

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: 57971 Télex: 625852-625853 FAOI Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

ALINORM 93/18

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingtième session

Genève, 28 juin-7 juillet 1993

RAPPORT DE LA VINGTIÈME SESSION

DU COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Bergen, Norvège, 1er-5 juin 1992

Note: La circulaire CL 1992/17-FFP est jointe au présent rapport.

W/Z9245

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.: 57971 Téléx: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

CX 5/35.2

CL 1992/17-FFP
Juillet 1992

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la 20ème session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche
- Organisations internationales intéressées

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Rapport de la vingtième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP)
(ALINORM 93/18)

PARTIE A: QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DECOULANT DU RAPPORT DE LA DIX-NEUVIEME SESSION DU CCFFP

1) Avant-projet de code d'usages pour l'évaluation organoleptique des poissons et des fruits de mer

On a recommandé l'élaboration d'un code d'usages détaillé pour l'évaluation organoleptique des poissons et des fruits de mer; le Secrétariat a été invité à prendre des mesures appropriées en vue de la préparation d'un premier projet (par. 19-24).

2) Inclusion des filets de poisson dans le Code d'usages pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976)

On a recommandé de signaler à l'attention du Comité exécutif la nécessité d'amender le Code d'usages pour le poisson frais afin d'y inclure une section sur les filets frais (par. 25-27).

3) Questions soumises à la Commission pour adoption

Les questions suivantes seront soumises pour adoption à la 20ème session de la Commission du Codex Alimentarius:

1. Projet de norme Codex pour les ailerons de requin séchés, à l'étape 8; ALINORM 93/18, par. 47-55 et Annexe III

Les gouvernements qui désirent formuler des amendements ou des observations au sujet de la norme mondiale précitée devraient les adresser par écrit, conformément aux dispositions du Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 7ème édition), au Chef du Programme mixte

FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, avant le 31 mai 1993.

Projets de normes à l'étape 5:

2. Avant-projet de norme pour les calmars surgelés, à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 56-65 et Annexe IV);
3. Norme Codex révisée pour les crevettes en conserve (Codex Stan 37-1981, Rév.) à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 71-83 et Annexe V);
4. Norme Codex Révisée pour le saumon en conserve (Codex Stan 3-1981, Rév (1985)) à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 84-89 et Annexe VI);
5. Norme Codex révisée pour la chair de crabe en conserve (Codex Stan 90-1981 Rév.) à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 90-91 et Annexe VII);
6. Norme Codex révisée pour les sardines et produits du type sardine en conserve (Codex Stan 94-1981, Rév.) à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 92-95 et Annexe VIII);
7. Norme Codex Révisée pour le thon et la bonite en conserve (Codex Stan 70-1981, Rév.) à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 96-97 et Annexe IX);
8. Norme Codex révisée pour le poisson en conserve (Codex Stan 119-1981, Rév.) à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 98-99 et Annexe X);
9. Norme Codex révisée pour les crevettes surgelées, à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 100-109 et Annexe XI);
10. Norme Codex révisée pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée, à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 100-109 et Annexe XII);
11. Norme Codex révisée pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire, à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 100-109 et Annexe XIII);
12. Norme révisée pour les langoustes, homards et cigales de mer surgelés, à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 100-109 et Annexe XIV);
13. Norme révisée pour le poisson surgelé, éviscéré et non éviscéré, à l'étape 5 (ALINORM 93/18, par. 100-109 et Annexe XV);
14. Amendement proposé à la Norme pour le crabe en conserve (EDTA), à l'étape 5.
Le Comité a décidé de faire passer à l'étape 5 l'amendement proposé aux fins d'adoption par la Commission et de demander de nouvelles observations pour examen à la prochaine session du CCFPP.

Les gouvernements qui désirent présenter des amendements ou formuler des observations sur les incidences que les avant-projets de normes Codex mondiales pourraient exercer sur leurs intérêts économiques devraient les adresser par écrit, conformément aux dispositions de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales (aux étapes 5 et/ou 8) (voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 7ème édition), au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, avant le 31 mai 1993.

4) Code d'usages pour le surimi (ALINORM 93/18, par. 129)

Le Comité est convenu de recommander à la Commission l'élaboration d'un code d'usages pour le surimi. Il a invité la délégation du Japon à préparer un projet de texte, avec le concours des Etats-Unis, pour examen à la prochaine session du CCFPP.

PARTIE B: INFORMATIONS DEMANDEES AUX GOUVERNEMENTS

1) Demande d'observations à l'étape 6 sur le projet révisé de norme pour les filets de poisson surgelés (ALINORM 93/18, par. 38 et Annexe II)

Le Comité a décidé de renvoyer le projet de norme à l'étape 6 de la Procédure en raison des nombreuses modifications faites à sa 20ème session.

2) Demande d'observations à l'étape 3 sur la Norme Codex pour le poisson salé de la famille des gadidés (ALINORM 93/18, par. 110)

Le Comité a noté que, durant la révision de cette norme, le Groupe de rédaction d'Ottawa avait recommandé que l'on envisage d'amender le Champ d'application afin qu'il couvre tous les poissons, aussi bien séchés que non séchés. Le projet de norme révisé a été transmis sous la cote CL 1991/20-FFP. Le Comité est convenu de renvoyer la norme à l'étape 3 et d'inviter les gouvernements à formuler de nouvelles observations.

3) Demande d'observations à l'étape 3 sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (ALINORM 93/18, par. 113 et CL 1991/28-FFP)

Le Comité a décidé de maintenir le projet de code à l'étape 3 et d'inviter les pays membres et les organisations internationales intéressées à présenter de nouvelles observations par écrit. Compte tenu de ces commentaires, le Département des pêches de la FAO a été prié de préparer une version remaniée suffisamment tôt avant la 21ème session du CCFPP.

4) Demande d'observations à l'étape 3 sur le Code d'usages pour l'utilisation des requins (ALINORM 93/18, par. 121)

Le Comité est convenu de demander des observations écrites aux fins d'examen à sa prochaine session (document FAO Circulaire des pêches n° 844), FIU/C844.

- 5) Méthodes proposées pour la détermination du poids égoutté des crevettes en milieu gélifié et pour la décongélation des blocs surgelés de poisson (ALINORM 93/18, Par. 143-152 et Annexe XVI)

Le Comité a estimé qu'il serait prématuré d'accepter les méthodes proposées, du fait que l'on n'a pas eu suffisamment de temps pour les essayer, et il a donc décidé de les joindre au rapport (Annexe XVI) et d'inviter les gouvernements à formuler des observations pour examen à la prochaine session du CCFPP.

Les observations et informations demandées aux points 1), 2) et 5) de la présente circulaire devraient être adressées au Président du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, M. J. Race, Service norvégien du contrôle des aliments, Boîte postale 8187, Dep., 0034 Osla 1, Norvège, avec copie envoyée à mon bureau, avant fin avril 1993.

Les observations et informations demandées aux points 3) et 4) de la présente circulaire, Partie B, devraient être adressées à M. D. James, Spécialiste principal de l'industrie des pêches (utilisation), Division des industries des pêches, FAO, 00100 Rome, Italie, avec copie envoyée à mon bureau, avant fin avril 1993.

RESUME ET CONCLUSIONS

Le Comité est parvenu aux conclusions ci-après au cours de ses débats:

QUESTIONS A SOUMETTRE A LA COMMISSION POUR EXAMEN:

- Il a recommandé l'élaboration d'un code d'usages détaillé pour l'évaluation organoleptique des poissons et des fruits de mer (par. 24);
- Il a recommandé de ne pas inclure les filets frais dans le projet de norme pour les filets de poisson surgelés et est convenu de soumettre à l'attention du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius un projet d'amendement au Code d'usages Codex pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976) (par. 25-27);
- Il a décidé de faire passer à l'étape 8 le projet de norme pour les ailerons de requin séchés en vue de son adoption par la Commission en tant que norme Codex (par. 55);
- Il est convenu de faire passer à l'étape 5 l'avant-projet de norme Codex pour les calmars surgelés en vue de son adoption par la Commission (par. 65);
- Il a révisé plusieurs normes Codex pour les poissons en conserve et congelés et est convenu de faire passer les projets de normes ci-après à l'étape 5 en vue de leur adoption par la Commission:
 - . Crevettes en conserve (Codex Stan 37-1981, Rév.)
 - . Saumon en conserve (Codex Stan 3-1981, Rév. (1985))
 - . Chair de crabe en conserve (Codex Stan 90-1981, Rév.)
 - . Sardines et produits du type sardine en conserve (Codex Stan 94-1981, Rév.)
 - . Thon et bonite en conserve (Codex Stan 70-1981, Rév.)
 - . Poisson en conserve (Codex Stan 119-1982, Rév.)
 - . Calmars surgelés
 - . Crevettes surgelées
 - . Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée
 - . Bâtonnets et portions de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire
 - . Langoustes, homards et cigales de mer surgelés
 - . Poisson surgelé, éviscéré et non éviscéré (par. 66-107)
- Il est convenu de recommander à la Commission l'élaboration d'un code d'usages pour le surimi (par. 126-129);

- Il a décidé de soumettre à la Commission pour adoption l'amendement proposé concernant l'emploi de l'EDTA dans la chair de crabe en conserve (par. 139-142);

QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION:

- Il a examiné le projet de norme Codex pour les filets de poisson surgelés et, compte tenu des nombreuses modifications apportées, il a estimé que les pays membres non présents à la réunion devraient avoir la possibilité de formuler des observations sur le projet de norme révisé; il a donc décidé de le renvoyer à l'étape 6 (par. 39);
- Il est convenu que les dispositions concernant la qualité commerciale, supprimées dans toutes les normes, devraient être réunies et insérées dans le code d'usages pertinent. La délégation du Canada s'est proposée pour prendre la direction de ce travail en collaboration avec un groupe d'autres pays (par. 44);
- Il a décidé de renvoyer à l'étape 3 la Norme Codex pour le poisson salé de la famille des gadidés afin d'obtenir de nouvelles observations des gouvernements, plus particulièrement sur l'amendement au champ d'application visant à inclure tous les poissons, aussi bien séchés que non séchés, ainsi que sur le point de savoir s'il s'agit là d'une norme appropriée (par. 110);
- Il a décidé de maintenir à l'étape 3 le projet de code d'usages en matière d'hygiène sur les produits de l'aquaculture et de solliciter de nouvelles observations par écrit des pays membres et des organisations internationales (par. 113);
- Il est convenu que le projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche conditionnés en atmosphère contrôlée et modifiée sera remanié et présenté selon la forme habituelle des codes d'usages du Codex, avec insertion des commentaires de plusieurs pays membres, et sera distribué à l'étape 3, puis discuté à la prochaine session du CCFFP (par. 114-118);
- Il a noté que plusieurs sections du Code d'usages sur l'utilisation des requins devaient être simplifiées par analogie avec d'autres codes d'usages du Codex et est convenu que des observations écrites à l'étape 3 seront demandées par une lettre circulaire et examinées à la prochaine session du CCFFP (par. 119-121);

- Etant donné qu'aucun obstacle n' a été signalé au commerce des harengs salés, il a jugé que l'élaboration d'une norme pour ce produit ne revêtait pas pour l'instant un degré de priorité élevé (par. 122-125);
- Il est convenu d'adopter des spécifications microbiologiques pour la chair de crabe cuite surgelée et a décidé de soumettre la question au Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (par. 130-138);
- Il a décidé de distribuer plusieurs méthodes d'analyse proposées pour les poissons et les produits de la pêche en vue de leur examen à la prochaine session du CCFPP (par. 143-152);
- Il a noté que la définition des espèces prédatrices n'était pas toujours appropriée en ce qui concerne la concentration de mercure dans les poissons et a invité le Secrétariat à préparer un document de travail sur ces concentrations et sur les facteurs qui influencent la teneur du poisson en mercure (par. 153-156).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphes</u>
OUVERTURE DE LA SESSION	1 - 3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4 - 5
QUESTIONS RESULTANT DE LA 19 ^{ème} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, DU COMITE EXECUTIF ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	6 - 7
RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO, DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES	
- Activités conjointes FAO/OMS	9 - 10
- Activités de la FAO	11 - 16
- Activités de l'OMS	17 - 18
EXAMEN DES METHODES D'INSPECTION POUR LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER	19 - 24
INCLUSION DES FILETS DE POISSON FRAIS DANS LA NORME CODEX POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES	25 - 27
EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES	28 - 40
AMENDEMENTS AU CODE D'USAGES POUR LE POISSON CONGELE	41 - 46
EXAMEN DU PROJET DE NORME CONDEX POUR LES AILERONS DE REQUIN SECHES	47 - 55
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CALMARS SURGELES	56 - 65
REVISION DES NORMES CODEX POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE	
- Norme Codex pour les crevettes en conserve (Codex Stan 37-1981)	71 - 83
- Norme Codex pour le saumon en conserve (Codex Stan 3-1981, Rév.)	84 - 89
- Norme Codex pour la chair de crabe en conserve (Codex Stan 90-1981, Rév.)	90 - 91
- Norme Codex pour les sardines et produits du type sardine en conserve (Codex Stan 94-1981)	92 - 95
- Norme Codex pour le thon et la bonite en conserve (Codex Stan 70-1981, Rév.)	96 - 97
- Norme Codex pour le poisson en conserve (Codex Stan 119-1981, Rév.)	98 - 99
- Normes pour les poissons surgelés	101 - 109
- Norme Codex pour le poisson salé de la famille des gadidés (Codex Stan 167-1989, Rév.)	110
EXAMEN DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES PRODUITS DE L'AQUACULTURE	111 - 113
EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE CONDITIONNES EN ATMOSPHERE CONTROLEE ET MODIFIEE	114 - 118
EXAMEN DU CODE D'USAGES SUR L'UTILISATION DES REQUINS	119 - 121
DOCUMENT D'INFORMATION SUR LE HARENG SALE	122 - 125
RAPPORT INTERIMAIRE SUR LE SURIMI	126 - 129

TABLE DES MATIERES (suite)

	<u>Paragraphes</u>
SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES POUR LA CHAIR DE CRABE CUITE SURGELEE	130 - 138
AMENDEMENT PROPOSE A LA NORME POUR LE CRABE EN CONSERVE (EDTA)	139 - 142
EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE	
- Méthode proposée pour la détermination du poids égoutté des crevettes en milieu gélifié	143 - 144
- Détermination de la teneur en eau exsudée	145 - 147
- Détermination du contenu net des blocs surgelés de poisson recouverts de givre	148 - 150
- Méthode de décongélation des blocs de poisson surgelés	151 - 152
IDENTIFICATION DES ESPECES PREDATRICES DE POISSON AUXQUELLES S'APPLIQUE LA LIMITE SUPERIEURE DE 1 MG/KG POUR LE METHYLMERCURE	153 - 156
AUTRES QUESTIONS	157
TRAVAUX FUTURS	158
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	159

LISTE DES ANNEXES

		<u>Pages</u>
Annexe I	Liste des participants	28 - 37
Annexe II	Projet de norme Codex pour les filets de poisson surgelés	38 - 45
Annexe III	Projet de norme Codex pour les ailerons de requin séchés	46 - 52
Annexe IV	Projet de norme Codex pour les calmars surgelés	53 - 60
Annexe V	Crevettes en conserve	61 - 68
Annexe VI	Saumon en conserve	69 - 75
Annexe VII	Chair de crabe en conserve	76 - 82
Annexe VIII	Sardines et produits du type sardins en conserve	83 - 90
Annexe IX	Thon et bonite en conserve	91 - 99
Annexe X	Poisson en conserve	100 - 108
Annexe XI	Crevettes surgelées	109 - 117
Annexe XII	Projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée	118 - 128
Annexe XIII	Projet de norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés	129 - 142
Annexe XIV	Langoustes surgelées	143 - 151
Annexe XV	Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	152 - 158
Annexe XVI	Méthodes d'analyse proposées par l'Allemagne, le Royaume-Uni et les Etats-Unis	159 - 160

OUVERTURE DE LA SESSION (point 1 de l'ordre du jour)

1. A l'aimable invitation du Gouvernement de la Norvège, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa vingtième session à Bergen (Norvège) du 1er au 5 juin 1992. Ses travaux ont été présidés par M. John Race (Norvège). Etaient présents à la session 118 participants, représentant 33 pays membres et 2 organisations internationales. La liste des participants, y compris les membres du Secrétariat FAO/OMS, figure à l'Annexe I.
2. La session a été officiellement ouverte par M. Viggo Jan Olsen, Directeur général des pêches, qui a souhaité la bienvenue au participants au nom du Ministre norvégien des pêches, Mme. Oddrun Pettersen. Il a souligné le développement rapide des activités du Codex en ce qui concerne l'élaboration et l'examen des normes internationales afin de répondre aux besoins du commerce international et en même temps de garantir la santé, la sécurité et la protection des consommateurs. La Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, tenue en mars 1991, a représenté un jalon important dans ce domaine et a indiqué dans quelle direction devraient se poursuivre les travaux futurs. M. Olsen a aussi fait observer que la Norvège a toujours été un défenseur loyal des objectifs du Codex Alimentarius. La participation active des pays membres du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) aux travaux concernant les normes Codex pour les poissons constitue un exemple pour les autres comités.
3. Pour terminer, le Directeur général des pêches a déclaré ouverte la vingtième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 2 de l'ordre du jour)

4. Le Comité était saisi du document CX/FFP 92/1 contenant l'ordre du jour provisoire de la session. Il a fait sienne la proposition du Président d'examiner le point 15 "Examen des méthodes d'inspection pour les poissons et les fruits de mer" avant le point 5 compte tenu des incidences que les méthodes d'inspection pourraient avoir sur la révision des normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche.
5. Le Comité a décidé de charger un Groupe de rédaction ad hoc, présidé par la délégation du Canada, de remanier les normes Codex pour les poissons en tenant compte des observations communiquées par les gouvernements et des considérations générales formulées lors des débats sur le point 15.

QUESTIONS RESULTANT DE LA 19ème SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, DU COMITE EXECUTIF ET D'AUTRES COMITES DU CODEX
(point 3 de l'ordre du jour)

6. Le Comité était saisi du document CX/FFP 92/2 qui signalait les questions d'intérêt découlant de la 19ème session de la Commission du Codex Alimentarius, et de celles d'autres comités du Codex.

7. Le Comité a noté que le Comité de coordination du Codex pour l'Asie avait recommandé que les pays de la région élaborent des normes pour les "anchois séchés" et les "craquelins de poisson". Sous réserve que le Comité exécutif approuve cette procédure, la délégation de la Suisse, appuyée par celles du Danemark et de la Thaïlande, a proposé que les avant-projets de normes élaborés par la région Asie soient transmis au CCFPP pour examen. Le Comité a souscrit à cette proposition.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO, DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (point 4 de l'ordre du jour)

8. Le Comité était saisi du document CX/FFP 92/3 contenant un rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS susceptibles d'intéresser le CCFPP.

Activités conjointes de la FAO et de l'OMS

9. Le représentant de l'OMS a rendu compte de la Consultation conjointe FAO/OMS sur l'évaluation de la biotechnologie en matière de production et de traitement des denrées alimentaires sous le rapport de leur sécurité, ainsi que du Séminaire AIEA/FAO/OMS sur l'harmonisation des réglementations applicables à l'irradiation des aliments à l'intention des pays d'Asie et du Pacifique.

10. A propos du Programme de surveillance de la contamination des produits alimentaires, dont il a aussi été question au titre du point 3 de l'ordre du jour en liaison avec des thèmes en rapport avec le Comité du Codex sur les résidus de pesticides, la délégation du Danemark a exprimé ses préoccupations au sujet de l'emploi des données recueillies dans le cadre de ce programme pour établir des LMR, estimant que ces données ne sont pas toujours de la même qualité et sont obtenues à l'aide de différentes méthodes de mesure.

Activités de la FAO

11. Le représentant du Département des pêches de la FAO a déclaré que celui-ci avait accordé une place très importante à la formation en matière de contrôle de la qualité et d'inspection des produits de la pêche. Au cours des trois années écoulées, 40 ateliers et cours régionaux et nationaux ont permis de former plus de 800 personnes; toutefois, la demande de telles activités dans les pays en développement reste très élevée.

12. Des fonds supplémentaires sont nécessaires, car le programme actuel tire à sa fin. Les pays en développement sont encouragés à faire connaître leurs besoins en matière de formation aux institutions susceptibles d'assurer un financement.

13. Le Département a aussi encouragé la recherche et la collecte de données sur la présence des salmonelles dans les élevages de crevettes. Un document est actuellement disponible, indiquant que les salmonelles sont très fréquentes dans l'environnement où sont élevées les crevettes et que l'élimination totale de ces organismes ne peut être garantie, même si de bonnes pratiques de fabrication sont appliquées.

14. La FAO contribue à combattre la propagation du choléra en Amérique latine et dans les Caraïbes par le biais de projets visant à contrôler la qualité des denrées alimentaires et notamment l'innocuité des aliments vendus sur la voie publique. Des projets sont en cours au Pérou et dans les pays voisins, et des projets sous-régionaux sont prévus en Amérique centrale, au Panama et dans les Caraïbes.

15. La délégation du Gabon a déclaré que son pays, tout comme de nombreuses autres nations en développement, doit faire face à de graves problèmes relatifs à l'innocuité des aliments et, faute de formation et d'équipement, éprouve des difficultés pour appliquer efficacement les normes sur la qualité et la sécurité des denrées alimentaires. Elle a demandé qu'on lui communique des renseignements sur les sources d'assistance financière et technique.

16. En réponse à cette demande, il a été précisé que la FAO et l'OMS, en tant qu'institutions spécialisées des Nations Unies, sont en mesure de fournir des informations ainsi qu'une assistance technique mais que, pour ce qui est du financement, on devrait s'adresser à des donateurs multilatéraux et bilatéraux. Le représentant de l'OMS a indiqué que la sécurité des aliments relève du domaine sanitaire qui est de la compétence de son organisation et que, pour obtenir une assistance de sa part, les ministères de la santé intéressés peuvent faire appel à elle.

Activités de l'OMS

17. Le représentant de l'OMS a parlé d'une récente consultation sur le thème de l'irradiation des aliments. La consultation, organisée à la demande du Gouvernement australien, a passé en revue les aspects nutritionnels et de sécurité de l'irradiation des denrées alimentaires sur la base de toutes les données disponibles, publiées ou non. Il a été fait mention de la Commission OMS Santé et Environnement et de ses quatre groupes techniques: Alimentation et Agriculture, Energie, Industrie et Urbanisation.

18. On a signalé deux documents préparés par le Groupe spécial mondial de lutte contre le choléra: Guide pour l'élaboration des politiques nationales de lutte contre le choléra et une édition révisée du Guide pour la lutte contre le choléra. Le Comité a aussi été informé d'une résolution de la 44ème Assemblée mondiale de la santé (1991) qui demande à la communauté internationale de ne pas appliquer aux importations des restrictions qui ne seraient pas justifiées sur le plan de la santé publique. A ce propos,

l'observateur de la CEE a informé le Comité des mesures communautaires prises à la suite de l'épidémie de choléra pour contrôler les importations de produits alimentaires provenant d'Amérique latine. Une délégation de la CEE s'est rendue au Pérou et dans certains des autres pays touchés par l'épidémie de choléra afin d'étudier les conditions dans lesquelles les aliments étaient manipulés et contrôlés. A la lumière des conclusions de cette mission, la CEE n'a pas appliqué de restrictions aux importations de denrées traitées dans de bonnes conditions d'hygiène et certifiées par un laboratoire officiel de contrôle de la qualité des aliments.

EXAMEN DES METHODES D'INSPECTION (EVALUATION ORGANOLEPTIQUE) POUR LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER (point 15 de l'ordre du jour)

19. Le comité était saisi d'un rapport sur les méthodes d'évaluation organoleptique des poissons et des fruits de mer préparé par un consultant, M. Peter Howgate (document CX/FFP 92/14). Ce point a été discuté avant l'examen de la révision des normes. M. Howgate a présenté son rapport et donné un bref résumé de ses conclusions et recommandations. Il a déclaré que les méthodes organoleptiques peuvent être appliquées à l'inspection des produits de la pêche et que la terminologie organoleptique pourrait être convenablement définie à cette fin. A son avis, les inspecteurs pourraient recevoir une formation appropriée leur permettant de prononcer des jugements qualitatifs uniformes. Le consultant a recommandé au Comité de prendre une décision de principe sur l'inclusion dans les normes de certains paramètres avec indication de leurs niveaux.

20. Le Comité a discuté du degré de détérioration qui devrait être autorisé dans les normes. Le consultant a précisé que le niveau de fraîcheur prévu dans les normes actuelles convenait à des fins commerciales et était supérieur à celui que définissent la plupart des normes obligatoires et appliqué par les services d'inspection dans l'évaluation des importations de produits de la pêche. La délégation du Canada a souligné que cette question avait été examinée lors de la précédente session du Comité et que l'on était convenu d'aligner les normes Codex sur ces normes obligatoires. D'autres délégations ont exprimé le même avis et il a été confirmé que les spécifications organoleptiques prévues dans les normes devraient être établies à un niveau garantissant l'innocuité des aliments et la protection des consommateurs.

21. Le Comité a examiné la question de l'inclusion dans les normes de critères pour la texture. Les défauts de texture ne constituent pas un danger pour la santé et n'ont pas besoin d'être inclus dans une norme qui vise essentiellement l'innocuité du produit et la protection du consommateur. Selon plusieurs délégations, les défauts de texture peuvent influencer sur la commercialisation du produit et ne devraient pas figurer dans les normes révisées. Pour la délégation du Canada, il convient de se demander si un gouvernement envisagerait de rejeter des produits présentant des défauts de

texture suffisamment importants. A la fin des débats, le Comité a estimé que les défauts de texture devraient être inclus dans les normes pour le cas où ces défauts seraient suffisamment graves pour justifier une intervention des autorités compétentes ou seraient le signe d'une non conformité aux codes d'usages Codex en matière d'hygiène.

22. Des débats analogues ont porté sur le point de savoir si les défauts d'aspect ressortissaient à des considérations commerciales ou revêtaient de l'importance pour les autorités compétentes. On est convenu que la déshydratation profonde justifierait l'intervention des autorités compétentes et devrait donc être prévue dans les normes Codex.

23. La délégation du Royaume-Uni a demandé que les normes soient accompagnées d'un document décrivant les méthodes d'évaluation organoleptique. Elle a fait remarquer que les projets de normes révisées figurant dans le document CX/FFP 92/7 faisaient état d'un code d'usages pour l'évaluation organoleptique.

24. Le Comité est convenu qu'il faudrait mettre au point un code d'usages complet pour l'évaluation organoleptique des poissons et des fruits de mer et a demandé au Secrétariat de faire le nécessaire à cet égard.

INCLUSION DES FILETS DE POISSON FRAIS DANS LA NORME CODEX POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES (point 5.b de l'ordre du jour)

25. Le Comité est convenu de traiter cette question en premier lieu et d'examiner ensuite le projet de norme proprement dit au titre du point 5.a de l'ordre du jour. En présentant le document pertinent (CX/FFP 92/4-Add.1), la délégation du Royaume-Uni a insisté sur l'accroissement sensible du commerce international des poissons frais et des filets de poisson. On a attiré l'attention du Comité sur le fait que la comparaison de la définition de la transformation, des propriétés organoleptiques et en particulier des tolérances pour les parasites dans ces deux types de produits soulevait des problèmes sérieux.

26. Le Comité a noté qu'il serait difficile d'inclure dans le projet de norme pour les filets surgelés un produit frais ayant une durée de conservation très limitée et, d'autre part, que la procédure Codex habituelle dans le cas de tels produits était de recourir à des codes d'usages appropriés. Le Comité est convenu de ne pas inclure les filets frais dans le projet de norme pour les filets de poisson surgelés et a décidé que la question serait réglée par l'insertion d'un amendement approprié dans le Code d'usages Codex pour le poisson frais (CAC/RCP 9/1976). Le Comité s'est félicité de la proposition des délégations de l'Australie, de la France, de l'Allemagne, de l'Irlande et de la Norvège de rédiger un tel amendement sous la présidence du Royaume-Uni.

27. Le Comité a décidé de porter cette proposition à l'attention de la 39ème session (30 juin-3 juillet 1992) du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES (point 5.a de l'ordre du jour)

28. Le Comité était saisi du projet de norme générale figurant à l'Annexe II du document ALINORM 91/18, ainsi que du document CX/FFP 92/4 contenant les observations de la Thaïlande et de la Côte d'Ivoire sur ce projet.

2.2 Définition de la transformation

29. Le Comité est convenu des modifications suivantes: les mots "ou moins" seront insérés après "-18°C (0°F)" dans la dernière phrase du premier paragraphe. Le texte ci-après sera ajouté au premier paragraphe:

"Le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution."

La délégation de la Norvège, appuyée par l'observateur de la CEE, a proposé que les mots "dans des conditions" soient remplacés par "à l'état surgelé".

30. Le Comité a noté que cette phrase existait dans la rédaction précédente et que rien ne justifiait sa suppression.

3.3.1 Apparence

31. Le Comité est convenu de remplacer, dans la version anglaise, le mot "material" par "matter" dans la deuxième phrase de cette section, afin d'avoir le même libellé que dans la section 8.2 puisque ces deux sections traitent des caractéristiques de qualité.

5.1 Hygiène et manutention

32. Le Comité est convenu de supprimer les crochets de la section 5.1, de supprimer les mots "qui ne provient pas du poisson" et de maintenir, dans la version anglaise, le terme plus général "material" qui se rapporte à la santé et de le distinguer du mot "matter" qui est utilisé dans les sections 3.3.1 et 8.2 (voir par. 31).

33. L'observateur de la CEE a proposé que la section 5.1 stipule l'exclusion des produits contenant des biotoxines spécifiques appartenant aux familles Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae mentionnées dans la récente directive CEE sur l'hygiène du poisson. Le Comité a noté que cette directive tient compte des conditions propres à l'Europe et pourrait ne pas couvrir nécessairement les toxines et parasites qui revêtent de l'importance en matière de santé publique dans d'autres régions du monde et est convenu de maintenir la rédaction générale existante.

34. Le Comité est convenu de supprimer la section 5.4 car elle traite de produits non visés par la norme. Il a pris note de la déclaration de la délégation des Etats-Unis selon qui il faudrait maintenir la section 5.4, notamment parce qu'elle vise des produits non traités couverts par la norme.

6.1 Nom de l'aliment

35. Plusieurs délégations ont proposé que la section 6.1 contienne des dispositions relatives aux conditions d'entreposage, comme c'est le cas dans d'autres normes similaires telles que celle pour les crevettes surgelées. Le Comité a reconnu que les spécifications d'entreposage figurant dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées n'étaient pas applicables à ce type de produit et est convenu d'ajouter le paragraphe ci-après:

"6.1.4 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution".

36. La délégation des Pays-Bas a déclaré que l'inspection visuelle est suffisante puisque la norme vise des produits surgelés ne contenant aucun organisme vivant.

37. Le Comité a pris note de cette intervention, ainsi que de celle de la délégation des Etats-Unis concernant l'utilisation des conteneurs primaires comme unités d'échantillonnage.

38. On est convenu d'insérer dans la section 7.6 des dispositions sur la cuisson dans des fours à micro-ondes.

39. Le projet de norme remanié se fonde sur les discussions relatées ci-dessus et sur la révision ultérieure faite par le Groupe de travail sur les produits de la pêche surgelés (voir par. 100-109). Compte tenu des nombreuses modifications introduites, le Comité a jugé bon de donner la possibilité aux pays membres non présents à la session de formuler des observations sur le texte remanié et a décidé de reproduire le projet de norme à l'Annexe II du présent rapport et de le renvoyer à l'étape 6 pour observations et examen à la prochaine session du CCFPP.

40. Le Comité a estimé qu'il serait très opportun d'examiner ensuite l'amendement au Code d'usages pour le poisson congelé.

AMENDEMENT AU CODE D'USAGES POUR LE POISSON CONGELE (point 9 de l'ordre du jour)

41. Le Comité a pris note des observations formulées par la Côte d'Ivoire (document CX/FFP 92/8).

42. La délégation du Canada a décrit la méthodologie appliquée par le Groupe de rédaction pour amender le Code d'usages pour le poisson congelé (CL 1991/20, Annexe 2, pp. 12-15).

43. Le Comité a pris note d'une proposition tendant à ce que les éléments supprimés du projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés soient inclus dans la section 6 "Spécifications du produit fini" du Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé. Le Groupe de travail a proposé d'amender cette section en y incluant trois nouveaux paragraphes:

- 6.1 Exigences essentielles - Santé et conditions sanitaires
- 6.2 Exigences essentielles - Qualité du produit fini
- 6.3 Spécifications facultatives du produit fini

44. Le Comité est convenu d'accepter cette approche à l'amendement du Code d'usages pour le poisson congelé et a recommandé que l'on s'en inspire pour amender ultérieurement les codes d'usages. Il est convenu que les dispositions sur la qualité commerciale, supprimées dans toutes les normes, soient réunies et insérées dans les codes d'usages pertinents. La délégation du Canada s'est proposée pour prendre la direction de ce travail avec le concours des pays suivants: Australie, Brésil, France, Allemagne, Islande, Pays-Bas, Norvège, Royaume-Uni et Etats-Unis. Le Département des pêches de la FAO a offert son assistance. On a également estimé que, sous réserve des contraintes de temps et de financement, il serait utile de réviser et mettre à jour les codes en y incorporant les principes HACCP.

45. L'observateur de la CEE a signalé que la Direction CEE de l'hygiène du poisson (91/493/CEE) avait incorporé certaines dispositions des codes d'usages du Codex qui avaient ainsi acquis un caractère obligatoire dans le cadre de la Directive, et il a proposé que certaines recommandations du Code d'usages très importantes pour l'hygiène de la production soient rendues obligatoires.

46. Le Secrétariat a annoncé au Comité qu'à sa dernière session la Commission avait noté que les normes, directives et autres recommandations Codex élaborées au plan international constitueraient la base des travaux futurs du GATT consécutivement à l'Uruguay Round et était convenue que tous ces textes devraient être établis publiquement et avec la même rigueur scientifique.

EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES AILERONS DE REQUIN SECHES (point 6 de l'ordre du jour)

47. Le Comité était saisi du projet de norme pour les ailerons de requin séchés, adopté par la Commission à l'étape 5 et révisé par le Groupe de rédaction (CL 1991/20-FFP), ainsi que du document de travail CX/FFP 92/5 et des documents de séance 7 et 9 contenant les observations de l'Argentine, du Canada, de Cuba, de l'Allemagne, du Japon, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande et de la Thaïlande.

48. Le Comité est convenu de prendre comme base de discussion le document distribué dans la circulaire CL 1991/20-FFP.

49. Le Comité a décidé de supprimer la mention de l'histamine dans la section 5.2(ii) car cette substance ne donne lieu à aucun problème dans le cas des requins.

6. ETIQUETAGE

50. On est convenu d'ajouter une section "Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail" identique à celle adoptée pour le projet norme générale pour les filets de poisson surgelés.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

51. Le Comité a décidé d'insérer dans cette section la mention d'une méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en eau, qui ne devrait pas dépasser 18%, ainsi qu'il est dit à la section 3.2.4.

7.4 Détermination de la teneur en eau

[Méthode à mettre au point]

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

52. Le Comité a pris note des observations détaillées envoyées par le Mexique au sujet de cette section mais a estimé que, s'il en était ainsi décidé, le mieux serait de les examiner dans le cadre du Code d'usages pour les ailerons de requin séchés.

8.2 Odeur et saveur

53. On est convenu de supprimer la mention de la saveur, étant donné que les ailerons de requin ne sont pas destinés à la consommation directe, ainsi que la clause sur la contamination, point déjà couvert par la section 5 "Hygiène et manutention".

54. Le Comité a noté que l'Annexe B sur l'examen organoleptique et physique devait encore être mise au point et que le Département des pêches de la FAO fera démarrer l'élaboration de cette annexe en liaison avec un projet de code d'usages pour l'évaluation organoleptique (voir par. 24).

Etat d'avancement de la norme

55. Le Comité a décidé de faire passer le projet de norme à l'étape 8 aux fins d'adoption par la Commission en tant que norme Codex. La version révisée du projet de norme figure à l'Annexe III du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CALMARS SURGELES (point 7 de l'ordre du jour)

56. L'avant-projet de norme reproduit à l'Annexe IX du document ALINORM 89/18 avait été révisé par le Comité à sa session précédente et distribué par le Groupe de rédaction (CL 1991/20-FFP) aux gouvernements pour observations à l'étape 3. En plus de ces deux textes, le Comité était saisi du document CX/FFP 92/6 contenant les observations de l'Allemagne, de l'Italie, de la Pologne, de la

Thaïlande et de Marinalg International. Le Comité a examiné la version révisée figurant dans CL 1991/20-FFP.

2.2 Définition de la transformation

57. Dans le deuxième paragraphe, après les mots "conditions contrôlées", ajouter "propres à maintenir la qualité du produit". Cette adjonction a été jugée nécessaire pour mettre en garde contre les méthodes de reconditionnement susceptibles de provoquer une augmentation excessive de la température du produit.

A titre d'amendement corollaire, ajouter le paragraphe ci-après:

"Le produit doit être conservé dans des conditions propres à maintenir la qualité du produit durant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution."

3.2 Givrage

58. Le titre correct est "Directives internationales de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson". Le Comité est convenu d'apporter cet amendement corollaire dans toutes les normes et directives pertinentes sur les produits de la pêche.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

59. Dans la section 5.1, supprimer les crochets et, dans la version anglaise, remplacer "material" par "matter".

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

60. Dans la section 7.1.2, supprimer les mots [et du poids égoutté] car le poids égoutté n'est pas mesuré.

7.4 Décongélation

61. Le Comité est convenu d'insérer la méthode de décongélation prévue pour les crevettes.

7.5 Méthodes de cuisson

62. Insérer la méthode de "Cuisson au four à micro-ondes" prévue dans le projet révisé de la Norme générale pour les filets de poisson surgelés,

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

8.3 Coloration

63. Le Comité est convenu de remplacer le texte actuel par le libellé suivant: "Plus de 10% en poids du contenu de l'emballage présente une couleur qui constitue un signe de décomposition". Cette modification reflète plus exactement la signification des changements de couleur.

8.4 Odeur et saveur

64. Le Comité est convenu de supprimer tout le texte après les mots "indiquant la décomposition".

Etat d'avancement de la norme

65. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 5 aux fins d'adoption par la Commission. L'avant-projet révisé de la norme figure à l'Annexe IV du présent rapport.

REVISION DES NORMES CODEX POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE (point 8 de l'ordre du jour)

66. Le Comité était saisi des documents suivants: CL 1991/20-FFP (août 1991) contenant 14 normes révisées par un groupe de rédaction spécial (Ottawa, Canada, 11-15 février 1991); CX/FFP 92/7 (mars 1992) contenant les observations écrites de Cuba, de l'Egypte, de la Finlande, de l'Allemagne, de l'Italie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne, de la Suède et de la Thaïlande; et document de séance 9 contenant les observations du Japon.

67. Le Comité a aussi été informé du résultat du remaniement des normes révisées (CL 1991/20-FFP) par le groupe de travail spécial (voir par. 5), réparties en deux groupes: produits en conserve et produits surgelés.

68. Groupe de travail sur les normes pour le poisson en conserve (Brésil, Canada, CEE, France, Japon; Pays-Bas, Norvège, Portugal, Espagne, Thaïlande et Etats-Unis), sous la présidence de M. Mark Woolfe (Royaume-Uni); Groupe de travail sur les normes pour le poisson surgelé (Australie, Cuba, France, Allemagne, Italie, Japon, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Portugal, Suisse, Thaïlande, Royaume-Uni et Etats-Unis), sous la présidence de M. D.R. White (Canada).

69. Le Comité a noté que les deux groupes avaient essentiellement maintenu dans les normes les spécifications essentielles à la protection de la santé et aux mesures de contrôle, et procédé aux révisions nécessaires. De l'avis général, l'examen des amendements aux normes remaniées devait porter essentiellement sur les questions de principe, par exemple la structure générale et les exigences indispensables, les observations sur les points de détail pouvant être communiquées ultérieurement dans le cadre de la procédure du Codex.

70. Les numéros de paragraphes mentionnés dans les discussions et la révision de toutes les normes se rapportent aux versions révisées figurant dans CL 1991/20-FFP.

A. NORMES POUR LE POISSON EN CONSERVE

1. NORME CODEX POUR LES CREVETTES EN CONSERVE (CODEX STAN 37-1981, Rév.)

71. Cette norme a fait l'objet de débats approfondis, car elle devait servir de modèle pour l'examen des principales modifications à introduire dans les autres normes.

2.2 Définition de la transformation

72. On a introduit l'expression "stérilité commerciale" qui reflète

de façon plus générale les conditions pratiques réelles.

2.3 Modes de présentation

73. Les débats ont porté essentiellement sur les produits et les calibres faisant l'objet d'un commerce international afin d'éviter toute confusion entre ces produits.

3.3.4 Matières étrangères ou indésirables

74. Le Comité est convenu d'appliquer cette définition générale à toutes les normes pour les poissons.

5. HYGIENE

75. Le Comité est convenu de considérer la disposition 5.1 comme une déclaration générale relative à la santé, et de mentionner dans la section 8.1 les matières étrangères comme cause de rejet. Dans ce dernier cas, il faudra mettre au point des méthodes pour déterminer la présence de matières étrangères.

76. Le Comité est convenu de supprimer la section 5.2(iii) concernant le "vide suffisant" car cette disposition ne se retrouve pas dans les textes généraux sur l'hygiène proposés par le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (ALINORM 93/13, Annexe II) et la question est couverte par le Code d'usages révisé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979-Rév.1-1989).

77. Le Comité a donné son assentiment à ce que les deux dispositions sur l'hygiène 5.2(i) et 5.2(ii) correspondant aux textes généraux élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires soient complétées par la disposition spécifique 5.2(iii) concernant le serti hermétique.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

78. Le Comité est convenu de signaler au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage la nécessité d'élaborer d'urgence un plan d'échantillonnage pour la détermination du poids net.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

79. Le Comité a adopté la nouvelle version de la section 8.1 sur les matières étrangères et est convenu de l'insérer dans toutes les normes pour les poissons.

80. Le Comité est convenu de considérer les sections 8.3 Texture et 8.4 Coloration comme critères pour les rejets.

9. ACCEPTATION DES LOTS

81. Le Comité a noté que toutes les normes pour les poissons en conserve étaient dépourvues d'un plan d'échantillonnage approprié ni n'en mentionnaient aucun pour déterminer les défauts d'intégrité des récipients et est convenu d'inviter le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à examiner ce point.

82. Dans la section 9(iii), on a remplacé par un libellé plus général la limite de 95% pour le poids déclaré car elle est très difficile à appliquer dans la pratique. Il a été décidé d'insérer cette modification dans toutes les normes pour les poissons.

Etat d'avancement de la norme

83. Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de norme à l'étape 5 de la procédure. Le texte est reproduit à l'Annexe V du présent rapport.

2. NORME CODEX POUR LE SAUMON EN CONSERVE (CODEX STAN 3-1981 Rév. (1985))

84. En plus de tous les amendements corollaires aux sections 2.2, 5.1, 5.2(iii), 8.1 et 9(iii), les modifications spécifiques ci-après ont été faites.

2. Description

85. Le Comité est convenu de supprimer les mots "du Pacifique" dans le titre de la norme et de prévoir l'adjonction d'autres espèces dans la section 2.1.

86. Selon la délégation des Pays-Bas, une norme spécifique pour le saumon n'est pas nécessaire et pourrait être incorporée dans la norme actuelle pour les poissons en conserve.

87. Le Comité a souscrit à une proposition de la délégation de la Norvège tendant à ce que l'espèce Salmo salar soit incluse dans les sections 2.1.1 et 6.1 et à ce qu'une désignation appropriée soit introduite ultérieurement dans la section 6.1.

3.2 Autres ingrédients

88. On est convenu d'ajouter l'huile de saumon comme ingrédient spécifique.

Etat d'avancement de la norme

89. Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de norme à l'étape 5 de la procédure. Le texte est reproduit à l'Annexe VI du présent rapport.

3. NORME CODEX POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE (CODEX STAN 90-1981, Rév.)

90. Le Comité est convenu de supprimer les sections 6.1.1 et 6.1.2 qui font double emploi avec les sections 2.3 et 6.1.3. La section 7.5 a par conséquent été supprimée.

Etat d'avancement de la norme

91. Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de norme à l'étape 5 de la procédure. Le texte est reproduit à l'Annexe VII du présent rapport.

4. NORME CODEX POUR LES SARDINES ET LES PRODUITS DU TYPE SARDINE EN CONSERVE (CODEX STAN 94-1981 Rév.)

92. La question du champ d'application a été soulevée une fois de plus par l'observateur de la CEE qui souhaitait que le norme vise exclusivement Sardina pilchardus (Walbaum). Le Président a rappelé que ce point avait précédemment fait l'objet de longues discussions et que la Commission avait expressément approuvé le champ d'application actuel et que, par conséquent, tout réexamen n'entrerait pas dans le mandat du Groupe de travail et du Comité. L'observateur de la CEE a déclaré que la Communauté ne saurait accepter que, comme le prévoit le champ d'application, 50% des poissons ne soient pas des sardines. La délégation du Brésil a notifié son acceptation de la section 2.1 Description et de la section 6.1 Nom de l'aliment. Le Comité est convenu de supprimer la disposition relative au mélange d'espèces du même genre.

93. On est convenu d'insérer une disposition pour l'histamine, mais l'observateur de la CEE a estimé que le niveau actuel de 20 mg/100 g était trop élevé et a indiqué les concentrations prévues par la Directive de la CEE, à savoir:

"La teneur moyenne en histamine de 9 échantillons d'un lot ne doit pas dépasser 100 mg/kg. Dans deux de ces échantillons, la concentration peut être supérieure à 200 mg/kg, mais aucun échantillon ne doit présenter une teneur en histamine de plus de 200 mg/kg. Ces limites ne sont applicables qu'aux familles des Scombridae et des Clupeidae".

94. On est convenu de placer entre crochets la teneur maximale de 20 mg/100 g en vue d'un examen ultérieur et en attendant la mise au point d'une méthode d'analyse appropriée.

Etat d'avancement de la norme

95. Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de norme à l'étape 5 de la procédure. Le texte est reproduit à l'Annexe VIII du présent rapport.

5. NORME CODEX POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE (CODEX STAN 70-1981 Rév.)

96. L'observateur de la CEE a signalé que l'avant-projet de norme différait de la norme Codex révisée, notamment en ce qui concerne le regroupement des espèces entre thon et bonite, ainsi que l'association des appellations thon et bonite sur l'étiquette. La délégation de la Thaïlande a proposé d'utiliser dans la section 2.1 des désignations par famille plutôt que par espèce.

Etat d'avancement de la norme

97. Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de norme à l'étape 5 de la procédure. Le texte est reproduit à l'Annexe IX du présent rapport.

6. NORME CODEX POUR LE POISSON EN CONSERVE (CODEX STAN 119-1981, Rév.)

2.1 Définition du produit

98. Le Comité est convenu de remplacer l'expression "ne présentant pas de danger pour la consommation humaine" par "propre à la consommation humaine", qui est davantage conforme à l'usage pratique.

Etat d'avancement de la norme

99. Le Comité est convenu de faire passer le projet de norme révisé à l'étape 5 de la procédure. Le texte est reproduit à l'Annexe X du présent rapport.

B. NORMES POUR LES POISSONS SURGELES

100. Le Groupe de travail sur les normes pour les poissons surgelés a indiqué les principales modifications apportées à la Norme pour les crevettes surgelées. Il s'agit là d'exemples des changements introduits dans d'autres normes pour des produits surgelés.

101. Le libellé de la section 2.2 relatif au givrage a été remanié en termes plus généraux, à savoir: "le produit doit être transformé et conditionné de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation".

102. Le Groupe a supprimé le paramètre "texture" en tant que défaut du produit fini car les signes de décomposition se noteront au titre de l'odeur et de la saveur.

103. De l'avis du Groupe de travail, il est nécessaire d'établir des normes microbiologiques pour les produits cuits prêts à la consommation. Ces spécifications pourraient figurer dans la norme en cause ou dans un code d'usages.

104. On a jugé nécessaire de procéder à une ample révision des plans d'échantillonnage pour les produits surgelés individuellement, en particulier ceux qui sont conditionnés en vrac, afin d'élaborer plus correctement un plan d'échantillonnage statistiquement valable et pratique. Il faudrait aussi revoir les méthodes de détermination du poids net des produits couverts de givre.

105. En ce qui concerne les parasites cités dans la description des défauts, le Groupe a recommandé que la mention actuelle des infestations parasitaires soit transférée dans la rubrique "texture". Par voie de conséquence, la méthode de mirage a été remaniée afin de supprimer la référence aux infestations parasitaires. Le Groupe a aussi noté que, outre la méthode de mirage décrite à la section 7, d'autres méthodes visuelles non destructives peuvent être utilisées.

106. Les débats du Comité ont porté sur les points les plus importants. Le Comité a accepté les modifications corollaires et rédactionnelles introduites dans les normes individuelles par le Groupe de travail et est convenu de joindre les projets de normes

Codex révisés en tant qu'annexes au présent rapport:

- Annexe II: Filets de poisson surgelés
- Annexe IV: Calmars surgelés
- Annexe XI: Crevettes surgelées
- Annexe XII: Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée
- Annexe XIII: Bâtonnets, portions et filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire
- Annexe XIV: Langoustes surgelées
- Annexe XV: Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé

107. Le Comité a pris note de la proposition de l'observateur de la CEE visant à ce que le champ d'application de la Norme Codex pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé exclue expressément les poissons entiers en saumure et destinés à l'industrie de la conserve. Le Comité est convenu de faire passer ces projets de normes révisés à l'étape 5 de la procédure, exception faite du projet de norme pour les filets de poisson surgelés qui a été renvoyé à l'étape 6 (voir par. 39).

108. Le Comité a pris note de la proposition de l'observateur de la CEE tendant à inclure dans toutes les normes pour les poissons surgelés un critère supplémentaire pour l'acceptation des lots fixant à -18°C avec une tolérance de $+3^{\circ}\text{C}$ la température au centre du produit pendant les opérations de distribution. Le Comité a noté que l'application pratique de ce critère au stade de la vente au détail donnerait lieu à de sérieuses difficultés. Par ailleurs, on a fait valoir que les normes et codes d'usages du Codex (CAC/RCP 8-1976) prévoyaient un certain nombre d'autres dispositions de nature à garantir la qualité et l'innocuité des produits. On est convenu que ce point ferait l'objet d'une discussion ultérieure.

109. Le Comité a noté que diverses normes autorisent l'emploi de produits de l'aquaculture et est en conséquence convenu que ces normes devront contenir, dans la section sur l'hygiène et la manutention, une référence appropriée au Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation).

NORME CODEX POUR LE POISSON SALE DE LA FAMILLE DES GADIDAE
(CODEX STAN 167-1989, Rév.)

110. Le Comité a noté que, lors de la révision de cette norme, le Groupe de rédaction d'Ottawa avait recommandé que l'on envisage d'amender le champ d'application afin d'inclure tous les produits ichtyques aussi bien séchés que non séchés. Le Comité est convenu de renvoyer la norme à l'étape 3 pour obtenir davantage d'observations de la part des gouvernements, en particulier sur le point de

savoir s'il s'agit d'une norme utile.

EXAMEN DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES PRODUITS DE L'AQUACULTURE (point 10 de l'ordre du jour)

111. Le Comité était saisi de l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture élaboré par la Consultation d'experts tenue à Rome en décembre 1990 et par le Comité du codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (section 5.6 traitant des médicaments vétérinaires). Le projet de code avait été distribué sous couvert de la lettre circulaire CL 1991/28-FFP. Les observations du Canada, de Cuba, de la Finlande, de l'Allemagne, du Japon, du Mexique et du Portugal figuraient dans le document de travail CX/FFP 92/9 et dans les documents de séance 5 et 10.

112. Le Comité a accueilli favorablement le projet de code et a formulé quelques suggestions générales en vue de le simplifier, tout en souhaitant mettre à la disposition des aquaculteurs un document complet. Celui-ci devra couvrir tous les aspects de la sécurité et de la qualité des aliments. L'observateur de la CEE a souligné que le code ne devrait pas être rédigé de manière à empiéter sur les législations existantes concernant l'hygiène du poisson. Le Comité a fait valoir que certains facteurs touchant à l'état sanitaire du poisson pourraient avoir des incidences dans le domaine de la qualité des aliments.

113. Le Comité a décidé de maintenir le projet de code à l'étape 3 et d'inviter les pays membres et les organisations internationales intéressées à formuler de nouvelles observations. Sur la base de ces commentaires, le Département des pêches de la FAO sera prié de préparer une version révisée suffisamment tôt avant la 21ème session du CCFPP.

EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE EMBALLEES EN ATMOSPHERE CONTROLEE ET MODIFIEE (point 11 de l'ordre du jour)

114. A sa 19ème session, le Comité s'était prononcé favorablement sur l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et produits de la pêche emballés en atmosphère contrôlée et modifiée. A sa 19ème session, la Commission avait approuvé la décision du Comité exécutif d'entreprendre immédiatement la préparation de ce code (ALINORM 91/40, par. 315). Le Comité était saisi du document CX/FFP 92/10 contenant un projet rédigé par la Norvège.

115. Selon plusieurs délégations, il conviendrait de réécrire le projet pour lui donner la forme des codes d'usages du Codex et tenir compte des observations des divers pays membres. La délégation des Pays-Bas a déclaré que le code devrait inclure plus de détails sur les types et les modalités d'emploi des gaz et signaler leurs conséquences possibles.

116. L'observateur de la CEE s'est dit satisfait de l'élaboration du projet de code et a estimé qu'il devrait se référer au Code international recommandé pour le poisson fumé. Il a aussi relevé que la mise en pratique du système HACCP dans le code devrait être soulignée et que les dispositions de la section 3.3 sur la prévention des nématodes devraient être étendues aux codes d'usages du Codex pour les poissons fumés et salés.

117. Pour la délégation de la Suède, il serait bon de porter le projet de code à l'attention des Comités du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille et sur l'hygiène des denrées alimentaires afin d'éviter toute duplication d'efforts dans ce domaine.

118. Le Comité est convenu que la Norvège, avec le concours du Danemark, de la France et des Pays-Bas, remaniera l'avant-projet de code et que celui-ci sera soumis aux gouvernements pour observations à l'étape 3 et examiné à la prochaine session du CCFPP.

EXAMEN DU CODE D'USAGES SUR L'UTILISATION DES REQUINS (point 12 de l'ordre du jour)

119. Le Comité était saisi d'un projet de code d'usages pour l'utilisation complète des requins (document FIIU/C844) élaboré par le Département des pêches de la FAO à la demande formulée par le CCFPP à sa 19ème session et approuvée par la Commission.

120. Le Comité a observé que plusieurs sections de ce projet devraient être simplifiées par analogie avec d'autres codes d'usages du Codex et noté qu'aucune observation écrite ne lui était parvenue.

121. Le Comité est convenu que des observations écrites seront sollicitées à l'étape 3 par le biais d'une lettre circulaire, et discutées à sa prochaine session.

DOCUMENT D'INFORMATION SUR LE HARENG SALE (point 13 de l'ordre du jour)

122. Le Comité était saisi du document CX/FFP 92/12 (document de séance 2) préparé par les Pays-Bas.

123. Le Comité a rappelé que la proposition visant la préparation d'un document d'information sur le hareng salé avait été faite au cours d'une discussion sur le champ d'application du Code d'usages international recommandé pour le poisson salé. La délégation des Pays-Bas a déclaré que ce document reposait sur les renseignements fournis par les pays membres en réponse à un questionnaire néerlandais.

124. La délégation des Pays-Bas a dit qu'aucune barrière commerciale n'avait été signalée dans le cas de ce produit. Compte tenu de la grande variété des préparations de harengs et des types de transformation, il serait difficile d'élaborer une norme qui couvrirait convenablement tous les produits et procédés. De ce fait, l'établis-

sement d'une norme ne semble pas souhaitable. La délégation de la Suède a partagé cette opinion.

125. A la lumière des débats et compte tenu de l'avis exprimé par la délégation des Pays-Bas, le Comité a jugé que l'élaboration d'une telle norme ne présentait pour l'instant aucun degré de priorité.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LE SURIMI (point 14 de l'ordre du jour)

126. Le Comité était saisi des documents CX/FFP 92/13 et CX/FFP 92/13-Add.1 préparés respectivement par le Japon et les Etats-Unis.

127. Après avoir présenté un rapport intérimaire sur l'industrie japonaise du surimi congelé, la délégation du Japon a proposé au Comité de commencer à élaborer un code d'usages pour le surimi. Vu le développement croissant du commerce et de la consommation du surimi dans le monde entier, la délégation des Etats-Unis a appuyé la proposition japonaise concernant l'élaboration d'un code d'usages pour le surimi ou l'insertion de dispositions appropriées dans le Code d'usages Codex pour les produits à base de chair de poisson hachée préparés par séparation mécanique (CAC/RCP 27-1983).

128. La délégation du Japon a déclaré que, eu égard à la nature spécialisée de l'industrie du surimi, il lui semblait préférable d'établir un nouveau code distinct.

129. Le Comité est convenu de recommander à la Commission l'établissement d'un code d'usages pour le surimi. La délégation du Japon a été invitée à préparer un projet de code, avec le concours des Etats-Unis, qui sera examiné à la prochaine session du CCFFP.

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE (point 16 de l'ordre du jour)

130. Le Comité était saisi des documents CL 1990/27- FFP et CX/FFP 92/15 contenant les observations de la Côte d'Ivoire et du Mexique.

131. Le Comité a pris note d'un document préparé par le Comité consultatif national des Etats-Unis sur les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires au sujet des spécifications microbiologiques pour les crevettes et la chair de crabe cuites prêtes à la consommation. La délégation des Etats-Unis a précisé que ce document était actuellement examiné par le gouvernement américain et n'avait pas encore été adopté.

132. La délégation du Royaume-Uni a déclaré qu'elle appuyait en principe les recommandations relatives à la chair de crabe cuite, mais qu'elle préférerait adopter les spécifications microbiologiques proposées par le Codex pour les crevettes décortiquées précuites congelées. La délégation de l'Irlande a recommandé l'utilisation des projets de normes des Etats-Unis pour Salmonella, Staphylococcus aureus et Listeria.

133. A la suite d'une remarque faite par la délégation du Danemark au sujet des niveaux de Listeria indiqués dans le document fourni par la délégation des Etats-Unis, le Président a rappelé que le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires avait jugé que l'on ne disposait pas de données suffisantes pour fixer des tolérances pour Listeria. Le Comité est convenu de ne pas établir de chiffre pour la concentration de Listeria.

134. La délégation de la France a estimé que le nombre d'unités échantillons à examiner pour la détection des salmonelles (n = 30), tel que recommandé dans le documents américain, était trop élevé et qu'il serait préférable de choisir n = 5 comme dans le vas des crevettes. Les délégations de l'Irlande, de la Norvège et du Royaume-Uni ont partagé cet avis.

135. Le Comité est convenu d'adopter les valeurs suivantes pour les salmonelles et les staphylocoques dorés:

<u>Salmonella</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>
n = 5	n = 5
c = 0	c = 2
m = 0	m = 100/g
M = 0	M = 1 000/g
Unité analytique = 25 grammes	

136. En ce qui concerne les bactéries mésophiles aérobies, la délégation de l'Irlande a fait valoir que ces bactéries n'étaient pas des indicateurs d'innocuité et qu'il ne fallait donc pas en tenir compte dans ce contexte.

137. On a ensuite examiné la question du choix entre les coliformes thermo-tolérants et E. coli. La délégation de l'Irlande a donné sa préférence à l'emploi d'E. coli, opinion partagée par les délégations du Royaume-Uni et du Danemark. La délégation de la France a jugé que si, au plan scientifique, le choix d'E. coli serait plus correct, les coliformes thermo-tolérants seraient plus indiqués du point de vue pratique, c'est-à-dire analytique. La délégation de la Norvège s'est aussi déclarée en faveur des coliformes thermo-tolérants et a insisté sur la nécessité de préciser également la méthode d'analyse à utiliser.

138. Le Comité a décidé de soumettre la question à l'attention du Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires et de demander son avis sur ce point précis.

AMENDEMENT PROPOSE A LA NORME POUR LE CRABE EN CONSERVE (EDTA)
(point 17 de l'ordre du jour)

139. Le Comité était saisi du document CX/FFP 92/16 contenant les observations communiquées par le Finlande, l'Allemagne, le Mexique et la Thaïlande en réponse à la circulaire CL 1990/27-FFP.

140. Le Comité a noté que rien ne s'opposait à l'utilisation de l'EDTA dans la chair de crabe en conserve étant donné que son emploi est autorisé dans les crevettes en conserve.

141. Plusieurs délégations se sont déclarées contre l'emploi de l'EDTA dans les conserves de produits de la mer, estimant qu'il peut être remplacé par d'autres additifs comme le glucono-déltalactone ou le sorbitol. La délégation des Pays-Bas a déclaré que l'utilisation de l'EDTA ou des autres additifs mentionnés ne répondait à aucune nécessité technologique dans le cas des produits de la mer en conserve.

142. Le Comité a décidé de faire passer l'amendement proposé à l'étape 5 de la procédure aux fins d'adoption par la Commission, et de solliciter de nouvelles observations qui seront examinées à la prochaine session du CCFPP.

EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE (point 18 de l'ordre du jour)

18.a Méthode proposée pour la détermination du poids égoutté des crevettes en milieu gélifié

143. Le Comité était saisi de la méthode proposée par l'Allemagne à sa précédente session (ALINORM 91/18, Annexe VI) et d'une méthode élaborée par le Royaume-Uni (CX/FFP 92/17), ainsi que des observations communiquées par la Côte d'Ivoire et le Mexique (CX/FFP 92/18).

144. Le Comité a jugé qu'il était prématuré d'accepter la méthode proposée par le Royaume-Uni étant donné qu'il n'y avait pas eu suffisamment de temps pour l'essayer et a donc décidé de faire figurer les deux méthodes dans le rapport (Annexe XVI) et d'inviter les gouvernements à formuler des observations qui seront examinées à sa prochaine session.

18.b Détermination de la teneur en eau exsudée

145. Le Comité a examiné la méthode indiquée à l'Annexe VII du document ALINORM 91/18.

146. La délégation de la France a souligné que la méthode était beaucoup plus compliquée que celle utilisée dans son pays.

147. Le Comité a estimé qu'il était inutile de prévoir une telle méthode puisque les normes pour les poissons ne contiennent aucune disposition concernant l'eau exsudée, mais il a décidé de réexaminer la question à sa prochaine session.

18.c Détermination du contenu net des blocs surgelés de poisson recouverts de givre

148. Le Comité a examiné la méthode proposée par l'Allemagne (ALINORM 91/18, Annexe VIII).

149. La méthode a été accueillie favorablement, mais il a été proposé que la température du bain marie soit la "température

ambiante" et que cette expression soit suivie des mots "(environ 20°C)".

150. Le Comité est convenu d'adopter la méthode ainsi que l'amendement proposé.

18.d Méthodes de décongélation des blocs surgelés de poisson

151. Le Comité était saisi du document CX/FFP 92/19 contenant deux méthodes proposées par les Etats-Unis.

152. Comme ce document est arrivé trop tard pour pouvoir être envoyé aux gouvernements pour observations, le Comité a décidé de joindre au rapport (Annexe XVI) ces méthodes pour plus ample examen à sa prochaine session.

IDENTIFICATION DES ESPECES PREDATRICES DE POISSONS AUXQUELLES S'APPLIQUE LA LIMITE SUPERIEURE INDICATIVE DE 1 MG/KG POUR LE METHYL-MERCURE (point 19 de l'ordre du jour)

153. Le Comité était saisi du document CX/FFP 92/20 contenant les observations envoyées par l'Allemagne, la Pologne et le Portugal, ainsi que des documents de séance 15 et 15B avec des listes d'espèces prédatrices fournies par l'Australie et l'Allemagne. Le Comité était également saisi d'une liste complète d'espèces ichthyques, élaborée par les Etats-Unis, faisant une distinction entre poissons prédateurs et non prédateurs.

154. Le Comité a noté que la Commission avait adopté à sa 19ème session des teneurs indicatives en méthyl-mercure pour les poissons prédateurs et non prédateurs. Toutefois, à sa 24ème session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avait signalé à la Commission et au CCFPP que les concentrations indicatives adoptées à l'étape 8 se rapportaient au mercure total et non au méthyl-mercure (ALINORM 93/12, par. 104). Le Comité a estimé que cela pourrait influencer beaucoup sur la situation en ce qui concerne le choix des espèces et a décidé d'attendre que la Commission se prononce à ce sujet.

155. Plusieurs délégations ont dit que la définition des espèces ou familles prédatrices n'était pas toujours pertinente en ce qui concerne la teneur en mercure des poissons et que d'autres facteurs en rapport avec les familles, l'âge, le poids et la longueur pourraient jouer un rôle important dans le choix des familles de poissons auxquelles on devrait appliquer une limite supérieure indicative pour le mercure.

156. Le Comité a estimé qu'il fallait disposer de plus d'informations avant de pouvoir présenter une proposition concrète sur le choix des espèces prédatrices comme l'avait demandé le CCFAC et a invité le Secrétariat à préparer un document de travail sur les niveaux de mercure dans les poissons et sur les facteurs qui interviennent dans ce domaine, en utilisant les renseignements collectés auprès des pays membres au titre du programme de surveillance GEMS/Denrées alimentaires et auprès du Département des pêches de la FAO, ce docu-

ment devant être examiné à la prochaine session du CCFPP. La délégation de la Norvège a demandé comment il fallait agir au plan international dans le cas des poissons contenant plus de 1 mg/kg de mercure total. On a appelé l'attention du Comité sur la note qui fait partie intégrante des teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson et qui stipule entre autres que "lorsque les concentrations indicatives proposées sont dépassées, les gouvernements doivent décider si et dans quelles circonstances le produit alimentaire peut être distribué sur le territoire relevant de leur juridiction et quelles recommandations éventuelles il convient de donner en ce qui concerne les restrictions à la consommation, en particulier par les groupes vulnérables tels que les femmes enceintes" (Codex Alimentarius, Volume I, Dispositions générales, 2ème édition 1992, section 6.2).

AUTRES QUESTIONS (point 20 de l'ordre du jour)

157. Le Comité n'a examiné aucune autre question.

TRAVAUX FUTURS (point 21 de l'ordre du jour)

158. Le Comité a noté qu'il examinera à sa prochaine session les questions ci-après:

- Projet de norme pour les crevettes en conserve (étape 7);
- Projet de norme pour le saumon en conserve (étape 7);
- Projet de norme pour la chair de crabe en conserve (étape 7);
- Projet de norme pour les sardines et produits du type sardine en conserve (étape 7);
- Projet de norme pour le thon et la bonite en conserve (étape 7);
- Projet de norme pour le poisson en conserve (étape 7);
- Projet de norme pour les crevettes surgelées (étape 7);
- Projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée (étape 7);
- Projet de norme pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire (étape 7);
- Projet de norme pour les langoustes, homards et cigales de mer surgelés (étape 7);
- Projet de norme pour le poisson surgelé, éviscéré et non éviscéré (étape 7);
- Avant-projet de norme pour les anchois séchés et les craquelins de poisson, préparé par l'Asie;
- Projet de norme pour les filets de poisson surgelés (étape 7);
- Révision du Code d'usages pour le poisson congelé (étape 4);
- Révision de l'avant-projet de norme pour les calmars surgelés (étape 7);

- Révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (étape 4);
- Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche conditionnés en atmosphère contrôlée et modifiée (étape 4);
- Avant-projet de code d'usages sur l'utilisation des requins (étape 4);
- Avant-projet de code d'usages pour le surimi (étape 3);
- Avant-projet de code d'usages pour l'évaluation organoleptique (étape 3);
- Révision des spécifications microbiologiques pour la chair de crabe surgelée;
- Projet d'amendement à la norme pour la chair de crabe en conserve (EDTA);
- Méthodes d'analyse;
- Facteurs liés à la concentration indicative supérieure du mercure dans le poisson;
- Réexamen du transfert de dispositions détaillées des normes Codex pour les poissons dans des codes d'usages;
- Projet d'amendement au Code d'usages pour le poisson frais.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 22 de l'ordre du jour)

159. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendra très probablement en juin 1994, en Norvège.

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX

Recommandation	Etape	Pour examen par	Document de référence (ALINORM 93/18)
Elaboration d'un code d'usages pour l'évaluation organoleptique	-	CCEXEC/CCA Secrétariat	par. 24
Inclusion de filets frais dans le Code d'usages Codex pour le poisson frais	-	CCEXEC/CCA GB et autres pays Secrétariat	par. 25-27
Projet de norme Codex pour les filets de poisson surgelés	6	Gouvernements	par. 28-39 + Ann. II
Amendement au Code d'usages pour le poisson congelé	-	Canada et autres pays Départ. FAO des pêches	par. 44
Projet de norme Codex pour les ailerons de requin séchés	8	CCA Gouvernements	par. 47-55 + Ann. III
Avant-projet de norme Codex pour les calmars surgelés	5	CCA Gouvernements	par. 56-65 + Ann. IV
Norme Codex révisée pour les crevettes en conserve	5	CCA Gouvernements	par. 71-83 + Ann. V
Norme Codex révisée pour le saumon en conserve	5	CCA Gouvernements	par. 84-89 + Ann. VI
Norme Codex révisée pour la chair de crabe en conserve	5	CCA Gouvernements	par. 90-91 + Ann. VII
Norme Codex révisée pour les sardines et produits du type sardine en conserve	5	CCA Gouvernements	par. 92-95 + Ann. VIII
Norme Codex révisée pour le thon et la bonite en conserve	5	CCA Gouvernements	par. 96-97 + Ann. IX
Norme Codex révisée pour le poisson en conserve	5	CCA Gouvernements	par. 98-99 + Ann. X

Recommandation	Etape	Pour examen par	Document de référence (ALINORM 93/18)
Norme Codex révisée pour les crevettes surgelées	5	CCA Gouvernements	par. 100-109 + Ann. XI
Norme Codex révisée pour les blocs surgelés de filets de poisson, la chair de poisson hachée, et les mélanges de filets et de chair de poisson hachée	5	CCA Gouvernements	par. 100-109 + Ann. XII
Norme Codex révisée pour les bâtonnets, portions et filets de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire	5	CCA Gouvernements	par. 100-109 + Ann. XIII
Norme révisée pour les langoustes surgelées	5	CCA Gouvernements	par. 100-109 + Ann. XIV
Norme révisée pour le poisson surgelé éviscéré et non éviscéré	5	CAC Gouvernements	par. 100-109 + Ann. XV
Norme Codex pour le poisson salé de la famille des Gadidae	3	Gouvernements	par. 110
Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture	3	Gouvernements	par. 113
Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche conditionnés en atmosphère contrôlée et modifiée	3	Norvège et autres pays Secrétariat Gouvernements	par. 118
Projet de code d'usages sur l'utilisation des requins	3	Départ. FAO des pêches Gouvernements	par. 121
Avant-projet de code d'usages pour le surimi	-	CCA Japon Etats-Unis	par. 129
Spécifications microbiologiques pour la chair de crabe cuite surgelée	-	CCFH	par. 138

Recommandation	Etape	Pour examen par	Document de référence (ALINORM 93/18)
Méthodes d'analyse proposées	-	Gouverne- ments	par. 143-152
Espèces prédatrices de poisson - auxquelles s'applique la limite indicative supérieure de 1 mg/kg pour le méthyl-mercure	-	Secrétariat Gouvernements Départ. FAO des pêches FAO/OMS GEMS/ Aliments	par. 153-156

ALINORM 93/18
ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Mr. J.A. Race
Président: Norwegian Food Control Authority
Presidente: P.O. Box 8187 Dep
0034 Oslo, Norway

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. David Cox
Principal Science Administrator
Processed Foods Inspection
Operations, AQIS
Department of Primary Industries
and Energy
Canberra, ACT
Australia

Dr. Heloisa Mariath
Senior Biologist
Chemical Residues Section
Bureau of Rural Resources
Department of Primary Industries
and Energy
Canberra, ACT
Australia

ARGENTINA
ARGENTINE

Jorge Biga
Embassy of Argentina
Inkognito Gate 10A
0244 Oslo
Norway

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. Lic Moor Léon
D.M.V.
Institut d'Expertise Vétérinaire
Rue de la Loi, 56
1040 Bruxelles
Belgium

Dr. W. Vynke
Fisheries Research Station
Ankerstraat 1
8400 Oostende
Belgium

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Antonio da Costa
Junior Guilherme
Fish and Fishery Products
Inspector of the Ministry
of Agriculture
Ministério da Agricultura E
Reforma Agraria Esplanada
dos Ministérios - Ed Anexo
Ala A Sala 441 A
Brazil

CANADA

Mr. B.J. Emberly
Director General
Inspection, Regulations and
Enforcement
200 Kent Street
Ottawa, Ontario K1A 0E6
Canada

Mr. Robert Mills
Technical Trade Coordinator
Inspection, Regulations and
Enforcement
200 Kent Street
Ottawa, Ontario K1A 0E6
Canada

Mr. D.R.L. White
Regional Director
Inspection Services Branch
Newfoundland Region
P.O. Box 5667
St. John's, Nfld.
A1C 5X1
Canada

Mr. Cameron Prince
Chief, Fish and Fish Products
Inspection Services Branch
200 Kent Street
Ottawa, Ontario K1A 0E6
Canada

Mr. Rhéo Ladouceur
Chief
Field Operations Inspection
Services Branch
Québec Region
C.P. 15.500
Quebec G1K 7Y7
Canada

Mr. Ralph E. Drew
Manager, Quality Control and
Technical Services
Canadian Fishing Company
Foot of Gore Avenue
Vancouver B.C. V6A 2A 2Y7
Canada

CHINA
CHINE
CINA

Mr. Chen Ben Zhou
Engineer
100 Stalin Road
Dalian P.R. China
Cabel, 2152
116001 Beijing
China

Mr. Jin Zhi Qiang
12, Jianguomenwai Street
Beijing
China

CUBA

Lic. Orlando José Ruqué Martí
Jefe Departamento
de Normalización
Ministerio de la Industria
Pesquera
Barlovento
5ta Avenida c/246 y 248
Monicefco Flaya
Ciudad Habana
Cuba

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Lars Herborg
Chief Fish Inspection Service
Fish Inspection Service
Dronningens Tværgade 21
P.O. Box 9050
DK-1022 Copenhagen K
Denmark

Peter Willadsen
Dep. Secretary General
Danish Fishing Industry and
Exporters Association
Kronprinsessegade 8B, 4. sal
DK-1306 Copenhagen K
Denmark

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Eng. Ahmed el Sayed el Bogdady
General Manager
Canning Fish Plants
Edfina Co.
Damietta
Egypt

Dr. Salah Hussein Abou-Raiia
Ass. Prof.
Food Science Dept.
Faculty of Agriculture
Cairo University
Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Eeva Eklund
Head of the Delegation
Head of the Biochemical Section
Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo
Finland

Mr. Pekka Valkeisenmäki
Production Manager
Kariniemi Oy
23360 Kustavi
Finland

FRANCE
FRANCIA

Henri Loréal
IFREMER
Institut Français de Recherche pour
l'exploitation de la mer
Rue de l'Ile d'Yeu
P.O. Box 1049
44037 Nantes Cedex
France

Dr. Jean Jamet
Ministère de l'Agriculture
D.G.A.I.
Bureau Produits de la Pêche
Maladies des Poissons
175 rue du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13
France

M. Simmonet
Syndicat national des
fabricants de produits surgelés
51-53, rue Fondary
75739 Paris Cedex 15
France

M. Falconnet
Confédération des Industries de
Traitement des Produits des
Pêches Maritimes
C.I.T.P.P.M.
44 rue d'Alésia
75682 Paris Cedex 14
France

Jean Philippe Deambrogio
Inspecteur
Directeur générale de la
Concurrence, Consommation
et Répression des Frauds
Ministère des Finances
3-5, Bd Diderot
75012 Paris
France

GABON

Agnés Ilama Boulingui
Chargée d'étude à la
Direction des Pêches Maritimes
B.P. 1128 Libreville
Gabon

Dominique Mouele
Ingénieur des Eaux et Forêts
Secrétaire Principal du Comité
des Pêches à la Commission
Nationale de la FAO
P.B. 551 Libreville
Gabon

GERMANY (Fed. Rep. of)
ALLEMAGNE (Rep. Féd d')
ALEMANIA (Rep. Fed. de)

Dr. Harald Kolb
Assistant Head of Division
Federal Health Office
Postfach 330013
D-100 Berlin 33
Federal Republic of Germany

Dr. Jørg Oehlenschläger
Assistant Head of Division
Federal Research Centre
of Fisheries
Palmaille 9
D-2000 Hamburg 50
Federal Republic of Germany

Martin Schalaster
Assistant Head of Division
Federal Ministry of Food
Agriculture and Forestry
Rochusstr. 1
D-5300 Bonn 1
Federal Republic of Germany

Mr. E. V. Jan
Nordsee Frozen Fish
Postfach 29 03 52
2850 Bremerhaven 29
Federal Republic of Germany

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Einar M. Johannsson
The Icelandic Fish Quality Institute
Noatun 17
150 Reykjavik
Iceland

Gisli Jon Kristjansson
The Icelandic Fish Quality Institute
Noatun 17
107 Reykjavik
Iceland

INDIA
INDIE

Dr. P. U. Verghese
Secretary
Marine Products Export
Development Authority
P.B. No. 1663
Cochin-682 015
India

INDONESIA
INDONESIE

Dr. Josephine Wiryanti
Chief, Sub-Directorate of
Fish Inspection and Quality Control
Directorate General of Fisheries
Jl. Harsono R.M. No. 3
Jakarta 12550
Indonesia

IRAN

Mr. Abdol Hamid Kavousian
Food Technologist
Deputy Managing Director
Iranian Fisheries Co.
Ministry of Jihad Sazandegi
Keshavarz Bolowar
Teheran
Iran

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr. Sean O'Donoghue
Sea Fisheries Control Manager
Department of the Marine
Leeson Lane
Dublin 2
Ireland

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Luigi Lestini
Via Paolo di Dono 3A
00143 Roma
Italy

JAPAN
JAPON

Mr. Katsuhiri Ito
Chief, Utilization and
Processing Section
Fisheries Marketing Division
Administration Department
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture,
Forestry & Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100
Japan

Mr. Fujio Nishioka
Chief
Bio-Polymer Chemistry Section
Marine Biochemistry Division
National Research Institute
of Fisheries Science
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture,
Forestry & Fisheries
5-5-1 Chuo-ku
Kachidoki, Tokyo 104
Japan

Mr. Hiroshi Egawa
Technical Adviser
Japan Canned Food Inspection
Association
7-4, 3-chome, Chuo-ku
Tokyo, Japan

Mr. Naoki Takatori
Technical Adviser
Japan Frozen Foods
Inspection Corporation
2-4-6, Shiba Daimon
Minato-ku
Tokyo 105, Japan

Mr. Shinichiro Takeda
Technical Adviser
Japan Exporting Frozen
Marine Products Association
Taiyo (U.K.) Limited
5th Floor
6 Broad Street Place
Blomfield Street
London EC2M 7JH
United Kingdom

Mr. Satoshi Noguchi
Technical Adviser
Taiyo Fishery Co. Ltd.
Chief Researcher
Technology Department Laboratory
16-Z Wadai Tsukuba-shi
Ibaraki-ken, 300-42 Japan

Mr. Yoshiki Nishiyama
Technical Adviser
Nippon Suisan Kaisha Ltd.
Manager, Quality Control Group
6-2 Otemachi 2-chome
Chiyoda-ku
Tokyo 100
Japan

Mr. Toshio Akiyama
Chief, Nutrition Section
Fish Nutrition Division
National Research Institute
of Aquaculture
Fisheries Agency
Tamaki, Mie 519-04
Japan

Mr. Hideshi Michino
Technical Official
Veterinary Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

MADAGASCAR

Max Rajaonarisoa
Ingénieur Agronome
Directeur de la Qualité
et de la Métrologie Légale
Ministère du Commerce
Antanarivo
Madagascar

**MOROCCO
MAROC
MARRUECOS**

Mr. Rachid Biaz
Office National des Pêches
13-15 Rue Chevalier Bayard
Casablanca
Morocco

Mr. Mikou Najib
Ministry of Agriculture
Etablissement Autonome de
Contrôle et de Coordination
des Exportations
72 Rue Mohamed Smiha
Casablanca
Morocco

Zine el Alami
Ministry of Agriculture
Etablissement Autonome de
Contrôle et de Coordination
des Exportations, 7
2, Rue Mohamed Smiha
Casablanca
Morocco

Zakia Driouich
Ministry des Pêches Maritimes
et de la Marine Marchande
Cité Administrative
Soussi/Agdal Rabat
Morocco

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

Dr. L.P. van Dujn
Head of the Delegation
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Fisheries Department
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Netherlands

Ms. Ir. Byster
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Fisheries Department
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Netherlands

Ms. E.W. Kluytmans
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk
Netherlands

Mr. G. Roessink
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
General Inspectorate for Health
Protection
Evertsenstraat 17
4461 XN Goes
Netherlands

A.W. Barendsz
Adviser
Institute for Fishery Products (TNO)
Dokweg 37
1970 AD IJmuiden
Netherlands

L.J. Zyp
Adviser
Commodity Board for Fish
and Fishery Products
Head of Trade Division
P.O. Box 72
2280 AB Rijswijk (ZH)
Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Ms. Judy Barker
Head of Delegation
National Manager (Fish)
Ministry of Agriculture
and Fisheries
P.O. Box 2526
Wellington
New Zealand

Mrs. Cushla Hogarth
Technical Manager
Sealord Products Ltd.
P.O. Box 11
Nelson
New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Geir Valset
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

B. Strømme Svendsen
Senior Executive Officer
Ministry of Fisheries
P.O. Box 8118 Dep.
N-0032 Oslo
Norway

Aksel R. Eikemo
Acting Head of Division
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

Bjarne Bøe
Acting Head of Laboratory
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

Heine Blokhus
H. Jægersv. 38
N-5030 Landås
Norway

Sverre O. Roald
Regional Chief Inspector
Directorate of Fisheries
Department of Quality Control
Møre og Romsdal Region
P.O. Box 168
N-6001 Ålesund
Norway

Nils Berg
Head of Quality Control
FRIONOR A/S
P.O. Box 195
N-1324 Lysaker
Norway

P. A. Torvik
Manager
Roger Fiskerstrand/Scanpesca
P.O. Box 601
N-6001 Ålesund
Norway

J. Morland
Chief of Production
Nestle Norway A/S
P.O. Box 595
N-1301 Sandvika
Norway

P. H. Prante
Manager Research and
Development Department
NORCONSERV
P.O. Box 327
N-4001 Stavanger
Norway

J. Gustavsson
Section Manager of Quality Control
NORCONSERV
P.O. Box 327
N-4001 Stavanger
Norway

Karl Håkon Skramstad
Leader of Research
NORCONSERV
P.O. Box 327
N-4001 Stavanger
Norway

Per Dag Iversen
Fiskerinæringens Landsforening
P.O. Box 116
N-5062 Bønes, Norway

Christian Caspersen
Fiskerinæringens Landsforening
P.O. Box 496, Sentrum
N-6001 Ålesund
Norway

Gunnar Tertnes
Specialist Executive Officer
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

Freddy Iversen
Specialist Executive Officer
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

Dan V. Aarsand
Specialist Executive Officer
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

Liv Barratt
Head of Section
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mr. Bohdan Wernik
Deputy Director
Ministry of Foreign Economic
Relations
Quality Inspection Office
32/34 Zurawia str.
Warsaw
Poland

Mr. Jan Zalewski
Deputy Chief of Fish
Processing Department
Sea Fisheries Institutet
1 Kollataja str.
Gdynia
Poland

PORTUGAL

Dr. Maria de Lourdes Santos
Goncalves
Chefe de Divisão do Instituto da
Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbom 96
1000 Lisboa
Portugal

Dra. Maria da Graca Garcez
Head of Division
Instituto Português Conservas
e Pescado
Pav. Nascente-Terrapleno Junqueira
Av. Brasília
1300 Lisboa

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. Isabel Garcia Fajardo
Dirección General Protección
Consumidores
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
Madrid
Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. Eva Lønberg
Head of Delegation
Legal Division
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

Mr. Bengt Ahlström
Adviser
Abba AB
Box 113
S-45681 Kongshamny
Sweden

Mr. Vincent Malandain
Adviser
Nordreco AB
Box 520
S-267 25 Bjuv
Sweden

Mrs. Barbro Blomberg
Adviser
Mohultsvägen 8 A
Mullhyttan
716 94 Fjugesta, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. Rossier
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
CH-3000 Berne 14
Switzerland

O. Bindschedler
Nestec SA
CH-1800 Vevey
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mrs. Bung-orm Saisithi
Deputy Director General
Department of fisheries
Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Rajadamnoen Ave
Bangkok 10200
Thailand

Dr. Renu Koysooko
Deputy Director General
Department of Medical Science
Ministry of Public Health
Bumrungmeung Rd, Yod-se
Bangkok
Thailand

Mr. Vichian Khemthong
Minister-Counsellor
Royal Thai Embassy
Oslo

Dr. Poonsap Virulhakul
Chief, Handling and
Biotechnology Sub-Division
Fishery Technological
Development Division
Department of Fisheries
Ministry of Agriculture
and Cooperatives
Chareunkrung Road 64
Yannawa
Bangkok 10120
Thailand

Mr. Sunon Anilbol
Commodity Standards
Technical Officer 6
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Rajdamnoen Ave
Pranakorn District
Bangkok 10200
Thailand

Mrs. Warunee Naprae
Scientist 5
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Rajdamneon Ave
Pranakorn District
Bangkok 10200
Thailand

Mr. Kitti Cherdrungsi
Standards Officer 6
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Street, Rajadhevi
Bangkok 10400
Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME UNI
REINO UNIDO

Dr. Mark Woolfe
Head of Branch E
Food Science Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom

Miss Angela Pawlyn
Higher Executive Officer
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
United Kingdom

Mr. C. Morrison
Technical Services Manager
Ross Youngs
Ross House
Grimsby
South Shumberside
D31 35W
United Kingdom

Alan Reilly
Natural Resources Instituts
Central Avenue
Chatham Maritime
Chatham
Kent NE4 4TB
United Kingdom

**UNITED STATES
ETATS-UNIS
ESTADOS UNIDOS**

James E. Douglas Jr.
Director
Office of Trade and Industry
Services
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910
U.S.A.

Richard V. Cano
Chief
Inspection Services Division
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910, U.S.A.

Thomas J. Moreau
Director
Technical Services Unit
Inspection Services Division
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
One Blackburn Drive
Gloucester, MA 01930
U.S.A.

Mary A. Estrella
Chief
National Standards and
Specification Branch
Secretariat
Technical Services Unit
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
One Blackburn Drive
Gloucester, MA 01930
U.S.A.

Raymond W. Gill
Deputy Director
Office of Compliance
Center for Food Safety and
Applied Nutrition
U.S. Food & Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, DC 20005
U.S.A.

Dr. George P. Hoskin
Associate Director
Office of Seafood (HFF-503)
U.S. Food & Drug Administration
1110 Vermont Avenue, N.W.
Washington, DC 20005
U.S.A.

William DiMento
Director
Quality Assurance
Fishery Products, Inc.
18 Electronics Avenue
Danvers, MA 01923
U.S.A.

Dr. Johnny E. Braddy
FDA/CFSAN Office of Seafood
1110 Vermont Ave, N. W.
Suit 1110, (HFF-511)
Washington, D.C. 20005
U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EEC

Bent Mejborn
Administrator
EC-Council Secretariat
Rue de la Loi 170
B-1048 Bruxelles
Belgium

Dr. Henri Belveze
Principal Administrator
Directorate General for Agriculture
EC Commission
200, Rue de la Loi
1049 Brussels
Belgium

Mrs. Mariana Saude
Administrator
Directorate General for Fisheries
200, Rue de la Loi
1049 Brussels
Belgium

MARINALG

Ole Martin Rudi
Technical Service Manager
Protan Bropolymer A.S.
P.O. Box 494
N-3002 Drammen
Norway

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr. Enrico Casadei
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Dr. George Gheorghiev
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via delle Terme de Caracalla
00100 Rome
Italy

Mr. Peter Howgate
Consultant
3 Kirk Brae
Aberdeen AB1 9SR
Scotland
United Kingdom

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

Mr. David James
Fish Utilization and Marketing
Service
FAO
00100 Rome
Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION

Yasmine Motarjemi
Food Safety Unit
Division of Health Protection
and Promotion
WHO
1211 Geneva 27
Switzerland

AVANT-PROJET REVISE DE NORME GENERALE CODEX
POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES

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

Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse de poissons de la même espèce, propres à la consommation humaine, par découpage parallèle à l'arête dorsale et des portions de tels filets découpés de façon à faciliter l'emballage ayant subi un traitement conformément à la section 2.2.

2.2 Définition de la transformation

Après une 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 de température 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) ou moins au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le produit doit être traité et conditionné de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

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

2.3 Présentation

2.3.1 Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

- a) qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la norme;
- b) qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

2.3.2 Les filets peuvent être présentés comme étant sans arête, sous réserve que toutes les arêtes aient été intégralement enlevées, y compris les arêtes intramusculaires.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Poisson

Les filets surgelés doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant à des espèces appropriées, d'une qualité qui leur permette d'être vendus frais pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

Si les filets surgelés sont givrés, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation des solutions de givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles contenues dans la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS.

3.3 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 Produit fini

Les défauts et tolérances aux fins des spécifications pour le produit fini décrites sous 3.3.1 et 3.3.2 sont définis au paragraphe 8 de la présente norme. Les produits seront examinés à l'aide des méthodes indiquées à la section 7.3.4.

3.4.1 Aspect

A l'état congelé, le produit fini doit être raisonnablement de zones de déshydratation profonde.

3.4.2 Odeur et saveur

Le produit doit être exempt de toute odeur et saveur indésirables.

3.4.3 Matières étrangères et indésirables

Le produit fini doit être exempt de matières étrangères et, dans les confections dites sans arêtes, exempt d'arêtes, et raisonnablement exempt de parasites.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Additifs

Concentration maxi-
male dans le produit
fini

Humidité/Agents de rétention
de l'eau

- Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate monosodique ou monopotassique))	10 g/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison
- Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou K))	(y compris les phosphates naturels)
- Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de Na, K ou Ca))	
- Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na))	(naturellement présents)
- Alginate de sodium)	5 g/kg

Antioxygènes

- Sels d'ascorbate de sodium ou de potassium)	1 g/kg, exprimé en acide ascorbique
---	---	--

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes ou de substances provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- b) doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Il est recommandé que les produits visés par 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 1-1985, Rév.2);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978).

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1. Le nom du produit indiqué sur l'étiquette doit être "filets de ..." conformément aux lois, usages ou pratiques du pays où le produit sera distribué.

6.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit au moyen de mots ou d'expressions qui ne puissent induire le consommateur en erreur ou le déconcerter.

6.1.3 En outre, le terme "surgelé" doit figurer sur l'étiquette; toutefois, le mot "frozen" peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour décrire les produits traités conformément à la section 2.2 de la présente norme.

6.1.4 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

6.2 Contenu net (produits givrés)

Lorsque le produit a subi une opération de givrage, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.3 Instructions d'entreposage

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C .

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) 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 FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) CAC/RM 42-1971. L'unité-échantillon est le récipient primaire ou, dans le cas des produits surgelés individuellement, au moins une portion de 1 kg de l'unité-échantillon.

- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du poids net doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.4, l'Appendice A et le Code d'usages pour l'examen organoleptique (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits recouverts 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'oeil nu 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.

7.4 Détection par mirage des parasites

Placer des portions appropriées de l'unité-échantillon intactes et décongelées sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur ayant une translucidité de 45% et éclairée pour le mirage par une source lumineuse suffisante pour donner 1 500 lux à 30 cm au-dessus de la feuille. Dans le cas des filets avec peau, ne pas enlever la peau avant l'examen.

Les parasites peuvent être détectés à l'aide de cette méthode de mirage ou au moyen d'autres procédés visuels non destructifs.

Pour examiner chaque filet décongelé de l'unité-échantillon, le placer intact sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur ayant une translucidité de 45% et éclairée pour le mirage par une source lumineuse suffisante pour donner 1 500 lux à 30 cm au-dessus de la feuille.

7.5 Détermination de l'état gélatineux

┌ Selon la méthode AOAC - "Humidité dans la viande et les produits carnés"; AOAC 1990, 983.18. ┘

7.6 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après prévoient le chauffage du produit jusqu'à une température interne supérieure à 70°C. Le produit ne

doit pas être trop cuit. Le temps de cuisson varie selon la taille du produit et la température utilisée. La durée exacte et les conditions de la cuisson devraient être déterminées lors d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule à gâteau plat.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique posée sur de l'eau en ébullition dans un récipient fermé.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Immerger le sac et son contenu dans de l'eau bouillante et chauffer jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne $> 70^{\circ}\text{C}$.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient spécial pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ces derniers ne communiquent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les modalités propres à l'équipement utilisé.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui n'est pas conforme aux spécifications de la section 3.4 visant le produit fini sera considérée comme défectueuse.

8.1 Déshydratation

Plus de 10% de la surface totale de l'unité-échantillon ou de l'emballage décrit ci-après présente une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair et pénètre sous la surface, et qui ne peut être facilement enlevée à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant sans affecter de façon indue l'aspect du bloc.

<u>Taille de l'emballage</u>	<u>Zone défectueuse</u>
a) unités ≤ 200 g	≥ 25 cm ²
b) unités de 201 à 500 g	≥ 50 cm ²
c) unités de 501 à 5000 g	≥ 150 cm ²

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou dont la proportion déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Parasites

Présence d'au moins deux parasites par kg de l'unité-échantillon décelée par une méthode décrite en 7.4 et dont le diamètre des capsules est supérieur à 3 mm ou présence d'un parasite non encapsulé de plus de 10 mm de longueur.

8.4 Arêtes (dans les confections dites sans arête)

Présence d'arêtes d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm; une arête d'une longueur égale ou inférieure à 5 mm n'est pas considérée comme un défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. Le pied de l'arête (extrémité où celle-ci est attachée à une vertèbre) n'est pas pris en considération si son épaisseur est inférieure ou égale à 2 mm ou s'il peut être facilement enlevé avec l'ongle.

8.5 Odeur

Unité-échantillon présentant des odeurs persistantes et distinctes inadmissibles ou anormales semblables à celles de la décomposition, de la rancidité ou des aliments ingérés.

8.6 Texture

Unité-échantillon présentant des chairs excessivement gélatineuses avec une teneur en eau supérieure à [86%] dans un quelconque filet.

Unité-échantillon présentant une texture pâteuse due à une infestation parasitaire dans plus de [5%] de l'échantillon en poids.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré conforme aux spécifications de la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités "défectueuses" déterminé conformément à la section 8 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA - 6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- iii) les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'hygiène, à la manutention et à l'étiquetage des sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont respectées.

APPENDICE AEXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Procéder à la détermination du poids net selon les méthodes définies à la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Rechercher la présence de zones de déshydratation dans les filets surgelés en mesurant celles qui ne peuvent être facilement enlevées à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Mesurer la surface totale de l'unité-échantillon et calculer le pourcentage de la superficie atteinte.
3. Décongeler et examiner chaque filet de l'unité-échantillon pour déterminer la présence de matières étrangères, d'arêtes le cas échéant et de défauts d'odeur et de texture.
4. Lorsque l'on ne peut prendre une décision définitive quant à l'odeur d'un échantillon décongelé non cuit, prélever dans le bloc une petite portion du produit en cause (environ 200 g) et évaluer sans délai l'odeur et la saveur à l'aide d'une des méthodes de cuisson définies à la section 7.6.
5. Lorsque l'on ne peut prendre une décision définitive quant au caractère gélatineux d'un échantillon décongelé non cuit, prélever dans le bloc une portion du produit en cause et déterminer la nature gélatineuse selon la méthode définie à la section 7.5.

ALINORM 93/18
ANNEXE III

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SECHES
 (SUR LA BASE DU DOCUMENT ALINORM 91/18 -
 ANNEXE III REVISEE)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux ailerons de requin séchés destinés à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les ailerons de requin séchés sont les nageoires dorsales et pectorales découpées en forme d'arc, ainsi que le lobe inférieur de la nageoire caudale découpé en ligne droite, dont toute la chair a été enlevée, prélevés sur des espèces de requins ne présentant pas de danger pour la consommation humaine.

2.2 Définition de la transformation

Les ailerons doivent faire l'objet d'un traitement de séchage les rendant conformes aux dispositions de l'alinéa 3.2.4 et doivent satisfaire aux conditions énoncées ci-après.

2.3 Modes de présentation

2.3.1 Les ailerons de requin séchés peuvent être présentés avec ou sans peau.

2.3.2 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

- i) qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la présente norme; et
- ii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur et de ne pas l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Requins

Les ailerons de requin séchés doivent être préparés à partir de requins sains d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Aucun.

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

Le produit fini doit être exempt de matières étrangères.

3.3.2 Odeur et saveur

Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs indésirables.

3.3.3 Texture

Les ailerons de requin séchés doivent être exempts de caractéristiques de texture indésirables.

3.3.4 Teneur en eau

Le produit fini ne doit pas contenir plus de 18% d'eau.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la CAC;
- ii) ne doit contenir aucune autre substance pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la CAC.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité:

- i) des sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, rév. 2);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976);
- iii) du projet de Code d'usages pour les ailerons de requin (ALINORM 91/18, par. 91).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "ailerons de requin séchés" ou toute autre appellation appropriée conforme aux règlements et usages du pays où le produit sera distribué.

6.1.1 L'étiquette doit indiquer, à proximité immédiate du nom du produit, le mode de présentation en des termes décrivant adéquatement et complètement la nature du mode de présentation du produit afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur et de ne pas l'induire en erreur.

6.1.2 En plus des mentions d'étiquetage mentionnées ci-dessus, le nom de l'espèce, le type et la taille des ailerons doivent aussi figurer sur l'étiquette.

6.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du poids net doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage Codex pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans la section 7.3, l'Appendice B et le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé.

7.4 Détermination de la teneur en eau

∟ Méthode à mettre au point ∟

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à l'une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit fini.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, indiquant un manque de conformité par rapport aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur

Une unité-échantillon présentant une odeur persistante et distincte indésirable qui indique un état de décomposition.

8.3 Texture

Dégradation de la texture de l'aileron, indiquant un état de décomposition, et caractérisée par la présence de chairs molles.

8.4 Eau

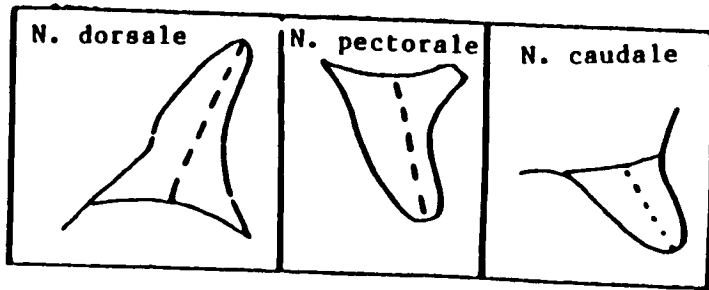
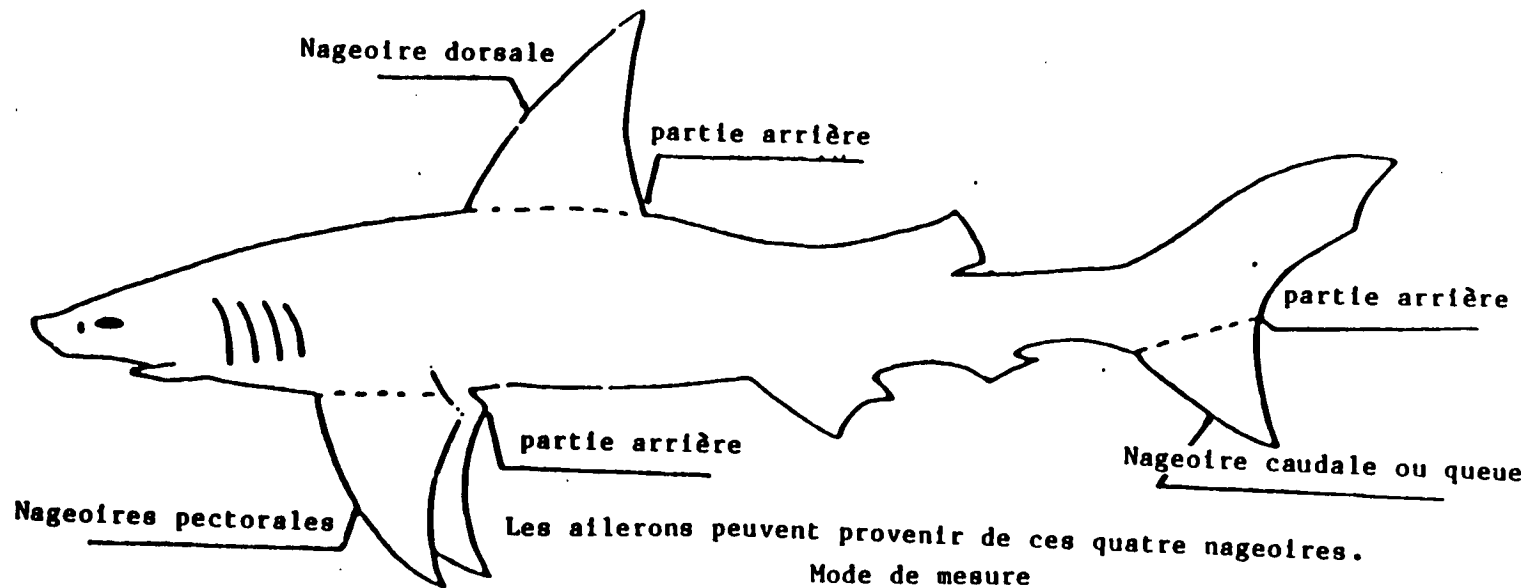
La teneur en eau de l'unité-échantillon est supérieure à 18%.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible;

- iii) le nombre total d'unités-échantillons non conformes au mode de présentation défini dans la section 2.3 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène, la manutention et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.



"APPENDICE A"

"APPENDICE B"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

[A élaborer]

NORME CODEX POUR LES CALMARS SURGELÉS1. CHAMP D' APPLICATION

La présente norme s'applique aux calmars et morceaux de calmars surgelés.

2. DESCRIPTION2.1 Définition du produit

Les calmars et morceaux de calmars surgelés proviennent d'espèces appartenant aux familles suivantes:

- i) Loliginidae;
- ii) Ommastrephidae.

2.2 Définition de la transformation

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et satisfaire aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié et de manière que l'intervalle de température de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit a atteint -18°C ou moins au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé dans des conditions propres à en maintenir la qualité durant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le reconditionnement industriel de produits surgelés intermédiaires, dans des conditions contrôlées propres à en maintenir la qualité, suivi à nouveau du traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisé.

Les calmars et morceaux de calmars surgelés doivent être manipulés et conditionnés de façon à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 Modes de présentation

Tout mode de présentation du produit est autorisé sous réserve:

- i) qu'il soit conforme à toutes les dispositions de la présente norme;
- ii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou de ne pas l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Calmars

Les calmars surgelés doivent être préparés à partir de calmars sains d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

L'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles de la dernière édition des "Directives internationales de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson".

3.3 Produit fini

Les défauts et niveaux de tolérance pour le produit fini indiqués dans les sections 3.4.1 à 3.4.4 sont définis dans la section 8 de la présente norme. Les produits doivent être examinés à l'aide des méthodes décrites à la section 7.

3.3.1 Aspect

Le produit fini doit être exempt de toute couleur indiquant un état de décomposition et être raisonnablement exempt de déshydratation profonde.

3.3.2 Odeur et saveur

Le produit doit être exempt d'odeurs indésirables.

3.3.3 Texture

Le produit doit être exempt de caractéristiques de texture indésirables.

3.3.4 Matières étrangères

Le produit doit être exempt de matières étrangères.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius;

- ii) ne doit contenir aucune autre substance en quantités pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité:

- i) des sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 16-1978);
- iii) du Code d'usages international recommandé pour les céphalopodes (CAC/RCP 37-1989).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être "calmars", précédé ou suivi de la désignation du mode de présentation à proximité immédiate du nom de la denrée, à l'aide de termes ou expressions qui ne puissent créer de confusion chez le consommateur ou l'induire en erreur.

6.1.2 En outre, le mot "surgelé" ou "congelé", selon l'usage du pays où le produit sera distribué, doit aussi figurer sur l'étiquette afin de qualifier un produit soumis au procédé de congélation décrit à la section 2.2.

6.2 Contenu net (produits givrés)

Si le produit a été givré, la déclaration du contenu net ne doit pas comprendre le givre.

6.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette doit faire état de la nécessité d'entreposer le produit à une température non supérieure à -18°C.

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque

d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

7.1.1 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 FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5), CAC/RM 42-1977. L'échantillonnage des lots composés de blocs doit se faire en conformité du plan d'échantillonnage établi pour les blocs de poisson surgelés (ALINORM 89/18, par; 69). L'unité-échantillon est le contenant primaire ou, dans le cas des produits surgelés individuellement, une portion d'au moins 1 kg de l'unité-échantillon.

7.1.2 Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.5, l'Appendice A et le Code d'usages pour l'examen organoleptique (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés

(autres méthodes)

- 1) Ouvrir l'emballage immédiatement après sa sortie de l'armoire frigorifique, placer le produit dans un récipient contenant une quantité d'eau potable à 27°C (80°F) correspondant à 8 fois le poids déclaré du produit. Laisser le produit dans l'eau jusqu'à ce que tout le givre soit fondu. Si le produit se présente sous forme de bloc congelé, retourner le bloc plusieurs fois pendant la décongélation. La fin de la décongélation peut être déterminée au toucher.
- 2) Peser un tamis propre et sec avec un maillage de 2,8 mm (Recommandation ISO R565) ou de 2,38 mm (tamis standard américain n° 8).
 - i) Si le contenu total du paquet est égal ou infé-

à 500 g (1,1 livre), utiliser un tamis de 20 cm (8 pouces) de diamètre).

- ii) Si le contenu total du paquet est supérieur à 500 g (1,1 livre), utiliser un tamis de 30 cm (12 pouces) de diamètre.
- 3) Une fois que tout le givre aperçu à l'oeil ou au toucher a disparu et que les calmars peuvent être séparés facilement, verser le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. Incliner le tamis selon un angle d'environ 20° et laisser égoutter pendant deux minutes.
- 4) Peser le tamis contenant le produit égoutté. Soustraire le poids du produit de celui du tamis; le chiffre obtenu correspondra au contenu net du paquet.

7.4 Méthode de décongélation

Pour décongeler l'unité-échantillon, la mettre dans un sac pelliculaire et l'immerger dans de l'eau à température ambiante (pas plus de 35°C). On détermine la fin de la décongélation en pressant doucement le sac de temps à autre de manière à ne pas endommager la texture des calmars et jusqu'à ce que l'on ne sente plus la présence de cristaux de glace.

7.5 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à plus de 70°C. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit et de la température utilisée. Les durées et conditions exactes de cuisson du produit devraient être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque à biscuits ou dans un récipient plat peu profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur un grill suspendu au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Immerger le sac dans de l'eau bouillante et chauffer jusqu'à obtention d'une température interne supérieure à 70°C.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient approprié pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne transmettent pas d'odeur au produit, procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à l'une quelconque des dispositions de la section 3.4 relatives au produit fini.

8.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% de la surface de l'unité-échantillon présente une déperdition d'humidité excessive révélée par une nette anomalie de la surface, blanche ou jaune, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée par grattage avec un couteau ou un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect du calmar.

8.2 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des calmars (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, indiquant un manque de conformité par rapport aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Coloration (calmars sans peau)

Plus de 10% en poids du contenu de l'emballage présente une couleur qui constitue un signe de décomposition.

8.4 Odeur et saveur

Une unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable qui constitue un signe de décomposition.

8.5 Texture

Dégradation de la texture de la chair, indiquant un état de décomposition, caractérisée par une structure musculaire spongieuse ou pâteuse.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible;

iii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net conformément à la méthode de la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Examiner les calmars congelés pour rechercher la présence de zones de déshydratation profonde qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Déterminer la surface totale de l'unité-échantillon et déterminer le pourcentage affecté au moyen de la formule suivante:

$$\frac{\text{surface affectée}}{\text{surface totale}} \times 100\% = \% \text{ affecté par la déshydratation profonde}$$

3. Décongeler et examiner individuellement chaque calmar de l'unité-échantillon pour rechercher la présence de matières étrangères et de coloration.
4. Examiner chaque calmar en appliquant les critères décrits dans la section 8. L'odeur de la chair est évaluée en pratiquant une entaille parallèle à la surface de la chair de façon à l'exposer.
5. Si une décision définitive ne peut être prise pour les paramètres odeur et texture à l'état décongelé et cru, prélever une partie de l'unité-échantillon et confirmer sans délai l'odeur, la saveur et la texture à l'aide d'une des méthodes de cuisson décrites dans la section 7.5.

NORME CODEX POUR LES CREVETTES EN CONSERVE
(CODEX STAN 37-1981, REVISEE)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux crevettes en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels les crevettes constituent moins de 50% m/m du contenu.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les crevettes en conserve sont préparées à partir de toute combinaison d'espèces des familles Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae et Palaemonidae dont la tête, la carapace et les antennes ont été enlevées.

2.2 Définition de la transformation

Les crevettes en conserve sont conditionnées dans des récipients hermétiquement scellés et doivent avoir fait l'objet d'un traitement thermique pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Modes de présentation

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

2.3.1 Crevettes décortiquées - crevettes étêtées et décortiquées sans élimination du filet dorsal.

2.3.2 Crevettes parées ou déveinées - crevettes décortiquées dont le dos a été incisé et le filet dorsal enlevé au moins jusqu'au dernier segment précédant la queue. La portion de crevettes parées ou déveinées doit constituer au moins 95% du contenu en crevettes.

2.3.3 Crevettes brisées - plus de 10% du contenu en crevettes est composé de morceaux de crevettes décortiquées de moins de quatre segments dont le filet dorsal a été enlevé ou non.

2.3.4 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

2.3.4.1 qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la présente norme;

2.3.4.2 qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la présente norme;

2.3.4.3 qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur et de ne pas l'induire en erreur.

2.3.5 Taille

Les crevettes en conserve peuvent être désignées en fonction de leur taille conformément aux indications ci-après:

- i) la gamme numérique réelle peut être déclarée sur l'étiquette; ou
- ii) les désignations "extra-grosses", "jumbo", "grosses", "moyennes", "petites" ou "minuscules" peuvent être utilisées à condition que la gamme numérique soit conforme au tableau ci-après:

Nombre de crevettes entières (y compris les morceaux de plus de 4 segments) par 100 g de produit égoutté

<u>Désignation de taille</u>	<u>Gamme</u>
Extra-grosses ou jumbo	13 ou moins
Grosses	14-19
Moyennes	20-34
Petites	35-65
Minuscules	plus de 65

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Crevettes

Les crevettes doivent être préparées à partir de crevette saines d'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendues à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 Produit fini

Les défauts et niveaux de tolérance décrits dans les sections 3.3.1 à 3.3.4 pour le produit fini sont définis dans la section 8 de la présente norme.

3.3.1 Aspect

Les crevettes en conserve doivent être raisonnablement exemptes de défauts de coloration.

3.3.2 Odeur et saveur

Les crevettes en conserve doivent être exemptes de toute odeur et saveur indésirable.

3.3.3 Texture

Les crevettes en conserve doivent être raisonnablement exemptes de caractéristiques de texture indésirables.

3.3.4 Matières étrangères ou indésirables

Les crevettes en conserve doivent être exemptes de matières étrangères et pratiquement exemptes de matières indésirables.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

4.1 Colorants

Les colorants ci-après peuvent être ajoutés dans la proportion prévue dans la norme afin de restituer au produit la couleur perdue au cours de sa transformation:

<u>Additifs</u>		<u>Teneur maximale dans le produit fini</u>
Amarante (x)	CI 16185)	30 mg/kg de produit
Ponceau 4R (x)	CI 16255)	fini, seuls ou en
Jaune soleil FCF	CI 15985)	combinaison
Tartrazine	CI 19140)	

4.2 Autres additifs

<u>Additifs</u>		<u>Teneur maximale dans le produit fini</u>
Ethylènediamine-tétraacétate calcio-disodique (EDTA Ca Na ₂))	250 mg/kg de produit fini
Acide citrique		Limitée par les BPF
Acide orthophosphorique (x)		850 mg/kg de produit fini
(x) Confirmation temporaire		

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;
- ii) ne doit contenir aucune autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités constituant un risque pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- iii) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité:

- i) des sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) du Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides en conserve (CAC/RCP 23-1979);
- iv) du Code d'usages recommandé pour les crevettes (CAC/RCP 17-1978).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "crevettes" et peut être précédé ou suivi du nom courant ou commun de l'espèce en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu, et cela de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

6.1.2 Le nom du produit doit être qualifié par un terme décrivant le mode de présentation conformément aux sections 2.3.1 à 2.3.4.

6.1.3 Lorsque les crevettes en conserve sont étiquetées en fonction de la taille, la taille indiquée doit être conforme aux dispositions de la section 2.3.5.

6.1.4 Les crevettes brisées telles que définies dans la section 2.3.3 doivent être déclarées en tant que telles.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

- 7.1 i) 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 FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) CAC/RM 42-1969;
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net et du poids égoutté doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et con-

formément aux procédures indiquées dans l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) peser le récipient non ouvert;
- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide (et son couvercle) après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert: la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) maintenir le récipient à une température située entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) ouvrir le récipient et l'incliner de manière à en répartir le contenu sur un tamis circulaire formé de fils métalliques, taré et à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) incliner le tamis selon un angle de 17 à 20° environ et laisser les crevettes s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) peser le tamis contenant les crevettes égouttées;
- v) on obtient le poids des crevettes égouttées en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.5 Détermination de la désignation de taille

La taille, exprimée par le nombre de crevettes par 100 g de produit égoutté, est déterminée à l'aide de la formule suivante:

$$\frac{\text{Nbre de crevettes entières de l'unité}}{\text{Poids égoutté déclaré de l'unité}} \times 100 = \text{Nbre de crevettes par 100 g}$$

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à l'une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit fini.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des crevettes, qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, indiquant un manque de conformité par rapport aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Une unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable qui constitue un signe de décomposition ou de rancissement.

8.3 Texture

Dégradation de la texture de la chair caractérisée par une structure musculaire très dure ou spongieuse.

8.4 Défaut de coloration

Une unité-échantillon présentant un noircissement distinct sur plus de 10% de la surface de crevettes individuelles et affectant plus de 25% du nombre de crevettes dans l'unité-échantillon.

8.5 Matières indésirables

Une unité-échantillon contenant:

- i) des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur; ou
- ii) toute autre matière indésirable - toute combinaison de carapaces détachées ou fixées, de morceaux de têtes ou d'antennes représentant plus de 2% du poids égoutté.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons non conformes à la désignation de taille définie dans la section 2.3 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);

- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité des extrémités du récipient qui peuvent être bombées.
2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Retirer le produit avec soin et vérifier la désignation de taille comme indiqué à la section 7.4.
4. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères et indésirables.
5. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

NORME CODEX POUR LE SAUMON EN CONSERVE
(CODEX STAN 3-1981, REV. (1985) REVISEE)1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au saumon en conserve avec ou sans adjonction de sel et/ou d'huile de saumon.

2. DESCRIPTION2.1 Définition du produit

2.1.1 Le saumon du Pacifique en conserve est préparé à partir de poissons étêtés et éviscérés appartenant aux espèces mentionnées ci-après et dont les nageoires et la queue ont été enlevées:

- Oncorhynchus nerka
- Oncorhynchus kisutch
- Oncorhynchus tshawytscha
- Oncorhynchus gorbuscha
- Oncorhynchus keta
- Oncorhynchus masou

2.1.2 Autre espèce

Salmo salar

2.2 Définition de la transformation

Le saumon en conserve est conditionné dans des récipients hermétiquement scellés et doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Modes de présentation

Le saumon en conserve doit consister en morceaux coupés transversalement sur le poisson et disposés verticalement dans le récipient. Les morceaux doivent être placés de façon que les surfaces de coupe soient approximativement parallèles aux extrémités du récipient.

2.3.1 Le saumon sans peau et sans arêtes doit être du saumon du Pacifique en conserve débarrassé de la peau, des arêtes et des vertèbres.

2.3.2 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

- i) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la présente norme;

- ii) qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la présente norme; et
- iii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur et de ne pas l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Saumon

Le produit doit être préparé à partir de poissons sains appartenant à l'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le sel doit être de qualité alimentaire. L'huile de saumon comestible doit être de qualité alimentaire et comparable par sa couleur, sa viscosité et sa saveur à l'huile qui pourrait se trouver naturellement dans le produit.

3.3 Produit fini

Les défauts et niveaux de tolérance décrits dans les sections 3.3.1 à 3.3.4 pour le produit fini sont définis dans la section 8 de la présente norme.

3.3.1 Aspect

Le saumon du Pacifique en conserve doit être raisonnablement exempt de coloration indésirable.

3.3.2 Odeur et saveur

Le saumon du Pacifique en conserve doit être exempt d'odeurs et de saveurs indésirables.

3.3.3 Texture

Le saumon du Pacifique en conserve doit être raisonnablement exempt de caractéristiques de texture indésirables.

3.3.4 Matières étrangères et indésirables

Le saumon du Pacifique en conserve doit être exempt de matières étrangères et pratiquement exempt de matières indésirables.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;
- ii) ne doit contenir aucune autre substance produite par des microorganismes en quantités constituant un risque pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iii) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité:

- i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) du Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 26-1979).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être la dénomination appropriée de l'espèce de saumon utilisée, selon les indications ci-après:

<u>Espèce</u>	<u>Dénomination</u>
<u>Oncorhynchus nerka</u>	Saumon rouge, saumon sockeye ou saumon du Fraser
<u>Oncorhynchus kisutch</u>	Saumon coho ou saumon argenté
<u>Oncorhynchus tshawytscha</u>	Saumon quinnat, saumon de printemps, saumon royal ou saumon chinook
<u>Oncorhynchus gorbuscha</u>	Saumon rose
<u>Oncorhynchus keta</u>	Saumon kéta, saumon chum ou saumon chien
<u>Oncorhynchus masou</u>	Saumon japonais ou saumon masou
<u>Salmo salar</u>	Saumon de l'Atlantique

D'autres espèces pourront être ajoutées ultérieurement.

D'autres dénominations peuvent être autorisées si elles satisfont aux règlements du pays importateur.

6.2 Modes de présentation

Le mode de présentation, conforme aux dispositions des sections 2.3.1 et 2.3.2, doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom courant.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans la section 7.3, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) peser le récipient non ouvert;
- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide (et son couvercle) après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert: la différence obtenue correspond au contenu net.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à l'une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit fini.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des saumons, qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, indiquant un manque de conformité par rapport aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Une unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable qui constitue un signe de décomposition ou de rancissement.

8.3 Texture

Dégradation de la texture de la chair indiquant un état de décomposition et caractérisée par une structure musculaire spongieuse, ou présence de chair alvéolée représentant plus de 5% du contenu net.

8.4 Défaut de coloration

Une unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement, ou des taches de sulfure dans la chair représentant plus de 5% du contenu net.

8.5 Matières indésirables

Une unité-échantillon contenant:

- i) des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur; ou
- ii) toute autre matière indésirable - fragments de nageoires, de viscères, de tête et d'écaillés représentant plus de 2% du poids net.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons non conformes à l'un des modes de présentation définis dans la section 2.3 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);

- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité des extrémités du récipient qui peuvent être bombées.
2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans la section 7.3.
3. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères et indésirables. La présence d'arêtes dures est le signe d'un traitement insuffisant et donne lieu à une évaluation de la stérilité.
4. Évaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

ALINORM 93/18
ANNEXE VII

NORME CODEX POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE
(CODEX STAN 90-1981 REVISEE)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la chair de crabe en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels la chair de crabe constitue moins de 50% m/m du contenu.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La chair de crabe en conserve est préparée à partir de la chair décortiquée des pattes, des pinces, du corps et des épaules de toutes les espèces comestibles du sous-ordre des Brachyura de l'ordre des décapodes et de toutes les espèces de la famille des Lithodidae.

2.2 Définition de la transformation

La chair de crabe en conserve est conditionnée dans des récipients hermétiquement scellés et doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Modes de présentation

Tout mode de présentation est autorisé sous réserve:

- i) qu'il soit conforme à toutes les dispositions de la présente norme; et
- ii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou de l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Chair de crabe

La chair de crabe en conserve doit être préparée à partir de crabes sains des espèces désignées en 2.1 encore vivants immédiatement avant le début de la transformation et d'une qualité propre à la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 Produit fini

Les défauts et niveaux de tolérance décrits dans les sections 3.3.1 à 3.3.4 pour le produit fini sont définis dans la section 8 de la présente norme.

3.3.1 Aspect

La chair de crabe en conserve doit être raisonnablement exempte de coloration indésirable.

3.3.2 Odeur et saveur

La chair de crabe en conserve doit être exempte d'odeurs et de saveurs indésirables.

3.3.3 Texture

La chair de crabe en conserve doit être raisonnablement exempte de caractéristiques de texture indésirables.

3.3.4 Matières étrangères et indésirables

La chair de crabe en conserve doit être exempte de matières étrangères et pratiquement exempte de cristaux de struvite.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
<u>Régulateurs du pH</u>	
[Diphosphate sodique] (Syn.: Pyrophosphate acide de sodium) Acide phosphorique	10 g/kg, seul ou en combinaison, exprimés en P ₂ O ₅ (y compris les phosphates naturels)
Acide citrique	Limitée par les BPF
<u>Exhausteur de la saveur</u>	
Glutamate monosodique	500 mg/kg

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;

- ii) ne doit contenir aucune autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iii) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité:

- i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) du Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 26-1979);
- iv) du Code d'usages pour les crabes (CAC/RCP 28-1983).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

- 6.1.1 Le nom du produit doit être "crabe" ou "chair de crabe".
- 6.1.2 En outre, l'étiquette doit porter des mentions descriptives qui ne puissent créer de confusion chez le consommateur ou l'induire en erreur.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net et du poids égoutté doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique

et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Appendice A et dans le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) peser le récipient non ouvert;
- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide et son couvercle ainsi que tout matériel d'emballage après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide et de tout matériel d'emballage de celui du récipient non ouvert: la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire formé de fils métalliques, taré et à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) retirer tout le matériel d'emballage et incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser la chair s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) peser le tamis contenant la chair de crabe égouttée;
- v) déterminer le poids de la chair de crabe égouttée en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à l'une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit fini.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas de la chair de crabe, qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à

l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, indiquant un manque de conformité par rapport aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Une unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable qui constitue un signe de décomposition ou de rancissement.

8.3 Texture

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée.

8.4 Défaut de coloration

Une unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement ou des taches bleues, brunes ou noires affectant plus de 5% en poids du contenu égoutté ou encore des zones noircies par les sulfures affectant plus de 5% en poids du contenu égoutté.

8.5 Matières indésirables

Une unité-échantillon contenant:

- i) des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur; ou
- ii) toute autre matière indésirable - fragments de carapace, branchies, viscères, cartilages ou tendons de pattes représentant plus de 2% en poids du poids égoutté.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives au mode de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);

- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen, selon le cas, de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité des extrémités du récipient qui peuvent être bombés.
2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Retirer avec soin le produit et vérifier le mode de conditionnement comme indiqué dans la section 7.5.
4. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères et indésirables.
5. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

NORME CODEX POUR LES SARDINES
ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE
(CODEX STAN 94-1981 REVISEE)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux sardines et produits du type sardines^{*} en conserve, conditionnés dans de l'eau ou de l'huile ou tout autre milieu de couverture approprié. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels les sardines constituent moins de 50% m/m du contenu net de la boîte.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les sardines en conserve sont préparées à partir de poissons frais ou congelés appartiennent aux espèces suivantes:

- Sardina pilchardus (Walbaum)
- Sardinops melanosticta, neopilchardus, ocellata, sagax ou caerulea
- Sardinella aurita, anchovia, brasiliensis, maderensis, serim, longiceps, gibbosa
- Clupea harengus
- Sprattus sprattus (Clupea sprattus)
- Hyperlophus vittatus
- Nematalos vlaminghi
- Etrumeus microps
- Ethmidium maculatus
- Engraulis anchoita
- Engraulis ringens
- Engraulis mordax
- Opisthonema oglinum

2.1.2 La tête et les branchies doivent être complètement éliminées. Les poissons peuvent être éviscérés; dans ce cas, ils doivent être pratiquement exempts de parties visibles autres que la roque, la laitance ou les rognons. Si les poissons ne sont pas éviscérés, ils doivent être pratiquement exempts de nourriture digérée ou non.

* Ci-après désignés "sardines en conserve".

2.2 Définition de la transformation

Les sardines en conserve sont conditionnées dans des récipients hermétiquement scellés et doivent avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Modes de présentation

Tout mode de présentation est autorisé sous réserve:

- i) que la boîte contienne au moins deux poissons;
- ii) que toutes les dispositions de la présente norme soient satisfaites;
- iii) que le produit soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou de ne pas l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Sardines

Les sardines en conserve doivent être préparées à partir de poissons sains appartenant à l'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes pertinentes du Codex.

3.3 Produit fini

Les défauts et niveaux de tolérance décrits dans les sections 3.3.1 à 3.3.4 pour le produit fini sont définis dans la section 8 de la présente norme.

3.3.1 Aspect

Les sardines en conserve doivent être raisonnablement exemptes de défauts de coloration.

3.3.2 Odeur et saveur

Les sardines en conserve doivent être exemptes d'odeurs et de saveurs indésirables.

3.3.3 Texture

Les sardines en conserve doivent être raisonnablement exemptes de caractéristiques de texture indésirables.

3.3.4 Matières étrangères et indésirables

Les sardines en conserve doivent être exemptes de matières étrangères et pratiquement exemptes de matières indésirables.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
<u>Epaississants ou gélifiants</u> (uniquement dans le milieu de couverture)	
- Carboxyméthylcellulose sodique (CMC))
- Pectine)
- Pectine (amidée) *)
- Amidons modifiés) 20 g/kg, seuls ou en
- Gélose) combinaison, dans le
- Carragénine) milieu de couverture
- Gomme guar)
- Gomme de caroube)
- Acide alginique et ses sels de calcium, de potassium et de sodium)
- Gomme xanthane)
<u>Acidifiants</u>	
- Acide acétique) Limitée par les
- Acide citrique) BPF
- Acide lactique)
<u>Arômes naturels, p. ex.</u>	
- Huiles d'épices) Limitée par les
- Extraits d'épices) BPF
<u>Arômes de fumée</u> (solutions empyreumatiques naturelles et leurs extraits)	
) Limitée par les
) BPF

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit fini:

* Confirmation provisoire.

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions normales d'entreposage;
- ii) ne doit présenter aucune unité-échantillon contenant plus de $\angle 20 \text{ mg}/100 \text{ g}$ d'histamine;
- iii) ne doit contenir aucune autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iv) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité:

- i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) du Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 26-1979).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être:

- 6.1.1 i) "Sardines" (exclusivement pour Sardina pilchardus (Walbaum); ou
- ii) "Sardines X", "X" désignant un pays, une zone géographique, l'espèce ou le nom commun de l'espèce en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu, et cela de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.
- 6.1.2 La désignation du milieu de couverture doit faire partie intégrante du nom du produit.
- 6.1.3 Si le poisson a été fumé ou aromatisé à la fumée, cela doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit.

6.1.4 En outre, l'étiquette doit porter des mentions descriptives qui ne puissent créer de confusion chez le consommateur ou l'induire en erreur.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net et du poids égoutté, selon le cas, doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Appendice A et dans le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) peser le récipient non ouvert;
- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et le chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert: la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire formé de fils métalliques, taré et à mailles carrées de 2,8 mm de côté;

- iii) incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser les poissons s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) peser le tamis contenant les poissons égouttés;
- v) déterminer le poids des poissons égouttés en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à l'une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit fini.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des sardines, qui est facilement décelable à l'oeil nu et qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine.

8.2 Odeur et saveur

Une unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable qui constitue un signe de décomposition ou de rancissement.

8.3 Texture

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée;
- ii) Présence de chair excessivement coriace ou fibreuse non caractéristique de l'espèce conditionnée.

8.4 Défaut de coloration

Une unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement ou des taches de sulfure affectant plus de 5% en poids des poissons de l'unité-échantillon.

8.5 Matières indésirables

Une unité-échantillon contenant:

- i) des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur; ou
- ii) toute autre matière indésirable - toute combinaison de sardines dont la tête et les branchies n'ont pas été enlevées et qui représentent plus de 5% du nombre de poissons dans l'unité-échantillon.

9.

ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives au mode de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen ou le poids égoutté de toutes les unités-échantillons examinées n'est pas inférieur au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est anormalement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur de la boîte pour la recherche de défauts d'intégrité des extrémités du récipient qui peuvent être bombées.
2. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Retirer avec soin le produit et rechercher les défauts de coloration, les matières étrangères et les cristaux de struvite. La présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.
4. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

NORME CODEX POUR
LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE
(CODEX STAN 70-1981 REVISEE)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au thon et à la bonite* en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels le thon constitue moins de 50% m/m du contenu.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le thon et la bonite en conserve sont préparés à partir de la chair d'une quelconque des espèces appropriées énumérées ci-après, conditionnée dans des récipients hermétiquement scellés.

Thon en conserve

- Thunnus alalunga
- Thunnus albacores
- Thunnus atlanticus
- Thunnus obesus
- Thunnus thynnus maccoyii
- Thunnus thynnus orientalis
- Thunnus thynnus thynnus
- Thunnus tongoli
- Euthynnus affinis
- Euthynnus alletteratus
- Euthynnus lineatus
- Euthynnus pelamis
(syn. Katsuwonus pelamis)
- Allothus fallai /
- Auxis rochei /
- Auxis thazard /

Bonite

- Sarda chiliensis
- Sarda orientalis
- Sarda sarda
- Sarda velox
- Cybiosarda elegans /
- Gymnosarda unicolor /

* Ci-après désignée "thon en conserve".

- [Orcynopsis unicolor]
- [Sarda australis]

2.2 Définition de la transformation

Le thon en conserve doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Modes de présentation

Le produit doit être présenté de la façon suivante:

2.3.1 Entier (avec ou sans peau) - poisson tranché en segments transversaux disposés dans la boîte de manière que les surfaces de coupe soient parallèles aux extrémités du récipient. La proportion de miettes ou de morceaux libres ne doit pas dépasser 18% du poids égoutté du contenu de la boîte.

2.3.2 Morceaux - morceaux de poisson dont la plupart ne sont pas inférieurs à 1,2 cm dans n'importe quelle direction et qui ont conservé leur structure musculaire d'origine. La proportion de morceaux dont une des dimensions est inférieure à 1,2 cm ne doit pas dépasser [50%] du poids égoutté du contenu de la boîte.

2.3.3 Miettes - mélange de fragments et de morceaux de poisson dont la plupart ne sont pas supérieurs à 1,2 cm dans n'importe quelle direction. La proportion de morceaux dont une des dimensions est inférieure à 1,2 cm est supérieure à [50%] du poids égoutté du contenu de la boîte.

2.3.4 Brisures - mélange de particules de poisson cuit dont la taille a été uniformisée mais où les particules demeurent distinctes et ne forment pas une pâte.

2.3.5 Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

2.3.5.1 qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la norme;

2.3.5.2 qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la norme;

2.3.5.3 qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur et de ne pas l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Thon

Le thon en conserve doit être préparé à partir de poissons sains appartenant à l'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes pertinentes du Codex.

3.3 Produit fini

Les défauts et niveaux de tolérance décrits dans les sections 3.3.1 à 3.3.4 sont définis dans la section 8 de la présente norme.

3.3.1 Aspect

Le thon en conserve doit être raisonnablement exempt de défauts de coloration.

3.3.2 Odeur et saveur

Le thon en conserve doit être exempt d'odeurs et de saveurs indésirables.

3.3.3 Texture

Le thon en conserve doit être raisonnablement exempt de caractéristiques de texture indésirables.

3.3.4 Matières étrangères et indésirables

Le thon en conserve doit être exempt de matières étrangères et pratiquement exempt de matières indésirables.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs ci-après peuvent être utilisés:

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
Diphosphate sodique (syn.: Pyrophosphate acide de sodium)	10 g/kg exprimés en P ₂ O ₅ (y compris les phosphates naturels)

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions normales d'entreposage;
- ii) ne doit présenter aucune unité-échantillon contenant plus de $\lceil 20 \text{ mg/100 g} \rceil$ d'histamine;
- iii) ne doit contenir aucune autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quan-

tités pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la CAC;

- iv) doit présenter un vide suffisant pour que les extrémités de la boîte ne bombent pas quand le produit est chauffé à 35°C; et
- v) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité:

- i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) du Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 26-1979).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "thon", "bonite" ou "bonite-thon" et peut être précédé ou suivi du nom commun ou courant de l'espèce, en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu, et cela de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

6.1.2 Le nom du produit peut être qualifié ou accompagné par un terme décrivant la couleur du produit, sous réserve que le mot "blanc" soit utilisé exclusivement pour Thunnus alalunga et les mots "pâle", "foncé" et "mélange" soient employés uniquement en conformité des règlements du pays où le produit est vendu.

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

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);

- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net ou du poids égoutté, selon le cas, doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.5, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) peser le récipient non ouvert;
- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert: la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire formé de fils métalliques, taré et à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) peser le tamis contenant le poisson égoutté;
- v) déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.5 Détermination du mode de présentation

Le mode de présentation de toutes les unités-échantillons

doit être déterminé comme suit:

- i) Ouvrir la boîte et égoutter le contenu comme indiqué dans la section 7.4;
- ii) Retirer le contenu et le placer sur un tamis taré à mailles de 1,2 cm muni d'un plateau collecteur;
- iii) Séparer les morceaux de thon avec une spatule en prenant soin de ne pas les déformer. Déplacer les plus petits morceaux au-dessus des mailles afin de les faire tomber sur le plateau;
- iv) Regrouper séparément les miettes, les brisures et la pâte de chair sur le plateau et les peser afin de déterminer le poids de chque composante;
- v) Pour le thon déclaré "en morceaux", peser le tamis avec le poisson retenu et noter le poids. Soustraire le poids du tamis pour obtenir le poids du thon entier et en morceaux;
- vi) Pour le thon déclaré "entier", enlever tous les petits morceaux et peser de nouveau. Soustraire le poids du tamis pour obtenir le poids du thon "entier".

Calculs

- i) Exprimer le poids des miettes et brisures (chair dilacérée et en pâte) en pourcentage du poids total du thon égoutté:

$$\% \text{ de miettes} = \frac{\text{poids des miettes}}{\text{poids total du thon égoutté}} \times 100\%$$

- ii) Calculer, par soustraction, le poids du thon entier et en morceaux retenu sur le tamis et l'exprimer en pourcentage du poids total du thon égoutté:

$$\% \text{ de thon entier et en morceaux} = \frac{\text{poids thon ent. et morceaux}}{\text{poids total du thon égoutté}} \times 100\%$$

- iii) Calculer, par soustraction, le poids du thon entier retenu sur le tamis et l'exprimer en pourcentage du poids total du thon égoutté:

$$\% \text{ de thon entier} = \frac{\text{poids du thon entier}}{\text{poids total du thon égoutté}} \times 100\%$$

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à l'une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit fini.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du thon, qui facilement décelable à l'oeil nu et qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine.

8.2 Odeur et saveur

Une unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable qui constitue un signe de décomposition ou de rancissement.

8.3 Texture

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- iii) Présence de chair alvéolée dépassant 5% du contenu égoutté.

8.4 Défaut de coloration

Une unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement ou des taches de sulfure affectant plus de 5% du contenu égoutté.

8.5 Matières indésirables

- i) Une unité-échantillon contenant des cristaux de struvite de plus de 5 mm de longueur;
- ii) Autres matières indésirables - écailles, peau, arêtes molles et viscères représentant plus de $\left[2 \right] \%$ du poids égoutté.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives aux modes de présentation et à la désignation de la couleur n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);

- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est anormalement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur de la boîte pour la recherche de défauts d'intégrité et d'extrémités bombées.
2. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration.
4. Retirer avec soin le produit pour contrôler le mode de présentation comme indiqué dans la section 7.5.
5. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration, de matières étrangères et de cristaux de struvite. La présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.
6. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

ALINORM 93/18
ANNEXE X

NORME CODEX POUR LE POISSON EN CONSERVE
(CODEX STAN 119-1981 REVISEE)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au poisson en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels le poisson représente moins de 50% m/m du contenu net de la boîte, ni les conserves de poisson couvertes par d'autres normes Codex de produits.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Le poisson en conserve est préparé à partir de la chair de toute espèce de poissons autres que les poissons en conserve visés par d'autres normes Codex de produits; les poissons utilisés doivent être propres à la consommation humaine; le produit peut contenir diverses espèces d'un même genre ayant des caractéristiques organoleptiques similaires.

2.2 Définition de la transformation

Les poissons en conserve sont conditionnés dans des récipients hermétiquement scellés et doivent avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Modes de présentation

Tout mode de présentation du produit est autorisé sous réserve:

- i) qu'il soit conforme à toutes les dispositions de la présente norme; et
- ii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou de ne pas l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Poisson

Le produit doit être préparé à partir de poissons sains dont la tête, la queue et les viscères ont été enlevés. La matière première doit être d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendue à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes pertinentes du Codex.

3.3 Produit fini

Les défauts et niveaux de tolérance décrits dans les sections 3.3.1 à 3.3.4 sont définis dans la section 8 de la présente norme.

3.3.1 Aspect

Le poisson en conserve doit être raisonnablement exempt de colorations indésirables.

3.3.2 Odeur et saveur

Le poisson en conserve doit être exempt d'odeurs et de saveurs indésirables.

3.3.3 Texture

Le poisson en conserve doit être exempt de caractéristiques de texture indésirables.

3.3.4 Matières étrangères et indésirables

Le poisson en conserve doit être exempt de matières étrangères et pratiquement exempt de cristaux de struvite et d'autres matières indésirables.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs ci-après peuvent être utilisés avec les pièces des genres Scomber et Rastrelliger de la famille des Scombridae et des genres Trachurus et Decapterus de la famille des Carangidae.

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximale dans le liquide de couverture</u>		
<u>Epaississants et gélifiants</u>			
(à n'utiliser que dans le liquide de couverture)			
- Carboxyméthylcellulose sodique (CMC)	2,5 g/kg)	
- Pectines *	2,5 g/kg)	
- Gélose))	
- Carragénine))	
- Gomme guar))	
- Gomme de caroube) Seuls ou en)	
- Gomme adragante) combinaison) 20 g/kg	20 g/kg
- Acide alginique sous))	(total)
forme de sels de))	
calcium de potassium))	
et de sodium))	
- Gomme xanthane))	
<u>Amidons modifiés (chimiquement)</u>			
- Amidons traités aux acides))	
(y compris les dextrans blanche))	
et jaune)))	
- Amidons traités aux bases))	
- Amidons blanchis))	
- Adipate de diamidon acétylé))	
- Glycérol de diamidon))	
- Glycérol de diamidon acétylé) Seuls ou en combinaison)	
- Glycérol de diamidon hydroxy-) 60 g/kg)	
propylique))	
- Phosphate de diamidon))	
- Phosphate de diamidon acétylé))	
- Phosphate de diamidon hydroxy-))	
propylique))	
- Phosphate de monoamidon))	
- Amidon oxydé))	
- Acétate d'amidon))	
- Amidon hydroxypropylique))	
<u>Acidifiants</u>			
- Acide acétique))	
- Acide citrique) Limitée par les BPF)	
- Acide lactique))	

* Confirmation provisoire.

AdditifConcentration maximale
dans le liquide de
couvertureArômes naturels, p. ex.

- Huiles d'épices)
- Extraits d'épices) Limitée par les BPF

Arômes de fumée

- (solutions de fumée naturelle et)
- leurs extraits) xx) Limitée par les BPF

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius (CAC), le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;
- ii) ne doit présenter aucune unité-échantillon contenant plus de [20 mg/100 g] d'histamine;
- iii) ne doit contenir aucune autre substance, y compris celles produites par des microorganismes, en quantités pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la CAC; et
- iv) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité:

- i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);
- iii) du Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 26-1979).

xx Confirmation provisoire.

6. ECHANTILLONNAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être le nom commun ou courant des espèces utilisées, en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu, et cela de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

6.1.2 Le nom du produit doit être qualifié par une mention décrivant le mode de présentation.

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

6.1.4 Lorsque le produit contient diverses espèces d'un même genre, l'étiquette devrait le déclarer.

6.1.5 En outre, l'étiquette doit porter d'autres mentions descriptives afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur et de ne pas l'induire en erreur.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net ou du poids égoutté, selon le cas, doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.5, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) peser le récipient non ouvert;
- ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- iii) peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert: la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- i) maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- ii) ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire formé de fils métalliques, taré et à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- iii) incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- iv) peser le tamis contenant le poisson égoutté;
- v) déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.5 Méthode pour les conditionnements en sauce (poids du produit égoutté rincé)

- i) Voir 7.4 1);
- ii) Ouvrir le récipient, l'incliner et rincer, à l'aide d'un flacon laveur (par exemple en matière plastique) et au-dessus d'un tamis circulaire taré, la sauce de couverture puis tout le contenu du récipient avec de l'eau courante chaude (environ 40°C);
- iii) Rincer le contenu du tamis à l'eau chaude jusqu'à élimination de la sauce adhérente; enlever au besoin les ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide de pincettes. Incliner le tamis selon un angle de 17-20° environ et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le rinçage est terminé;

- iv) Sécher le fond du tamis avec une serviette en papier. Peser le tamis avec le poisson rincé et égoutté;
- v) Le poids du produit rincé égoutté s'obtient en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à l'une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit fini.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, indiquant un manque de conformité par rapport aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Une unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable qui constitue un signe de décomposition ou de rancissement.

8.3 Texture

- i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- iii) Présence de chair alvéolée dépassant 5% du contenu égoutté.

8.4 Défaut de coloration

Une unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement ou des taches de sulfure affectant plus de 5% du contenu égoutté.

8.5 Matières indésirables

Une unité-échantillon contenant:

- i) des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur; ou
- ii) d'autres matières indésirables - toute combinaison de têtes, fragments de têtes, queues, écailles et viscères représentant plus de 2% du poids égoutté.

9.

ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives aux modes de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est anormalement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur de la boîte pour la recherche de défauts d'intégrité et d'extrémités bombées.
2. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3, 7.4 et 7.5.
3. Examiner le produit pour le mode de présentation.
4. Examiner le produit pour la recherche des défauts de coloration, de matières étrangères et de matières indésirables. La présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.
5. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

NORME CODEX POUR LES CREVETTES SURGELEES
(CODEX STAN 92-1981)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux crevettes surgelées crues, partiellement cuites ou entièrement cuites. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels les crevettes constituent moins de 50% m/m du contenu.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les crevettes surgelées sont préparées à partir d'espèces appartenant aux familles suivantes:

- a) Penaeidae
- b) Pandalidae
- c) Crangonidae
- d) Palaemonidae

2.1.2 L'emballage ne doit contenir qu'un seul genre de crevettes mais peut contenir un mélange d'espèces du même genre ayant des caractéristiques organoleptiques similaires.

2.2 Définition de la transformation

L'eau utilisée pour la cuisson doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé dans des conditions qui en maintiennent la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Les crevettes surgelées doivent être transformées et conditionnées de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 Modes de présentation

2.3.1 Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de

la présente norme;

2.3.1.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.3.2 Les crevettes peuvent être conditionnées en nombre par unité de poids ou par emballage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Crevettes

Les crevettes surgelées doivent être préparées à partir de crevettes saines d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendues à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

L'eau utilisée pour givrer les crevettes ou pour préparer des solutions de givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles contenues dans la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS.

3.3 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 Produit fini

Les défauts et tolérances aux fins des spécifications pour le produit fini décrites sous 3.4.1 et 3.4.3 sont définis dans la section 8 de la présente norme. Les produits doivent être examinés à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

3.4.1 Aspect

Le produit fini doit être raisonnablement exempt de défauts de coloration, de zones de déshydratation profonde et de défauts de présentation.

3.4.2 Odeur et saveur

Les crevettes doivent être exemptes d'odeurs indésirables.

3.4.3 Matières étrangères

Le produit fini doit être exempt de matières étrangères.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
<u>Régulateurs du pH</u>	
Acide citrique	Limitée par les BPF
Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique) 10 g/kg, exprimés en
Triphosphate pentasodique ou pentapotassique) P ₂ O ₅ , seuls ou en
(Pyrophosphate de Na ou K)) combinaison
(Triphosphates de Na ou K)) (y compris les
) phosphates naturels)
)
<u>Antioxygène</u>	
Acide l-ascorbique	Limitée par les BPF
<u>Colorants</u>	
Ponceau 4R	CI 16255
	30 mg/kg, seul ou en combinaison, uniquement dans les produits traités à la chaleur
<u>Agents de conservation</u>	
Métabisulfite de sodium ou de potassium) 100 mg/kg de produit
Sulfite acide de sodium) cru comestible;
Sulfite de sodium) 30 mg/kg de produit
) cuit comestible;
) exprimés en SO ₂ , seuls
) ou en combinaison

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius; et
- ii) ne doit contenir aucune autre substance en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par 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 1-1985, Rév. 2);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iii) du Code d'usages international recommandé pour les crevettes (CAC/RCP 17-1978 et Supplément novembre 1989).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "crevettes", en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu.

6.1.1 L'étiquette doit faire mention, à proximité immédiate du nom du produit, du mode de présentation en des termes décrivant adéquatement et complètement la nature du mode de présentation afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou l'induire en erreur.

6.1.2 En plus des mentions d'étiquetage indiquées ci-dessus, les appellations commerciales courantes ou communes de la variété peuvent être mentionnées à condition qu'elles n'induisent pas en erreur les consommateurs du pays où le produit sera vendu.

6.1.3 Les produits doivent être désignés comme étant cuits, partiellement cuits ou crus, selon le cas.

6.1.4 Le terme "surgelé" doit aussi figurer sur l'étiquette, mais le terme "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment appliqué aux produits transformés comme indiqué dans la section 2.2 de la présente norme.

6.2 Contenu net (produits givrés)

Lorsque les produits sont recouverts de givre, celui-ci ne doit pas être inclus dans le contenu net déclaré.

6.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette doit signaler que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les mentions indiquées ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de

l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.4 doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969). L'unité-échantillon est le récipient primaire ou, dans le cas des crevettes surgelées individuellement, une portion d'au moins 1 kg de l'unité-échantillon;
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.6, l'Appendice A et le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés (autre méthode)

- i) Dès que le paquet a été prélevé dans l'entrepôt frigorifique, placer le produit dans un récipient contenant une quantité d'eau potable fraîche à 27°C (80°F) équivalant à 8 fois le poids déclaré du produit. Laisser le produit dans l'eau jusqu'à ce que toute la glace soit fondue. Si le produit congelé se présente sous la forme d'un bloc, retourner celui-ci plusieurs fois pendant la décongélation. La fin

de la décongélation peut être déterminé au toucher.

- 2) Peser un tamis propre et sec formé de fils métalliques, à mailles carrées de 2,8 mm (Recommandation ISO R565) ou de 2,38 mm (tamis standard américain n° 8).
 - i) Si le contenu total du paquet est égal ou inférieur à 500 g (1,1 livre), utiliser un tamis de 20 cm (8 pouces) de diamètre;
 - ii) Si le contenu total du paquet est supérieur à 500 g (1,1 livre), utiliser un tamis de 30 cm (12 pouces) de diamètre.
- 3) Dès que toute la glace aperçue à l'oeil ou au toucher a disparu et que les crevettes se séparent facilement, verser le contenu du paquet sur le tamis préalablement taré. Incliner le tamis selon un angle d'environ 20° et laisser le contenu s'égoutter pendant deux minutes.
- 4) Peser le tamis contenant le produit égoutté. Soustraire le poids du tamis vide; le chiffre obtenu correspond au contenu net du paquet.

7.4 Détermination du nombre de crevettes

S'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre de crevettes doit être déterminé par dénombrement des crevettes entières présentes dans le récipient ou dans un échantillon représentatif de ce dernier, et division de ce nombre par le poids réel après dégivrage afin d'obtenir le nombre par unité de poids.

7.5 Méthode de décongélation

Placer l'unité-échantillon dans un sac pelliculaire et immerger le tout dans de l'eau à température ambiante (pas plus de 35°C). Pour vérifier si la décongélation est terminée, presser délicatement le sac de temps à autre afin de ne pas endommager la texture des crevettes jusqu'à amollissement du centre et disparition des cristaux de glace.

7.6 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à plus de 70°C. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit et de la température utilisée. La durée et les modalités exactes de la cuisson du produit devraient être établies par expérimentation préalable.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule à gâteau plat.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique posée sur de l'eau en ébullition dans un récipient fermé.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Fermer le sac et l'immerger dans de l'eau bouillante pour cuire le produit.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient spécial pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ces derniers ne communiquent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les modalités propres à l'équipement utilisé.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui n'est pas conforme aux spécifications de la section 3.4 visant le produit fini sera considérée comme défectueuse.

8.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% en poids des crevettes de l'unité-échantillon ou plus de 10% de la surface du bloc présentent une perte d'humidité excessive apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée par grattage à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect des crevettes.

8.2 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des crevettes, qui ne constitue pas un danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou dont la proportion déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Odeur et saveur

Crevettes présentant des odeurs persistantes et distinctes indésirables liées à la décomposition, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.4 Défauts de coloration

Net noircissement ou coloration verte ou jaune affectant seuls ou ensemble plus de 10% de la surface de crevettes individuelles et plus de 25% de l'unité-échantillon.

8.5 Présentation

Plus de 5% en poids après décongélation des crevettes de l'unité-échantillon ne sont pas conformes au mode de présentation déclaré.

9.

ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives aux modes de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est anormalement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon la méthode indiquée dans la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Examiner les crevettes congelées de l'unité-échantillon ou la surface du bloc pour rechercher la présence de zones de déshydratation. Déterminer le pourcentage de crevettes ou de surface affecté.
3. Décongeler comme indiqué dans la section 7.5 et examiner chaque crevette de l'unité-échantillon pour rechercher les matières étrangères et les défauts de présentation.
4. Vérifier les déclarations relatives au nombre de crevettes comme indiqué dans la section 7.4.
5. Evaluer en tant que de besoin l'odeur et les défauts de coloration.
6. Si une décision définitive ne peut être prise pour les paramètres odeur/saveur à l'état congelé, préparer sans délai une petite partie de l'unité-échantillon (100 à 200 g) pour la cuisson et évaluer l'odeur/saveur à l'aide d'une des méthodes décrites dans la section 7.6.

ALINORM 93/18
ANNEXE XII

NORME CODEX POUR
LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON,
DE CHAIR DE POISSON HACHEE ET DE MELANGES DE FILETS
ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE
(ALINORM 89/18, ANNEXE II)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les blocs surgelés sont des masses compactes rectangulaires ou d'autres formes régulières de filets de poisson, de chair de poisson hachée ou d'un mélange de ceux-ci, ne présentant pas de danger pour la consommation humaine, et préparés à partir:

- i) de poissons d'une même espèce; ou
- ii) d'un mélange d'espèces de caractéristiques organoleptiques similaires.

2.1.1.1 Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevés sur la carcasse parallèlement à la colonne vertébrale, ainsi que les sections de tels filets, avec ou sans la peau.

2.1.1.2 La chair de poisson hachée utilisée pour la fabrication des blocs est constituée de particules de muscles longs et est essentiellement exempte d'arêtes et de peau.

2.2 Définition de la transformation

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé dans des conditions qui en maintiennent la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le reconditionnement ou d'autres transformations ultérieures au niveau industriel de produits intermédiaires surgelés, dans des conditions contrôlées de nature à en maintenir la qualité, suivis d'un nouveau traitement de surgélation, est autorisé.

Ces produits doivent être transformés et conditionnés de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 Modes de présentation

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme; et

2.3.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.3.3 Les blocs peuvent être présentés comme étant sans arêtes à condition que toutes les arêtes, y compris les arêtes intramusculaires, aient été enlevées.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Poisson

Les blocs surgelés doivent être préparés à partir de filets ou de chair hachée de poissons sains d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

L'eau utilisée pour givrer les blocs ou pour préparer des solutions de givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles contenues dans la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS.

3.3 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 Produit fini

Les défauts et tolérances aux fins des spécifications pour le produit fini décrites sous 3.4.1 et 3.4.2 sont définis dans la section 8 de la présente norme. Les produits doivent être examinés à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

3.4.1 Aspect

Le produit fini doit être raisonnablement exempt de zones de déshydratation profonde.

3.4.2 Odeur et saveur

Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs indésirables.

3.4.3 Texture

Le produit doit être exempt de caractéristiques de texture indésirables.

3.4.4 Matières étrangères et indésirables

Le produit fini doit être exempt de matières étrangères et les blocs déclarés comme étant sans arêtes doivent être exempts d'arêtes; ces produits doivent être raisonnablement exempts de parasites.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

	<u>Concentration maximale</u> <u>dans le produit fini</u>
4.1 <u>Agents de rétention d'eau</u>	
Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate monosodique ou monopotassique)))))
Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (tripolyphosphate de Na, K ou Ca)))) 10 g/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison
Triphosphate pentasodique ou calcique (tripolyphosphate de Na, K ou Ca)))) (y compris les phosphates naturels)
Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)))
Alginate de sodium) 5 g/kg
4.2 <u>Antioxygènes</u>	
Acide ascorbique ou ses sels de sodium ou de potassium Palmitate d'ascorbyle)) 1 g/kg, exprimé en acide ascorbique, seuls) ou en combinaison
<u>En outre, pour la chair hachée</u> <u>seulement:</u>	
Acide citrique ou ses sels de sodium ou de potassium)) 1 g/kg, exprimé en) acide citrique, seuls) ou en combinaison

4.3 Epaississants

Gomme guar)	
Gomme de caroube)	
Pectines)	5 g/kg, seuls ou
Carboxyméthylcellulose sodique)	en combinaison
Gomme xanthane)	
Carragénine)	
Méthylcellulose)	

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius; et
- ii) ne doit contenir aucune autre substance en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par 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 1-1985, Rév. 2);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson haché préparé par séparation mécanique (CAC/RCP 27-1983).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit doit être déclaré comme "blocs de x y" conformément aux règlements, usages ou pratiques du pays où le produit est distribué, "x" représentant le nom commun de l'espèce ou des espèces conditionnées et "y" le mode de présentation du bloc (voir section 2.3).

6.1.2 Le terme "surgelé" doit aussi figurer sur l'étiquette; toutefois, le terme "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment appliqué aux produits transformés conformément aux dispositions de la section 2.2 de la présente norme.

6.1.3 La proportion de chair hachée supérieure à 10% du contenu net en poisson doit être déclarée en intervalles de pourcentages: 10-25, plus de 25-35, etc. Les blocs contenant plus de 90% de chair hachée sont considérés comme des blocs de chair hachée.

6.2 Contenu net (blocs givrés)

Lorsque le produit a été recouvert de givre, celui-ci ne doit pas être inclus dans le contenu net déclaré.

6.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette doit signaler que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C .

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les mentions indiquées ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Plan d'échantillonnage pour les blocs de poisson

Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour l'examen du produit doit se faire en conformité du plan d'échantillonnage modifié ci-dessous (ALINORM 89/18, par. 69). L'unité-échantillon est le bloc entier.

Taille du lot (nombre de blocs)	Taille de l'échantillon (nombre de blocs à examiner) (n)	Critère d'accepta- tion (c)
moins de 15	2	0
16 - 50	3	0
51 - 150	5	1
151 - 500	8	1
501 - 3200	13	2
3201 - 35000	20	3
plus de 35000	32	5

Si le nombre de blocs défectueux de l'échantillon est inférieur ou égal à c, le lot est accepté. Dans le cas contraire, il est refusé.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Appendice A et le Code d'usages pour l'examen organoleptique (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés

Ouvrir le paquet immédiatement après sa sortie de l'entrepôt frigorifique et placer le contenu sous un jet d'eau froide de faible pression jusqu'à ce que toute la glace aperçue à l'oeil ou au toucher soit disparue. Eliminer l'eau qui adhère encore au produit avec une serviette en papier et peser le produit.

Une autre méthode est indiquée dans l'Appendice B.

7.4 Détection des parasites (méthode I)

Toute l'unité-échantillon est examinée de façon non destructive en plaçant des portions appropriées de l'unité-échantillon décongelée sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur, d'une translucidité de 45%, placée au-dessus d'une source lumineuse suffisante pour donner 1500 lux à 30 cm au-dessus de la feuille. La peau des filets avec peau n'est pas enlevée avant le mirage.

Les parasites peuvent être détectés à l'aide de cette méthode de mirage ou par tout autre procédé visuel non destructif.

7.5 Détermination des proportions de filets et de chair hachée dans les blocs surgelés préparés à partir de mélanges de filets et de chair hachée 1/ 2/

Conformément à la méthode AOAC "Physical Separation of Fillets and Minced Fish", AOAC 1988, 71, 206 (Type II).

7.6 Détermination de l'état gélatineux

☐ Selon la méthode AOAC "Moisture in Meat and Meat Products of the AOAC", AOAC 1990, 983.18_7.

1/ Cette méthode a été évaluée pour la morue seulement mais, en principe, elle devrait convenir pour d'autres espèces ou mélanges d'espèces de poissons.

2/ Cette méthode est exacte pour des teneurs en chair hachée supérieures à 10%.

7.7 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à plus de 70°C. Le produit ne doit pas être trop cuit. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit et de la température utilisée. La durée et les modalités exactes de la cuisson du produit devraient être établies par expérimentation préalable.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule à gâteau plat.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique au-dessus d'eau en ébullition dans un récipient fermé.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Fermer le sac et l'immerger dans de l'eau bouillante pour cuire le produit.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient spécial pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ces derniers ne communiquent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les modalités propres à l'équipement utilisé.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui n'est pas conforme aux spécifications de la section 3.3 visant le produit fini sera considérée comme défectueuse.

8.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% de la surface de l'unité-échantillon présentent une perte d'humidité excessive apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée par grattage à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect du bloc.

8.2 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne constitue pas un danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou dont la proportion déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Parasites

La présence de deux parasites ou plus par kg d'unité-échantillon décelés par la méthode décrite en 7.4 , avec un diamètre capsulaire supérieur à 3 mm, ou d'un parasite non encapsulé de plus de 10 mm de longueur.

8.4 Arêtes (dans les paquets déclarés sans arêtes)

Une arête par kg d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm; une arête d'une longueur inférieure ou égale à 5 mm ne constitue pas un défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. On ne tient pas compte de la base de l'arête (point d'attache sur la vertèbre) si sa largeur est inférieure ou égale à 2 mm ou si elle peut être facilement enlevée avec l'ongle.

8.5 Odeur et saveur

Une unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable liée à la décomposition, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.6 Texture

Une unité-échantillon présentant un état gélatineux excessif de la chair et un filet présentant une teneur en eau supérieure à [86%].

Une unité-échantillon présentant une texture pâteuse due à une infestation parasitaire affectant plus de [5%] en poids de l'unité-échantillon.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage de la section 7;
- ii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible;
- iii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon la méthode indiquée dans la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Rechercher la présence de zones de déshydratation dans le bloc et ne mesurer que celles qui ne peuvent être enlevées qu'avec un couteau ou un autre instrument tranchant. Mesurer la surface totale de l'unité-échantillon et calculer le pourcentage affecté.
3. Décongeler et examiner chaque bloc de l'unité-échantillon pour la recherche de matières étrangères, d'arêtes le cas échéant, d'odeurs indésirables et de défauts de texture.
4. Si une décision définitive ne peut être prise pour le paramètre odeur à l'état décongelé cru, prélever une petite partie du produit (environ 200 g) en sectionnant le bloc et évaluer sans délai l'odeur et la saveur en utilisant l'une des méthodes de cuisson décrites dans la section 7.8
5. Si une décision définitive ne peut être prise pour le paramètre état gélatineux à partir du produit décongelé cru, la partie en cause du produit est prélevée dans le bloc et l'état gélatineux est évalué comme indiqué dans la section 7.7.

"APPENDICE B"

PROJET DE METHODE POUR DETERMINER LE CONTENU NET DES BLOCS DE POISSON SURGELES RECOUVERTS DE GIVRE

Le givrage ne se pratique pas dans le cas des blocs surgelés de poissons blancs. Seuls ceux de harengs, maquereaux et autres poissons gras destinés à une transformation ultérieure (mise en conserve, fumage) sont givrés. Avec ces derniers, on peut utiliser la méthode suivante (testée avec les blocs surgelés de crevettes).

1. Principe

L'échantillon givré préalablement pesé est immergé à la main dans un bain marie jusqu'à disparition totalr du givre (on s'en rend compte avec les doigts). Dès que la surface devient rugueuse, l'échantillon toujours congelé est retiré du bain marie et séché avec une serviette en papier avant la détermination du contenu net du produit par pesées successives. Cette méthode permet d'éviter les pertes par exsudation et/ou la recongélation de l'eau qui adhère à la surface.

2. Matériel

- Balance sensible à 0,1 g près;
- Bain marie, de préférence à température réglable;
- Tamis circulaire de 20 cm de diamètre et à mailles de 1-3 mm (ISO R 565);
- Serviettes en papier ou en tissu à surface souple;
- Une armoire frigorifique devrait être disponible sur place.

3. Préparation des échantillons et du bain marie

- La température du produit devrait être ajustée à -18/-20°C pour remplir les conditions standards de dégivrage (cela est particulièrement nécessaire si une période de déglaçage standard est à définir dans le cas de produits de forme régulière).
- Après le retrait des échantillons du compartiment à basse température, ôter, s'il y en a, les cristaux de glace ou de neige à l'extérieur du produit congelé.
- Le bain marie doit contenir une quantité d'eau potable fraîche équivalant à environ 10 fois le poids déclaré du produit; la température devrait être réglée à une valeur comprise entre 15°C et 35°C.

4. Détermination du poids brut A

Après retrait du paquet, on détermine le poids du produit givré: dans le cas de filets individuels, noter les poids individuels (A₁ - A_n). Les échantillons pesés sont placés en attente dans l'armoire frigorifique.

5. Enlèvement du givre

Les échantillons/sous-échantillons préalablement pesés sont placés dans le bain marie et maintenus immergés à la main. On peut agiter légèrement le produit jusqu'à ce que le givre ne soit plus perceptible par les doigts à la surface du produit: passage du glissant au rugueux. Le temps nécessaire, en fonction de la forme/dimension et de la teneur en givre du produit, est compris entre 10 et 60 secondes (et plus si la teneur en givre est plus élevée ou si les unités sont soudées par congélation).

Dans le cas des produits congelés en blocs en paquets-consommateurs (dans le cas aussi des produits givrés individuellement mais soudés par congélation pendant l'entreposage), la procédure (préliminaire) ci-après peut être appliquée: Le bloc ou la portion préalablement pesé est transféré sur un tamis de dimension appropriée et plongé dans le bain marie. Grâce à une légère pression des doigts, les portions dégivrées qui se séparent sont retirées les unes après les autres. Si des résidus de givre sont présents, réimmerger rapidement les portions.

6. Détermination du poids net B

Après élimination de l'eau superficielle avec une serviette (sans presser), l'échantillon/sous-échantillon dégivré est immédiatement pesé. Les poids nets individuels des sous-échantillons sont additionnés: B_{1-n}.

7. Détermination du poids du givre C

Poids brut A - Poids net B = Poids du givre C

8. Calcul des proportions en pourcentage

% contenu net du produit	$F = \frac{B}{A} \times 100$
% givre - par rapport au poids brut du produit	$G = \frac{C}{A} \times 100$
% givre - par rapport au poids net du produit	$H = \frac{C}{B} \times 100$

ALINORM 93/18
ANNEXE XIII

NORME CODEX POUR
LES BATONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELES
- PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE
(ALINORM 89/18, ANNEXE III)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux bâtonnets et aux portions de poisson surgelés, coupés dans des blocs de chair de poisson surgelés ou préparés à partir de chair de poisson, ainsi qu'aux filets naturels de poisson panés ou enrobés de pâte à frire, seuls ou en combinaison, à l'état cru ou partiellement cuits et destinés à la consommation humaine directe sans transformation industrielle ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Un bâtonnet de poisson, y compris l'enrobage, pèse au moins 20 g et au plus 50 g et sa forme est telle que sa longueur est au moins le triple de sa largeur maximale. Chaque bâtonnet doit avoir au moins 10 mm d'épaisseur.

2.1.2 Une portion de poisson, y compris l'enrobage, autre qu'un des produits cités en 2.1.1, peut avoir une forme et des dimensions quelconques.

2.1.3 Les bâtonnets et les portions de poisson peuvent être préparés à partir d'une même espèce de poisson ou d'un mélange d'espèces de propriétés organoleptiques similaires.

2.1.4 Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse parallèlement à la colonne vertébrale, ainsi que les sections de tels filets, avec ou sans peau.

2.2 Définition de la transformation

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique.

Le produit doit être conservé dans des conditions qui en maintiennent la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le reconditionnement ou d'autres transformations ultérieures au niveau industriel de produits intermédiaires surgelés, dans des conditions contrôlées de nature à en maintenir la qualité, suivis d'un nouveau traitement de surgélation, est autorisé.

2.3 Modes de présentation

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme;

2.3.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou de l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 Poisson

Les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés et panés ou enrobés de pâte à frire doivent être préparés à partir de filets ou de chair hachée, ou de mélanges de ces deux produits, de poissons d'espèces comestibles d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.1.2 Enrobage

L'enrobage et tous les ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.1.3 Matière grasse (huile) utilisée pour la friture

La matière grasse (huile) employée pour la cuisson doit être propre à la consommation humaine et conforme aux caractéristiques souhaitées du produit fini (voir aussi section 4).

3.2 Produit fini

Les défauts et tolérances aux fins des spécifications pour le produit fini décrites sous 3.2.1 à 3.2.5 sont définis dans la section 8 de la présente norme. Les produits doivent être examinés à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

3.2.1 Pourcentage de chair de poisson

La proportion minimale de poisson dans la partie centrale ne doit pas être inférieure à 50% m/m.

3.2.2 Enrobage

Le produit doit être convenablement enrobé.

3.2.3 Odeur et saveur (à l'état cuit)

Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs indésirables.

3.2.4 Texture

Le produit fini doit être exempt de caractéristiques de texture indésirables.

3.2.5 Matières étrangères et indésirables (à l'état cuit)

Le produit fini doit être exempt de matières étrangères et raisonnablement exempt de matières indésirables; s'il est déclaré comme étant sans arêtes, il ne doit pas contenir d'arêtes.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

4.1 Additifs alimentaires (filets et chair de poisson hachée seulement)

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.1.1 <u>Agents de rétention d'eau</u>	
Monophosphate monosodique ou monopotassique) (orthophosphate monosodique ou monopotassique))
Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou K)) 10 g/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison
Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de Na, K ou Ca)) (y compris les phosphates naturels)
Alginate de sodium) 5 g/kg
4.1.2 <u>Antioxygènes</u>	
Acide ascorbique ou ses sels de sodium ou de potassium) 1 g/kg, exprimé en acide ascorbique,
Palmitate d'ascorbyle) seuls ou en combinaison
4.2 <u>En outre, pour la chair hachée seulement</u>	
4.2.1 <u>Antioxygènes</u>	
Acide citrique ou ses sels de sodium ou de potassium) 1 g/kg, seuls ou en combinaison

- 4.2.2 Epaississants
- | | | |
|--------------------------------|---|---------------------|
| Gomme guar |) | |
| Gomme de caroube |) | |
| Pectines |) | 5 g/kg, seuls ou en |
| Carboxyméthylcellulose sodique |) | combinaison |
| Gomme xanthane |) | |
| Carragénine |) | |
| Méthylcellulose |) | |
- 4.3 Additifs pour la panure ou la pâte à frire
- 4.3.1 Agents levurants
- | | | |
|-------------------------------|---|--|
| Phosphate monocalcique |) | 1 g/kg, seuls ou en |
| Phosphate dicalcique |) | combinaison, |
| Phosphate de sodium-aluminium |) | exprimé en P ₂ O ₅ |
| Pyrophosphate acide de sodium |) | |
| Carbonate de sodium, potas- |) | |
| sium et ammonium |) | Limitée par les BPF |
| Bicarbonate de sodium, potas- |) | |
| sium et ammonium |) | |
- 4.3.2 Exhausteurs de la saveur
- | | | |
|--------------------------|---|---------------------|
| Glutamate monosodique |) | Limitée par les BPF |
| Glutamate monopotassique |) | |
- 4.3.3 Acidifiants
- | | | |
|----------------------------|---|-------------------------|
| Acide lactique |) | 1 g/kg de produit fini |
| Acide citrique ou ses sels |) | exprimé en acide lacti- |
| de sodium ou de potassium |) | que ou citrique selon |
| |) | le cas |
- 4.3.4 Colorants
- | | | |
|-----------------------|---|-----------------------|
| Rocou |) | 20 mg/kg exprimés en |
| |) | bixine |
| Caramel (simple) |) | Limitée par les BPF |
| Bêta-carotène |) | 100 mg/kg seuls ou en |
| Bêta-apo-caroténal |) | combinaison |
| Oléorésine de paprika |) | Limitée par les BPF |
- 4.3.5 Epaississants
- | | | |
|------------------------------|---|--------------------|
| Gomme guar |) | |
| Gomme de caroube |) | |
| Carragénine |) | |
| Gomme xanthane |) | 5 g/kg seuls ou en |
| Pectines |) | combinaison |
| Alginate de sodium |) | |
| Hydroxypropylcellulose |) | |
| Hydroxypropylméthylcellulose |) | |

Méthyléthylcellulose)	
Carboxyméthylcellulose)	5 g/kg seuls ou en
sodique)	combinaison
Méthylcellulose)	

4.3.6 Emulsifiants

Monoglycérides d'acides gras)	5 g/kg de produit fini,
Lécithines)	seuls ou en
Mono- et diglycérides)	combinaison

4.3.7 Amidons modifiés

Amidons traités aux acides)	
(y compris les dextrines)	
blanche et jaune))	
Amidons traités aux bases)	
Amidons blanchis ou oxydés)	
Adipate de diamidon acétylé)	
Phosphate de diamidon)	Limitée par les BPF
Phosphate de diamidon acétylé)	
Phosphate de diamidon hydroxy-)	
propylique)	
Phosphate de diamidon phosphaté))	
Phosphate de monoamidon)	
Acétate d'amidon)	
Amidon hydroxypropylique)	

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius; et
- ii) ne doit contenir aucune autre substance en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par 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 1-1985, Rév. 2);

- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978);
- iii) du Code d'usages pour les produits de la pêche congelés enrobés de pâte à frire et/ou panés (CAC/RCP 35-1985);
- iv) du Code d'usages international recommandé pour le poisson haché préparé par séparation mécanique (CAC/RCP 27-1983).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être, selon le cas, "bâtonnets de poisson", "portions de poisson" ou "filets de poisson" "panés" et/ou "enrobés de pâte à frire" ou tout autre nom particulier utilisé conformément aux règlements et aux usages du pays où le produit est vendu, et de manière à ne pas créer de confusion chez le consommateur ou l'induire en erreur.

6.1.2 L'étiquette doit faire mention de l'espèce ou du mélange d'espèces.

6.1.3 En outre, le terme "surgelé" ou le terme "congelé", conformément aux usages du pays où le produit est vendu, doit figurer sur l'étiquette afin de qualifier un produit ayant subi le processus de congélation décrit dans la section 2.2.

6.1.4 L'étiquette doit préciser si le produit est préparé à partir de chair de poisson hachée, de filets de poisson ou d'un mélange des deux conformément aux règlements et aux usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas créer de confusion chez le consommateur ou l'induire en erreur.

6.2 Instructions d'entreposage

L'étiquette doit signaler que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C .

6.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les mentions indiquées ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci

puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969). Dans le cas des produits préemballés, l'unité-échantillon est la totalité du récipient. Dans le cas des produits conditionnés en vrac, l'unité-échantillon est constituée par au moins 1 kg de bâtonnets, de portions ou de filets de poisson.
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Détermination du poids net

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque récipient primaire de chaque échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.4 à 7.7, dans l'Appendice A et dans le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.4 Estimation de la proportion de poisson dans la partie centrale

La proportion de poisson dans la partie centrale est estimée à l'aide de la méthode AOAC 971.13 (15ème édition) ou de celle qui est présentée à l'Appendice C.

7.5 Estimation des défauts d'enrobage

A mettre au point

7.6 Estimation de la proportion de filets et de chair hachée de poisson

Voir Appendice B

7.7 Méthodes de cuisson

Avant l'évaluation organoleptique, l'échantillon congelé doit être cuit conformément aux instructions figurant sur l'emballage. En l'absence de telles instructions ou du matériel nécessaire

pour cuire l'échantillon selon le mode d'emploi, l'échantillon congelé doit être cuit selon la méthode ci-dessous:

Utiliser la méthode AOAC 976.16 (15ème édition) qui consiste à porter la température interne du produit à 70°C. La durée de cuisson est fonction de la taille du produit et du matériel utilisé. Pour déterminer le temps de cuisson, cuire des échantillons supplémentaires et employer un dispositif de mesure de la température interne.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui n'est pas conforme aux spécifications de la section 3.3 visant le produit fini sera considérée comme défectueuse.

8.1 Matières étrangères (état cuit)

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne constitue pas un danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou dont la proportion déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Arêtes (état cuit) (dans les paquets déclarés sans arêtes)

Une arête par kg d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm; une arête d'une longueur inférieure ou égale à 5 mm ne constitue pas un défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. On ne tient pas compte de la base de l'arête (point d'attache sur la vertèbre) si sa largeur est inférieure ou égale à 2 mm ou si elle peut être facilement enlevée avec l'ongle.

8.3 Odeur et saveur (état cuit)

Une unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable liée à la décomposition, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.4 Texture (état cuit)

Caractéristiques de texture indésirables telles des chairs gélatineuses dans la partie centrale avec une teneur en eau supérieure à [86%] ou un état pâteux.

8.5 [Enrobage

Bêtonnets, portions ou filets de poisson dont moins de [75%] de la surface est recouverte de panure et/ou de pâte à frire.]

9.

ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le pourcentage moyen de chair de poisson de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur à 50% du poids du produit congelé;
- iii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

L'échantillon utilisé pour l'examen organoleptique devrait être différent de celui employé pour d'autres évaluations.

1. Déterminer le poids net selon la méthode indiquée dans la section 7.2 et estimer les défauts d'enrobage selon la méthode indiquée dans la section 7.5.
2. Déterminer la proportion de poisson dans la partie centrale sur un ensemble d'unités-échantillons selon la méthode indiquée dans la section 7.4.
3. Au besoin, estimer la proportion de filets et de chair de poisson hachée.
4. Cuire l'autre série d'unités-échantillons et rechercher les défauts relatifs à l'odeur, à la saveur, à la texture, aux matières étrangères et aux arêtes.

"APPENDICE B"ESTIMATION DE LA PROPORTION DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON
HACHÉE

└ Méthode proposée par N. Antonacopoulos, de la République fédérale d'Allemagne, et ayant fait l'objet d'une étude en collaboration avec l'Association des technologistes du poisson d'Europe occidentale (WEFTA)

- a) Matériel
Balance sensible à 0,1 g près.
Tamis circulaire de 200 mm de diamètre et à mailles de 2,5 ou 2,8 mm (ISO), spatule en caoutchouc non rigide (ou non tranchante), fourchettes, plateaux de tailles appropriées, sacs en matière plastique étanches à l'eau.
- b) Préparation des échantillons
Portions ou bâtonnets de poisson: Prélever un nombre suffisant pour obtenir un échantillon de parties centrales de 2000 g (2 kg) environ. S'il s'agit de produits panés ou enrobés de pâte à frire, enlever tout d'abord l'enrobage comme indiqué dans la section 7.4.
- c) Détermination du poids A des échantillons de poisson surgelés
Peser les portions et les parties centrales privées de leur enrobage pendant qu'elles sont encore congelées. Rajouter les quantités nécessaires pour obtenir des sous-échantillons de 200 g environ (par exemple 10 parties centrales de bâtonnets d'environ 20 g chacune). Noter le poids A des n sous-échantillons. Placer les sous-échantillons déjà pesés dans des sacs en matière plastique étanches à l'eau.
- d) Décongélation
Décongeler les échantillons en immergeant les sacs dans un bain marie faiblement agité à une température de 20°C environ et d'au plus 25°C.
- e) Egouttage
Une fois la décongélation terminée (au bout de 20 à 30 mn environ), faire égoutter chaque unité-échantillon, une à la fois, pendant 2 minutes sur un tamis circulaire taré incliné selon un angle de 17-20° pour laisser s'écouler le liquide exsudé (liquide d'égouttage). A la fin de l'égouttage, sécher le fond du tamis avec une serviette en papier.
- f) Détermination du poids B de l'échantillon égoutté et du poids C du liquide exsudé
Le poids B de l'échantillon égoutté est égal au poids du tamis plus le poids du poisson moins le poids du tamis. La différence A - B correspond au poids du liquide exsudé.

g) Séparation

Placer la partie centrale de poisson égouttée sur un plateau et séparer la chair hachée des filets à l'aide d'une fourchette, pour retenir les filets, et d'une spatule en caoutchouc souple, pour enlever la chair hachée par grattage. 7

"APPENDICE C"ESTIMATION DE LA PARTIE CENTRALE

┌ Autre méthode WEPTA. Référence: Bon. J. Brunner K.K. et Aitken A. (1986) in JAOAC 69(1), 75-79

1. Principe
Immédiatement après sa décongélation, l'enrobage est enlevé de la chair par grattage avec une spatule ou un couteau. La chair doit demeurer congelée pendant le raclage. Cette opération doit être effectuée de 15 à 30 mn après la sortie du produit de l'armoire frigorifique. Le pourcentage correspondant au poids de la chair de la partie centrale est calculé par rapport au poids total des produits enrobés et au contenu net déclaré sur l'étiquette du paquet.
2. Matériel
Balance sensible à 0,1 g près (si possible avec compensateur de tare). Spatule ou couteau de table pour ôter l'enrobage. Boîtes de Petri, plateaux en feuille d'aluminium ou verres de montre de tailles appropriées pour les échantillons.
3. Préparation des échantillons
Il est souhaitable que la température du produit soit ajustée par exemple à -18°C afin de normaliser les conditions du raclage.
4. Détermination du poids A de la partie enrobée
Prélever au maximum 5 portions à la fois de l'armoire frigorifique et déterminer le poids de chacune d'elles à l'aide de récipients numérotés et noter les poids individuels A_{1-n}.
L'échantillonnage peut être organisé de manière que la deuxième série soit décongelée lorsque le raclage de la première est terminé.
5. Raclage de l'enrobage
Environ 15 mn après la sortie des échantillons de l'armoire frigorifique, jusqu'au moment où l'enrobage s'est ramolli à la température ambiante, racler délicatement la panure et la pâte à frire de la partie centrale avec une spatule ou un couteau en commençant par les côtés et les extrémités, les grandes surfaces étant raclées les dernières. La partie centrale doit demeurer congelée pendant le raclage qui devrait être terminé 30 mn après la sortie de l'échantillon de l'armoire frigorifique. (Le délai optimal pour le début du raclage des nouveaux produits est déterminé par des essais préalables.

6. Détermination du poids B de la partie centrale
Peser de nouveau les parties centrales immédiatement après le raclage de l'enrobage et noter les poids individuels B_{1-n} .
7. Calcul du pourcentage C de la partie centrale
Faire la somme des poids des portions ΣA et des poids des parties centrales ΣB et calculer comme suit le pourcentage des parties centrales de poisson:

$$\% C = \frac{\Sigma B}{\Sigma A} \times 100 \quad \text{ou} \quad \frac{\Sigma B}{A_L} \times 100$$

Dans le cas des emballages-consommateurs, le poids des parties centrales peut aussi être rapporté au contenu net A_L déclaré sur l'étiquette de l'unité.

8. La partie centrale privée de son enrobage peut aussi servir à la recherche d'autres défauts conformément à la section 7.5.]

NORME CODEX POUR
LES LANGOUSTES, LANGOUSTINES, HOMARDS
ET CIGALES DE MER SURGELES
(CODEX STAN 95-1981 REVISEE)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés *, à l'état cru ou cuit. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels la chair de ces crustacés constitue moins de 50% m/m du contenu.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le produit est préparé à partir de crustacés du genre Homarus de la famille des Nephropidae, ainsi que des familles des Palinuridae et des Scyllaridae. Il peut aussi être préparé à partir de Nephrops norvegicus à condition d'être présenté sous le nom de langoustines.

2.1.2 L'emballage ne doit pas contenir de mélanges d'espèces.

2.2 Définition de la transformation

L'eau utilisée pour la cuisson doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé dans des conditions qui en maintiennent la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le produit doit être traité et conditionné de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 Modes de présentation

2.3.1 Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

* Ces crustacés sont ci-après désignés sous le nom générique de langoustes.

2.3.1.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme;

2.3.1.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.3.2 Les langoustes peuvent être conditionnées en nombre par unité de poids ou par emballage selon une gamme pondérale déclarée.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Langoustes

Le produit doit être préparé à partir de langoustes saines d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendues à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

L'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles contenues dans la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS.

3.3 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 Produit fini

Les défauts et tolérances aux fins des spécifications pour le produit fini décrites sous 3.4.1 à 3.4.3 sont définis dans la section 8 de la présente norme. Les produits doivent être examinés à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

3.4.1 Aspect

Le produit fini doit être raisonnablement exempt de zones de déshydratation profonde.

3.4.2 Odeur

Le produit doit être exempt de toute odeur indésirable.

3.4.3 Matières étrangères et indésirables

Le produit fini doit être exempt de matières étrangères et raisonnablement exempt de matières indésirables.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
<u>Agents de rétention d'eau</u>	
Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphates de Na, K ou Ca)) 10 g/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)
Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na))
<u>Agents de conservation</u>	
Ascorbates de sodium ou de potassium) 0,1%, exprimé en acide ascorbique

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius; et
- ii) ne doit contenir aucune autre substance en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par 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 1-1985, Rév. 2):
- ii) du Code d'usages international recommandé pour les langoustes (CAC/RCP 19-1978).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné comme suit:

- i) "homard" s'il est du genre Homarus;
- ii) "langouste" s'il provient d'une espèce de la famille des Palinuridae;

- iii) "cigale de mer" s'il provient d'une espèce de la famille des Scyllaridae;
- iv) "langoustine" s'il provient de l'espèce Nephrops norvegicus.

6.1.1 L'étiquette doit mentionner le mode de présentation à proximité immédiate du nom du produit et en des termes décrivant adéquatement et complètement la nature du mode de présentation afin de ne pas créer de confusion chez le consommateur ou l'induire en erreur.

6.1.2 En plus des dénominations mentionnées ci-dessus, et devant apparaître sur l'étiquette, les noms commerciaux courants ou communs de la variété peuvent être utilisés à condition qu'ils n'induisent pas en erreur le consommateur du pays où le produit sera distribué.

6.1.3 Les produits doivent être désignés "cuits" ou "crus", selon le cas.

6.1.4 Le terme "surgelé" doit aussi figurer sur l'étiquette, mais le terme "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment appliqué aux produits transformés comme il est dit à la section 2.2 de la présente norme.

6.2 Contenu net (produits givrés)

Si le produit a été givré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le givre.

6.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette doit signaler que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C .

6.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les mentions indiquées ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

7.1.1 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 FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1971).

7.1.1.1 Méthode d'échantillonnage des crustacés non décortiqués

- i) La taille de l'échantillon pour la détermination du nombre d'unités (n) correspond à un crustacé entier ou fendu, à un demi-crustacé ou à une queue.
- ii) Déterminer le nombre total de crustacés entiers ou fendus, de demi-crustacés ou de queues (unités formant le lot) en multipliant le nombre de récipients du lot par le nombre moyen de crustacés par récipient.
- iii) Le nombre d'unités (n) déterminé à l'étape ii) est prélevé au hasard à partir du nombre de récipients ou de caisses précisé dans le Plan d'échantillonnage (NQA-6,5).

7.1.1.2 Méthode d'échantillonnage des crustacés décortiqués

L'unité-échantillon est le récipient primaire ou, dans le cas des produits surgelés individuellement, au moins une portion de 1 kg.

7.1.2 Le prélevement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net (en préparation).

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 7.6, dans l'Appendice A et dans le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés (autre méthode)

Pour les crustacés non décortiqués:

1.
 - i) Ouvrir l'emballage immédiatement après sa sortie de l'armoire frigorifique et placer le contenu sous un jet d'eau froide de faible pression jusqu'à ce que tout le givre aperçu à l'oeil nu ou au toucher ait disparu. Sécher en surface \sphericalangle avec une serviette en papier \sphericalangle et peser le produit.
 - ii) \sphericalangle Placer à la main dans un bain marie l'échantillon givré préalablement pesé jusqu'à disparition de tout le givre, de préférence vérifiée au toucher. Dès

que la surface de l'échantillon est devenue rugueuse, le retirer du bain encore congelé et le sécher avec une serviette en papier avant d'estimer le contenu net par une deuxième pesée. Cette procédure permet d'éviter les pertes dues à l'égouttage et/ou à la recongélation de l'eau adhérente.]

iii) Ouvrir l'emballage immédiatement après sa sortie de l'armoire frigorifique, placer le produit dans un récipient contenant une quantité d'eau potable à 27°C (80°F) correspondant à 8 fois le poids déclaré du produit. Laisser le produit dans l'eau jusqu'à ce que tout le givre soit fondu. Si le produit se présente sous forme de bloc congelé, retourner le bloc plusieurs fois pendant la décongélation. La fin de la décongélation peut être déterminée au toucher.

2. Peser un tamis propre et sec en fils métalliques avec des mailles carrées de 2,8 mm (Recommandation ISO R565) ou de 2,38 mm (tamis standard américain n° 8).

i) Si le contenu total du paquet est égal ou inférieur à 500 g (1,1 livre), utiliser un tamis de 20 cm (8 pouces) de diamètre.

ii) Si le contenu total du paquet est supérieur à 500 g (1,1 livre), utiliser un tamis de 30 cm (12 pouces) de diamètre.

3. Une fois que tout le givre aperçu à l'oeil nu ou au toucher a disparu et que les crustacés peuvent être séparés facilement, verser le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. Incliner le tamis selon un angle d'environ 20° et laisser égoutter pendant deux minutes.

4. Peser le tamis contenant le produit égoutté. Soustraire le poids du produit de celui du tamis: le chiffre obtenu correspond au contenu net du paquet.

7.4 Détermination du poids et du nombre

i) Nombre

Dénombrer tous les crustacés ou queues dans l'unité-échantillon et diviser ce nombre par le poids réel après dégivrage: on obtient ainsi le nombre par unité de poids.

ii) Dégivrer les crustacés ou les queues comme indiqué dans la section 7.3.2. Le poids moyen de chaque crustacé ou queue de l'unité-échantillon est déterminé à l'aide de la formule suivante:

$$\frac{\text{Poids de tous les crustacés ou queues de l'unité}}{\text{Nombre de crustacés ou queues de l'unité}} = \text{Poids moyen de chaque crustacé ou queue}$$

7.5 Méthode de décongélation (CAC/RM 40-1971)

Pour décongeler l'unité-échantillon, la mettre dans un sac pelliculaire et l'immerger dans de l'eau à température ambiante (pas plus de 35°C). On détermine la fin de la décongélation en pressant doucement le sac de temps à autre de manière à ne pas endommager la texture des crustacés et jusqu'à ce que l'on ne sente plus la présence de cristaux de glace.

7.6 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à plus de 70°C. Le produit ne doit pas être trop cuit. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit et de la température utilisée. Les durées et conditions exactes de cuisson du produit devraient être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque à biscuits ou dans un récipient plat peu profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur un grill suspendu au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

Ebullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Immerger le sac dans de l'eau bouillante et procéder à la cuisson.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient approprié pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne transmettent pas d'odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui n'est pas conforme aux spécifications de la section 3.4 visant le produit fini sera considérée comme défectueuse.

8.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% en poids du crustacé dans l'unité-échantillon ou plus de 10% de la surface du bloc présente une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée avec un couteau ou un autre instrument tranchant sans affecter de façon indue l'aspect du crustacé.

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du crustacé, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou dont

la proportion déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Odeur et saveur

Crustacé présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable liée à la décomposition, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.4 Défaut de coloration

Noircissement distinct sur plus de 10% de la surface de la carapace de crustacés entiers ou de demi-crustacés ou, dans le cas des queues et autres modes de présentation de la chair, nettes colorations noires, brunes, vertes ou jaunes, seules ou en combinaison, affectant plus de 10% du poids déclaré.

8.5 Matières indésirables (queues, chair de queues ou chair)

Toute combinaison de morceaux de carapaces, de viscères ou de sang affectant plus de 5% du poids déclaré.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le nombre total d'unités-échantillons non conformes à la désignation (nombre ou poids) définie dans la section 2.3 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- iii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon la méthode indiquée dans la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Rechercher dans le produit congelé la présence de zones de déshydratation profonde et déterminer le pourcentage de produit affecté.
3. Décongeler le produit comme indiqué dans la section 7.5 et examiner chacune des unités-échantillons pour rechercher la présence de matières étrangères et indésirables.
4. Vérifier les déclarations relatives au nombre et au poids comme indiqué dans la section 7.4.
5. Evaluer au besoin l'odeur et les défauts de coloration du produit.
6. Si une décision définitive ne peut être prise pour les paramètres odeur/saveur à l'état congelé, préparer sans délai une petite partie de l'unité-échantillon (100 à 200 g) pour la cuisson et évaluer l'odeur/saveur à l'aide d'une des méthodes décrites dans la section 7.6.

ALINORM 93/18
ANNEXE XV

NORME CODEX POUR
LE POISSON EVISCERE ET NON EVISCERE SURGELE
(CODEX STAN 36-1981)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au poisson éviscéré et non éviscéré surgelé.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Poisson surgelé, avec ou sans la tête, dont les viscères ou autres organes ont été complètement ou partiellement éliminés.

2.2 Définition de la transformation

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé dans des conditions qui en maintiennent la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

La pratique qui consiste à reconditionner au niveau industriel les produits surgelés dans des conditions propres à en maintenir la qualité et à les soumettre à nouveau au traitement de surgélation est autorisée.

Le poisson surgelé doit être traité et conditionné de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 Modes de présentation

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme;

2.3.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Poisson

Les poissons surgelés doivent être préparés à partir de

poissons sains d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Givrage

L'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles contenues dans la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS.

3.3 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.4 Produit fini

Les défauts et tolérances aux fins des spécifications pour le produit fini décrites sous 3.4.1 à 3.4.4 sont définis dans la section 8 de la présente norme. Les produits doivent être examinés à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

3.4.1 Aspect

Le produit fini doit être raisonnablement exempt de zones de déshydratation profonde. A l'état décongelé, il doit être exempt de matières étrangères. Le poisson non éviscéré doit être exempt de fragments de viscères provenant de l'éclatement de l'abdomen.

3.4.2 Odeur et saveur

Le produit doit être exempt de toute odeur ou saveur indésirable.

3.4.3 Texture

Le produit doit être exempt de caractéristiques de texture indésirables.

3.4.4 Matières étrangères

Le produit fini doit être exempt de matières étrangères.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
[Antioxygène]	

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

- i) doit être exempt de microorganismes ou de substances produites par des microorganismes en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius; et
- ii) ne doit contenir aucune autre substance en quantités pouvant constituer un risque pour la santé humaine, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par 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 1-1985, rév. 2);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après doivent être appliquées:

6.1 Nom du produit

6.1.1 En plus du nom courant ou commun de l'espèce figurant sur l'étiquette, celle-ci doit préciser si le poisson a été éviscéré et s'il est présenté "non étêté" ou "étêté".

6.1.2 Le terme "surgelé" doit aussi figurer sur l'étiquette, mais le terme "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment appliqué aux produits transformés comme il est dit à la section 2.2 de la présente norme.

6.2 Contenu net (produits givrés)

Si le produit a été givré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le givre.

6.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette doit signaler que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C .

6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les mentions indiquées ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception

faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- i) 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 FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1971). L'unité-échantillon est un poisson ou le récipient primaire.
- ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour la détermination du poids net.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3, 7.4 et 7.5, dans l'Appendice A et dans le "Code d'usages pour l'examen organoleptique" (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés

Ouvrir l'emballage immédiatement après sa sortie de l'armoire frigorifique et placer le contenu sous un jet d'eau froide de faible pression jusqu'à ce que tout le givre aperçu à l'oeil nu ou au toucher ait disparu. Sécher en surface \surd avec une serviette en papier \surd et peser le produit.

7.4 Décongélation

(A mettre au point)

7.5 Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à plus de 70°C. Le produit ne doit pas être trop cuit. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit

et de la température utilisée. Les durées et conditions exactes de cuisson du produit devraient être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque à biscuits ou dans un récipient plat peu profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur un grill suspendu au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

Ébullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Immerger le sac dans de l'eau bouillante et procéder à la cuisson.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient approprié pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne transmettent pas d'odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui n'est pas conforme aux spécifications de la section 3.4 visant le produit fini sera considérée comme défectueuse.

8.1 Deshydratation profonde

Plus de 10% de la surface du bloc ou plus de 10% en poids des poissons dans l'unité-échantillon présente une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée avec un couteau ou un autre instrument tranchant sans affecter de façon indue l'aspect des poissons.

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des poissons (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la proportion déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant une odeur ou une saveur persistante et distincte indésirable liée à la décomposition, au rancissement ou aux aliments ingérés.

8.4 Texture

Dégradation de la texture de la chair indiquant un état de décomposition et caractérisée par une structure musculaire spongieuse ou pâteuse ou par la séparation de la chair des arêtes.

8.5 Eventration

Présence d'éventrations chez les poissons non éviscérés indiquant un état de décomposition.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré et le contenu d'aucun récipient n'est pas anormalement faible;
- iii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5.1, 5.2 et 6 sont satisfaites.

"APPENDICE A"

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon la méthode indiquée dans la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Rechercher dans le produit congelé la présence de zones de déshydratation profonde en mesurant ou dénombrant les zones affectées qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Mesurer la surface totale de l'unité-échantillon et déterminer le pourcentage affecté.
3. Décongeler et examiner individuellement chaque poisson de l'unité-échantillon pour contrôler la présence de matières étrangères.
4. Examiner chaque poisson sur la base des critères décrits dans la section 8. L'odeur de la chair est évaluée en arrachant la peau ou en pratiquant une coupe à l'arrière du cou de façon à l'exposer.
5. Si une décision définitive ne peut être prise pour les paramètres odeur et texture à l'état congelé cru, prélever une petite partie (environ 200 g) de la chair et évaluer sans délai l'odeur, la saveur ou la texture à l'aide d'une des méthodes de cuisson décrites dans la section 7.5.

METHODE PROPOSEE POUR LA DETERMINATION DU POIDS EGOUTTE DES
CREVETTES EN CONSERVE EN MILIEU GELIFIE

(Methode proposée par l'Allemagne)

Transférer quantitativement le contenu d'une boîte sur un plateau taré. Placer le plateau dans une étuve, réglée à 80°C, jusqu'à ce que la gelée soit complètement liquéfiée (la durée dépend de la dimension de la boîte: 30-40 mn; température du produit: environ 40°C). Verser immédiatement le contenu du plateau sur un tamis standard et le laisser s'égoutter comme indiqué à la section 8.4.2. 1/ Au besoin, laver encore avec de l'eau chaude (40°C) comme indiqué à la section 8.4.3. 1/

1/ Réf.: Détermination du poids égoutté et du poids égoutté lavé des maquereaux ou des chinchards en liaison avec la capacité en eau du récipient (CODEX STAN 119-1981).

METHODE PROPOSEE POUR LA DETERMINATION DU POIDS EGOUTTE DES
CREVETTES EN CONSERVE EN MILIEU GELIFIE

(Méthode proposée par le Royaume-Uni)

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons sera déterminé comme suit:

1. La spécification du tamis est indiquée dans CODEX STAN 37-1981, section 8.4.2.
2. Mettre la boîte ouverte dans un bain marie maintenu à 45°C jusqu'à ce que le milieu gélifié se soit liquéfié. Le temps nécessaire dépend de la dimension de la boîte. Celle-ci ne doit pas être agitée.
3. Vider le contenu de la boîte sur un tamis taré. Rincer légèrement le contenu avec de l'eau à environ 45°C jusqu'à élimination du milieu gélifié. Incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser les crevettes s'égoutter pendant deux minutes après la fin du rinçage.
4. Avec du papier absorbant, éliminer l'eau qui adhère sur le fond du tamis. Peser le tamis contenant les crevettes égouttées.
5. Le pourcentage m/m de crevettes égouttées est donné par la formule suivante:

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

où m_1 = masse du tamis

m_2 = masse du tamis plus contenu égoutté

m_w = capacité en eau du récipient 1/

1/ La méthode de détermination de la capacité en eau du récipient est indiquée dans CODEX STAN 37-1981, section 8.8.

METHODE DE DECONGELATION DES BLOCS DE POISSON SURGELES
(Méthode proposée par les Etats-Unis)

Retirer les blocs de poisson surgelés de leur emballage. Mettre chacun d'eux dans un sac en matière plastique imperméable ou dans un environnement à humidité contrôlée avec une hygrométrie d'au moins 80%. Retirer le plus possible d'air des sacs et les fermer. Les blocs de poisson surgelés dans les sacs en matière plastique sont chacun placés sur un plateau à température ambiante 25°C (77°F) ou moins. La décongélation est terminée quand le produit peut être facilement séparé sans effort. La température interne des blocs ne devrait pas dépasser 7°C (45°F).

méthode par immersion dans l'eau

Retirer les blocs de poisson surgelés de leur emballage. Mettre chacun d'eux dans un sac en matière plastique imperméable. Retirer le plus possible d'air des sacs et les fermer hermétiquement. Placer les blocs de poisson, surgelés dans un bain marie réglé à 21°C \pm 1,5°C (69,8°F \pm 3,7°F). La décongélation est terminée quand le produit peut être séparé sans arrachage. La température interne du bloc ne devrait pas dépasser 7°C (45°F).