vérifier le bien-fondé des dispositions et des références de caractère technologique qui figurent dans ce code d'usages.

150. Les observations doivent être envoyées par écrit directement au Comité sur l'hygiène alimentaire, afin qu'il les examine à sa prochaine session en septembre 1977. Il a en outre été proposé que les gouvernements tiennent compte, au moment de choisir leurs représentants à la prochaine session du Comité sur l'hygiène alimentaire, du fait que les questions examinées auront un caractère technique. Le Comité a également suggéré qu'à l'occasion de cette réunion, la Consultation gouvernementale FAO sur la technologie du poisson (codes d'usages) pourrait souhaiter examiner le document et faire parvenir ses observations au Comité sur l'hygiène alimentaire.

151. De plus, on a proposé qu'un Groupe de travail officieux se réunisse de préférence en même temps que la prochaine session du Comité sur l'hygiène alimentaire, afin d'examiner les problèmes technologiques posés par le Code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques. Le Comité prend note de cette suggestion.

152. Le Comité a recommandé en outre que la Consultation (Rome, octobre 1976) envisage la nécessité d'élaborer, en temps voulu, un code général d'usages sur les mollusques, compte tenu des différents codes existants et de la norme correspondante.

153. Le Comité a fait savoir qu'il était disposé à examiner, à sa prochaine session (Octobre 1977), toute question d'ordre technologique qui pourrait lui être soumise par le Comité sur l'hygiène alimentaire.

AUTRES QUESTIONS

Contaminants

154. Le Comité a brièvement examiné la proposition de la Commission visant à inclure, le cas échéant, une disposition sur les contaminants dans les normes. Une délégation a déclaré qu'à son avis, une telle disposition risquait de comporter, en ce qui concerne les obstacles tarifaires non commerciaux, plus d'inconvénients que d'avantages. Cette délégation a notamment souligné l'absence de méthodes d'analyse suffisamment fiables. Selon d'autres délégations, les avantages d'une disposition sur les contaminants dans la norme compensent largement les inconvénients éventuels. Le Comité est convenu de demander aux gouvernements leur avis sur le bien-fondé de telles dispositions dans les normes visant des produits halieutiques et de formuler à cet égard des propositions spécifiques.

Projection de diapositives

155. Au cours de la réunion, les délégués ont pu assister, grâce à l'obligeance de la délégation des Etats-Unis d'Amérique, à une projection de diapositives concernant un Plan pour les désignations commerciales des produits halieutiques. Le Comité a remercié chaleureusement la délégation de cet intermède instructif sur un sujet qui présente un intérêt constant dans le domaine de l'étiquetage.

Emploi de l'Espagnol

156. Un certain nombre de délégations hispanophones ont appuyé une proposition de la délégation mexicaine, demandant au gouvernement de la Norvège d'envisager des services d'interprétation en espagnol. On a fait remarquer que plusieurs pays de langue espagnole avaient un commerce considérable de poisson et de produits halieutiques, d'où l'intérêt croissant manifesté par l'Amérique latine aux travaux du présent Comité. On a estimé que des services d'interprétation en espagnol favoriseraient une telle participation. Les délégations ont apprécié les efforts déployés pour assurer la traduction des documents en espagnol.

Travaux futurs

157. Le Comité note qu'il réexaminera, à sa prochaine session, certaines questions relatives aux différentes normes qu'il a étudiées à sa présente session. Il a été convenu que les normes pour les blocs surgelés de poisson à chair blanche et pour le poisson pané surgelé, telles qu'elles ont été révisées par le Secrétariat, seront également examinées.

158. Le Comité a également été unanime à reconnaître que ses travaux seraient considérablement facilités par la distribution en temps voulu des documents contenant les observations des gouvernements. Les délégations se sont engagées à faire parvenir, dans les plus brefs délais, les observations de leurs pays. Plusieurs délégations non anglophones ont demandé que les documents anglais soient envoyés à toutes les délégations, afin de faciliter le travail du Comité.

159. La délégation du Canada et des Etats-Unis d'Amérique a entrepris de faire rapport, à la prochaine session du Comité, sur la nécessité d'une révision de la Norme internationale recommandée pour le saumon du Pacifique en conserve.

160. Le Comité a prié le Secrétariat d'établir une liste des amendements de portée générale apportés aux normes actuellement à l'étape 9, conformément à la décision prise à ce sujet par la Commission (ALINORM 76/44, par. 101-102).

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

161. Le Comité a été informé que l'on prévoyait provisoirement de tenir la douzième session en octobre 1977, à Bergen. Il note que la treizième session se tiendra au cours de l'exercice 1978/79, à une date qui sera fixée ultérieurement.

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Norme/Code	Etape	Soumis à l'examen de	Document
Saumon du Pacifique en conserve (voir par. 159)	9	Gouvernements	CAC/RS 3-1969 Rev.1
Saumon du Pacifique éviscéré surgelé	9	Gouvernements	CAC/RS 36/1970
Crevettes en conserve	9	Gouvernements	CAC/RS 37/1970 Rev.1
Filets surgelés de morue et d'églefin	9	Gouvernements	CAC/RS 50-1971
Filets surgelés de rascasse du Nord	9	Gouvernements	CAC/RS 51-1971
Thon et Bonite en conserve à l'eau ou à l'huile	9	Gouvernements	CAC/RS 70-1974
Chair de crabe en conserve	9	Gouvernements	CAC/RS 90-1976 1/
Filets de poissons plats surgelés	9	Gouvernements	CAC/RS 91-1976 1/
Crevettes surgelées	9	Gouvernements	CAC/RS 92-1976 1/
Code d'usages pour le poisson frais	9	Gouvernements	CAC/RCP 9-1976 1/
Code d'usages pour le poisson en conserve	9	Gouvernements	CAC/RCP 10-1976 1/
Code d'usages pour le poisson surgelé	8	C'ssion 12ème	ALINORM 76/18A, VI
Conserve de sardines et produits du type sardine	6	FFP 12ème	ALINORM 78/18, II
Maquereaux et chinchards en conserve	3	FFP 12ème	ALINORM 78/18, III
Filets surgelés de merlu	7	FFP 12ème	ALINORM 78/18, IV
Langoustes, homards et cigales de mer surgelés	7	FFP 12ème	ALINORM 78/18, V
Blocs surgelés de morue, d'églefin, de merlu et de rascasse du Nord	3	FFP 12ème	CX/FFP 77/3 1/ 2/
Portions de poisson pané surgelées	3	FFP 12ème	CX/FFP 77/4 1/ 2/
Code d'usages pour le poisson fumé (révisé)	3(5)	FH 14ème	CX/FFP 77/6
Code d'usages pour les crevettes (révisé)	3(5)	FH 14ème	CX/FFP 77/7
Code d'usages pour les langoustes et les espèces y relatives	3	FH 14ème	CX/FFP 76/16
Code d'usages pour le poisson salé	3	FH 14ème	CX/FFP 77/5
Code d'usages pour les blocs de poisson haché	-	FH 14ème	
Code d'usages pour les crabes	-	FH 14ème	
Code d'usages pour les produits de la pêche panés surgelés	-	Consult.exp.	
Code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques 3/1	6	FH 14ème	ALINORM 76/13A, VI

1/ Sera diffusé en temps utile. 2/ Voir aussi par. 157 de ce rapport.

3/ Elaboré indépendamment par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

ALINORM 78/18
ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

D.F. Townsend
Director
Technical Services
Fish Exports Standards
Fisheries Division
Department of Primary Industry
Canberra, A.C.T.

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. Van Assche
Chef de Service
Ministère de la Santé Publique
Cité Administrative
Stationsstraat 151
2900 Londerzeel

Dr. W. Vyncke
Division Head
Fisheries Research Station
Ankerstraat 1
B 8400 Oostende

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

J.J.B. Quadros Barros
Sanitary Engineer
P.O.Box 53
Niteroi-RJ

C.A. Zikan
Veterinary
Ed. Gilberto Salomao, 13^o
Brasilia - DF

BULGARIA
BULGARIE

C. Bacardjiev
Dep. Manager for Fish Processing
Nationale Economic Fishing Industry
Industrialna street 3
Burgas

CANADA

C.M. Blackwood
A/ Director General
Industry Services Directorate
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
Ottawa KIA OH3

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

B.G.R. Barton
Commercial Officer
Canadian Embassy
Oscarsgate 20 (postuttak, Oslo 1)
Oslo 3, Norway

R.M. Bond
A/ Director
Inspection and Technology Branch
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
Ottawa, KIA OH3

R. Poirier
Chief of Inspection
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
901, Cap Diamant
P.O. Box 15, 500
Quebec GIK 7X7

CANADA (Cont.)

Dr. W.E. Razzel
Director, Technology and Inspection
Pacific Region
Fisheries and Marine Service
Environment - Canada
1090 W. Pender St.
Vancouver B.C.

D.R.L. White
A/ Chief, Inspection Branch
Fisheries and Marine Service
Fisheries and Environment
P.O. Box 5667
St. John's
Newfoundland

CZECHOSLOVAKIA
TCHESCOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Evzen Nemeč
Czechoslovak Embassy
Oslo, Norway

CUBA

J.B. Borges
Export Manager
Exportadora Del Caribe
Puerto Pesquero
La Habana

Saba Mois G.
Head Dep. of Standarization
Instituto Nacional de la Pesca
La Habana

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director, Inspection Service for
Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dr. Tvaergade 21
DK-1302 Copenhagen K.

B. Melhuus
Veterinarian
Heilsufroedilig Starvsstova
DK-3800 Torshavn
Faroe Islands

M. Pryds
Civilengøneer
Den Kongelige Groenlandske Handel
Strandgade 100
DK-1004 Copenhagen K.

J. Sieverts
Civilengøneer
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 39
DK-2200 Copenhagen N

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. J.J. Laine
Research and Development Manager
Foodstuffs Division
Raision Tehtaat
21200 Raisio

FRANCE
FRANCIA

Dr. F. Soudan
Chef du Service de Technologie et
des Contrôles
Institut Scientifique de Pêches Maritimes
B.P. 1040
44000 Nantes

Dr. Y. Lagoin
Vétérinaire
Chef du Bureau d'Inspection des
Produits de la Pêche
Direction des Services Vétérinaires
Ministère des l'Agriculture
5, Rue Ernest Renan
92130 Issy les Moulineaux

P. Maze
Syndicat Fabricants - Importeurs -
Exportateurs de produits Surgelés
3, Rue Logelbach
75847 Paris Cedex 17

GABON
GABONAISE Rep.

J.J. Bignumba
Ingenieur des Eauc & Forets
Directeur des Peches du Gabon
Ministere des Eaux & Forets BP 1128
Libreville

GERMANY Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, REPF.F. d.d.
ALEMANIA, Rep. Fed. de

H. Hesse
Diplom Volkswirt
Federal Ministry of Food
Agriculture and Forestry
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
P.o. Box
D-5300 Bonn

Dr. N. Antonacopoulos
Fed. Research Board for Fisheries
2, Hamburg 50
Palmaille 9

Dr. K. Gerigk
Director and Professor
Bundesgesundheitsamt
P.O. Box
D-1000 Berlin 33

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche Hochseefisherei GmbH
D 2850 Bremerhaven 1
Klussmannstr. 3

INDIA
INDE

V. Krishnan
Director of Inspection and Quality Cont.
Ministry of Commerce
Udyog Bhavan
New Dehli

ISLANDE
ISLANDIA

Dr. S. Petursson
Iceland's Codex Contact Point
Iceland Fisheries Laboratories
Skulagata 4
Reykjavik

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector of Fisheries and
Fisheries Engineer
Dept. of Agriculture and Fisheries
Agriculture House 6E
Fisheries Division
Kildare St., Dublin

JAPAN
JAPON

T. Imai
Deputy Director
Fishery Marketing Div.
Fishery Agency
I-chome, Kasumigaseki
Chiyodaku, Tokyo

H. Yoshida
Director Inspection Division
The Japan Canned Food Inspection
Association
No. 11, 3-Chome Kyobashi Chuo-Ku
Tokyo

MAROCCO
MAROC
MARRUECOS

Dr. M. Bouayad
Vétérinaire chef du Laboratoire de
Technologie de poisson à l'Institut
peches Maritimes
Institut des Peches Maritimes
Rue de Tiznit BP.21
Casablanca

MEXICO

H.P. Backhoff, Escudero
Productos Pesqueros Mexicanos SA. de C.V.
Yosemite No. 22
Colonia Napoles
Mexico 11 D.F.

Ing:F.J. Romero Juanos
Gerente de Control de Calidad
Productos Pesqueros Mexicanos S.A. & C.V.
Baja California 255
Mexico 11 D.F.

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

K. Büchli
Public Health Officer
Ministry Public Health and Environment
Hygiene
Dr. Reiiersstr. 8
Leidschendam

NETHERLANDS (cont.)

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

D.M. van Ijsselstein
Director Technical
Affairs Iglo B.V. Netherlands
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Burg's Jacobplein 1
Rotterdam

B.P.G. van Klinken
Staff Employee
Commodity Board for Fish and
Fishery Products
Javastraat 2b
den Haag

D. Tielenius Kruythoff
Gov't Official
Min. Agriculture and Fisheries
Bezuidenhoutsweg
den Haag

NEW-ZEALAND
NOUVELL ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr. C.R. Ensor
Veterinary Advisor
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket
London, England

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

Mr. N.E. Jarman
General Manager Designate
Fishing Industry Board
P.O. Box 9232
Wellington

NIGERIA

S.O. Talabi
Head, Fish Processing Technology and
Utilization Programme
Nigerian Institute for Oceanography
and Marine Research,
PMB 1252 9,
Lagos

Miss A.O. Banjo
Research Officer (Grade one)
Fisheries Technology
Nigerian Institute for Oceanography
and Marine Research
PMB 125-29
Lagos

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan^{x)}
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
N-5001 Bergen

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

H. Blokhuis
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5001 Bergen

P. Haram
Councillor Ministry of Fisheries
Oslo-Dep.
Oslo 1

E. Heen
Director
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 185
N-5001 Bergen

T. Kvande-Pettersen
Manager
Industrilaboratoriet A/s
N-6500 Kristiansund N.

P. Lodden
Det Kongelige Forbruker- og
administrasjonsdepartement
Oslo-dep.
Oslo 1

J. Morland
Personell Manager
A/S Nestle-Findus
Kvalfjordvei 1
N-9600 Hammerfest

x) Chairman - Président - Presidente

NORWAY (cont.)

J. Muri
Director
Eksportutvalget for fersk fisk
Parkgt. 6
N-6000 Ålesund

H. Pedersen
Managing Director
Norwegian Cannery Association
Box 327
N-4001 Stavanger

J. Race
Chief of Section
Norwegian Codex Alimentarius Council
Statens Ernæringsråd
Box 8139
Oslo - Dep.
Oslo 1

J. Strømme
Technical Manager
FRIONOR Norwegian Frozen Fish Ltd.
Drammensvn. 20
Oslo 2

O.C. Sundsvold
Director
The Official Norw. Quality Control
Institute for Canned Fish Products
P.O. Box 324
4001 Stavanger.

PERU
PEROU

G. Burga
General Manager - Cerper - Peru
Empresa Publica de Certi Pricaciones
Pesqueras del Peru
P.O. Box 271
Callao (4)

P.A. Rodriguer Maurer
Economist
Empresa Publica de Servicios
Pesqueros
Avda Javier Prado Este 2485-San Borja
Lima

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. Z.S. Karnicki
Chief, Fish Processing Technology Dept.
Sea Fisheries Institute
Al. Zjednoczenia 1
81-345 Gdynia

Dr. Z. Ganowiak
Medical Academy
Department of Bromatology
K. Marksa 107
80-416 Gdansk

Mrs. A. Kornecka
Senior Adviser, Standards Section
Quality Inspection Office
Stepińska 9
Warsaw - 00-957

PORTUGAL

Dr. L. Torres
Secretaria de Estado das Pescas
Instituto Portugues Conservas de Peixe
Avenida 24 de Julho 76
Lisboa 2

Dr. A.E. de Oliveira
Tecnico do Instituto Portugues
Conservas de Peixe
Av. 24 de Julho 76
Lisboa 2

SENEGAL

T. N'Doye
Direceur du Service National
de Nutrition du Sénégal
Dakar

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

J. Fernandez Espinosa
Jefe Servicio Inspeccion-y-
Normalizacion
Ministerio de Comercio
Paseo Castellane 16
Madrid

SPAIN (Cont.)

P. Garcia Gonzalez
Jefe de la Seccion de Productos
Alimentecios y Alimentarios
Subdirección General de Sanidad
Veterinaria
Plaza de Espana 17
Madrid 13

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

G. Krogh
Head of Section
National Food Administration
Box 622
S-75126 UPPSALA

B. Beckman
Secr. of Organisation
Swedish West Coast Fishermen's Federation
P.P.Box 4092
S-400 40 GÖTEBORG

L. Holmberg
Head of Section
National Agriculture Marked Board
Box 16384
S-10327 STOCKHOLM

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. Riet Kőnz
Swiss Federal Veterinary office
Thunstrasse 17
CH-3000 BERNE 6

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH-1814 LA TOUR DE PEILZ

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D. Stoker
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
LONDON SW IP 2AE

J.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Horseferry Road
LONDON SW IP 2AE

A.E. Bishop
Copacker Manager (Fish)
U.K.A.F.F.P.
Birds Eye Food Ltd.
Station Avenue
Walton-on-Thames
Surrey KT12 INT

A. Kellock
Quality Control Manager
Bath Street
Faserburgh
Aberdeenshire AB 4,
5 DY,

W. Lambert
Company Secretary
John West Foods Ltd.
54, Stanley Str.
LIVERPOOL L69 1AG

D.A. Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
LONDON SE 1 9NQ

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

J.W. Slavin
Associate Director
National Marine Fisheries Serv.
US. Dep. of Commerce NOAA
WASHINGTON D.C. 20235

UNITED STATES OF AMERICA (Cont)

H. Allhands, Jr.
Food and Drug Administration
Protein & Cereal Products Branch
HFF-416
200 "C" Street, S.W.
Washington D.C. 20204

L.M. Beacham
National Canners Association
1133 20 th St. N.W.
Washington D.C. 20036

J.R. Brooker
Fishery Products Inspection and Safety
Division
National Marine Fisheries Service
US. Dep. of Commerce
Washington D.C. 20235

J.W. Farquhar
Director of Research & Technical Services
American Frozen Food Institute
919 18th St., N.W.
Washington D.C. 20006

D.E. Gates
Assistant Executive Director
Tuna Research Foundation Inc.
215 Cannery Street
Terminal Island
California 90731

J.L. Warren
Executive Director
Maine Sardine Council
470 North Main St.
Brewer, Maine 04412

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

S. Banjad
Engineer
Food Technologist
"Jugoriba" Export - Import
41000 Zagreb, Nehajska. 15

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DE SUD
SUDAFRICA

A.M. Lewis
Group Technical Manager
Irvin & Johnson Ltd.
P.O.Box 1628
8000 Cape Town

R.R. de Villiers
Director Department of Biological
Sciences
South African Bureau of Standards
Private Bag X 191
0001 Pretoria

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche Hochseefisherei Gmbh
D 2850 Bremerhaven 1
Klussmannstr. 3

A.O.A.C.

L.M. Beacham
National Canners Association
1133 20th St. N.W.
Washington D.C. 20036 U.S.A.

I.I.R.

E.Heen
Director
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 185
N-5001 Bergen, Norway

INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS' ORGANIZATION

Mr. Kr. A. Overeem
Hercules B.V.
P.O.Box 6189
den Haag
The Netherlands

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)

MARINALG INTERNATIONAL

P. Deville
General Secretary
11 Avenue Morane Saulnier
78140 Velizy Villacoublay
France

SECRETARIAT
SECRETARIA

FAO

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

J. Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome, Italy

R. Garm
Fishery Industry Officer (Quality)
Fishery Production and Marketing Branch
Fishery Industries Division
Fisheries Department
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

WHO

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

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CONSERVES DE SARDINES ET DE
PRODUITS DU TYPE SARDINE
(renvoyé à l'étape 6)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les conserves de sardines et de produits du type sardine, conditionnées à l'eau ou à l'huile ou dans tout autre milieu de couverture approprié. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles les sardines ou les produits du type sardine constituent moins de 60% m/m du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par conserves de sardines et de produits du type sardine on entend le produit préparé à partir de poissons de petite taille.

2.1.1 Les espèces suivantes doivent être utilisées:

Sardina pilchardus (Walbaum)
Sardina sardina
Sardinops caerulea, melanostica, neopilchardus, ocellata, ou sagax
Sardinella aurita, anchovia, brasiliensis, ou eba
Clupea harengus
Clupea antipodum, bassensis, ou fuegensis
Sprattus sprattus (Clupea sprattus)
Hyperlophus vittatus
Fluvialosa viaminghi
Etrumeus micropus
Ethmidium maculatus
Engraulis anchoita
Engraulis ringens

Le conditionnement peut contenir un mélange d'espèces du même genre, ayant des caractéristiques organoleptiques analogues.

2.1.2 Conditionné à l'eau ou à l'huile ou avec tout autre milieu de couverture approprié dans des récipients hermétiquement fermés.

2.1.3 Soumis à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

2.2 Présentation

2.2.1 Types de conditionnement

Les poissons précuits ou non, fumés ou non fumés, doivent être disposés régulièrement dans la boîte. Chaque boîte doit contenir au moins 2 poissons.

2.2.2 Types de milieux de couverture

Le produit doit être présenté dans l'un des milieux de couverture ci-après, avec ou sans adjonction d'ingrédients facultatifs autorisés:

- 2.2.2.1 Jus naturel
- 2.2.2.2 Saumure ou eau
- 2.2.2.3 Huile comestible
- 2.2.2.4 Huile comestible avec jus naturel
- 2.2.2.5 Sauce
- 2.2.2.6 Marinade avec ou sans vin

2.2.3 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.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Le produit doit être préparé à partir de poissons propres, salubres et sains appartenant à l'une des espèces énumérées à l'alinéa 2.1.1. Le poisson servant à la préparation du produit peut être frais, congelé ou fumé et il doit être d'une qualité propre à la consommation humaine.

3.2 Milieux de couverture

Jus naturel, saumure, eau*, huile comestible avec ou sans jus naturel, sauce, marinades avec ou sans vin, autres milieux de couverture, et ingrédients facultatifs conformes aux dispositions 2.2.2 et 2.2.3. Le milieu de couverture doit être propre à la consommation humaine.

3.3 Ingrédients facultatifs

3.3.1 Sel

3.3.2 Amidons naturels

3.3.3 Epices, herbes, assaisonnements végétaux, vinaigre et vin; légumes et fruits à des fins uniquement décoratives et aromatisantes. Les ingrédients doivent être propres à la consommation humaine et exempts de saveurs et d'odeurs anormales.

3.4 Transformation

La tête et les branchies doivent être complètement éliminées; les écailles et/ou la queue peuvent être enlevées. Les poissons peuvent être éviscérés. Dans ce cas, ils doivent être pratiquement exempts de parties viscérales autres que les oeufs, la laitance ou les reins. S'ils ne sont pas éviscérés, ils doivent être pratiquement exempts d'aliments non digérés ou d'excréments.

Les poissons doivent être bien lavés.

Les poissons peuvent être cuits ou fumés et doivent être correctement disposés selon le mode de conditionnement voulu.

Après leur sertissage, les récipients doivent être traités à la chaleur et refroidis.

3.5 Produit fini

3.5.1 Aspect

3.5.1.1 Le contenu d'une boîte doit se composer de poissons:

- i) de dimensions raisonnablement uniformes;
- ii) présentant l'aspect et la couleur caractéristiques de l'espèce transformée et conditionnée selon le mode indiqué (2.2.1);
- iii) proprement étêtés;
- iv) exempts d'éventration excessive (rupture de la paroi abdominale d'aspect déplaisant), ou de ruptures et de déchirures de la chair.

3.5.1.2 Le milieu de couverture doit présenter la couleur et la consistance normales propres à son type.

3.5.1.3 La boîte doit être bien remplie de poisson.

3.5.1.4 Le produit fini doit être exempt de matières étrangères.

3.5.2 Odeur et saveur

Le produit doit présenter l'odeur et la saveur caractéristiques de l'espèce et du type de milieu de couverture et être exempt d'odeurs ou de saveurs déplaisantes.

3.5.3 Texture et couleur

Les poissons doivent présenter une texture raisonnablement ferme, ne pas être spongieux et les arêtes doivent être molles. La couleur de la chair doit être caractéristique de l'espèce et du mode de conditionnement (3.5.1.1(ii)).

* Eau potable dont les propriétés sont conformes aux spécifications de l'OMS figurant dans la "Norme internationale pour l'eau de boisson".

3.5.4 Défauts et tolérances

Le produit doit être conforme à la définition et aux facteurs essentiels de qualité énoncés dans la présente norme, sous réserve des tolérances fixées à l'annexe A.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'emploi des additifs ci-après dans les conserves de sardines et de produits du type sardine est autorisé, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

<u>Additifs</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
-----------------	--

Epaississants ou agents gélifiants: (à n'utiliser que dans le milieu de couverture)

- Carboxyméthylcellulose de sodium (CMC) 2,5 g/kg

- Amidons modifiés - Agar agar - Carragénine - Gomme guar - Gomme de caroube - Acides alginiques tels que sels de calcium de potassium et de sodium	} seuls ou en combinaison	20 g/kg
---	---------------------------	---------

Agents acidifiants:

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

Aromatisants naturels, par exemple

- Huile d'épices - Extraits d'épices	} Limitée par les BPF
---	-----------------------

Agents empyreumatiques (solutions naturelles de fumée et leurs extraits) Limitée par les BPF

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés 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 les produits de la pêche en conserve (CAC/RCP 10-1976)
- iii) du Code d'usages /recommandé/ pour le poisson fumé (CAC/RCP 16-1976)

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

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

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

5.4 Les produits ayant un pH d'équilibre supérieur à 4,6 doivent avoir subi un traitement thermique suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum, à moins que la croissance des spores survivantes ne soit empêchée de façon permanente par des caractéristiques du produit autres que le pH.

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 au produit sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par le terme:

- i) "Sardines" (désignation à réserver exclusivement à Sardina pilchardus (Walbaum)); ou
- ii) "Sardines X", "X" se rapportant à un pays, à une zone géographique ou à l'espèce; ou
- iii) le nom commun de l'espèce;

en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

En outre, si les règlements du pays où le produit est vendu l'exigent, la désignation ordinaire doit être accompagnée soit du nom commun de l'espèce, soit de l'une des deux expressions "façon sardines" ou "du type sardine", soit des deux descriptions.

6.1.2 La désignation du milieu de couverture utilisé doit faire partie intégrante du nom du produit.

6.1.3 Si les poissons ont été fumés ou aromatisés à la fumée, cela doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom.

6.1.4 Si un produit conditionné à l'huile comprend une proportion d'eau exsudée supérieure à 12 pour cent, le produit doit être désigné par les termes "X dans son jus naturel avec adjonction d'huile" ("X" étant le nom du produit).

6.1.5 Dans le cas de produits préparés conformément à la disposition 2.2.3, l'étiquette devra porter, à proximité immédiate du nom du produit, des mentions supplémentaires qui permettront de ne pas induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit figurer sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion; les dispositions des alinéas 3.2(b) et (c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont applicables.

6.3 Contenu net

6.3.1 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, suivant les règlements du pays où le produit est vendu.

6.3.2 Le poids égoutté net du poisson et/ou le nombre de poissons dans la boîte peuvent être déclarés.

6.4 Nom et adresse

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

6.5 Pays d'origine

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

6.6 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.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

7.1 Echantillonnage pour examen destructif

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'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).

7.2 Evaluation organoleptique

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

7.3 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 absorbant.
- 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.

7.4 Détermination du poids égoutté

A mettre au point



8. CLASSIFICATION DES "UNITES DEFECTUEUSES"

Tout récipient n'étant pas conforme aux spécifications concernant le produit fini énoncées à l'alinéa 3.5 doit être considéré comme "défectueux".

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot sera jugé conforme aux dispositions de la présente norme concernant le produit fini et les spécifications de poids si le nombre total des "unités défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'Annexe A, ne dépasse pas le critère (c) d'acceptation du plan d'échantillonnage correspondant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969), et si 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.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MAQUEREUX ET LES CHINCHARDS EN CONSERVE
(Renvoyé à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les maquereaux et les chinchards en conserve conditionnés à l'eau ou à l'huile ou dans tout autre milieu de couverture approprié. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles le maquereau ou le chinchard constitue moins de 50% m/m du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par maquereau et chinchard en conserve, on entend le produit:

2.1.1 Préparé à partir des poissons appartenant aux espèces des familles et genres ci-après:

<u>Maquereau</u>	<u>Chinchard</u>
<u>Scombridae</u>	<u>Carangidae</u>
<u>Scomber</u>	<u>Trachurus</u>
<u>Scomberomorus</u>	<u>Decapterus</u>
<u>Rastrelliger</u>	
<u>Acanthocybium</u>	
<u>Grammatorcynus</u>	
<u>Gasterochisma</u>	

L'emballage ne doit pas contenir de mélange de genres, mais il peut contenir un mélange d'espèces du même genre ayant des caractéristiques organoleptiques analogues.

2.1.2 Conditionné à l'eau ou à l'huile ou avec tout autre milieu de couverture approprié dans des récipients hermétiquement fermés:

2.1.3 Soumis à un traitement thermique de nature à empêcher sa détérioration.

2.2 Présentation

2.2.1 Modes de présentation du poisson après conditionnement

Le produit, qu'il s'agisse de poisson précuit ou non, de poisson fumé ou non fumé, de poisson frit ou non, doit être présenté selon l'un des modes ci-après:

2.2.1.1 Poissons parés - poissons éviscérés sans tête et sans queue (pour les petits poissons, la queue peut être laissée), mais avec peau et arêtes. Le produit ne doit contenir aucun morceau détaché, si ce n'est un morceau ou un segment ajouté pour parfaire le remplissage du récipient.

2.2.1.2 Filets - tranches de poisson de forme et de taille irrégulières, qui sont découpées dans la carcasse parallèlement à la colonne vertébrale et sections de ces filets découpées de manière à faciliter le conditionnement.

2.2.1.3 Tronçons - segments transversaux entiers de poissons parés, [avec ou sans] peau et arêtes. Il ne devra y avoir aucun morceau détaché, si ce n'est un morceau ou un segment ajouté pour parfaire le remplissage du récipient.

2.2.1.4 Tranches - segments ou semi-segments transversaux de poissons parés. Il ne devra y avoir aucun morceau détaché, si ce n'est un morceau ou un segment ajouté pour parfaire le remplissage du récipient.

2.2.1.5 Rouelles - segments transversaux entiers de poissons parés ne comprenant aucune partie de la cavité abdominale. Il ne doit y avoir aucun morceau détaché, si ce n'est un morceau ou un segment ajouté pour parfaire le remplissage du récipient.

2.2.1.6 Morceaux - morceaux de poissons sans peau ni arêtes, consistant essentiellement en deux ou plusieurs flocons **non séparés**.

2.2.1.7 Fragments - morceaux de forme irrégulière.

2.2.1.8 Flocons - flocons sans peau ni arêtes. La structure musculaire du poisson est conservée.

2.2.1.9 Miettes, fibres ou retailles - Poisson finement haché, sans peau ni arête, n'ayant pas la consistance d'une pâte.

2.2.2 Types de milieux de couverture

Le produit doit être présenté dans l'un des milieux de couverture ci-après, avec ou sans

adjonction d'ingrédients facultatifs autorisés.

- 2.2.2.1 Jus naturels
- 2.2.2.2 Saumure ou eau
- 2.2.2.3 Huile comestible
- 2.2.2.4 Huile comestible avec jus naturel
- 2.2.2.5 Sauce
- 2.2.2.6 Marinades avec ou sans vin
- 2.2.2.7 Aspic (gelée)

2.2.3 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.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Le produit doit être préparé à partir de poissons propres, salubres et sains, appartenant à l'un des genres énumérés à l'alinéa 2.1.1. Le poisson servant à la préparation du produit peut être frais, congelé ou fumé et il doit être d'une qualité propre à la consommation humaine.

3.2 Milieus de couverture

Jus naturel, saumure, eau*, huile comestible avec ou sans jus naturel, sauce, marinades avec ou sans vin, aspic (gelée) et autres milieux de couverture, et ingrédients facultatifs conformes aux dispositions 2.2.2 et 2.2.3. Le milieu de couverture utilisé doit être propre à la consommation humaine.

3.3 Ingrédients facultatifs

3.3.1 Sel

3.3.2 Amidons naturels

3.3.3 Epices, herbes, assaisonnements végétaux, vinaigre et vin; légumes et fruits à des fins uniquement décoratives et aromatisantes. Les ingrédients doivent être propres à la consommation humaine et exempts de saveur ou d'odeur anormales.

3.4 Transformation

La tête y compris les branchies doit être complètement éliminée. La queue doit être éliminée, sauf pour les petits poissons. Les viscères (sauf les reins, la laitance ou les oeufs), doivent être éliminés dans la mesure du possible; les nageoires pectorales et les écailles dans le cas des chinchards doivent être aussi éliminées. La chair endommagée par des contusions et/ou des taches de sang doit être enlevée. Le poisson éviscéré doit être bien lavé et nettoyé. Le poisson peut être cuit, frit ou fumé et doit être correctement disposé selon le mode de présentation voulu. Après leur sertissage, les récipients doivent être traités à la chaleur et refroidis.

3.5 Produit fini

3.5.1 Poids égoutté de poisson (Composition du produit fini)

Le poids [net] égoutté de poisson ne doit pas être inférieur au pourcentage (m/m) ci-dessous du contenu net du récipient [indiqué sur l'étiquette], lorsque le milieu de couverture est:

- huile comestible.....	70%
- jus naturel, saumure ou eau, huile comestible et jus naturel.....	65%
- sauces et autres milieux de couverture	50%

* Eau potable dont les propriétés sont conformes aux spécifications de l'OMS figurant dans la "Norme internationale pour l'eau de boisson".

3.5.2 Aspect

3.5.2.1 Le poisson contenu dans les boîtes doit présenter l'aspect et la couleur caractéristiques du genre traité et doit être conditionné de la manière indiquée (2.2.1).

3.5.2.2 Le milieu de couverture doit présenter la couleur et la consistance normales du type indiqué.

3.5.2.3 La boîte doit être bien remplie de poissons.

3.5.2.4 Le produit fini doit être exempt de substances étrangères.

3.5.3 Odeur et saveur

Le produit doit présenter l'odeur et la saveur caractéristiques du genre, du mode de préparation et du milieu de conditionnement spécifiés et il doit être exempt de toute odeur ou saveur indésirables.

3.5.4 Texture

Le poisson doit avoir une texture caractéristique de l'espèce, qui ne soit ni spongieuse ni friable.

3.5.5 Arêtes

Si des arêtes, écailles, queues et nageoires pectorales sont présentes, elles doivent être molles.

3.5.6 Défauts et tolérances

Le produit doit être conforme à la définition et aux facteurs essentiels de qualité énoncés dans la présente norme, sous réserve des tolérances fixées à l'Annexe A.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'emploi des additifs alimentaires ci-après dans les maquereaux et chinchards en conserve doit être confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Additifs

Concentration maximale dans le produit fini

Epaississants ou agents de gélification: (à utiliser seulement dans le milieu de couverture)

- Carboxyméthylcellulose sodique (CMC)	2,5 g/kg	}	20 g/kg
- Pectine	2,5 g/kg		
- Amidons modifiés	} seuls ou en combinaison	}	20 g/kg (aux total)
- Agar agar			
- Carragénine			
- Gomme guar			
- Gomme de caroube			
- Acides alginiques tels que sels de calcium, de sodium et de potassium	20 g/kg		

Agents acidifiants:

- Acide acétique
- Acide citrique
- Acide lactique

Limitée par les BPF

Aromatisants naturels, notamment:

- Huiles d'épices
- Extraits d'épices

} Limitée par les BPF (confirmation provisoire ALINORM 76/12 Ann. II, 3.112.1)

Agents empyreumatiques (solutions naturelles de fumée et leurs extraits)

} Limitée par les BPF (confirmation provisoire, ALINORM 76/18, Ann. II, 3.113.1)

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés en conformité:

- i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)
- ii) du Code recommandé d'usages pour les produits de la pêche en conserve [CAC/RCP 10-1976]
- iii) du Code [recommandé] d'usages pour le poisson fumé [CAC/RCP 16-1976]

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

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

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

5.4 Les produits ayant un pH d'équilibre supérieur à 4,6 doivent avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de *Clostridium botulinum*, à moins que la croissance de toute spore survivante ne soit empêchée de façon permanente par des caractéristiques du produit autres que le pH.

6. POIDS ET MESURES

Le poids net du contenu des maquereaux et des chinchards en conserve sera déterminé conformément à la méthode exposée à l'alinéa 8.3. [Dans le cas des maquereaux ou des chinchards en conserve dans leur jus naturel (avec ou sans adjonction d'huile comestible), en saumure ou en marinade, le récipient doit être rempli de telle façon que les maquereaux ou les chinchards représentent au minimum [] pour cent m/m de la capacité en eau du récipient, après détermination conformément à la méthode décrite à l'alinéa 8.47.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables au produit sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné comme suit:

- par le terme maquereau ou chinchard selon l'alinéa 2.1, avec ou sans qualificatif, en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur;
- une définition locale peut être utilisée, sous réserve qu'elle ne risque pas d'induire en erreur le consommateur du pays où le produit est distribué.

7.1.2 Le nom du milieu de couverture utilisé doit faire partie du nom du produit.

7.1.3 Si le poisson a été fumé, aromatisé à la fumée, ou frit, cette indication doit figurer sur l'étiquette à proximité immédiate du nom.

7.1.4 Quand un produit conditionné à l'huile contient de l'eau exsudée dans une proportion supérieure à 12 pour cent, le produit doit être déclaré comme "X dans son jus naturel avec adjonction d'huile" ("X" étant le nom du produit).

7.1.5 Dans le cas de produits préparés conformément à la section 2.2.3, l'étiquette devra porter à proximité immédiate du nom du produit, des mentions supplémentaires qui permettront de ne pas induire le consommateur, en erreur ou de le tromper.

7.2 Présentation

Sauf lorsqu'il s'agit de poisson paré, le mode de présentation doit être décrit sur l'étiquette conformément aux alinéas 2.2.1.2 à 2.2.1.9. Le milieu de couverture doit être déclaré ainsi qu'il est spécifié aux alinéas 2.2.2.1 - 2.2.2.7.

7.3 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit figurer sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions; les spécifications des alinéas 3.2(b) et (c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont applicables.

7.4 Contenu net

7.4.1 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.

7.4.2 Les maquereaux ou les chinchards conditionnés en saumure ou à l'eau normalement éliminés avant consommation, doivent porter une déclaration du poids égoutté.

7.5 Nom et adresse

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

7.6 Pays d'origine

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

7.7 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.**

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

8.1 Echantillonnage pour l'examen destructif

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'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).

8.2 Evaluation organoleptique

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

8.3 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 absorbant.
- 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.

8.4 Détermination du poids égoutté des maquereaux ou des chinchards en conserve au jus naturel, à la saumure, à l'eau ou à l'huile en liaison avec la capacité en eau du récipient

On détermine le poids égoutté en établissant la moyenne des résultats obtenus avec chacun des récipients d'un échantillon représentant un lot, à condition qu'aucun des récipients évalués ne soit trop peu rempli.

8.4.1 Spécifications pour les tamis circulaires

- i) Si la quantité du contenu total du récipient est inférieure à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis ayant un diamètre de 20 cm (8 pouces).
- ii) Si la quantité du contenu total du récipient est égale ou supérieure à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis ayant un diamètre de 30 cm (12 pouces).
- iii) Les mailles du tamis sont en fil métallique et forment des ouvertures carrées mesurant 2,8 mm de côté.

8.4.2 Mode opératoire

On déterminera le poids égoutté des maquereaux ou des chinchards à partir de récipients ayant été maintenus à une température comprise entre 20°C (68°F) et 24°C (75°F) pendant 12 heures au moins avant l'examen. Après avoir ouvert le récipient, le vider de façon à répartir son contenu sur les mailles d'un tamis circulaire préalablement taré. Incliner le tamis selon un angle d'environ 17° à 20° et laisser égoutter les maquereaux ou les chinchards pendant 2 minutes, à partir du moment où le produit a été versé sur le tamis. Peser le tamis avec les maquereaux ou les chinchards égouttés.

8.4.3 Calcul et expression du poids égoutté des maquereaux ou des chinchards

Le pourcentage m/m des maquereaux ou des chinchards égouttés est donné par l'équation suivante:

$$\frac{m_2 - m_1}{m_w} \times 100$$

où m_1 = masse du tamis
 m_2 = masse du tamis plus produit égoutté
 m_w = capacité en eau du récipient déterminée conformément à l'alinéa 8.4.4.

8.4.4 Détermination de la capacité en eau du récipient

Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient en bon état à tous égards.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après en avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ni en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient d'eau distillée à 20°C jusqu'à 5 mm, dans le sens vertical, du rebord supérieur et peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu en (2) du poids obtenu en (3). La différence sera considérée comme le poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

9. CLASSIFICATION DES DEFAULTS

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

10. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la présente norme concernant le produit fini et les spécifications de poids, lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" telles qu'elles sont classées à l'Annexe A ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant 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.

Tableau de défauts pour les filets, fragments et flocons
de maquereaux et de chinchards en conserve conditionnés
dans divers milieux de couverture

<u>Définition des défauts</u>	<u>Classification</u>		
	<u>Graves</u>	<u>Majeurs</u>	<u>Mineurs</u>
<u>Découpage et parage</u>			
Parties de tête ou de queue	-	-	1
Parties de viscères	-	2	-
Ecailles (chinchards)	-	-	1
Peau (filets étiquetés sans peau)			
Chaque pièce de 3 à 10 cm ²	-	-	1
Plus de 10 cm ² pour chaque 5 cm ² de plus	-	-	1
Membrane noire			
Chaque pièce de 5 à 10 cm ²	-	-	1
Plus de 10 cm ² pour chaque 5 cm ² de plus	-	-	1
<u>Morceaux non caractéristiques</u>			
Flocons ou chair de poisson encore plus désintégrée nettement séparée des filets ou des morceaux de filets (exprimés en % des solides de poisson égouttés)			
Plus de 25%	4	-	-
De plus de 15% à 25%	-	2	-
De plus de 10% à 15%	-	-	1
<u>Défaut de coloration, chair</u>			
Grave	-	2	-
Léger ou localisé	-	-	1
<u>Défaut de coloration, milieu de couverture</u>			
Grave (généralisé)	-	2	-
Léger	-	-	1
<u>Odeur, saveur, chair ou milieu de couverture</u>			
Odeur et saveur nettement déplaisantes (par exemple, métallique, rances)	6	-	-
<u>Texture</u>			
Chair excessivement spongieuse	6	-	-
Chair excessivement dure ou fibreuse	4	-	-
Arêtes dures qui ne sont pas friables sous pression entre le pouce et l'index)	-	2	-
<u>Eau exsudée (conditionnements à l'huile uniquement)</u>			
Teneur en eau (exprimée en % du contenu net de la boîte)			
Plus de 12%	4	-	-
<u>Substances étrangères</u>			
	6	-	-
<u>Unité défectueuse</u>			
Sera considérée défectueuse toute boîte ayant:			
a. Plus de 4 points pour les défauts classés comme graves; ou			
b. Plus de 8 points (conditionnements à l'huile) ou de 6 points (autres conditionnements) pour les défauts classés comme majeurs; ou			
c. Plus d'un total de 10 points (conditionnements à l'huile) ou de 8 points (autres conditionnements) pour les défauts dans toutes les classifications (y compris des défauts mineurs).			
/Note: Il conviendrait peut-être de définir les milieux de couverture en fonction de:			
a. La consistance dans le cas des sauces,			
b. La séparation des sauces en solides et liquides (à l'exception de l'huile)./			

Tableau de défauts pour les filets, fragments et flocons
de maquereaux et de chinchards en conserve conditionnés
dans divers milieux de couverture

<u>Définition des défauts</u>	<u>Classification</u>		
	<u>Graves</u>	<u>Majeurs</u>	<u>Mineurs</u>
<u>Découpage, parage et éviscération</u>			
Parties de queue (sauf pour les petits poissons) et/ou de tête	-	-	1
Ecailles (chinchards)	-	-	1
Quantité excessive de viscères et/ou d'aliments	4	-	-
Petites quantités de viscères et/ou d'aliments (sauf pour les petits poissons et les tranches avec abdomen non ouvert)	-	2	-
<u>Morceaux non caractéristiques</u>			
Chaque petit morceau supplémentaire en plus de [2]	-	-	1
Flocon ou chair de poisson encore plus désintégrée, fragments de peau, d'arête ou de nageoire (exprimés en % des solides de poisson égouttés)			
Plus de 10%	4	-	-
De plus de 7% à 10%	-	2	-
<u>Défaut de coloration, chair</u>			
Grave	-	2	-
Léger ou localisé	-	-	1
<u>Défaut de coloration, milieu de couverture</u>			
Grave (généralisé)	-	2	-
Léger	-	-	1
<u>Odeur et saveur, chair ou milieu de couverture</u>			
Odeur et saveur nettement déplaisantes (par exemple, métalliques, rances)	6	-	-
<u>Texture</u>			
Chair excessivement spongieuse	6	-	-
Chair excessivement dure ou fibreuse	4	-	-
Arêtes dures (qui ne sont pas friables sous pression entre le pouce et l'index)	-	2	-
Chair nettement alvéolée	-	4	-
<u>Eau exsudée (conditionnements à l'huile uniquement)</u>			
Teneur en eau (exprimée en % du contenu net de la boîte)			
Plus de 12%	4	-	-
<u>Substances étrangères</u>			
	6	-	-
<u>Unité défectueuse</u>			
Sera considérée défectueuse toute boîte ayant plus de points qu'indiqué ci-après:			

Points classés comme	Chinchards à l'huile	Chinchards et maquereaux à l'huile dans d'autres condi- tionnements	Maquereaux dans d'autres condi- tionnements
Graves	4	4	4
Majeurs	10	8	6
Graves + Majeurs + Mineurs	14	12	10

Note: Il conviendrait peut-être de définir les milieux de couverture en fonction de:
a. La consistance dans le cas des sauces,
b. La séparation des sauces en solides et liquides (à l'exception de l'huile).7

PROJET DE NORME POUR LES FILETS SURGELES DE MERLU
(maintenu à l'étape 7)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les filets surgelés de merlu sont préparés à partir de poissons des genres Merluccius et Urophycis.

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

2.2 Définition de la transformation

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 que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint -18°C (0°F) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu 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 inclusive-ment.

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

2.3 Présentation

2.3.1 Les filets peuvent être présentés:

2.3.1.1 avec peau non écaillée; ou

2.3.1.2 avec peau écaillée (écailles enlevées); ou

2.3.1.3 sans peau.

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

2.3.2 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 Matière première

Les filets surgelés de merlu doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant aux espèces énumérées à l'alinéa 2.1.1 et être d'une qualité telle qu'ils puissent être vendus frais pour la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

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

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

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

3.3.1.2 Le produit fini doit être exempt de déshydratation intense (brûlure due au froid) que l'on ne peut facilement éliminer par grattage sans nuire excessivement à la qualité et à l'aspect du produit fini.

3.3.1.3 Le produit fini doit être raisonnablement exempt de morceaux de filets excessivement petits et, quand un paquet contient plus d'un filet ou morceau de filet, les portions doivent présenter une uniformité raisonnable de dimension. Aucun morceau ajouté pour parfaire le poids ne doit peser moins de 30 g et le nombre maximum de petits morceaux de filets est d'un par paquet, sous réserve des dispositions du paragraphe 6.1.1.

3.3.2 Odeur, saveur, couleur et texture

Après décongélation et/ou cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'alinéa 7.3, le produit doit présenter l'odeur, la saveur, la couleur et la texture caractéristiques de l'espèce et être exempt de toute saveur et odeur inadmissibles, et, en ce qui concerne la texture, la chair doit être ferme et non coriace, molle ou gélatineuse.

3.3.3 Givrage

Les merlus peuvent être givrés soit individuellement, soit en bloc. Lorsqu'ils sont givrés, la pellicule formée par la glace doit recouvrir les animaux afin de les protéger contre la déshydratation et l'oxydation. L'eau utilisée lors du givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures aux "Normes internationales pour l'eau de boisson" de l'Organisation Mondiale de la Santé. Tout ingrédient ou additif prévu aux paragraphes 3.2 et 4 respectivement et utilisé pour le givrage doit être conforme aux spécifications d'hygiène de la section 5.

3.3.4 Défauts et tolérances (recommandés)

Un tableau recommandé de défauts physiques, tels qu'ils sont définis à l'Annexe A, applicable à titre facultatif aux lots de produit fini, assorti d'un NQA de 6,5, figure à l'Appendice B.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES (confirmés: ALINORM 74/12, par. 79)

<u>Additif</u>	<u>Dose maximale dans le produit fini</u>
(prévention de l'exsudation)	
- Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate de Na ou de K)	} 0,5% m/m exprimée en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison
- Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou de K)	
- Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de Na, de K ou de Ca)	
- Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)	

Antioxygène

- Ascorbate, sels de potassium ou de sodium	0,1% m/m exprimée en acide ascorbique
---	---------------------------------------

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 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)

5.2 Dans la mesure où le permettent les 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 micro-organismes dans des proportions nuisibles à l'homme;
- b. doit être exempt de parasites nuisibles pour l'homme;
- c. ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes dans des quantités pouvant présenter des risques pour la santé.

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 déclaré sur l'étiquette doit être:

- "filets de merlu", accompagné ou non d'un qualificatif; dans certains pays, d'autres appellations autorisées par les règlements ou consacrées par l'usage peuvent être employées, à condition qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur;
- les paquets de filets découpés dans des blocs et qui peuvent contenir un nombre de petits morceaux supérieur à celui qui est autorisé à l'alinéa 3.3.1.3 peuvent être désignés par le terme "filets de merlu", sous réserve que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où le produit doit être vendu et à condition que le produit soit identifié de façon que le consommateur ne soit pas trompé.

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

6.1.3 Dans le cas de produits préparés conformément à la disposition 2.3.2, l'étiquette devra porter, à proximité immédiate du nom du produit, des mentions supplémentaires qui permettront de ne pas induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

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

6.2 Liste des ingrédients

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

6.3 Contenu net

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

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

6.4 Nom et adresse

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

6.5 Pays d'origine

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

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

6.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une marque indélébile en code ou en clair permettant d'identifier le producteur et le lot.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

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

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

7.2 Décongélation (CAC/RM 40-1971)

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

7.3 Cuisson - Journal of the AOAC (Vol. 59 N°1, 1976, pp. 225-226)

Les méthodes ci-après visent toutes à porter la température interne du produit à 70°C ($\geq 160^\circ\text{F}$). Le temps de cuisson varie selon la dimension du produit et le matériel utilisé. Si l'on veut déterminer le temps de cuisson, faire cuire un échantillon supplémentaire en utilisant un dispositif de mesure thermique pour déterminer la température interne. Pour les blocs de poisson ou d'autres échantillons de poisson non pané, découper ≥ 3 portions mesurant chacune environ 10 x 7,5 x 1,2 cm (4 x 3 x 0,5") dans l'échantillon.

7.3.1 Cuisson au four

Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule à gâteau plat. Introduire dans un four, préalablement chauffé à 204°C (400°F), jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C ($> 160^\circ\text{F}$).

7.3.2 Ebullition dans un sac

Placer le produit décongelé et non assaisonné dans un sac pelliculaire supportant l'ébullition. Replier l'extrémité ouverte du sac sur une barre de suspension. Agrafier de telle façon que la vapeur puisse s'échapper par les interstices au cours de la cuisson. Immerger le sac et son contenu dans l'eau bouillante jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C ($\geq 160^\circ\text{F}$).

7.3.3 Friture

Placer le produit pané congelé dans un panier-égouttoir métallique suffisamment grand pour contenir tous les morceaux sur une seule couche. Immerger dans l'huile de friture liquide ou hydrogénée à 190°C (375°F) pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le poisson remonte à la surface. Après cuisson, laisser égoutter 15 secondes et déposer sur un napperon ou une serviette en papier pour absorber l'huile en excès.

7.3.4 Cuisson à la vapeur

Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique posée au-dessus d'eau en ébullition dans un récipient fermé. Chauffer jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C ($\geq 160^\circ\text{F}$).

7.4 Examen des défauts physiques

L'échantillon peut être examiné conformément à l'appendice B, afin de déceler les défauts définis à l'appendice A.

7.5 Evaluation organoleptique

L'évaluation organoleptique du produit doit être effectuée uniquement par des personnes qualifiées et après que l'échantillon a été décongelé conformément à la méthode décrite à l'alinéa 7.2. Quand l'échantillon doit être soumis à la cuisson, celle-ci doit être pratiquée avant l'évaluation organoleptique et conformément à l'une des méthodes décrites à l'alinéa 7.3.

7.6 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

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

N.B. L'entreposage peut causer une baisse du poids net, ou y contribuer (que le produit ait été ou non couvert de givre).

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout échantillon qui n'est pas conforme à une ou plusieurs des spécifications de qualité applicables au produit fini (3.3.1.1, 2 et 3 et 3.3.2) doit être considéré comme "défectueux".

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux spécifications de la présente norme pour le produit fini si:

- a. le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptations (c) du plan d'échantillonnage correspondant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- b. le contenu net moyen de tous les récipients, déterminé d'après des méthodes qui seront mises au point par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, n'est pas inférieur au contenu net déclaré.

APPENDICE A

DEFINITIONS RECOMMANDEES DES DEFAUTS - FILETS SURGELES DE MERLU

Déshydratation (brûlure due au froid)

i) Déshydratation intense

Perte d'eau excessive provenant de la surface de l'unité-échantillon, nettement visible à la surface du produit et qui pénètre en profondeur, ne peut pas être facilement éliminée par grattage et couvre plus de 10 cm² de la superficie de l'unité-échantillon.

ii) Déshydratation modérée

Perte d'eau provenant de la surface de l'unité-échantillon, qui masque la couleur et couvre plus de 10 cm² de la superficie de l'unité-échantillon, mais ne pénètre pas en profondeur et peut être aisément éliminée par grattage.

Matières étrangères

Toutes matières étrangères au poisson ou n'étant pas autorisées par la norme.

Viscères

Toute partie des organes internes.

Parasites

Tout parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou tout parasite non enkysté de plus de 1 cm de longueur, ou toute autre infestation parasitaire inadmissible.

Défauts de coloration, meurtrissures et caillots de sang

i) Tout défaut de coloration notable, y compris meurtrissures, taches brunes ou jaunâtres, dont la superficie est comprise entre 3 cm² et 10 cm²; au-delà de cette limite, chaque portion supplémentaire atteignant 5 cm².

ii) Toute masse de sang coagulé dont n'importe quelle dimension est supérieure à 5 mm.

Peau et membrane noire (paroi abdominale)

i) Dans le cas des filets avec ou sans peau, chaque fragment de membrane noire (paroi abdominale) dont la superficie est comprise entre 5 cm² et 10 cm²; au-delà de cette limite, chaque fragment supplémentaire atteignant 5 cm².

ii) Dans le cas des filets sans peau, chaque fragment de peau dont la superficie est comprise entre 3 cm² et 10 cm²; au-delà de cette limite, chaque fragment supplémentaire atteignant 5 cm².

Nageoires ou parties de nageoires

Toute nageoire ou partie de nageoire (par partie de nageoire, on entend deux rayons ou plus reliés par une membrane).

Arêtes

Toute arête dont les dimensions sont supérieures à celles spécifiées à l'annexe B.9.

Petits morceaux (ne s'applique pas aux produits découpés dans des blocs)

(a) Chaque morceau d'un poids inférieur ou égal à 30 g.

(b) Chaque morceau en sus d'un par paquet d'un poids supérieur à 30 g, mais dont la dimension est inférieure à la moitié de la dimension moyenne des filets dans le conditionnement.

Odeur à l'état décongelé: Toute odeur nettement inadmissible.

Odeur et saveur après cuisson: Toute odeur ou saveur qui, après cuisson, sont nettement inadmissibles.

Texture: Toute texture qui, après cuisson, n'est pas caractéristique de l'espèce ou qui est spongieuse, molle gélatineuse ou dure.

APPENDICE B

TABLEAU RECOMMANDE DE DEFAUTS - FILETS DE MERLU SURGELES

Description des défauts	Classification		
	Grave	majeur	mineur
ETAT CONGELE (Echantillon unitaire: 1 kg)			
Déshydratation: i) <u>déshydratation intense</u> → 10 cm ²	5	-	-
ii) <u>déshydratation modérée</u> → 10 cm ²	-	2	-
	-	-	1
ETAT DECONGELE (Unité-échantillon: 1 kg)			
1. <u>Matières étrangères</u> - chaque cas	5	-	-
2. <u>Viscères</u> - chaque cas	2	-	-
3. <u>Parasites</u> - chaque cas	2	-	-
4. <u>Filets écorchés et déchirés</u> - chaque cas	-	-	1
5. <u>Défauts de coloration, meurtrissures et caillots de sang</u>			
i) Chaque défaut de coloration notable > 3 cm ² - < 10 cm ²	-	-	1
ii) Au-delà de 10 cm ² , chaque surface supplémentaire de 5 cm ² présentant un défaut de coloration	-	-	1
iii) Chaque caillot de sang > 5 mm dans n'importe quelle dimension	-	2	-
6. <u>Peau et membrane noire</u> (paroi abdominale)			
(a) <u>Filets avec peau</u>			
i) Chaque fragment de <u>membrane noire</u> > 5 cm ² - < 10 cm ²	-	-	1
ii) Au-delà de 10 cm ² , chaque fragment supplémentaire de membrane noire atteignant 5 cm ²	-	-	1
(b) <u>Filets sans peau</u>			
i) Chaque fragment de <u>peau</u> > 3 cm ² - < 10 cm ² ou chaque fragment de <u>membrane noire</u> > 5 cm ² - < 10 cm ²	-	-	1
ii) au-delà de 10 cm ² , chaque fragment supplémentaire de <u>peau</u> ou de <u>membrane noire</u> atteignant 5 cm ²	-	-	1
7. <u>Ecailles</u>			
(a) <u>Filets avec peau - écaillés</u>			
i) Chaque superficie recouverte d' <u>écailles</u> > 3 cm ² - < 10 cm ²	-	-	1
ii) Au-delà de 10 cm ² , chaque portion supplémentaire de 5 cm ² recouverte d' <u>écailles</u>	-	-	1
(b) <u>Filets sans peau</u>			
Chaque groupe de [5] <u>écailles</u> distinctes	-	-	1
8. <u>Nageoires ou parties de nageoires</u>			
(a) <u>Filets avec peau - chaque nageoire ou partie de nageoire</u>	-	-	1
(b) <u>Filets portant la mention "sans arêtes" et/ou "sans peau" - chaque nageoire ou partie de nageoire</u>	-	2	-
9. <u>Arêtes</u>			
(a) <u>Filets ne portant pas la mention "sans arêtes" - chaque arête, à l'exception des arêtes intramusculaires, mesurant > 5 mm dans l'une quelconque de ses dimensions ou chaque groupe d'arêtes dont la superficie ne dépasse pas 3 cm²</u>	-	2	-
(b) <u>Filets portant la mention "sans arêtes" - chaque arête mesurant > 5 mm dans l'une quelconque de ses dimensions</u>	2	-	-
10. <u>Petits morceaux</u>			
i) Chaque morceau d'un poids de < 30 g	-	2	-
ii) Tout autre petit morceau en sus d'un par paquet conforme à la définition de l'Appendice A	-	2	-
11. <u>Odeur - nettement inadmissible</u>	5	-	-
APRES CUISSON (sous-échantillon de 100 g)			
1. <u>Odeur ou saveur nettement inadmissibles</u>	5	-	-
2. <u>Texture</u>			
i) Chair absolument pas caractéristique de l'espèce, spongieuse ou très coriace	5	-	-
ii) Chair dure ou très molle	4	-	-

Tolérances maximales admissibles de défauts

Un échantillon doit être considéré comme defectueux, s'il a été pénalisé comme suit:

- Plus de quatre points pour les défauts graves;
- Plus de 10 points au total pour les défauts majeurs;
- Plus de 12 points au total pour les défauts des trois catégories (y compris défauts mineurs).

PROJET DE NORME POUR
LES LANGOUSTES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELES
(Maintenu à l'étape 7 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les langoustes, homards et cigales de mer - ainsi que les queues, et la chair de ces animaux - surgelés à l'état cru ou après cuisson, offerts à la consommation directe. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles la chair des langoustes, homards ou cigales de mer ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1. Les langoustes, homards et cigales de mer surgelés sont préparés à partir du genre Homarus de la famille des Nephropsidae et des familles des Palinuridae et des Scyllaridae.

2.1.2. Les langoustes, homards et cigales de mer appartenant à des variétés différentes et les produits qui en dérivent ne doivent pas être conditionnés ensemble.

2.2 Définition du traitement

2.2.1 Les produits peuvent être:

- (i) "Cru" - non soumis à des températures suffisamment élevées pour coaguler les protéines à la surface.
- (ii) "Cuits" - chauffés pendant un laps de temps propre à porter le centre thermique à une température suffisante pour coaguler les protéines.

2.2.2 Le produit doit, après toute préparation convenable, être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. La congélation doit être effectuée à l'aide d'un équipement approprié, de manière que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint - 18°C (0°F) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu dans des conditions de nature à 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 le produit dans des conditions contrôlées, puis à le soumettre à nouveau au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.2.3. Le produit doit être surgelé en bloc ou en unités individuelles. Lorsqu'elles sont surgelées individuellement, les unités doivent être conditionnées de telle façon qu'elles restent séparées jusqu'au moment de la vente finale.

2.3 Modes de présentation

Les produits doivent être présentés comme suit:

2.3.1 Entiers.

2.3.2 Entiers fendus avec tête - Fendus en deux moitiés sensiblement égales le long de la médiane dorsale - Nettoyés et éviscérés.

2.3.3 Queue avec carapace. Tube digestif enlevé et cavité propre.

2.3.4 Queue sans carapace. Décortiquée, tube digestif enlevé.

Chaque pièce comprendra:

- (a) la queue entière; ou
- (b) un morceau de celle-ci obtenu en divisant la chair d'une queue longitudinalement en deux; ou
- (c) un morceau de celle-ci obtenu en divisant la chair d'une queue transversalement en quatre morceaux au maximum.

2.3.5 Chair. Chair sans carapace, provenant d'une partie quelconque de langouste, homard ou cigale de mer.

2.3.6 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.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les langoustes, homards et cigales de mer surgelés doivent être préparés à partir de crustacés propres et sains d'espèces des familles indiquées, qui doivent être vivants immédiatement avant le début des opérations de transformation et d'une qualité qui convienne à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

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

- (a) du sel
- (b) du jus de citron
- (c) épices et herbes

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

Facilement détachable sans décongélation quand il est déclaré surgelé en unités individuelles. Couleur généralement uniforme et caractéristique de l'espèce et de l'habitat ou des zones de capture;

- dans le cas du produit cru, la chair doit être blanche ou rose, selon le cas, et translucide plutôt qu'opaque;
- dans le cas du produit cuit, la chair doit être blanche ou rose, selon le cas, sans translucidité indiquant une cuisson insuffisante;
- dans le cas des produits non décortiqués,, la carapace doit être ferme et intacte, comme approprié pour le mode de présentation;
- les queues décortiquées et la chair doivent être pratiquement exemptes de carapace, de tube digestif, de viscères, de sang ou d'autres matières étrangères;
- quel que soit le mode de présentation, le produit doit être exempt de matières étrangères et pratiquement exempt de déshydratation ("brûlures" dues au froid), de noircissement ou de tout autre coloration anormale.

3.3.2 Odeur et saveur

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

3.3.3 Texture

La chair des langoustes, homards et cigales de mer doit être relativement ferme et non spongieuse ou gélatineuse. La texture ne sera jugée qu'après décongélation conformément à la méthode décrite dans la présente norme au paragraphe 7.3, ou, le cas échéant, après cuisson.

3.3.4 Givrage

Les produits peuvent être givrés soit individuellement, soit en bloc. Lorsqu'ils sont givrés, la pellicule formée par la glace doit recouvrir les animaux afin de les protéger contre la déshydratation et l'oxydation. L'eau utilisée lors du givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures aux "Normes internationales pour l'eau de boisson" de l'Organisation mondiale de la Santé (dernière édition). On pourra utiliser également de l'eau de mer propre satisfaisant aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et exempt de substances indésirables. Tout ingrédient ou additif prévu aux paragraphes 3.2 et 4 respectivement et utilisé pour le givrage doit être conforme aux spécifications d'hygiène de la section 5.

3.3.5 Défauts et tolérances

Quel que soit leur mode de présentation, les produits doivent être conformes aux définitions et aux facteurs essentiels de qualité définis dans la présente norme, sous réserve des tolérances fixées à l'Appendice C.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'emploi des additifs ci-après dans les langoustes, homards et cigales de mer surgelés doit être confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

<u>Sels</u>		<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
Triphosphate, pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphates de Na, K ou C)	} seuls ou en combinaison	} 5 g/kg exprimée en P ₂ O ₅
Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)		
<u>Conservateurs</u>		
Sulfite, bisulfite ou métabisulfite de sodium ou de potassium	} à utiliser uniquement dans le produit cru	} 100 mg SO ₂ /kg de produit cru
<u>Antioxydants</u>		
Ascorbates, sels de sodium et de potassium		0,1% m/m exprimée en acide ascorbique

5. HIGIENE

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés 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.....]
- iii) du Code d'usages /recommandé/ pour les crevettes [CAC/RCP.....]

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 cru:

- a. doit être exempt de microorganismes en quantités nuisibles pour l'homme,
- b. doit être exempt de parasites nuisibles pour l'homme, et
- c. ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

5.4 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit traité à la chaleur:

- a. doit être exempt de microorganismes pathogènes et
- b. ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

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 produit doit être désigné par:

- (i) Homard, s'il provient du genre Homarus;
 - (ii) Langouste, s'il provient d'espèces de la famille des Palinuridae;
 - (iii) Cigale de mer, s'il provient d'espèces de la famille des Scyllaridae.
- 6.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré comme suit:
- (i) Entier: - Homard, langouste, cigale de mer;
 - (ii) Entier, fendu avec tête - Homard fendu, langouste fendue, cigale de mer fendu;
 - (ii) Entier, fendu: - Homard fendu, langouste fendue, cigale de mer fendue;
 - (iii) Queue: - queue de homard queue de langouste, queue de cigale de mer;
 - (iv) Queue décortiquée: queue décortiquée de homard, queue décortiquée de langouste, queue décortiquée de cigale de mer. (Si la queue est d'un seul tenant, le produit peut porter la désignation: queue (entière) décortiquée de homard, queue (entière) décortiquée de langouste, queue (entière) décortiquée de cigale de mer);
 - (v) Chair - chair de homard, chair de langouste, chair de cigale de mer.
- 6.1.3 Si le produit est cuit, le mot "cuit" doit figurer sur l'étiquette.
- 6.1.4 (i) En outre, le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette; toutefois, le terme "frozen" peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour ce type de produit traité conformément aux indications de l'alinéa 2.2.2.
- (ii) Quel que soit le mode de présentation, les langoustes, homards et cigales de mer peuvent être surgelés individuellement auquel cas l'étiquette doit porter l'indication "individuellement surgelés" ou "individuellement congelés".
- 6.1.5 Les dénominations spécifiées ci-dessus peuvent être remplacées par les noms commerciaux usuels ou communs de la variété, à condition que ces derniers n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays où le produit doit être distribué.
- 6.1.6 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions de l'alinéa 2.2.3, l'étiquette devra porter à proximité immédiate du nom du produit plusieurs mots ou groupes de mots permettant de ne pas induire le consommateur en erreur.
- 6.2 Classification en fonction du poids et du nombre
- 6.2.1 Si le produit est étiqueté en fonction du poids, tous les animaux et queues d'un même récipient ainsi marqué doivent appartenir au groupe de poids déclaré, dans les limites des tolérances prévues à l'Appendice C.
- 6.2.2 Le produit peut être étiqueté en fonction du nombre, à condition que celui-ci corresponde effectivement au chiffre déclaré.
- 6.3 Liste des ingrédients
- Tous les ingrédients doivent être indiqués par ordre décroissant selon leur proportion; les dispositions des alinéas 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. Lorsque le produit est givré, aucune déclaration spécifique d'étiquetage n'est requise, sauf si l'eau de cuisson et/ou de givrage contient des additifs alimentaires.
- 6.4 Contenu net
- 6.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du Système international) ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.
- 6.4.2 Lorsque le produit a été givré, le contenu net déclaré du produit ne doit pas comprendre le poids du givre.
- 6.5 Nom et adresse
- Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.
- 6.6 Pays d'origine
- 6.6.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré, au cas où son omission risquerait de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

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

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

6.7 Identification des lots

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

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

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

7.1 Echantillonnage pour l'examen destructif

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

(i) L'unité-échantillon pour l'examen des produits dégivrés présentés selon les modes prévus aux alinéas 6.1.2 (i), (ii) et (iii), en vue de l'application des tolérances admises pour les défauts physiques conformément à l'Appendice C, sera d'un animal entier ou d'une queue.

Dans le cas des modes de présentation 6.1.2(i), (ii) et (iii), l'effectif du lot (N) en fonction duquel seront établis le nombre d'unités-échantillons (n) et le nombre d'acceptation (c), comprendra le nombre total d'unités - qu'il s'agisse d'animaux entiers ou de queues ou dans le cas d'animaux fendus, de moitiés, et sera calculé en multipliant le nombre total de récipients du lot par le nombre moyen d'unités dans chaque récipient.

Le nombre de récipients d'où seront prélevées ces unités-échantillons sera établi conformément au Plan d'échantillonnage et sera égal à l'effectif recommandé de l'échantillon qui s'appliquerait au nombre réel de récipients compris dans le lot, si le récipient était considéré comme l'unité-échantillon.

ii) La taille de l'unité-échantillon pour l'examen de la queue décortiquée ou de la chair présentée selon les modes prévus aux alinéas 6.1.2 (iv) et (v) sera de 500 g (1 lb) de chair ou de queue décortiquée.

7.2 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

Dès que le paquet a été retiré de l'entrepôt frigorifique, l'ouvrir immédiatement et placer son contenu sous un jet modéré d'eau froide. Agiter avec soin en prenant garde de ne pas endommager le produit. Laisser couler l'eau jusqu'à ce que tout le givre apparaissant à l'oeil nu ou au toucher ait disparu. Eponger l'eau avec une serviette en papier et peser le produit dans un récipient taré.

Note: Au cours de l'entreposage, le produit peut subir une baisse du poids net (qu'il ait été givré ou non).

7.3 Méthode de décongélation de la chair

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain-marie agité, maintenu à environ 20°C (68°F), jusqu'à ce que l'on ne sente plus de parties dures ou de cristaux de glace. Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser légèrement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture du produit.

7.4 Examen des défauts physiques

Sous réserve des dispositions de l'alinéa 7.1 (ii) chaque unité-échantillon sera soumise à un examen des défauts physiques tels qu'établis à l'Appendice C.

* Note du Secrétariat: Une méthode de cuisson figure dans d'autres normes pour les produits halieutiques surgelés.

7.5 Examen sensoriel

L'examen sensoriel doit être effectué uniquement par des personnes compétentes et doit avoir lieu après que l'échantillon ait été décongelé conformément à l'alinéa 7.3 ou, le cas échéant, qu'il ait cuit conformément à l'Annexe E.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui ne répond pas à l'une quelconque des spécifications stipulées ci-après doit être considéré comme "défectueuse":

- (a) Les spécifications relatives à la qualité du produit fini dans les limites des tolérances admises pour les défauts physiques par unité-échantillon comme indiqué à l'Appendice C;
- (b) L'aspect (alinéa 3.3.1);
- (c) L'odeur et saveur (alinéa 3.3.2);
- (d) La texture (alinéa 3.3.3).

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications de la présente norme lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" n'excède pas le nombre limite d'acceptation (c) indiqué dans le plan d'échantillonnage approprié (NQA = 6,5) figurant parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969), lorsque le contenu net moyen de toutes les unités-échantillons examinées n'est pas inférieur au minimum spécifié et lorsque le calibre des langoustes, homards et cigales de mer est conforme aux quantités numériques déclarées.

APPENDICE A

Dans plusieurs pays, *Nephrops norvegicus* porte traditionnellement la dénomination de "Norway lobster" ou autre appellation analogue: cette pratique est reconnue et la norme ne s'y oppose en rien, sous réserve que toutes précautions voulues soient prises lors de l'étiquetage du produit pour garantir que le consommateur de ces pays ne soit pas induit en erreur.

APPENDICE B

Définitions des défauts des langoustes, homards et cigales de mer

Déshydratation	- la chair présente des zones d'aspect blanchâtre ou desséché qui en altèrent la texture ou la sapidité
Coloration anormale	- coloration de la chair ou de la membrane à la face inférieure de la queue qui s'écarte de la coloration naturelle.
Opacité	- la chair crue n'a pas l'aspect translucide caractéristique
Animaux endommagés	- Telson brisé, coupures ou déchirures pénétrant la carapace, carapace écrasée ou fêlée.
Elimination incomplète du tube digestif	- toute portion restante de l'intestin ou de son contenu
Carapace molle	- carapace fléchissant facilement sous la pression des doigts
Fragments de carapace	- fragments de carapace perceptibles

APPENDICE C

DEFAUTS PHYSIQUES

TABLEAU DE DEFAUTS I - ANIMAUX ENTIERS, ANIMAUX FENDUS, QUEUES-AVEC CARAPACE
Une unité-échantillon = 1 animal ou 1 queue ou 1 moitié

<u>Défaut</u>	<u>Grave</u>	<u>Majeur</u>	<u>Mineur</u>
<u>Animaux endommagés</u>			
(i) écrasés	-	2	-
(ii) divers	-	-	1
<u>Déshydratation</u> - 10-20% de la superficie exposée			
> 20% de la superficie exposée	4	-	-
<u>Coloration anormale (superficie affectée)</u>			
(i) animaux entiers jusqu'à 900 g ou queues jusqu'à 300 g			
(a) 1 - 2,25 cm ²	-	2	-
(b) plus de 2,25 cm ²	6	-	-
(ii) animaux entiers de plus de 900 g ou queues de plus de 300 g			
(a) 1 - 2,25 cm ²	-	-	1
(b) 2,25 - 5 cm ²	-	2	-
(c) plus de 5 cm ²	6	-	-
<u>Carapace molle</u>	-	2	-
<u>Opacité</u>	-	2	-
<u>Elimination incomplète de l'intestin</u>	4	-	-
<u>Texture (état cuit)</u>			
(i) dure ou fibreuse	-	2	-
(ii) molle ou gélatineuse	4	-	-
<u>Odeur ou saveur inadmissibles (état cru ou cuit)</u>	6	-	-

Une unité-échantillon sera considérée comme défectueuse si elle compte:

- (a) plus de 4 points dans la colonne des défauts graves; ou
- (b) plus de 6 points dans la colonne des défauts majeurs; ou
- (c) plus de 8 points au total pour toutes les catégories de défauts y compris les défauts mineurs.

