



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



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

F

ALINORM 69/18  
Octobre 1968

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Sixième session, Genève, 4 - 14 mars 1969

COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Troisième session, 7 - 11 octobre 1968

Bergen (Norvège)

INTRODUCTION

1. Sur l'aimable invitation du Gouvernement de la Norvège, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa troisième session à Bergen, du 7 au 11 octobre 1968, sous la présidence du Dr O.R. Braekkan. Des délégations et observateurs de 24 pays et de 5 organisations internationales ont pris part à la session. La liste complète des participants est reproduite à l'Annexe 1 du présent rapport.
2. Au nom du Directeur général des pêches de la Norvège, le Président a souhaité la bienvenue aux participants, plus particulièrement à ceux qui assistaient pour la première fois aux travaux du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. M. L. Hanson a été désigné comme rapporteur de la session.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

3. Le Comité adopte l'ordre du jour de la session après n'y avoir introduit qu'une légère modification.
4. Le représentant de la FAO a résumé les faits nouveaux intervenus depuis la dernière session du Comité. Les questions suivantes ont été soumises à l'attention du Comité:

Acceptation des normes Codex;

Critères de qualité dans les normes Codex;

Décision de la Commission du Codex Alimentarius concernant les codes d'usages;

Elaboration d'une norme générale pour les denrées surgelées;

Adoption par la Commission du projet de norme provisoire pour les saumons du Pacifique en conserve, à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes mondiales.

#### NORME GENERALE POUR LES POISSONS, CRUSTACES ET MOLLUSQUES

5. Au titre du premier point de son ordre du jour, le Comité a examiné un avant-projet de norme générale provisoire pour les poissons, crustacés, mollusques et produits dérivés, préparé conjointement par la République fédérale d'Allemagne et les Pays-Bas. Les gouvernements n'ayant pas encore formulé de commentaires, le Comité estime ne pas être en mesure pour l'instant, d'étudier le document en détail. Il décide de considérer celui-ci non pas comme une norme générale, mais comme des "directives" à son usage, et d'inviter le Secrétariat, à Rome, à le transmettre aux membres du Comité, avec ses annexes concernant les additifs. Après un examen préliminaire du document, pendant lequel quelques délégations ont fait connaître leur avis, le Comité est convenu d'envoyer le projet de norme à ses membres qui ont été priés de formuler des observations détaillées par écrit. La République fédérale d'Allemagne a accepté de collationner les commentaires et de rédiger un nouveau projet. Les observations devraient être adressées avant la fin de mars 1969 au chef de la délégation de la République fédérale d'Allemagne. La question est également évoquée au paragraphe 31 du présent rapport.

#### CONFERENCE FAO SUR L'INSPECTION DU POISSON

6. La délégation du Canada a informé le Comité qu'une conférence FAO sur l'inspection et le contrôle de la qualité des produits de la pêche se tiendra du 15 au 25 juillet 1969 à Halifax (Canada). Lors de cette réunion, un des groupes de travail spéciaux s'occupera de la nomenclature et établira peut-être des définitions supplémentaires qui pourraient être utiles pour le remaniement des "directives" précitées. La délégation de la France a signalé l'existence de divers documents contenant des définitions similaires à celles qui figurent dans les textes établis par l'Allemagne et les Pays-Bas et dont il serait peut-être bon de tenir compte lors de la préparation de la nouvelle version du projet de norme.

#### NORME GENERALE POUR LES DENREES SURGELEES

7. Le Comité a examiné la norme générale pour les denrées surgelées, élaborée par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées. Il a appris que le Groupe mixte s'était mis d'accord, à sa quatrième session en septembre 1968, sur une définition révisée de ces denrées, ainsi que sur l'expression à utiliser en anglais pour décrire ces produits, à savoir "quick-frozen".

Le Groupe mixte a décidé de soumettre la norme générale pour les denrées surgelées à la sixième session du Codex Alimentarius, à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes mondiales. Il a invité

la Commission à se prononcer sur la question de savoir si ce document doit être adopté en tant que norme ou sous forme de code d'usages de caractère consultatif. Le Comité note que la norme générale est destinée à couvrir toutes les denrées surgelées.

8. Le Comité a eu une discussion approfondie afin d'établir si la norme générale pour les denrées surgelées était applicable aux produits de la pêche. Pour la plupart des délégations, cette norme ne convient pas pour les produits de la pêche. Plusieurs délégations ont estimé qu'elle pourrait servir de code d'usages. Les délégations des Pays-Bas, de la Suède et du Royaume-Uni ont déclaré que, sous sa forme actuelle, la norme pouvait être appliquée aux produits de la pêche et, qu'à leur avis, il importait de faire une distinction entre le poisson surgelé et le poisson congelé.

#### CODE D'USAGES TECHNOLOGIQUES POUR LE POISSON FRAIS

9. Les membres du Comité ont reçu communication d'un projet de code d'usages technologiques pour le poisson frais, préparé par le Département des pêches de la FAO. 1/ Le Comité se déclare satisfait de ce document et estime qu'il facilitera l'élaboration future de normes pour le poisson frais. Il a appris que la FAO avait transmis ce document pour observations aux gouvernements, aux organisations internationales et à divers experts. A la lumière des commentaires que formuleront les intéressés, un groupe d'experts établira une version définitive en mars 1969. Cette version sera alors soumise au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.

#### CODE D'USAGES TECHNOLOGIQUES POUR LE POISSON SURGELE

10 Un projet de code d'usages technologiques pour le poisson surgelé, préparé par le Comité des pêcheries de l'OCDE, a été distribué comme document de séance. 2/ On a signalé au Comité que le Département des pêches de la FAO étudierait aussi ce code. Les membres du Comité ont été priés d'envoyer leurs commentaires au Département des pêches de la FAO avant le 15 juin 1969. Les experts tiendront compte de ces avis lors de la révision du projet actuel.

#### PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES SAUMONS DU PACIFIQUE EN CONSERVE

11. Le projet de norme provisoire pour les saumons du Pacifique en conserve a été examiné à l'étape 7 de la Procédure d'élaboration des normes mondiales. Le Comité était saisi d'une version remaniée en fonction du nouveau plan de présentation Codex. Il lui a rapporté un certain nombre d'amendements mineurs, et le texte révisé du projet de norme provisoire est reproduit à l'Annexe 2 du présent rapport. Des débats ont porté sur le nom usuel de l'espèce Oncorhynchus masou.

1/ Codes de pratiques pour le poisson et autres produits de la pêche, première partie. Projet de code de pratiques pour le poisson frais, mars 1968 (Cx 5/35, Fresh Fish Code).

2/ OCDE, Comité des Pêcheries, Projet de code de pratiques pour le poisson surgelé, Paris, 13 août 1968. (Document OCDE, DAA/FI/52).

Sur proposition de la délégation du Japon, le Comité a approuvé le nom usuel "Cherry Salmon" (saumon cerise). Il a été convenu que les informations à graver en code sur les boîtes devraient indiquer l'espèce, ainsi que la conserverie et la date d'emboîtement. La délégation du Kenya a proposé que l'équipe d'ouvriers de la conserverie soit également mentionnée en code sur la boîte.

Le Comité a examiné les dispositions relatives à l'état extérieur des boîtes et à l'examen bactériologique qui figuraient sous la rubrique "Méthodes d'analyse et d'échantillonnage" dans la version originale de la norme. Il décide de supprimer ces paragraphes de la norme, considérant que les spécifications pour les produits de la pêche en conserve sont identiques à celles qui visent les autres produits en conserve.

Le Comité note que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire étudie actuellement la question des méthodes d'arbitrage internationalement acceptées en matière d'analyse et d'échantillonnage pour déterminer la présence des micro-organismes, en particulier des agents pathogènes. Il décide en conséquence d'inviter le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à préparer des recommandations pertinentes pour le poisson en conserve. Il note également que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage examinera la méthode de Bourdon pour la vérification du vide.

Le représentant de l'OMS a donné au Comité des renseignements sur les travaux du Comité OMS d'experts des aspects microbiologiques de l'hygiène alimentaire, qui a été convoqué en octobre 1967 en collaboration avec la FAO. Ce Comité a notamment traité des principes et difficultés de l'établissement de normes microbiologiques. On a précisé que, si le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche souhaitait voir mises au point des normes microbiologiques pour différents produits de la pêche, il lui faudrait rassembler une documentation de base suffisante en la matière et la transmettre au Président du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à Washington.

12. Le Comité décide de soumettre à l'étape 8 le projet de norme provisoire pour les saumons du Pacifique en conserve à la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius.

#### PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS DE PRODUITS DE LA PECHE EN CONSERVE

13. En ce qui concerne les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité est d'avis que les plans d'échantillonnage élaborés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités pourraient être adaptés pour les produits de la pêche en conserve. Ces plans, qui sont essentiellement des plans statistiques applicables à l'évaluation de la qualité, prévoient maintenant deux niveaux d'inspection: a) opérations commerciales normales et b) arbitrage en cas de différend. Le Comité a appris que ces plans d'échantillonnage seront soumis à la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius, à l'étape 5 de la Procédure.

SAUMONS DU PACIFIQUE EVISCERES CONGELES

14. Le Comité a examiné une nouvelle version de l'avant-projet de norme provisoire pour les saumons du Pacifique éviscérés congelés (pays responsable: Canada) qu'il avait maintenu à l'étape 4 de la Procédure lors de sa deuxième session en octobre 1967. Il est convenu que la norme s'applique aux poissons conditionnés en vrac et modifie en conséquence les sections concernant le champ d'application et l'étiquetage.

15. Le Comité a étudié de manière approfondie les indications, données dans la définition incluse dans la norme, concernant la vitesse de congélation. Il reconnaît que la norme est destinée à couvrir des produits "surgelés". Selon quelques délégations, il conviendrait de ne pas mentionner les méthodes de transformation, car celles-ci seraient mieux à leur place dans un code d'usages; d'autre part, il serait très difficile sinon impossible d'en vérifier l'application sur le produit fini. D'autres délégations ont jugé indispensable de rédiger les définitions de telle manière qu'elles indiquent clairement la nature du produit visé par la norme. Le Comité est convenu d'établir une définition révisée s'inspirant, après modification appropriée, de celle qui figure dans la norme générale pour les denrées surgelées. La principale modification consiste à remplacer le mode indicatif par le mode conditionnel, ("devrait" au lieu de "devra", par exemple), ce qui, de l'avis du Comité, permettrait aux pays désireux d'accepter la norme avec réserve annonçant des spécifications plus rigoureuses, de le faire en conjuguant les verbes au futur simple de l'indicatif. Considérant que la Commission examinera à sa sixième session la norme générale pour les denrées surgelées, le Comité estime qu'il serait bon de fournir dans son rapport des indications sur le point de vue des délégations présentes au sujet de la définition révisée de la norme pour les saumons du Pacifique éviscérés congelés.

Douze délégations se sont déclarées en faveur de l'indicatif et neuf ont préféré le conditionnel. La délégation de l'Australie n'a pas formulé de préférence, considérant que les principales difficultés étaient associées au transport et que le texte révisé de la définition ne tenait pas suffisamment compte des difficultés pratiques rencontrées dans le transport des produits surgelés; non plus que des problèmes liés au contrôle de l'application.

16. Le pays responsable a signalé au Comité qu'une section concernant les additifs avait été incluse dans la norme afin de couvrir des substances pouvant être utilisées pour le givrage du poisson. Il est convenu de supprimer cette section, étant donné que les substances en question ne sont pas, en fait, utilisées et qu'elles sont uniquement mentionnées dans des ouvrages traitant du givrage des poissons. Les additifs suivants destinés au givrage ont été supprimés: monoglycérides acétylés, acide ascorbique et phosphate disodique; le pays responsable a prié les membres du Comité d'envoyer au chef de la délégation du Canada des renseignements sur l'emploi éventuel de ces substances dans leur pays.

En ce qui concerne l'étiquetage, le Comité supprime les renvois à la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, étant donné que la norme n'est applicable qu'aux produits en vrac.

Il a également été décidé que les références au poids du poisson et les indications concernant le mode de capture ne devraient pas être obligatoires car, de l'avis du Comité, la spécification de ces détails pouvait être convenue entre le vendeur et l'acheteur. Au sujet de la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité décide de maintenir les dispositions actuelles, tout en notant que les plans d'échantillonnage ne se fondent pas sur des calculs strictement statistiques. Les gouvernements auront le loisir de faire connaître leur avis en la matière et de suggérer d'autres méthodes. Le Comité décide de faire passer la norme à l'étape 5 et de la soumettre à la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius. La norme révisée est reproduite à l'Annexe 3 du présent rapport.

#### FILETS CONGELES DE MORUE ET D'EGLEFIN

17. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme provisoire pour les filets congelés de morue et d'églefin qui avait été soumis aux gouvernements pour une deuxième série d'observations à l'étape 3 de la Procédure. La version de la norme sur laquelle les gouvernements ont fait connaître leur avis contenait des variantes pour la définition des "filets", les principales différences consistant en ceci que la première variante se rapporte aux morceaux coupés à angles droits et exclut les filets découpés dans des blocs congelés. Un certain nombre de délégations ont à nouveau déclaré que les paquets de filets préparés à partir de blocs comporteraient inévitablement un certain nombre de petits morceaux que l'on ne saurait considérer comme étant des filets. D'autres délégations, estimant que les filets conformes à la norme pouvaient en fait être découpés dans des blocs de poissons, ont pensé qu'il était souhaitable que la norme ne freine pas les progrès techniques futurs, par exemple dans le domaine du conditionnement automatique. Au cours des débats, le Comité a été saisi d'une définition révisée comprenant des éléments des deux variantes précédentes. Cette définition ne contient aucune référence aux filets découpés sur des blocs congelés mais exige que les paquets de filets congelés de morue et d'églefin ne contiennent pas plus d'un petit morceau de poisson de moins de 30 grammes (une once), sauf mention d'étiquetage spéciale. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et des Pays-Bas ont réservé leur position car, à leur avis, les mentions d'étiquetage spéciales ne sont pas nécessaires. Le Comité accepte la version révisée de la définition et décide en même temps de déplacer la description des procédés techniques de transformation, qui faisait partie dans la version originale de la définition, pour la renvoyer au chapitre traitant des facteurs essentiels relatifs aux matières premières et à la qualité.

Lors de l'examen des modes de présentation, on a suggéré l'inclusion des "portions de filets de morue" et des "portions de filets d'églefin".

Pour la plupart des délégations, il est inutile de prévoir une tolérance de poids, étant donné qu'un conditionnement correct et l'emploi de matériaux d'emballage appropriés empêcheront toute perte en cours d'emmagasinage et de distribution. Le Comité juge nécessaire d'élaborer une méthode pour éliminer le givrage des filets avant d'en déterminer le poids. Au sujet des méthodes d'analyse et d'échantillonnage, on a déclaré que l'échantillon doit être dégivré à la température ambiante. Aux fins d'harmonisation, la délégation du Canada a accepté de préparer un plan pour l'examen des défauts physiques, applicable à toutes les normes concernant des filets congelés de poissons. Ce plan remplacerait la présente Annexe B consacrée à l'examen des défauts physiques. A propos de l'analyse chimique, l'attention a été attirée sur les différences importantes des résultats du dosage de la TMA selon la méthode appliquée. Le Comité ne peut donc considérer comme acceptable aucun des chiffres proposés par plusieurs pays et figurant dans l'étude synoptique des observations des gouvernements (Codex Fish 1/9). On a souligné qu'il était actuellement impossible de se prononcer définitivement sur la valeur du dosage de la TMA. Plusieurs délégations ont fait observer que la Conférence technique de la FAO sur l'inspection et le contrôle de la qualité des produits de la pêche, qui se tiendra à Halifax (Canada) en juillet 1969, étudiera la question du dosage de la TMA et de l'application pratique de ce test. Le Comité est donc d'avis que, lorsque les experts se seront prononcés du point de vue technique, il conviendra de réviser en conséquence le paragraphe sur l'analyse chimique.

Quelques délégations ont souligné le besoin d'établir une spécification pour la taille de l'échantillon à utiliser dans les épreuves de cuisson pour l'examen organoleptique. A ce propos, on est convenu d'ajouter la cuisson au four et l'ébullition dans un sac à la cuisson à la vapeur.

18. Le Comité note qu'il pourrait être nécessaire, à une session ultérieure, d'envisager l'inclusion dans cette norme, ainsi que dans d'autres normes pour des poissons surgelés, de dispositions concernant l'emballage et de directives pour l'emmagasinage, le transport et l'utilisation, s'inspirant de celles qui figurent dans la norme générale pour les denrées surgelées.

19. La délégation des Pays-Bas a été fermement d'avis qu'il faudrait utiliser l'adjectif "surgelé" tant pour les filets de morue et d'églefin que pour les autres produits surgelés. Etant donné que la définition figurant dans la norme ne contredit pas la définition contenue dans la norme pour les denrées surgelées, les pays qui prévoient une distinction entre les produits congelés et les produits surgelés, notamment dans le cas des produits de la pêche, désireront qualifier de "surgelé" tout produit conforme à la norme pour les produits surgelés afin de protéger le consommateur. Ces pays n'autoriseront pas l'introduction, dans leurs réseaux de distribution des denrées surgelées, des produits dont l'étiquette portera la simple mention "congelé". Le Comité amende la section de la norme concernant l'étiquetage afin de permettre que le produit soit désigné sur l'étiquette comme étant "surgelé" ou bien "congelé", les gouvernements ayant ainsi la possibilité de choisir, le cas échéant, la désignation à adopter.

20. Le Comité est convenu que l'avant-projet de norme provisoire pour les filets congelés de morue et d'églefin, dont le texte est reproduit à l'Annexe 4 du présent rapport, sera soumis pour examen à la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius, à l'étape 5 de la Procédure.

#### FILETS CONGELES DE RASCASSE DU NORD ET DE PLIE

21. Le Comité s'est demandé quelle suite donner aux avant-projets de normes provisoires pour les filets congelés de rascasse du Nord (pays responsable: Canada) et pour les filets congelés de plie (pays responsable: Royaume-Uni). Il décide d'inviter le Secrétariat, à Rome, à remanier ces normes pour les présenter de façon identique et à y inclure les mêmes dispositions qui figurent dans la norme pour les filets congelés de morue et d'églefin; il est convenu de faire passer ces normes à l'étape 3 de la Procédure et de les transmettre aux gouvernements pour observations.

#### SARDINES

22. Le Comité a examiné l'aide-mémoire sur les sardines, préparé par le Secrétariat, à Rome. Conformément à la demande exprimée dans l'aide-mémoire, les pays suivants ont fourni des échantillons de leurs produits accompagnés de fiches techniques sur leur production nationale: Argentine, Canada, Danemark, France, Islande, Japon, Mexique, Norvège, Portugal, Afrique du Sud, Espagne, Suède, Royaume-Uni et Etats-Unis. Les délégations ont eu l'occasion de procéder à un examen visuel et organoleptique de ces échantillons et d'observer les différences que présentaient les divers produits en ce qui concerne les matières premières utilisées, le mode de préparation, le goût et l'aspect. On a déclaré que le but principal de toute norme pour les "sardines" devrait consister à protéger le consommateur et à encourager le commerce international. Un certain nombre de délégations ont souligné que, dans leur pays, diverses espèces de Clupéidés en conserve portaient traditionnellement le nom de "sardines" et que cette désignation était devenue un nom usuel. D'autres délégations ont déclaré que seule l'espèce Sardina pilchardus (Walbaum) pouvait être commercialisée sous le nom de sardines.

23. Au cours des débats, on a souligné que les démonstrations avaient révélé des différences marquées d'un produit à l'autre, en raison de l'utilisation d'espèces de poissons et de méthodes de production différentes. De l'avis général, l'objectif devrait être de protéger le consommateur en étiquetant les produits de manière à ne pas l'induire en erreur; néanmoins, des normes de composition présenteraient aussi de l'utilité pour le consommateur. Dans certains pays, il est d'usage que les mentions d'étiquetage comportent des références géographiques, par exemple: sardines portugaises, sardines du Maine; dans d'autres pays, l'espèce est mentionnée, par exemple: sardine sild. D'autres pays font figurer sur l'étiquette ces deux catégories d'indication.



On a noté que la désignation "sardines" sans autre précision servait exclusivement dans plusieurs pays à désigner l'espèce Sardina pilchardus (Walbaum). Le Comité reconnaît qu'il importe de tenir pleinement compte des usages traditionnels en matière d'étiquetage eu égard à la protection du consommateur dans un pays déterminé.

24. Les délégations de l'Argentine et de Cuba ont attiré l'attention sur leur propre production nationale qui englobe certaines espèces de familles Clupea et Engraulidae. Elles ont demandé que toute norme éventuellement élaborée par le Comité tienne également compte de leurs produits. On est toutefois convenu que la question d'une norme additionnelle devrait être examinée conformément à la procédure du Codex Alimentarius.

25. A la suite de débats approfondis, le Comité reconnaît que la meilleure marche à suivre consiste à transmettre aux gouvernements pour observations, à l'étape 3 de la Procédure, les diverses variantes d'avant-projets des normes provisoires considérées lors des réunions précédentes, à savoir, d'une part, un projet rédigé par les Etats-Unis et couvrant tous les produits, et d'autre part trois projets portant séparément sur les sardines, les sild et les brisling, préparés par l'OCDE. Le Secrétariat, à Rome, a été autorisé à remanier ces documents conformément au plan de présentation Codex et, en particulier, à inscrire des titres appropriés: "Sardines (Sild) en conserve" ou "Sardines (Brisling) en conserve", selon le cas, indiquant clairement que ces projets représentent des façons différentes d'aborder l'élaboration de normes pour les produits en question. Le Comité est convenu qu'il faudrait inviter les gouvernements à indiquer la marche à suivre ayant leur préférence, c'est-à-dire élaborer une norme ou bien deux ou plusieurs normes, et à déclarer si le projet tenait suffisamment compte des spécifications de composition, y compris celles qui sont affectées par des différences dans les méthodes de fabrication. Le Comité est convenu que, dans la section de chaque projet de norme relative à l'étiquetage, le nom du produit ne fasse encore l'objet d'aucune décision et soit reconsidéré ultérieurement à la lumière des observations gouvernementales concernant tant les usages actuels que la façon dont on pourrait à l'avenir résoudre cette question. On a également jugé qu'il serait utile pour les gouvernements que l'aide-mémoire sur les sardines préparé par le Secrétariat à Rome soit distribué avec les variantes des avant-projets de normes provisoires.

#### HARENG EN CONSERVE

26. Le Comité est convenu d'examiner ultérieurement la norme pour les harengs en conserve préparée par l'OCDE.

#### CREVETTES EN CONSERVE

27. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme provisoire pour les crevettes en conserve, à l'étape 4 de la Procédure, en tenant compte des

observations formulées par les gouvernements. Il était saisi du nouveau texte de la norme, remanié par le pays responsable (Etats-Unis) en fonction du plan de présentation Codex. Le Comité amende la section de la norme relative à la définition, en conformité de la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius à sa cinquième session (par. 173) et visant l'inclusion du membre de phrase suivant: "soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement fermé, à un traitement thermique selon un procédé approprié destiné à en empêcher la détérioration". Il est convenu d'inclure dans la norme des dispositions touchant l'emploi de colorants et estime que le mieux, pour résoudre la question de l'iodoforme, serait de stipuler qu'une quantité excessive est à considérer comme un défaut. Le Comité a réexaminé le chiffre proposé pour le poids égoutté minimum (remplissage du récipient); il est convenu de porter ce chiffre à 60% de la capacité en eau et d'inviter les gouvernements à déclarer si ce chiffre serait acceptable pour tous les types de produits et calibres de crevettes. On a admis que la dénomination du produit devrait être "crevettes" (shrimps) ou "crevettes bouquet" (prawns) selon la coutume et l'usage des pays où le produit est distribué. Les gouvernements devraient être en mesure de faire connaître leur avis en la matière. On a plus particulièrement demandé des observations et des chiffres concernant le tableau des tolérances, spécialement en ce qui concerne les carapaces, les pattes et les antennes, pour tous les types et calibres de crevettes.

28. En ce qui concerne la méthode d'échantillonnage indiquée dans cette norme et dans d'autres, la délégation du Japon a réservé sa position jusqu'à ce qu'elle soit à même de déterminer si ces méthodes tiennent pleinement compte des impératifs statistiques.

29. Le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe 5 du présent rapport. Le Comité est convenu de faire passer cet avant-projet de norme provisoire pour les crevettes à l'étape 5 de la Procédure et de la soumettre à la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius.

#### ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES PRODUITS DE LA PECHE

30. Au sujet des additifs alimentaires, le Comité était saisi d'un document de travail préparé par son secrétariat norvégien, résumant les réponses envoyées par les gouvernements à la demande qui leur avait été faite de proposer des chiffres pour la concentration minimale techniquement justifiable dans le cas de l'acide benzoïque, de l'acide sorbique et de leurs sels. La plupart des pays ont fourni des chiffres indiquant les doses maximales admissibles selon leur législation nationale. On a fait observer que des chiffres et des renseignements sur les doses d'emploi effectives seraient utiles. Le document de travail attirait également l'attention des délégations sur les décisions et recommandations du Comité du Codex sur les additifs alimentaires au sujet des additifs dont l'utilisation a été proposée pour les produits de la pêche. (Voir ALINORM 69/12, par. 38 à 42. S'agissant des additifs dans la norme pour les crevettes en conserve, tous les passages pertinents du document précité sont reproduits in extenso à la fin du présent rapport).

31. Le Comité prend note du très utile document préparé par la République fédérale d'Allemagne sur l'ensemble des additifs alimentaires proposés pour les produits de la pêche, qui figure dans l'annexe relative aux additifs de la norme générale pour les poissons, crustacés, mollusques et produits dérivés. Le Comité reconnaît qu'avant d'envoyer ce document pour ratification au Comité du Codex sur les additifs alimentaires, il faudrait demander aux membres du Comité de faire connaître leur opinion sur la liste d'additifs proposée. Ces observations devraient être communiquées avant la fin de mars 1969 au chef de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, comme indiqué au par. 5 du présent rapport. Les commentaires formulés par l'Argentine seront pris en considération lors de la préparation de l'annexe révisée relative aux additifs.

32. Au sujet du par. 56 du rapport du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 69/12) concernant la concentration de mercure dans les aliments, en particulier le poisson, le Comité est convenu d'attirer l'attention des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS sur l'urgence de cette question et sur la nécessité d'établir des tolérances en la matière.

#### CODES D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE

33. Le Comité a examiné la question des codes d'usages en matière d'hygiène que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, dans les rapports de ses quatrième et cinquième sessions, lui avait renvoyée. Il note que les travaux entrepris par la FAO en collaboration avec d'autres organisations consistent à élaborer des codes d'usages technologiques pour les produits de la pêche et non pas des codes d'usages en matière d'hygiène. Cela étant, il décide d'inviter le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à poursuivre l'élaboration de codes d'usages en matière d'hygiène pour les produits de la pêche. Ces codes devraient traiter de la manutention du poisson frais et du poisson congelé, en mer et à terre, des produits de la pêche transformés frais ou congelés, des produits en conserve, des mollusques et crustacés, des produits fumés et semi-conservés; il faudrait également prendre en considération, lors de l'élaboration de ces codes d'usages en matière d'hygiène, le projet existant concernant l'assainissement et la désinfection des usines de poisson. De l'avis du Comité, les projets de codes d'usages technologiques pour le poisson frais et pour le poisson congelé, dont il est fait état au début du présent rapport, seraient très utiles en tant que documents de référence pour le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire lors de l'élaboration du code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de la pêche.

#### DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

34. Le Comité propose que sa prochaine session se tienne à Bergen en octobre 1969, et convient de porter cette suggestion à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius.

Résumé des points appelant une action  
(note établie par le Secrétariat à Rome)

1. Le Secrétariat soumettra à la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, 4-14 mars 1969) diverses normes parvenues aux étapes ci-après de la procédure:

- saumons du Pacifique en conserve, étape 8 (Annexe 2 du présent rapport)
- saumons du Pacifique éviscérés congelés, étape 5 (Annexe 3 du présent rapport)
- filets congelés de morue et d'églefin, étape 5 (Annexe 4 du présent rapport)
- crevettes en conserve, étape 5 (Annexe 5 du présent rapport)

En ce qui concerne les normes à l'étape 5, des lettres circulaires seront envoyées, après la session du Codex Alimentarius, aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées pour leur demander de faire connaître leur avis au sujet de ces normes.

2. Normes que le Comité a décidé de faire passer à l'étape 3 de la procédure après remaniement par le Secrétariat:

- Filets congelés de rascasses du Nord (voir par. 21 du présent rapport)
- Filets congelés de plie (voir par. 21 du présent rapport)
- Sardines (voir par. 22 à 25 du présent rapport)

Ces normes révisées seront transmises par le Secrétariat accompagnées de lettres circulaires sollicitant les observations des gouvernements et des organisations internationales intéressées.

3. Documents provisoires relatifs à une norme générale pour les poissons, crustacés et mollusques (préparés conjointement par la République fédérale d'Allemagne et les Pays-Bas). Ces documents, qui ont été distribués avant la troisième session du Comité, seront communiqués à nouveau aux membres du Comité accompagnés d'une lettre circulaire sollicitant l'envoi d'observations qui devraient parvenir au Chef de la délégation de la République fédérale d'Allemagne avant la fin de mars 1969 (voir par. 5 et 31 du présent rapport).
4. Projet de Code d'usages pour le poisson congelé, de l'OCDE. Les observations y afférentes devraient être envoyées au Dr. R. Kreutzer, Département des pêches, FAO, Rome, avant le 15 juin 1969 (voir par. 10 du présent rapport).
5. Questions renvoyées au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:
- Demande de recommandations sur les analyses bactériologiques (détermination de la présence de micro-organismes, en particulier de germes pathogènes, méthodes internationales d'arbitrage en matière d'analyse et d'échantillonnage) pour les conserves de poisson (voir par. 11, alinéa 2).

- Demande d'élaboration de codes d'usages en matière d'hygiène visant spécifiquement les produits de la pêche (voir par. 33 du présent rapport).
6. Il se peut que de nouvelles lettres circulaires soient envoyées ultérieurement au sujet d'autres questions figurant dans le présent rapport et dont il n'a pas été tenu compte dans ce résumé.

Extraits du document de travail sur les  
Additifs alimentaires dans le poisson et autres produits de la pêche  
(CODEX FISH/ADDITIVES)

"EDTA calcio-disodique (par. 39 du document ALINORM 69/12)"

Le Comité confirme la proposition d'employer 250 mg/kg dans les crevettes en conserve. Les délégations de la Suisse, de la République fédérale d'Allemagne et du Japon ont fait des réserves à ce sujet, estimant que, vu la faible DJA fixée pour cet additif, on ne devrait pas l'utiliser s'il peut être remplacé par un autre additif à DJA plus élevée. Le Comité est convenu de soumettre la question de la faible DJA à l'attention du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche et de l'inviter à réexaminer le chiffre de 250 mg/kg en conséquence. La délégation de la France a déclaré qu'elle n'était pas actuellement en mesure de prendre position, désirant consulter des hygiénistes de son pays à ce sujet."

Note du Secrétariat: L'EDTA calcio-disodique est, du point de vue chimique, le sel calcio-disodique de l'acide éthylène-diaminetétraacétique. DJA est l'abréviation de "dose journalière acceptable". L'objection soulevée au sein du Comité sur les additifs alimentaires était la suivante: la concentration de 250 mg/kg semble élevée et l'emploi de l'EDTA devrait être évité si cette substance peut être remplacée par un autre agent de chélation (Anticristallisant). Les membres du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche devraient envisager un chiffre plus faible ou en proposer un autre.

"Acide citrique (par. 40 du document ALINORM 69/12)"

Le Comité confirme l'emploi de l'acide citrique (sans limite) dans les crevettes en conserve, conformément à la proposition formulée par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. Il exprime le désir de connaître les doses utilisées avec de bonnes pratiques de fabrication, car certaines délégations ont jugé nécessaire de fixer une dose maximale d'emploi pour cet additif."

Note du Secrétariat: L'emploi de l'acide citrique et auto-limitant; il n'y a peut-être donc pas lieu de fixer une limite à la concentration de l'acide citrique pour des motifs toxicologiques.

"Acide orthophosphorique (par. 41 du document ALINORM 69/12)"

Le Comité confirme à titre provisoire la proposition de 850 mg/kg dans les crevettes en conserve, compte tenu de la réserve exprimée au paragraphe 35."

Note du Secrétariat: Cette confirmation est provisoire; le paragraphe 35 signale que l'on procédera en fin de compte à une estimation de l'apport total en phosphore et qu'il faudra peut-être alors revoir certaines des recommandations concernant les phosphates en tant qu'additifs.

"Acide tartrique (par. 42 du document ALINORM 69/12)

Le Comité décide de renvoyer au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche la proposition relative à l'acide tartrique en lui demandant d'établir un chiffre pour la dose maximale d'emploi de cet additif, sa DJA étant relativement faible. Il exprime également le voeu de recevoir des renseignements concernant les différents isomères utilisés."

Note du Secrétariat: La question soumise au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche concerne non seulement la nécessité de proposer un chiffre eu égard à la dose journalière acceptable comparativement faible (de manière à pouvoir évaluer la dose absorbée), mais encore les isomères à utiliser, c'est-à-dire les acides DL, L ou D-tartrique.

LISTE DE PARTICIPANTS

PAYS

ARGENTINE

\*Luis Ramon Vazquez  
Director of Department of  
Marine Research,  
Secretaria de Estado de  
Agricultura y Ganadería  
Buenos Aires

Oscar Castro Gache  
Argentine Embassy  
Oslo.

AUSTRALIE

K.R. Constantine  
Deputy Chief Veterinary Officer  
Department of Primary Industry  
Canberra.

BELGIQUE

\*Dr. E. van Asse  
Inspecteur  
Ministère de la Santé publique  
Bruxelles

W. Vyncke  
Scientific Assistant  
Ministry of Agriculture  
Fisheries Research Station  
Stadhuis, Oostende

CANADA

\*H.V. Dempsey  
Director, Inspection Service  
Department of Fisheries  
Sir Charles Tupper Building  
Ottawa

J.P. Hennessey  
Chief, Inspection Branch  
Newfoundland Region  
Department of Fisheries  
St. John's Newfoundland

R.J. McNeill  
Chief, Inspection Branch  
Maritimes Region  
Department of Fisheries  
Halifax, N.S.

D.D. Wilson  
Assistant Chief  
Inspection Branch  
Pacific Region  
Department of Fisheries  
Vancouver, B.C.

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

H.D. Pyke  
Vice President  
National Sea Products Ltd.  
Lunenburg, N.S.

J.A. Stewart  
General Sales Manager  
Connor Bros. Ltd.  
Black's Harbour, N.B.

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

CUBA

\*Manuel Gomez  
Instituto Nacional de la Pesca,  
Habana

Nestor Ramirez  
Instituto Nacional de la Pesca  
Habana

DANEMARK

\*P.F. Jensen  
Civiling.  
Fiskeriministeriets  
Industritilsyn  
Gothersgade 2, København K.

Villy Andersen  
Civiling.  
Den Kgl. Grønlandske Handel  
Strandgade, København K.



Erling Dyekjær  
Civiling.  
Dansk Fiskeriindustriforening  
Dyekjærs Hus, Esbjerg

Jørgen Sieverts  
Director, Siviling.  
Foreningen for Danmarks  
Fiske-Konserves-Industri  
Borgergade 36, København K.

FRANCE

\*Mlle F. Soudan  
Chef du service de technologie  
et de controle  
Institute scientifique et technique  
des pêches maritimes  
59 Ane Raymond Poincare, Paris 16eme

D. Remy  
Confédération des Industries  
de Traitement des Produits des  
Peches Maritimes  
3, rue de Logelbach  
Paris, 17eme

ALLEMAGNE, REP. FED.

\*Dr. Bähr  
Ministerial Counsellor  
Bundesernährungs-Ministerium  
Bonn

Dr. Schulte  
Ministry of Health  
Deutschherrenstrasse 92  
Bad-Godesberg

Dr. Nicolaús Antonacopoulos  
Scientific Assistant  
Federal Research Board for Fisheries  
Institute for Biochemistry and  
Technology  
2 Hamburg 50, Palmaille 9

Dr. Joachim Genschow  
Director  
"Nordsee" GmbH  
285 Bremerhaven

Dr. Seumenicht  
Director of the Federation of  
the German Fish Processing Industry  
2 Hamburg 50, Museumstrasse 18

ISLANDE

\*Dr. Sigurður Pétursson (Delegate)  
Chief of Division  
Icelandic Fisheries Laboratories  
Department of Bacteriology  
Reykjavik

Dr. E.M. Johannsson  
Chief Quality Controller  
Research Bureau - Fish Division  
Federation of The Iceland  
Cooperative Societies  
P.O. Box 180, Reykjavik

IRLANDE

S.O. Meallain  
Inspector and Engineer  
Department of Agriculture and  
Fisheries  
Cathal Brugha Street  
Dublin

JAPON

\*Muneo Tanabe  
Counsellor of the Embassy  
of Japan  
Oslo, Norway

Tadachi Imai  
Aquatic Product Section  
Fisheries Administration Division  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture and  
Forestry  
Tokyo

Makoto Yanamoto  
Chief of Fisheries Section  
Tokyo Export Commodities  
Inspection Institute  
Ministry of Agriculture and  
Forestry  
Tokyo

Yasufiro Kamokawa  
President of National Federation  
of the Fish Processor's  
Association  
Tokyo

KENYA

Samuel Masita  
Fisheries Development Officer  
Quality Control  
Fisheries Department  
P.O. Box 241  
Nairobi

John Haug  
Fisheries Officer  
Quality Control  
Fisheries Department  
P.O. Box 241  
Nairobi

PAYS-BAS

\*Dr. O.H. Berben  
Ministry of Social Affairs and  
Public Health  
Dr. Reyerstraat 10  
Leidschendam

Dr. J. van Mameren  
Director  
Fisheries Research Institute  
Haringkade 1,  
Ijmuiden

Dr. D.J. van Dijk  
Chairman  
Product Board for Fish and Fishery  
Products  
20 Wassenaarsweg, Haag

D.M. Ijsselstein  
Technical Director  
Iglo N.V.  
Neyennoord, Utrecht

NORVEGE

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

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

P. Haram  
Legal Adviser  
Ministry of Fisheries  
Oslo

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

O. Chr. Sundsvold (Delegate)  
Director  
Norwegian Quality Control  
Institute for Canned Fish  
Products  
Stavanger

K. Bakken  
Senior Scientific Adviser  
Norwegian Fisheries Research  
Institute  
P.O. Box 187, Bergen

F. Hansen  
Association of Fishing Vessel  
Owners  
Director  
Giertsen & Co. A/S,  
Slottsgt. 3, Bergen

C. Johnsen jr  
Union of Norwegian Exporters of  
Salted Herring  
Merchant  
Johnsen & Pedersen Sild-Export  
Christiesgt. 5-7, Bergen

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

M. Kjønnøy  
Norwegian Fishermen's Union  
Trondheim

Leif B. Knutrud  
Civil Engineer  
Frionor Norwegian Frozen  
Fish Ltd.  
Oslo

C.F. Kolderup  
Secretary General  
Norwegian Cannery Association  
Stavanger

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

J. Morland  
Head of Laboratory  
A/S Findus  
Hammerfest

O. Olsen  
Manager  
Union of Norwegian Codfish Exporters  
Bergen

PEROU

Alfredo Bellido Delgado  
Technical Department  
Sociedad Nacional de Pesqueria  
P.O. Box 4545  
Lima

POLOGNE

\*E. Kordyl  
Sea Fisheries Institute  
Morski Instytut Rybacki  
Zakład Technologii Rybnej  
Al. Zjednoczenie 1  
Gdynia

Mrs. A. Kornecka  
Standards Division  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Centralny Inspektorat Standaryzacji  
Ul. Stepinska 9  
Warsaw

W. Picniazek  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Centralny Inspektorat Standaryzacji  
Ul. Polska 24  
Gdynia

PORTUGAL

\*Dr. J. Freixo  
Técnico  
Comissao Reguladora de Comercio de  
Bacalhau - Alcantara  
Lisboa

L. Torres  
Researcher  
Instituto Portugues de  
Conserv. de Peixe  
Av. 24 de Julho, 76  
Lisboa

AFRIQUE DU SUD

Prof. G.M. Dreosti  
Director of the Fishing  
Industry  
Research Institute  
Cape Town

R.R. De Villiers  
Director of the Biological  
Sciences Division  
South African Bureau of Standards  
Pretoria

ESPAGNE

\*Dr. D.G. del Real  
Gomez  
School of Public Health  
Ciudad Universitaria  
Madrid  
  
J. Fernandez Espinosa  
Doctor Veterinario  
Ministerio de Comercio, Since  
Madrid - 20

SUEDE

\*Ake Folkving  
Statens Jorbruksnämnd  
Fack  
111 52 Stockholm 16  
  
Erik Christiansen  
Nordreco AB  
267 00 Bjuv  
  
Per Goll-Rasmussen  
Abba-Fyrtornet AB  
450 40 Kungshamn  
  
Gösta Liljegren  
Svenska Konservkontrollen  
Fack  
400 25 Göteborg 52

THAILANDE

\*Y. Bunnag  
Professor, Director-General  
Department of Science, Ministry  
of Industry  
Rama VI Street  
Bangkok 4

C. Ratanachai  
Director  
Food & Drugs Control Division  
Ministry of Health  
Bangkok

UGANDA

C.M. Dhatemwa  
Fisheries Officer  
Ministry of Animal Industry  
Game and Fisheries  
P.O. Box 7003  
Kampala

ROYAUME-UNI

\*I.G. Hanson  
Chief Executive Officer  
Food Standards Branch  
Ministry of Agriculture  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W. 1

Dr. A. Banks, Ph.D.  
F.R.I.C.  
Ministry of Technology  
Torry Research Station  
P.O. Box 31,  
Aberdeen

J.C. Early  
Ministry of Technology  
Humber Laboratory  
Wassand Street  
Hull

R.C.W. Banks  
Food Manufacturers' Federation  
4, Lygon Place,  
London S.W.1

J.R. Crook  
National Association of  
Frozen Food Producers  
Associated Fisheries and  
Foods Ltd.  
St. Andrews Dock, Hull

E.U.A.

\*J.W. Slavin  
Bureau of Commercial Fisheries  
U.S. Department of the Interior  
Washington, D.C. 20240

L.M. Beacham (Alternate)  
Food and Drug Administration  
U.S. Department of Health,  
Education, and Welfare  
Washington D.C. 20204

J.R. Brooker  
Bureau of Commercial Fisheries  
U.S. Department of the Interior  
Washington, D.C. 20240

C.R. Carry  
Tuna Research Foundation, Inc.  
Ferry Building  
Terminal Island, California  
90731

E.R. Kinney  
The Gordon Corporation  
P.O. Box 361  
Gloucester, Massachusetts  
01930

H.R. Robinson  
American Shrimp Cannery  
Association  
P.O. Box 50774  
New Orleans, Louisiana 70150

I.I. Somers  
National Cannery Association  
1133 Twentieth Street N.W.  
Washington, D.C. 20036

C.L. Stinson, Jr.  
Maine Sardine Council  
15 Grove Street  
Augusta, Maine 04330

J.L. Warren  
Maine Sardine Council  
15 Grove Street  
Augusta, Maine 04330

W.V. Yonker  
Association of Pacific Fisheries  
1600 S.Jackson Street  
Seattle, Washington 98144.

Eilert Holbeck  
Petersburg Processors Inc.  
Petersburg  
Alaska

ORGANISATIONS

A.I.P.C.E.E.  
L. Abattucci  
Secretary General  
Association des Industries du Poisson  
de la Communauté Economique Européenne  
1, Avenue du Congo  
Bruxelles 5

E.E.C.  
Margot Krohn  
Administrateur  
Commission des Communautés  
Européennes  
Division Produits de la Pêche  
Brussel 4, rue Stevin 125

FAO  
R. Kreuzer  
Chief, Fishery Products and Marketing  
Branch  
FAO  
Rome

J. Nemeth  
Liason Offcier  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

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

WHO  
Dr. Z. Matyas  
Food Hygienist  
WHO  
Avenue Appia  
1211 Geneva 27, Switzerland

N.M.K.  
Hallstein Grønstøl  
Food Inspector  
Etne, Norway

---

\* Chef de délégation.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES  
SAUMONS DU PACIFIQUE EN CONSERVE

(Soumis à la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius  
à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes)

I. DESCRIPTION

- a) Les saumons du Pacifique en conserve sont préparés à partir de la chair de poissons appartenant à l'une quelconque des espèces énumérées ci-après, le produit étant soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement fermé, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration: Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus masou.
- b) Modes de préparation
  - i) Au naturel - saumon en conserve avec adjonction de sel
  - ii) Sans sel - saumon en conserve sans adjonction de sel
- c) Modes de présentation
  - i) Entier - conserves constituées de morceaux coupés transversalement sur le poisson et conditionnés verticalement dans le récipient. Les morceaux doivent être emboîtés de façon que les surfaces de coupe soient à peu près parallèles aux fonds du récipient.
  - ii) Sans peau et sans arêtes - conserves constituées de morceaux entiers débarrassés dans une mesure substantielle de la peau et des vertèbres.
  - iii) Miettes - conserves constituées de saumon haché ou réduit en petits morceaux.
  - iv) Brisures - conserves constituées de petits fragments.

II. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

- i) Matière première

Les conserves de saumon du Pacifique doivent être préparées à partir de poissons propres et salubres.
- ii) Ingrédients
  - a) Le sel doit être du chlorure de sodium de qualité alimentaire.
  - b) Huile - de l'huile de saumon comestible comparable par sa couleur, sa viscosité et sa saveur à l'huile qui se trouverait naturellement dans le produit, peut-être ajoutée.

iii) Traitement

Il faut enlever la tête (y compris les branchies), la queue, les nageoires, les écailles détachées, les viscères et le sang; les parties de la chair qui sont endommagées ou présentent des défauts de coloration en rapport avec des meurtrissures ou des petites plaies doivent être éliminées; le poisson doit être bien lavé; il faut soigneusement nettoyer la cavité abdominale pour éliminer le sang et les viscères; le poisson doit être conditionné de manière satisfaisante, en fonction du mode de présentation, dans des boîtes propres, non bosselées, exemptes de rouille et dont le serti n'est pas défectueux.

iv) Produit en conserve

A l'ouverture, les boîtes doivent apparaître bien remplies de poisson. La couleur, la texture, l'odeur et la saveur doivent être caractéristiques du saumon en conserve de bonne qualité de l'espèce considérée. Les arêtes doivent être molles et la chair doit être pratiquement exempte de meurtrissures, de tâches de sang, de formations alvéolaires et de coloration anormale. Le produit doit être exempt d'arêtes dures, de matières étrangères, d'odeurs et de saveurs étrangères, en particulier de toute odeur ou saveur inadmissibles en rapport avec un état de décomposition. Le contenu devra être dépourvu de viscères et être raisonnablement exempt de fragments de peau ou d'écailles détachées. Dans le cas des conserves de saumon entier, les morceaux doivent être disposés de manière que les surfaces de coupe soient à peu près parallèles à la face d'ouverture de la boîte et que les parties épidermiques soient parallèles aux parois du corps de la boîte. Les conserves de saumon entier doivent être raisonnablement exemptes de morceaux disposés en biais et de fragments de peau ou de vertèbres visibles à l'extrémité supérieure du produit lors de l'ouverture de la boîte.

III. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés en conformité des Principes généraux d'hygiène alimentaire mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

IV. ETIQUETAGE

- a) Les dispositions de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables (2.1-2.9, 2.11 et 2.12).
- b) Les dispositions d'étiquetage ci-après qui concernent le produit ont été confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

- i) Le nom du produit doit être la dénomination appropriée de l'espèce utilisée:
  - a) O. nerka: saumon sockeye, saumon rouge ou saumon du Fraser
  - b) O. kisutch: saumon coho, saumon argenté ou saumon rouge moyen
  - c) O. tschawytscha: saumon de printemps, saumon royal, saumon chinook, saumon quinnat ou saumon de Californie
  - d) O. gorbuscha: saumon rose ou saumon bossu
  - e) O. keta: saumon chum, saumon chien ou saumon keta
  - f) O. masou: saumon cerise (Cherry Salmon)
- ii) Sauf dans le cas du saumon entier et du saumon au naturel, le mode de présentation et le mode de préparation doivent être déclarés en conformité des dispositions I (b) et I (c).
- iii) Chaque récipient doit porter des indications en code, gravées ou inscrites de manière indélébile, permettant d'identifier la conserverie et l'espèce et de connaître la date de l'emboîtement.

V. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

a) Test destructif

Il faut prélever des échantillons dans tous les lots pour évaluer le poids net, le vide et la qualité du produit, conformément aux plans d'échantillonnage approuvés par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. (ALINORM 69/27).

b) Vide

Le vide à l'intérieur des boîtes doit normalement être vérifié avec le manomètre de Bourdon. Lorsqu'on a lieu de penser que le vide est insuffisant pour les expéditions dans les pays chauds ou à haute altitude, il faut examiner des échantillons selon la méthode supplémentaire décrite à l'annexe A.

c) Qualité du produit

Après vérification du vide et du poids net, l'échantillon pour le test destructif doit être soumis à un examen organoleptique effectué par des personnes expérimentées.



ANNEXE A

CONTROLE DU PRODUIT EN CONSERVE

METHODE SUPPLEMENTAIRE DU CONTROLE DU VIDE

Incuber 24 boîtes pendant 24 heures à 40°C. Le vide est jugé satisfaisant lorsqu'aucune boîte ne présente de déformations ou de signes de flochage et qu'une boîte au maximum est bombée.

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES  
SAUMONS DU PACIFIQUE EVISCERES CONGELES

(Soumis à la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius  
à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes)

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les poissons des espèces désignées, étêtés ou non, éviscérés, lavés, congelés et traités en vue de protéger la chair de l'oxydation et de la déshydratation. La présente norme a été mise au point pour le poisson expédié en vrac.

II. DESCRIPTION

1. Définition

Par saumons du Pacifique éviscérés congelés, on entend les carcasses éviscérées de poissons appartenant à l'une quelconque des espèces énumérées ci-après et soumises à congélation avec un équipement approprié: Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus masou. La congélation devrait être conduite de manière que la zone de température correspondant à la cristallisation maximum soit dépassée très rapidement, compte tenu de la dimension du poisson. L'équipement de congélation devrait être conçu et utilisé de manière à abaisser la température à  $-18^{\circ}\text{C}$  ou moins au centre thermique du poisson après stabilisation thermique. Le poisson devrait être emmagasiné à  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) ou moins, la température devant s'écarter le moins possible de ce chiffre. Le poisson devrait être transporté et distribué à l'aide d'un équipement capable de maintenir le produit à  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) ou à une température inférieure. Une élévation de la température du poisson peut être tolérée pendant de très brèves périodes, mais la température de la surface du poisson ne devrait jamais être supérieure à  $-15^{\circ}\text{C}$  ( $5^{\circ}\text{F}$ ). Le poisson doit être givré avec de la glace ou hermétiquement enveloppé dans une membrane qui protège la chair contre l'oxydation et la déshydratation.

2. Dénomination

- a) Les saumons du Pacifique éviscérés congelés doivent être désignés comme suit, en fonction de l'espèce à laquelle appartient le poisson conditionné:
- i) O. nerka: saumons sockeye, saumon rouge ou saumon du Fraser
  - ii) O. kisutch: saumon coho ou saumon argenté
  - iii) O. tschawytscha: saumon de printemps, saumon royal, saumon quinnat, saumon chinook ou saumon de Californie
  - iv) O. gorbuscha: saumon rose ou saumon bossu

- v) O. keta: saumon chum, saumon chien, saumon keta ou saumon "silverbright"
  - vi) O. masou: saumon cerise (cherry salmon)
- b) Les saumons du Pacifique éviscérés congelés doivent porter la désignation "habillés étêtés" ou "habillés non étêtés" selon que la tête a été enlevée ou non.

### III. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

#### 1. Matière première

Les saumons du Pacifique éviscérés congelés doivent être préparés à partir de poissons sains et éviscérés.

#### 2. Produit fini

Les branchies et les lamelles branchiales du poisson doivent avoir été enlevées. L'étêtage est facultatif. La cavité abdominale doit être ouverte par incision ventrale allant de l'anus à la gorge. Les viscères ainsi que le sang le long de la colonne vertébrale du poisson doivent être éliminés. Il faut soigneusement nettoyer la cavité viscérale et la carcasse dans son ensemble doit être bien lavée. Le produit fini doit présenter un axe longitudinal rectiligne. Il doit être exempt de substances toxiques ou nocives. La proportion des défauts définis au paragraphe 3 ne doit pas dépasser les limites spécifiées au paragraphe 4.

#### 3. Définition des défauts

##### a) Défauts physiques

Déformation du corps - il s'agit de déformations du dos (bosse) et de la tête (museau crochu) dues au développement dans ces zones de tissus cartilagineux à l'approche du frai.

Détérioration du revêtement protecteur - lacunes dans la pellicule de givre ou déchirure de la membrane protectrice.

Déshydratation ou brûlure due au froid - il s'agit d'une déperdition d'eau dans les tissus superficiels, qui rend la chair sèche, poreuse ou spongieuse et provoque l'oxydation du tissu superficiel.

##### Défauts superficiels -

- i) Meurtrissures - il s'agit de défauts de coloration facilement discernables causés par un épanchement sanguin dans la chair du poisson.
- ii) Coupures, blessures et autres déchirures de la peau - il s'agit de détériorations facilement discernables provoquées par des animaux prédateurs, les filets et une manutention peu soignée.

- iii) Coloration anormale de la peau - il s'agit de la coloration cutanée qui apparaît à l'approche du frai.

Défauts d'éviscération et de parage

- i) Fentes des branchies et de la cavité abdominale - fentes faites par erreur pendant l'éviscération.
- ii) Viscères - élimination incomplète des viscères.
- iii) Lavage insuffisant - élimination incomplète du mucus, traces de sang et fragments de viscères à la surface du poisson et à l'intérieur de la cavité abdominale.
- iv) Ventre cuit - détérioration enzymatique facilement discernable des tissus dans la zone de la cavité abdominale, généralement accompagnée d'une odeur acide.

b) Défauts d'odeur

Mauvaises odeurs - odeur de vieux, odeur rance, odeur acide ou autres odeurs désagréables indiquant un état de décomposition ou de contamination.

4. Tolérances

a) Défauts physiques

Il faut examiner chaque poisson d'un échantillon prélevé pour rechercher les défauts physiques énumérés, et noter le poisson en conséquence. Le lot est jugé acceptable en ce qui concerne les défauts physiques si le nombre moyen de points de pénalisation par poisson, calculé en divisant le nombre total de points par le nombre de poissons de l'échantillon, est égal ou inférieur à deux.

Défauts

Points de pénalisation

Déformation du corps:

bosse 2

Détérioration du revêtement protecteur

3-10% de la surface sont exposés 0,5

plus de 10% de la surface sont exposés 1

Déshydratation ou brûlure due au froid

3-10% de la surface sont atteints 2

plus de 10% de la surface sont atteints 3

Défauts superficiels

meurtrissures 1

coupures, blessures ou autres détériorations cutanées 2

coloration anormale de la peau 0,5

Défauts d'éviscération et de parage

fentes des branchies et de la cavité abdominale	1
viscères	3
lavage insuffisant	2

<u>Ventre cuit</u>	3
--------------------	---

b) Défauts d'odeur

Chaque poisson de l'échantillon doit être exempt de toute odeur désagréable provoquée par un processus de décomposition ou de contamination.

IV. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés en conformité des Principes généraux d'hygiène alimentaire mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

V. ETIQUETAGE

La dénomination du produit, qui doit comprendre la mention "congelé" ainsi que les expressions "habillé étêté" ou "habillé non étêté" selon le cas, est la désignation prévue dans la section "Dénomination" pour l'espèce considérée.

VI. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

1. Echantillonnage

Un premier échantillon aléatoire de saumon congelé doit être prélevé selon le tableau ci-après:

<u>Nombre de poissons du lot</u>	<u>Nombre de poissons dans l'échantillon</u>
15 à 50	2
51 à 150	4
151 à 500	6
501 à 1500	8
1501 et plus	12

Ce tableau s'applique aux lots où chaque saumon pèse au maximum 5,5 kg (douze livres). Toutefois, lorsque le poids de chaque saumon est supérieur à 5,5 kg (douze livres), on abaissera le nombre d'échantillons de manière que le poids total des échantillons ne dépasse pas le produit du nombre de saumons indiqué dans le tableau multiplié par 5,5 kg (douze livres).

Si, à l'examen de l'échantillon initial, le lot ne répond pas à la présente norme, il peut, sur demande de l'acheteur ou du vendeur, faire l'objet d'un nouvel échantillonnage, auquel cas la taille de l'échantillon (échantillon initial plus nouvel échantillon) sera portée à un total de vingt poissons. On déterminera la moyenne des points de pénalisation par poisson à partir du nombre total de points obtenus pour les vingt poissons.

2. Examen

L'examen des échantillons de poissons congelés devra porter sur la détérioration du revêtement protecteur, les déformations du corps, la déshydratation ou les brûlures dues au froid.

On devra décongeler les échantillons et rechercher les défauts superficiels, les défauts d'éviscération et de parage, les signes de "ventre cuit" et les défauts d'odeur.

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES  
FILETS CONGELES DE MORUE ET D'EGLEFIN

(Soumis à la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius  
à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes)

I. DESCRIPTION

1. Définition

- a) Les filets congelés de morue et d'églefin sont constitués par la chair de poissons appartenant aux espèces suivantes: morue: Gadus morua L. (synonyme Gadus callarias L.), Gadus ogac et Gadus macrocephalus; églefin: Melanogrammus aeglefinus.
- b) Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse par découpage parallèle à l'arête dorsale. Les filets peuvent être coupés en morceaux pour faciliter le conditionnement dans des emballages de dimensions appropriées pour la vente au détail. Le désarêtage peut être complet, avec élimination des très petites arêtes, ou partiel, les très petites arêtes demeurant en place. L'addition, dans le produit, d'un petit morceau de poisson pesant moins de 30 grammes (une once) n'est autorisée que si le produit est étiqueté en conformité des dispositions des paragraphes 2 (v) et V (i).
- c) Le qualificatif "congelé" signifie que les filets ont été soumis à congélation avec un équipement approprié. La congélation devrait être conduite de manière que la zone de température correspondant à la cristallisation maximum soit dépassée très rapidement, compte tenu de la dimension du poisson. L'équipement de congélation devrait être conçu et utilisé de manière à abaisser la température à  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) ou moins au centre thermique du poisson après stabilisation thermique. Le produit devrait être entreposé à  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) ou moins, la température devant s'écarter le moins possible de ce chiffre. Le transport et la distribution devraient se faire avec du matériel capable de maintenir la température du poisson à  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) ou moins. Une augmentation de la température du poisson peut-être tolérée pendant de très brèves périodes, mais la température de la surface ne devrait jamais être supérieure à  $-15^{\circ}\text{C}$  ( $5^{\circ}\text{F}$ ).

2. Modes de conditionnement

- i) Filets avec peau écaillée. Il doit s'agir de filets sains, tranchés de façon nette et propre, sans présence excessive de parois abdominales et pratiquement dépourvus d'écaillés.
- ii) Filets avec peau non écaillée. Il doit s'agir de filets sains, tranchés de façon nette et propre et sans présence excessive de parois abdominales.

- iii) Filets sans peau. Il doit s'agir de filets sains, dépourvus de peau.
- iv) Filets sans peau et sans arêtes. Il doit s'agir de filets sains, débarrassés de la peau et des arêtes, y compris les très petites arêtes.
- v) Portions de filets. Il doit s'agir de filets débarrassés de la peau et des arêtes, sans limitation du nombre et de la grandeur des petits morceaux dans l'emballage.

## II. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 1. Matière première

Les filets congelés de morue et d'églefin doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant aux espèces précitées et présentant un degré de qualité tels qu'ils puissent être vendus frais pour la consommation humaine. Les filets doivent être exempts de tout organe interne, de nageoires et de chair présentant des défauts de coloration.

### 2. Produit fini

- i) Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'Annexe C, le produit doit présenter la saveur caractéristique de l'espèce et être exempt de toute saveur et odeur inadmissibles et, en ce qui concerne la texture, la chair doit être ferme et non pas coriace, molle ou gélatineuse.
- ii) Le produit fini doit satisfaire aux dispositions concernant les défauts physiques conformément au paragraphe VI(3) de la présente norme.

## III. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires; les substances indiquées peuvent être employées seules ou en combinaison:

tripolyphosphates de sodium ou de potassium	)
hexamétaphosphate de sodium	( maximum 5 g/kg
pyrophosphate de sodium	)

## IV. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés en conformité des Principes généraux d'hygiène alimentaire mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

## V. ETIQUETAGE

- a) Les dispositions de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables (2.1 - 2.9, 2.11 et 2.12).



- b) Les spécifications particulières ci-après ont été confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:
- i) Le nom du produit est "filets de morue", "filets d'églefin", "portions de filets de morue" ou "portions de filets d'églefin", selon le cas.
  - ii) La dénomination et la description du produit peuvent être complétées par les expressions "filets avec peau", "filets sans peau", "filets sans peau et sans arêtes", selon le cas.
  - iii) Le poids du givrage ne doit pas être compris dans le poids net.
  - iv) Chaque emballage peut porter une mention en code ou en langage clair indiquant la date de production, c'est-à-dire la date à laquelle le produit fini a été conditionné en vue de la vente.
  - v) Le terme "congelé" ou "surgelé" peut figurer dans la dénomination du produit.

#### VI. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

2. Méthode d'échantillonnage et préparation de l'échantillon

Le prélèvement d'échantillons doit être effectué en conformité des plans d'échantillonnage approuvés par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (ALINORM 69/27).  
L'échantillon doit être décongelé à la température ambiante.

3. Recherche des défauts physiques, l'échantillon doit être examiné en conformité du plan général en cours d'élaboration pour les normes relatives aux filets de poisson congelés.

4. Analyse chimique

Le dosage de l'azote triméthylaminé (TMA) ou de l'azote volatil total (AVT) dans le muscle de poisson peut être utilisé comme test supplémentaire pour compléter les preuves de décomposition recueillies au moyen des sens. Lorsque l'examen par les sens révèle la présence d'un état de décomposition, une teneur en zote triméthylaminé supérieure à (x) mg/100 g signifiera que l'échantillon ne satisfait pas à la présente norme.

5. Examen organoleptique

L'évaluation organoleptique doit être faite après cuisson, selon la méthode agréée décrite à l'Annexe C, d'une quantité raisonnable de l'échantillon (restant après l'analyse chimique et la recherche des défauts physiques).

(x) A examiner ultérieurement.

ANNEXE C

METHODES DE CUISSON

CUISSON A LA VAPEUR

Chauffer le produit dans une capsule fermée d'un diamètre de 7 pouces (17,8 cm) sur un bain-marie bouillant pendant 35 minutes, ou pendant 18 minutes lorsque le produit a été décongelé.

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

CUISSON AU FOUR

Des plaques allant au four et mesurant approximativement 12 pouces x 8 pouces x 2,5 pouces sont revêtues d'une feuille d'aluminium. Placer l'échantillon sur la plaque et recouvrir le tout à l'aide d'une nouvelle feuille d'aluminium qui sera étroitement adaptée autour des bords de la plaque. Placer la plaque dans un four préalablement chauffé à 232°C (450°F), pendant 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

EBUILLITION DANS UN SAC

Placer l'échantillon décongelé dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition; fermer hermétiquement le sac. Immerger le sac et son contenu dans de l'eau bouillante et chauffer jusqu'à ce que la température interne de l'échantillon de filet atteigne 160°F, c'est-à-dire au bout d'une vingtaine de minutes.

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES  
CREVETTES EN CONSERVE

(Soumis à la sixième session du Codex Alimentarius  
à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration  
des normes)

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les crevettes en conserve dans des récipients transparents ou non et ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles les crevettes ne représentent qu'une partie du contenu comestible.

II. DESCRIPTION

1. Définition

Les conserves de crevettes sont constituées de chair de crevette ou de crevette bouquet appartenant aux espèces des Pénéidés, des Pandalidés, des Crangonidés et des Palaemonidés, les espèces de calibre semblable pouvant être associées en toute proportion. Le produit préparé avec divers milieux de couverture est soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement fermé, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

2. Dénomination

Le produit doit être désigné et étiqueté sous la dénomination CREVETTES, CREVETTES ROSES ou CREVETTES BOUQUET.

3. Mode de présentation

- a) Présentation courante - crevettes décortiquées puis emboîtées sans extirpation délibérée du filet noir (veine).
- b) Crevettes parées ou déveinées - crevettes décortiquées et fendues le long du dos pour enlever le filet noir au moins jusqu'au dernier segment terminal.

4. Mode de conditionnement

A la saumure - outre la chair des crevettes, le récipient doit contenir suffisamment de liquide pour recouvrir les crevettes.

5. Calibres

Les crevettes présentées soit de la manière "courante" soit "parées" peuvent être désignées en fonction de leur calibre, conformément aux indications du tableau ci-après:

Désignation	Nombre de crevettes par once de poids égoutté		Nombre de crevettes pour 100 g de poids égoutté	
	Présentation courante	Crevettes parées	Présentation courante	Crevettes parées
Extra-grosses ou Jumbo	Moins de 3,5	Moins de 3,8	Moins de 12,3	Moins de 13,4
Grosses	de 3,5 à 5	de 3,8 à 5,4	de 12,3 à 17,7	de 13,4 à 19,1
Moyennes	Plus de 5 mais moins de 9	Plus de 5,4 mais moins de 9,8	de 17,7 à 31,8	de 19,1 à 34,6
Petites	Plus de 9 mais moins de 17	Plus de 9,8 mais moins de 18,4	de 31,8 à 60	de 34,6 à 65,3
Minuscules	Plus de 17	Plus de 18,4	plus de 60	plus de 65,3

- a) Les crevettes en morceaux sont constituées de fragments comptant moins de quatre segments. Les divers calibres peuvent contenir de tels morceaux sous réserve que ceux-ci n'excèdent pas la tolérance prévue sous III, 3(vii). Lorsque de tels morceaux sont conditionnés et présentés en tant qu'articles distincts, ils doivent porter la dénomination CREVETTES EN MORCEAUX ou MORCEAUX DE CREVETTES ou CREVETTES ROSES EN MORCEAUX ou MORCEAUX DE CREVETTES ROSES, ou CREVETTES BOUQUET EN MORCEAUX ou MORCEAUX DE CREVETTES BOUQUET.
- b) Les conserves désignées en fonction du calibre comme indiqué dans le tableau ci-dessus doivent être constituées de crevettes entières et ne pas comprendre plus de fragments que ne le prévoit la tolérance indiquée sous III.3 (vii).

### III. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

#### 1. Ingrédients

Le milieu de couverture est constitué d'eau et de sel. Du jus de citron, du sucre et d'autres ingrédients de qualité alimentaire peuvent également être ajoutés.

#### 2. Matière première

Les crevettes en conserve sont préparées à partir de crevettes fraîches de crevettes congelées ou de crevettes cuites, exemptes de tout signe de décomposition et propres à la consommation humaine.

3. Produit fini

i) Aspect

Crevettes propres et parées avec soin. Ondulations fermes donnant aux crevettes une forme arquée. Aspect appétissant. Couleur uniforme caractéristique de l'espèce et de l'habitat ou des zones de pêche, même en cas de coloration artificielle. Les crevettes ne doivent pas avoir un aspect gras; au plus, très légèrement visqueuses. La chair doit présenter une couleur claire et typique des crevettes convenablement traitées.

ii) Saveur

Les crevettes en conserve doivent être exemptes de toute saveur inadmissible. La présence d'iodoforme en excès constitue un défaut.

iii) Odeur

Les crevettes en conserve doivent présenter une odeur satisfaisante caractéristique et être exemptes de toute odeur inadmissible. Une odeur naturelle évoquant l'iodoforme ne constitue pas un défaut de saveur.

iv) Texture

Caractéristiquement, la chair des crevettes n'est pas coriace. Elle doit être relativement ferme et ne doit pas être spongieuse.

v) Décorticage

Les conserves de crevettes doivent être pratiquement exemptes de carapace, de pâtes, d'antennes et de têtes. La présence de tels débris ne doit pas excéder la tolérance prévue sous III.3(vii).

vi) Milieux de couverture

La saumure tend à s'épaissir ou à se gélifier aux températures inférieures à 65°F (18,3°C). Lorsque la température des récipients examinés est supérieure à 68°F (20°C), le liquide doit être fluide et sa limpidité doit être caractéristiquement totale ou partielle. Il ne doit pas présenter un aspect foncé. Si le milieu est gélifié, il doit être trouble à limpide et ne pas présenter un aspect foncé.

vii) Tolérances

Les tolérances moyennes ci-après sont prévues pour les crevettes parées et déveinées:

Désignation	Carapaces, pattes, antennes		Morceaux (% en poids)	Parage et déveinage * imparfaits (% en poids)	Défaut de calibre (% écart en nombre)
	Nombre/once	Nombre/100 g			
Extra-grosses ou Jumbo			5	5	10
Grosses			5	5	10
Moyennes			5	5	10
Petites			10	5	10
Minuscules			15	5	10

\* ne concerne que les crevettes parées ou déveinées.

#### IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

- 1) EDTA calcio-disodique : max. 250 mg/kg (confirmation provisoire)
- 2) Acide orthophosphorique : max. 850 mg/kg (confirmation provisoire)
- 3) Acide citrique ..... (chiffre à déterminer)
- 4) Acide tartrique ..... (chiffre à déterminer)
- 5) Colorants:

Carotène ou caroténoïdes	CI No	75130
Tartrazine		19140
Orangé GGN		15980
Ponceau 4 R		16255
Ponceau 6 R		16290
Azorubine		14720
Erythrosine		45430
Amarante		16185
Jaune soleil FCF		15985

Les colorants peuvent être utilisés seuls ou en combinaison à concurrence de 30 ppm.

#### V. CONTAMINANTS

La concentration des résidus de pesticides ne doit pas dépasser les niveaux autorisés par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

#### VI. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

## VII. POIDS ET MESURES

### 1. Remplissage total minimum

En plus de la chair des crevettes, le récipient doit contenir suffisamment de milieu de couverture pour remplir les interstices et recouvrir les crevettes.

### 2. Poids égoutté minimum

Les récipients doivent être remplis de telle sorte que le poids final des crevettes ne soit pas inférieur à 60% de la capacité en eau du récipient.

## VIII. ETIQUETAGE

- a) Les dispositions de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables (2.1 - 2.9, 2.11 et 2.12).
- b) Les dispositions supplémentaires suivantes s'appliquent également:

### 1. Dénomination du produit

Le produit peut être étiqueté sous les appellations CREVETTES, CREVETTES ROSES ou CREVETTES BOUQUET, sous réserve que ces désignations soient conformes à la coutume et aux usages du pays où le produit sera distribué et sous réserve en outre que l'indication du calibre n'induisse pas l'acheteur en erreur.

#### i) Mode de présentation

Le mode de présentation ne doit être déclaré que dans le cas des crevettes parées ou déveinées. Si les crevettes en conserve ne sont pas spécifiquement désignées comme telles, on considèrera qu'elles sont présentées selon le mode courant.

#### ii) Mode de conditionnement

Le mode de conditionnement peut être déclaré.

#### iii) Calibre

1. Si le calibre est indiqué sur l'étiquette, il doit correspondre aux dispositions prévues sous II.5.
2. Les CREVETTES EN MORCEAUX ou MORCEAUX DE CREVETTES ou CREVETTES ROSES EN MORCEAUX ou MORCEAUX DE CREVETTES ROSES ou CREVETTES BOUQUET EN MORCEAUX ou MORCEAUX DE CREVETTES BOUQUET doivent être étiquetés et identifiés en tant que tels.

2. Poids du contenu

Le poids du contenu de chaque récipient doit être déclaré sur l'étiquette. Cette déclaration doit se rapporter au "poids égoutté", au "contenu net" ou aux deux. Le poids peut être exprimé en onces et/ou en grammes.

3. Indications en code

Tous les récipients doivent porter des indications, inscrites de manière indélébile, concernant la société productrice, la date de production et le contenu du récipient. Ces indications peuvent être en langage clair ou en code.

IX. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

1. Echantillonnage

Des échantillons représentatifs d'un lot doivent être soumis à des examens pour vérifier la conformité du produit par rapport à toutes les spécifications de la présente norme. Les échantillons destinés à la vérification de la conformité doivent être prélevés conformément au Plan d'échantillonnage prévu par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

2. Méthodes

Méthodes d'évaluation des critères de poids et mesures

1. Poids égoutté ou poids égoutté net

Pour vérifier la conformité du produit par rapport aux spécifications de remplissage, on établit la moyenne des résultats obtenus avec tous les récipients d'un échantillon représentant un lot, sous réserve qu'aucun récipient ne présente une valeur excessivement faible.

- a) Pour déterminer le poids égoutté, commencer par maintenir les récipients fermés à une température comprise entre 68 et 75°F (20 - 23,9°C) pendant au moins 12 heures immédiatement avant examen.
- b) Après ouverture, renverser le récipient et répartir son contenu sur les mailles d'un tamis circulaire préalablement pesé. Certaines conserves peuvent contenir un milieu gélifié lorsque les crevettes conditionnées ont été pêchées dans les eaux du Pacifique Nord.



- c) Donner au tamis une inclinaison d'environ 45 degrés et laisser les crevettes s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où elles sont versées sur le tamis.
- d) Peser le tamis contenant les crevettes égouttées. Soustraire le poids du tamis. Le chiffre obtenu sera considéré comme représentant le poids égoutté des crevettes.

NOTE: Cette procédure de détermination du poids égoutté n'est pas applicable lorsque le milieu de couverture est gélifié par suite de l'emploi de crevettes pêchées dans le Pacifique Nord. Des travaux expérimentaux se poursuivent en vue de l'élaboration d'une méthode appropriée qui soit en rapport avec la méthode décrite plus haut sous IX.2 (b). Dès que les résultats de ces travaux seront connus, on les communiquera au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.

## 2. Poids net ou contenu net

- a) Peser tout d'abord le récipient non ouvert.
- b) Ouvrir le récipient, verser le contenu et laisser le récipient s'égoutter pendant deux minutes.
- c) Peser le récipient vide, sans oublier le fond qui a été découpé.
- d) Soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert. Le chiffre obtenu sera considéré comme représentant le poids net.

## 3. Spécifications concernant le tamis circulaire

- a) Si le poids du contenu total (contenu net) du récipient est inférieur à 1,36 kg (3 livres), utiliser un tamis de 20,3 cm (8 pouces) de diamètre.
- b) Si le poids du contenu total (contenu net) du récipient est égal ou supérieur à 1,36 kg (3 livres), utiliser un tamis de 30,5 cm (12 pouces) de diamètre.
- c) Les mailles du tamis sont constituées de fil de fer de 1,00 mm (0,0394 pouce) de diamètre tressé de manière à former des ouvertures carrées de 2,38 mm (0,0937 pouce) de côté.

## Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

Méthode générale de détermination de la capacité en eau des récipients:

1. Dans le cas des récipients à couvercle fixé par double sertissage, enlever le couvercle par découpage sans modifier en quoi que ce soit la hauteur du double sertissage. Laver, sécher et peser le récipient vide. Remplir le récipient d'eau distillée à 20°C (68°F) jusqu'à ce que le niveau de l'eau soit à 5 mm (3/16 de pouce) au-dessous (distance mesurée verticalement) du sommet du récipient et peser ce dernier ainsi rempli. Soustraire ensuite le poids du récipient vide de celui du récipient rempli. Le chiffre obtenu sera considéré comme représentant le poids de l'eau nécessaire pour remplir le récipient.
2. Dans le cas des récipients dont le couvercle est fixé selon un autre système que le double sertissage, enlever le couvercle. Laver, sécher et peser le récipient vide. Verser de l'eau distillée à 20°C (68°F) jusqu'au sommet du récipient et peser ensuite celui-ci ainsi rempli. Soustraire alors le poids du récipient vide de celui du récipient plein. Le résultat obtenu sera considéré comme représentant le poids de l'eau nécessaire pour remplir le récipient.

3. Détermination du calibre

Pour vérifier la conformité du produit en matière de calibre, on établit la moyenne des résultats obtenus avec tous les récipients d'un échantillon représentant un lot, sous réserve qu'aucun récipient ne présente un écart excessif. Après pesée, déterminer le nombre de crevettes contenues dans le récipient. Diviser ce nombre par le poids égoutté. Le chiffre obtenu devrait être comparé aux valeurs indiquées dans le tableau sous II.5. Une tolérance est prévue en la matière sous III.3 (vii).