

# 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: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 81/18

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatorzième session, 1981

### RAPPORT DE LA QUATORZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX

SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Bergen (Norvège), 5-10 mai 1980

#### INTRODUCTION

1. A l'aimable invitation du Gouvernement norvégien, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa quatorzième session à Bergen (Norvège) du 5 au 10 mai 1980, sous la présidence de M. O.R. Braekkan (Norvège).
2. M. Ivan Kristoffersen, Chef de Cabinet du ministère des pêches de la Norvège a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Ministre M. Eivind Bolle. Il a informé le Comité des mesures prises par l'intermédiaire du Comité norvégien du Codex, avec l'appui du Parlement, en vue d'harmoniser les travaux relatifs aux normes alimentaires et certains points essentiels de la législation en matière de denrées alimentaires. Au nom du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, le Secrétariat a loué le Gouvernement norvégien des importants travaux préparatoires déjà accomplis en vue de l'acceptation des normes du Codex. Il a également remercié le Gouvernement norvégien d'avoir pour la présente session prévu la traduction en langue espagnole. La délégation du Pérou, au nom des délégations hispanophones, a remercié le Gouvernement norvégien d'avoir assuré des services d'interprétation en espagnol et a suggéré que la date de la prochaine réunion soit annoncée dans un document largement diffusé pour informer les autres pays hispanophones qu'ils pourront désormais suivre les débats du Comité directement en espagnol.
3. Ont assisté à la réunion les délégations des 28 pays ci-après:

Allemagne, Rép. féd. d'	Finlande	Pays-Bas
Argentine	France	Pérou
Australie	Etats-Unis d'Amérique	Pologne
Belgique	Inde	Portugal
Brésil	Irlande	Royaume-Uni
Canada	Islande	Suède
Cuba	Japon	Suisse
Danemark	Norvège	Thaïlande
Espagne	Nouvelle-Zélande	Uruguay
		Afrique du Sud (observateur)

Etaient également présents à titre d'observateurs les représentants des 6 organisations internationales ci-après:

Association des industries de poisson de la CEE (AIPCEE)  
Association of Official Analytical Chemists (AOAC)  
Institut International de Réfrigération (IIR)  
Organisation des fabricants de cellulose alimentaire (OFCA)  
Marinalg International  
Association internationale de fabricants de farine de poisson (AIFFP)

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

#### ELECTION DES RAPPORTEURS

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

#### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

5. L'ordre du jour est adopté après avoir ajouté à la Norme Internationale recommandée pour les filets de poisson surgelés une rubrique relative à la révision des tableaux des défauts, sur laquelle un document (CX/FFP 80/14) a été préparé par la délégation norvégienne. Le Comité note que la République fédérale d'Allemagne et les Etats-Unis peuvent également fournir des documents relatifs à cette question, et il est convenu de former un Groupe de travail ad hoc pour étudier la manière d'harmoniser les normes, et de soumettre ses conclusions au cours de cette session.

#### DECLARATION DU REPRESENTANT DE L'OMS

6. Le représentant de l'OMS a passé en revue les activités actuelles et futures de son Organisation. Un Comité mixte d'experts FAO/AIEA/OMS s'est réuni en 1977 pour étudier la salubrité des denrées irradiées, et examiner plus particulièrement l'emploi de doses d'irradiation désinfectantes appliquées à certains poissons (morue fraîche et rouget destinés à être éviscérés).

7. La prochaine session de ce comité mixte d'experts se tiendra à Genève du 27 octobre au 3 novembre 1980. Les pays membres de l'OMS ont été invités à soumettre à l'examen du Comité toutes données récentes qu'ils pourraient avoir en matière d'études génotoxiques sur les denrées irradiées et sur les aliments irradiés employés pour des essais d'alimentation animale.

8. Le projet d'ordre du jour de cette réunion comprend des sujets tels que l'étude de différents aspects du processus d'irradiation des aliments, à savoir, les modifications d'ordre toxicologique, microbiologique, nutritionnel ainsi que les effets chimiques des radiations sur les composants alimentaires; la technologie de l'irradiation des denrées alimentaires; l'examen de la salubrité des denrées et des fourrages irradiés; l'acceptabilité du processus d'irradiation en soi et l'examen des approbations "provisoires" des méthodes de transformation du poisson.

9. Contaminants microbiologiques. La troisième réunion des Groupes de travail FAO/OMS sur les Critères microbiologiques pour les denrées alimentaires s'est tenue à Genève du 20 au 26 février 1979. Le Groupe a examiné et amendé une proposition révisée de Principes généraux pour la mise au point de critères microbiologiques pour les aliments, et, en ce qui concerne l'utilité de critères microbiologiques pour la viande crue et la volaille, a conclu que le seul moyen d'éliminer les salmonelles est non pas d'établir des critères microbiologiques pour le produit fini, mais d'en débarrasser les animaux vivants avant l'abattage, ou de soumettre la viande, après l'abattage, à un traitement agréé pour détruire les microorganismes. On estime que ce principe est applicable à d'autres agents pathogènes, et aux aliments crus en général.

10. La prochaine réunion du groupe d'experts susmentionné se tiendra en novembre 1980 à Washington (Etats-Unis) et portera sur les critères microbiologiques pour le lait en poudre et les eaux minérales.

11. Pour donner suite aux recommandations émanant de la consultation d'experts OMS sur les intoxications paralysantes causées par les coquillages qui s'est tenue en décembre 1978, la Section vétérinaire de santé publique de l'OMS prépare actuellement un guide pour combattre ces intoxications. Ce guide fournira aux gouvernements des Etats membres les informations nécessaires sur les mesures à prendre pour lutter contre les dangers que présentent ces intoxications pour la santé, l'économie et l'environnement.

12. L'OMS a tenu une série de réunions à Genève et au Bureau régional pour l'Europe, ainsi qu'au Centre collaborateur FAO/OMS de formation et de recherche en matière d'hygiène alimentaire de Berlin (Ouest), concernant le programme OMS de surveillance des infections et intoxications transmises par les aliments.

13. La Réunion méditerranéenne de l'OMS sur la Surveillance et la prévention des zoonoses et des maladies transmises par les aliments s'est tenue à Pendik du 27 novembre au 4 décembre 1979; elle a examiné les activités nationales et internationales en matière de maladies d'origine alimentaire dans les pays participant à la réunion.

14. Le Séminaire inter-pays OMS pour la mise au point des programmes nationaux et régionaux de surveillance, de prévention et de lutte contre les zoonoses et les maladies d'origine alimentaire qui s'est tenu à New Delhi du 12 au 17 décembre 1979, a apporté toute l'attention voulue à l'élaboration de projets de contrôle alimentaire dans les pays d'Asie du sud-est.

15. Immédiatement après le Congrès sur les Infections et intoxications d'origine alimentaire (Berlin Ouest, 29 juin au 3 juillet 1980), on prévoit de convoquer une réunion d'experts de l'OMS en vue de l'extension de ce programme à la Région européenne. Les sujets suivants seront examinés: organisation et gestion du programme, manuel pour la surveillance des maladies transmises par les aliments, plan et procédure de mise en oeuvre du programme, etc.

#### Programme mixte FAO/OMS de surveillance des aliments et des fourrages - Phase II

16. Dans le cadre de ce programme, 20 instituts, chacun dans un pays différent, ont été désignés comme Centres collaborateurs FAO/OMS en matière de contaminants alimentaires. Ces centres ont fourni dans la mesure du possible, particulièrement pour la période 1971-1977, des données sur les contaminants alimentaires suivants: pesticides organochlorés et biphényles polychlorés dans les poissons à nageoires, plomb et cadmium dans les mollusques et les crustacés.

17. Les données reçues en 1977 et au début de 1978 ont été publiées dans le Rapport succinct sur les données fournies par les Centres collaborateurs en matière de contaminants alimentaires (Phase I - 1977).

18. Programme OMS de sécurité alimentaire. Un certain nombre d'activités de l'OMS ont été introduites dans le programme de sécurité alimentaire, par exemple les programmes sur (i) les maladies bactériennes, virales et mycotiques, y compris les zoonoses; (ii) la nutrition; (iii) l'identification et la lutte contre les dangers environnementaux; et (iv) les mesures fondamentales d'hygiène comprenant l'approvisionnement en eau et les systèmes d'évacuation des déchets. Les activités relatives à la prévention et à la lutte contre les maladies diarrhéiques et les zoonoses transmises par les aliments.

19. Le programme OMS de virologie alimentaire est de plus en plus utile aux organismes de contrôle alimentaire, aux épidémiologistes spécialisés en maladies transmises par les aliments et aux scientifiques des Etats membres en leur fournissant des données sur les virus alimentaires et sur leurs répercussions sur la santé humaine. Outre le Centre collaborateur OMS qui existe déjà à Madison, Wisconsin (Etats-Unis), un second Centre a été ouvert à Brno (Tchécoslovaquie) où seront rassemblées, évaluées et distribuées les données relatives aux virus intervenant dans l'hygiène alimentaire.

20. L'OMS, en collaboration avec le WAVFH, poursuit la mise au point de mesures internationales de lutte contre les salmonelles. Du fait que la salmonellose est la maladie transmise par les aliments la plus courante dans les Etats membres, et qu'elle pose des problèmes sérieux, on a prévu la révision d'une Table ronde à Bilthoven (Pays-Bas) vers la fin de l'année pour examiner où en est actuellement le problème des salmonelles (prévention et lutte). Cette Conférence a pour objectif principal d'échanger les connaissances et les expériences dans ce domaine, et de recommander des mesures susceptibles d'assurer le plus haut degré de prévention et, si possible, d'éradication de la salmonellose dans le monde entier.

#### DECLARATION DU REPRESENTANT DES PECHEES DE LA FAO

21. Le représentant du Département des pêches de la FAO a informé le Comité sur les activités pertinentes du Service d'utilisation et de commercialisation du poisson depuis la dernière réunion du Comité. Il signale à ce dernier que le Service en question a

publié un rapport sur ses activités en 1978/79, dont des exemplaires sont à présent disponibles. Deux cours de formation de la FAO sur la technologie du poisson et le contrôle de la qualité sont prévus cette année en Amérique latine. Le premier, pour les pays hispanophones, aura lieu en juillet à Lima (Pérou) et le second, pour les pays anglophones, se tiendra cette année à Paramaibo (Surinam). Des cours de formation analogues sont prévus en 1981 pour l'Asie du sud est.

22. Parmi les auxiliaires visuels sur l'hygiène et le contrôle de qualité, le Service de commercialisation et d'utilisation du poisson a élaboré une directive sous forme de bande filmée "Guerre à la saleté"; elle traite des problèmes d'hygiène dans les usines de transformation.

23. Le Département des Pêches de la FAO a entrepris la publication d'un nouveau Catalogue FAO des espèces. Le premier volume "Shrimps and Prawns of the World" est désormais disponible et fait partie d'une série qui comprendra onze volumes englobant tous les organismes marins et apparentés susceptibles d'intéresser l'industrie des pêches.

24. On a en outre signalé au Comité la publication du premier volume d'un catalogue des espèces marines d'importance commerciale en Amérique latine publié en espagnol par le Service régional INFOPECSA/FAO/PNUD d'information sur la commercialisation du poisson et de conseils techniques pour la Région d'Amérique latine.

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

##### Commission du Codex Alimentarius (13ème Session, ALINORM 79/38)

25. Le Comité note que la Commission a porté à l'étape 9 de la Procédure les normes internationales ci-après:

- Projet de norme pour les maquereaux et chinchards en conserve
- Projet de code d'usages pour les homards
- Projet de code d'usages pour le poisson fumé
- Projet de code d'usages pour le poisson salé.

26. En ce qui concerne les codes d'usages en général, la Commission a adopté la recommandation du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à savoir d'introduire comme nouvelle Annexe l'Appendice I de la version révisée du code d'usages sur les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (relatifs au nettoyage et à la désinfection).

##### Amendement de la procédure pour l'introduction de nouvelles espèces dans les normes à l'étape 9

27. La Commission a adopté la procédure proposée par un Groupe de travail et recommandée par le Comité lors de sa dernière session (voir ALINORM 79/18, par. 111).

##### Norme internationale recommandée pour les conserves de sardines et produits du type sardine (CAC/RS 94-1978)

28. La Commission a adopté la recommandation du Comité d'introduire les espèces suivantes dans la norme en question: *Sardinella fimbriata*, *Sardinella sirm*, *Sardinella longiceps*, *Sardinella gibbosata* et *Engraulis mordax*.

##### Maquereaux et chinchards en conserve

29. La Commission est convenue d'ajouter à la norme l'espèce *Rastrelliger*.

##### Version révisée de la Norme internationale recommandée pour le saumon du Pacifique en conserve

30. La Commission a porté cette norme à l'étape 6 de la Procédure.

##### Projet de code d'usages pour le poisson haché

31. Celui-ci est renvoyé au Comité pour examen ultérieur à l'étape 5, au cours de la présente session.

confirmées dans des normes qui sont encore à l'étude, sans tenir compte de la nécessité technique de les inclure. Il souhaite donc rappeler aux Comités s'occupant de produits qu'il faut examiner soigneusement la liste des additifs alimentaires pour toutes les normes en cours d'élaboration.

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES POUR LES CREVETTES CUITES PRETES A CONSOMMER

41. Le Comité note que depuis la 13ème session de la Commission, les gouvernements du Canada et des Etats-Unis ont fourni des données. En outre, le Groupe de travail FAO/OMS sur les critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (voir par. 9) a lui aussi examiné le problème général consistant à lier des critères microbiologiques aux dispositions obligatoires ou facultatives que contiennent les documents du Codex.

42. Le Comité est convenu de réunir un groupe de travail ad hoc pendant la session pour examiner les nouvelles données disponibles, et communiquer ses conclusions au Comité par la suite.

#### DOCUMENTATION - MESURES D'ECONOMIE

43. Le Comité note qu'en raison des mesures d'économie strictes en ce qui concerne la documentation destinée aux Comités du Codex, le Secrétariat a été prié de cesser de faire parvenir pour examen la version in extenso des normes amendées par le Comité. On se contentera à l'avenir de communiquer uniquement les amendements apportés par le Comité.

44. La délégation des Etats-Unis, appuyée par d'autres, estime que cette mesure est très regrettable et qu'elle ne représente pas une véritable économie, mais accroît plutôt les risques de malentendus.

45. Le Comité note que cette décision ne touche en rien la publication et la circulation des versions intégrales jointes au rapport final, et adopte cette solution à titre temporaire.

#### EXAMEN DE L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX RECOMMANDEES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE

46. On a signalé au Comité que la Commission du Codex Alimentarius, lors de sa treizième session, a commencé l'examen périodique de l'état d'acceptation des normes Codex recommandées, ainsi que des tolérances maximales pour les résidus de pesticides, et qu'elle a noté que l'acceptation avait considérablement progressé depuis sa 12ème session.

47. La Commission a souligné l'importance, pour faciliter le commerce international, d'autoriser l'entrée de produits conformes aux normes Codex, même quand l'acceptation ne peut être donnée. La Commission a adopté une proposition avancée par le Comité exécutif lors de sa 25ème session, selon laquelle il est prévu, dans le but d'encourager les acceptations, d'inscrire en permanence à l'ordre du jour des comités du Codex s'occupant de produits, ou au besoin à celui des comités s'occupant de questions générales, l'examen de l'acceptation des normes élaborées par chaque comité et, au niveau régional, par les comités FAO/OMS de coordination.

48. Le Comité note que, selon le Manuel de procédure du Codex, il existe trois formes d'acceptation:

i) Acceptation sans réserve

Le pays intéressé veillera à ce que le produit auquel la norme s'applique puisse être distribué librement sur son territoire, sous la dénomination et la description fixées dans la norme, sous réserve qu'il réponde à toutes les spécifications pertinentes de ladite norme.

ii) Acceptation à titre d'objectif

Le pays intéressé déclare qu'il acceptera la norme dans un nombre d'années déterminé et, dans l'intervalle ne fera pas obstacle à la distribution sur son territoire de produits en bon état, conformes à la norme, par des dispositions législatives ou administratives concernant la santé des consommateurs ou tout autre

### Autres questions

32. La Commission a noté que l'on avait proposé de réunir un groupe de travail ad hoc pour étudier la mise au point de critères microbiologiques pour les crevettes cuites prêtes à consommer, à la lumière des données fournies dans le rapport de la 2ème Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les spécifications microbiologiques pour les denrées alimentaires (EC/Microbiol/77/Rapport 2). On avait espéré que cette réunion aurait lieu avant la présente session du Comité, mais les gouvernements n'ayant pas encore communiqué de données nécessaires la réunion a dû être renvoyée. Lors de la deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie (voir par. 105, ALINORM 79/15), on a insisté sur la nécessité d'élaborer des critères microbiologiques pour ces produits.

33. La Commission a également noté que la délégation de la Thaïlande a signalé qu'en Asie du Sud-est on consomme énormément de concentrés de poisson de qualité alimentaire, correspondant aux produits type B de la directive PAG No 19. Il a été convenu que la délégation de la Thaïlande préparerait un document de base sur la production et la consommation de ces produits, afin que le Comité puisse étudier la nécessité d'élaborer un code d'usages.

### Aspects nutritionnels des normes Codex

34. Le Comité note que le Comité exécutif et la Commission ont tous deux étudié la possibilité d'accorder une plus large place aux facteurs nutritionnels dans les travaux de la Commission et de ses organes subsidiaires.

35. La Commission a partagé le point de vue exprimé par le Comité exécutif lors de sa 25ème session, et elle a décidé d'inscrire en permanence à l'ordre du jour de ses sessions futures l'examen des aspects nutritionnels du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

36. La Commission a également décidé que ses organes subsidiaires devraient, s'il le faut, tenir compte des facteurs nutritionnels lors de l'élaboration des normes, notamment lorsqu'ils jouent un rôle important dans les régimes alimentaires des pays en voie de développement. On a également reconnu que certains produits faisant l'objet d'échanges internationaux ont une grande importance économique, aussi bien pour les pays développés qu'en développement, mais non pas nécessairement une importance nutritionnelle.

37. Les délégués participant à la présente session du Comité sont invités à signaler tout aspect des normes Codex examinées susceptible, à leur avis, d'avoir une incidence nutritionnelle.

### ETIQUETAGE DES PRODUITS DESTINES A LA VENTE EN GROS

38. On signale au Comité que, lors de sa 13ème session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a examiné un document de travail sur les directives pour l'étiquetage des produits destinés à la vente en gros, et qu'il est d'avis que l'étiquetage de ces derniers doit faire l'objet d'une réglementation ou de directives internationales; il convient donc de consulter les comités du Codex sur les dispositions relatives à l'étiquetage des produits destinés à la vente en gros dans les normes dont ils sont responsables.

39. Le Comité note qu'il convient de prévoir deux types de dispositions: celles constituant des directives, c'est-à-dire facultatives, et celles faisant partie de la version révisée de la "Norme générale pour l'étiquetage des denrées préemballées", qui seraient obligatoires pour les gouvernements ayant accepté la norme. Il sera nécessaire, à une date ultérieure, d'étudier soigneusement les directives et la norme, afin de décider des prescriptions relatives aux divers conditionnements en gros à inclure dans les deux textes.

### LISTES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

40. On note que, lors de sa dernière session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires s'est préoccupé de l'inclusion de listes d'additifs alimentaires déjà

élément prévu dans les normes alimentaires, sauf en ce qui concerne les dispositions relatives à des considérations touchant la santé de l'homme, la santé animale et l'état phytosanitaire qui ne sont pas mentionnées spécifiquement dans la norme.

iii) Acceptation assortie de dérogations spécifiées

Le pays intéressé accepte la norme proposée, telle qu'elle est définie, exception faite des dérogations qui sont spécifiées en détail dans sa déclaration d'acceptation, étant entendu qu'un produit répondant à la norme, telle qu'elle a été modifiée par ces dérogations, pourra être librement distribué sur le territoire du pays dont il s'agit. Le pays en cause inclura dans sa déclaration d'acceptation un exposé des raisons qui motivent ces dérogations.

49. Le Secrétariat dresse ensuite la liste des pays qui jusqu'à maintenant ont donné leur acceptation conformément à la procédure du Codex. Actuellement, une trentaine de pays ont donné leur acceptation à au moins une des normes Codex recommandées pour le poisson et les produits de la pêche.

REVISION DE LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LE SAUMON DU PACIFIQUE EN CONSERVE

50. Le Comité examine la version révisée de la norme précitée (ALINORM 79/18, Annexe III), ainsi que le tableau des défauts fourni par la délégation du Japon, utilisé dans ce pays par les inspecteurs. On note que sous sa forme actuelle, le tableau des défauts permet aux inspecteurs expérimentés de classer les produits en trois catégories, à savoir qualité supérieure, qualité moyenne et qualité inférieure, dont seuls ceux appartenant aux deux premières peuvent être exportés.

51. Le Comité note que le format du tableau des défauts en question n'est pas le même que celui utilisé pour les autres normes Codex, et qu'il faudra étudier de près le rapport entre la disposition qui figure à la Section 3, Produit fini, et tous les types possibles de tableaux des défauts. Les délégations du Canada, du Danemark, du Japon et des Etats-Unis sont convenues de constituer un petit groupe de travail pour mettre au point un tableau des défauts convenable.

52. Après avoir débattu les points ci-après, le Comité est convenu d'adopter pour cette norme les amendements figurant à l'Annexe II.

Champ d'application

53. La délégation de l'Australie est d'avis que le champ d'application de la norme est trop restreint, ce qui risque d'entrer en contradiction avec l'alinéa 2.2.3 "Autres modes de présentation". Elle estime en outre que la taille de la "portion" devrait être précisée, comme dans la norme recommandée pour les maquereaux en conserve.

54. Le Comité décide que, dans le cas particulier de la norme pour le saumon en conserve au naturel, les dispositions relatives aux "Autres modes de présentation" sont adéquates, et que l'alinéa 3.4.1(i) normalise la quantité de poisson que doit contenir un récipient.

55. Le Comité note que dans le cas des petits récipients, il est souvent nécessaire d'ajouter de l'huile de saumon extraite du produit afin de maintenir les proportions et l'équilibre voulus entre le jus naturel et l'huile. On est convenu de prévoir une disposition pour la préparation "au naturel avec ou sans adjonction d'huile".

Facteurs essentiels de composition et de qualité

56. Le Comité note que d'après la délégation de l'Espagne, la disposition relative au sel prévue à la rubrique "Ingrédients facultatifs", devrait être complétée par une mention de l'avant-projet de norme pour le sel alimentaire actuellement en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (voir ALINORM 79/12A, Annexe 10). La délégation estime aussi que l'on devrait prier le Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'apporter, pour le présent Comité, les amendements nécessaires à l'avant-projet de norme actuel.

57. Toutefois, le Comité note également que certains des additifs alimentaires, entre autres les agents antimoussants contenant des sels de magnésium, risquent d'accentuer le problème de cristallisation de la struvite, et que parmi les types de sel actuellement prévus par la norme, tous ne conviennent pas comme additifs pour ce produit. On est convenu, avant de décider si l'on doit ou non le mentionner, d'attendre que l'avant-projet de norme pour le sel alimentaire, actuellement à l'étape 6 de la procédure, soit plus avancé. Entre temps, reconnaissant que la définition actuelle est insuffisante, on a décidé de la supprimer et de se borner, comme dans la norme pour les maquereaux et les chinchards en conserve, à la mention "Sel". On est également convenu de supprimer les crochets à l'alinéa 3.2.2 "Huile".

#### Contaminants

58. La délégation de la Suisse a signalé au Comité que certains des produits visés par la norme ne répondent pas aux règlements du pays quant à la teneur en plomb. On pense qu'il sera peut-être nécessaire, par la suite, de prévoir une liste de contaminants, comme celle que contient la norme pour les fruits et légumes traités. Le Comité est d'avis que le caractère de ces produits ne les rend pas nécessairement comparables au saumon en conserve.

59. Le Comité décide, pour le moment, de ne pas prévoir de disposition relative aux contaminants.

#### Produit fini

60. Le Comité se demande si la disposition de l'alinéa 3.4.1(i) "La boîte doit apparaître bien remplie de poisson" est à sa place sous la rubrique Aspect, ou si elle ne devrait pas plutôt faire l'objet d'une rubrique distincte dans le paragraphe 3.4 "Produit fini". On est convenu que cette disposition n'est pas fondée sur des critères de poids, mais plutôt sur une évaluation visuelle, et qu'elle figure donc à sa juste place.

61. Le Comité note qu'il faudra revenir sur cette question au moment de l'examen du tableau des défauts.

#### Hygiène

62. Le Comité convient que l'ordre des prescriptions de cette section serait plus logique si les dispositions obligatoires précédaient toute mention du Code d'usages en matière d'hygiène. On a donc modifié l'ordre des paragraphes et mis à jour les références (voir Annexe II).

#### Etiquetage

63. 5.1.2. Le Comité note que le saumon du Pacifique est surtout produit selon les modes de préparation "Au naturel" (2.2.1.1) et de présentation "Entier" (2.2.2.1); on est donc convenu de modifier le libellé de cet alinéa pour rendre plus claires les dispositions relatives à la déclaration. Le libellé suivant est adopté: "Le mode de préparation et le mode de présentation prévus aux alinéas 2.2.1 et 2.2.2 doivent être déclarés sur l'étiquette, sauf dans le cas du saumon au naturel (2.2.1.1) et du saumon entier (2.2.2.1)."

#### Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

64. Le Comité fait remarquer que d'après un grand nombre de délégations, le plan d'échantillonnage actuel, à savoir les plans d'échantillonnage FAO/OMS du Codex Alimentarius pour les denrées préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969), ne convient pas pour les tests destructifs de produits couteux.

65. On signale au Comité que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage est conscient de ce problème, et qu'il a formé un groupe de travail pour étudier la manière d'incorporer dans les normes Codex des méthodes d'échantillonnage appropriées, et de mettre au point des principes généraux pour la sélection de

procédures Codex; les travaux de révision des plans d'échantillonnage ci-dessus sont déjà en cours. On est convenu, pour le moment, de ne pas modifier le libellé actuel, mais de prendre note de ce problème pour étudier une solution globale.

#### Tableau des défauts

66. Le Comité a examiné le tableau des défauts préparé par le Groupe de travail (voir par. 51) sur la base des dispositions figurant au paragraphe 3.4 Produit fini.

67. Le Comité approuve dans l'ensemble le format proposé.

68. Le Comité est convenu qu'il faudrait modifier la classification. En effet, puisque toute pénalisation pour défaut "grave" disqualifie automatiquement le produit, les chiffres de cette colonne ont donc été remplacés par le terme "défectueux", et on a modifié en conséquence la section relative à la classification des points.

69. On a également décidé qu'à la rubrique G, Exécution, il convient d'ajouter le défaut "aspect décheté", passible d'un point mineur de pénalisation, et d'ajouter une rubrique pour les défauts de "Remplissage", également passibles d'un point mineur de pénalisation.

70. On fait observer que tout produit contenant une "arête dure" doit être considéré comme défectueux, car sa présence est signe de cuisson insuffisante, et la stérilisation risque de l'être aussi. Après quelques débats, le Comité est convenu que cette question est de vaste portée et pourrait s'appliquer aussi à d'autres normes; avant d'en poursuivre l'examen, il faut donc se documenter sur les méthodes de fabrication, spécialement sur le traitement temps/température des produits susceptibles d'être affectés. On est convenu de demander ces renseignements aux pays producteurs, pour les examiner à la prochaine session du Comité. On note en outre qu'il faudra définir ce que l'on entend par "arête dure".

71. Quant au défaut "matières étrangères", d'après certains il existe des types de matières étrangères pour lesquelles une disqualification automatique serait trop sévère. Toutefois, le Comité estime qu'avant de pouvoir juger de la valeur pratique du tableau, il devra être mis à l'essai en usine par les inspecteurs dans des conditions ordinaires; on est donc convenu de ne pas apporter de modifications ultérieures avant de disposer des résultats de ces essais.

72. Afin d'harmoniser les dispositions de la rubrique "Produit fini" avec le tableau des défauts proposé, on est convenu de modifier comme suit le libellé du paragraphe 3.5. Défauts de tolérances: "Sera considérée comme défectueuse toute boîte qui ne répond pas à la définition et aux facteurs de qualité stipulés dans la norme, compte tenu des tolérances définies à l'Appendice I".

#### Etat d'avancement de la norme

73. Vu que la norme a été modifiée et qu'on y a adjoint un tableau des défauts, le Comité est convenu de maintenir à l'étape 6 de la Procédure le projet de révision de la Norme internationale recommandée pour le saumon du Pacifique en conserve, dans l'attente de nouvelles observations des gouvernements.

REVISION DU

PROJET DE NORME POUR LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE (MORCEAUX DETACHES) ET LES MELANGES DE FILETS ET DE POISSON HACHE

74. Le Comité était saisi du projet de norme ci-dessus (ALINORM 79/18, Annexe V) ainsi que des observations des gouvernements qui figurent dans les documents CX/FFP 80/3 et CX/FFP 80/3, Add. 1. Après avoir débattu les points ci-après, le Comité adopte pour cette norme les amendements figurant à l'Annexe III.

Titre

75. Plusieurs délégations estiment que les termes "morceaux détachés" figurant dans le titre risquent de manquer de clarté; elles proposent donc de les supprimer.

76. Les délégations des Etats-Unis et de la France proposent que l'on ajoute une note en bas de page pour définir la chair de poisson hachée citée au paragraphe 2.1(c), pour éviter toute ambiguïté.

77. Le Comité adopte ces propositions.

Champ d'application

78. Certaines délégations estiment que cette norme n'est pas nécessaire, alors que d'autres, dont l'Australie et la Suisse, la jugent utile du fait que le produit fait l'objet d'un commerce international considérable; une norme fournirait aux producteurs des informations sur la nature physique, la composition et la qualité du produit, susceptibles de les guider durant la fabrication.

79. Le Comité note qu'actuellement, le commerce international est consacré aux blocs de poisson surgelés à partir de poissons à chair blanche, dont la plupart sont "maigres". En raison des accords internationaux récents sur les zones économiques exclusives des 200 miles, la plupart des pays du monde étudient la possibilité d'utiliser de nouvelles espèces pour la préparation des blocs, entre autres les poissons "bleus". En restreignant l'application de la norme au poisson blanc, on empêcherait certains pays d'utiliser d'autres poissons (poissons "bleus").

80. Certaines délégations ont proposé la mise au point de normes distinctes pour les produits préparés à partir de (i) poissons blancs et (ii) poissons bleus.

81. La délégation des Etats-Unis a fait remarquer que lorsque le produit contient de la chair de poisson hachée, il est difficile de déterminer dans quelle mesure il contient du poisson "bleu", puisqu'il n'existe pas de prescription relative à la coloration. Par conséquent, le fait de limiter la norme au poisson blanc n'exclurait pas que les blocs puissent contenir du poisson "bleu".

82. La délégation du Canada a proposé d'ajouter au champ d'application une liste des espèces, comme dans les autres normes pour les poissons à l'étape 9; on estime toutefois qu'une telle liste limiterait l'utilisation de certains types de poisson, ce qui n'est peut-être pas souhaitable.

83. Le Comité note que le champ d'application de la norme est vaste, et il est convenu de le laisser inchangé.

Définition du produit

84. Le Comité est convenu d'ajouter le libellé de la Norme internationale recommandée pour les filets surgelés de merlu (CAC/RS 93-1978), afin de couvrir les morceaux.

Définition de la transformation

85. La délégation de l'Afrique du Sud propose de modifier la définition de la transformation pour l'harmoniser avec celles des bâtonnets de poisson. Le Comité adopte cette proposition.

### Présentation

86. On a longuement discuté sur la proportion naturelle de chair hachée des blocs, provenant des découpes en V, de l'arête dorsale et de la tête, etc. On a décidé finalement de mettre le chiffre 30% entre crochets et de prier les gouvernements de communiquer leurs observations. Le rapporteur attire l'attention du Comité sur le fait, que, dans le Code d'usages pour les blocs surgelés de poisson haché, alinéa 4.4.4.5, la proportion de particules solides de poisson peut être entre 15 et 25%. On examine la question de la présentation des produits, et le Comité adopte la proposition des Etats-Unis telle qu'elle figure dans CX/FFP 80/3, Add. 1.

### Matière première

87. La délégation des Pays-Bas propose de supprimer de la définition les termes "bien égoutté", ceci étant déjà prévu dans le code d'usages. Le Comité décide toutefois de ne pas modifier la définition actuelle, mais note qu'elle a donné lieu à controverse et décide d'attendre les observations des gouvernements.

### Ingrédients facultatifs

88. D'après certaines délégations, le chlorure de sodium ne devrait pas être autorisé comme ingrédient facultatif pour les blocs surgelés, afin d'harmoniser cette norme avec d'autres, comme celle pour les divers filets surgelés. La délégation de la France fait toutefois remarquer au Comité que le chlorure de sodium est autorisé dans la norme pour le merlu peut-être pour des raisons technologiques.

89. On a signalé au Comité que le poisson est souvent transporté dans de l'eau de mer réfrigérée, et que les filets surgelés préparés à partir de ce poisson contiennent inévitablement du chlorure de sodium. On est convenu de ne pas amender le paragraphe 3.2.

### Produit fini

90. La délégation de l'Australie a fait remarquer au Comité qu'il risque d'y avoir des espaces vides dans les blocs surgelés préparés à partir de gros filets; et a proposé de modifier l'alinéa 3.3.1 en conséquence. Le Comité estime que ce n'est pas nécessaire, puisque ce point figure déjà à l'Appendice B de la norme.

91. Le Comité a été informé par la délégation des Pays-Bas qu'il n'est pas nécessaire de limiter à 5% la surface de déshydratation intense, puisque celle-ci peut être aisément éliminée par grattage pour obtenir un produit conforme en tous points aux dispositions de la norme (alinéa 3.3.2). Toutefois, la délégation des Etats-Unis a estimé qu'une déshydratation intense est signe de mauvaises conditions de manutention pendant l'entreposage et d'écoulement insuffisant; c'est pourquoi il convient d'en limiter la proportion. Aucune modification n'est apportée à cet alinéa.

92. Le Comité adopte une proposition des Etats-Unis consistant à ajouter un nouvel alinéa 3.3.4 afin d'indiquer la proportion de chair de poisson hachée dans les blocs surgelés, tel qu'il est stipulé à l'alinéa 6.1.5.

93. Le Comité accepte la proposition de la République fédérale d'Allemagne de faire figurer en Annexe III, Appendice E du Rapport, la méthode de l'Association des Technologistes des Produits de la Pêche de l'Europe de l'Ouest pour la détermination du contenu en chair de poisson hachée dans les blocs surgelés; on demandera aux utilisateurs de donner leur avis sur l'efficacité de cette méthode, et si elle s'avère satisfaisante, elle remplacera celle qui figure actuellement à l'alinéa 7.2.6.

### Additifs Alimentaires

94. La délégation des Etats-Unis a proposé d'inclure la gomme Guar et la gomme de caroube à raison de 5 g/kg au maximum, et elle a présenté la justification technologique de leur utilisation dans les produits.

95. L'Association internationale des producteurs de pectine a suggéré en outre que l'on envisage d'inclure à la liste des additifs: (i) pectine, (ii) carboxyméthyle

cellulose, sel de sodium et (iii) gomme Xanthane, chacun à raison de 5 g/kg, et elle a présenté la justification technologique de leur utilisation dans le produit. Ces informations figurent dans une communication privée adressée au Président du comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, qui a été mise à la disposition du Secrétariat du Codex.

96. La délégation des Pays-Bas signale au Comité que les phosphates prévus à la liste des additifs n'exercent leur rôle de fixateurs de l'eau dans les blocs de filets de poisson surgelés que lorsque le produit est à l'état cru, et qu'ils perdent cette propriété dès que le produit est chauffé. Toutefois, la délégation des Etats-Unis est d'avis que les phosphates conservent leur activité d'agents de fixation de l'eau même après la cuisson des blocs surgelés.

97. La délégation de l'Afrique du Sud propose d'inclure le glutamate monosodique à un taux de 1 g/kg pour exalter la saveur du produit, et elle accepte de fournir au Comité la justification technologique de son utilisation. D'autres délégations s'opposent toutefois à cette proposition.

98. Le Comité est convenu d'inclure les additifs proposés par les Etats-Unis et ceux proposés par l'Association Internationale des producteurs de pectine, et de solliciter des observations quant à l'utilité et à la justification de ces substances et autres additifs inclus dans la norme. Les gouvernements et les organisations internationales concernées seront également priés d'envoyer leurs observations.

99. Après quelques débats sur la méthode d'expression pour le polyphosphate, on est convenu qu'il s'agit de l'ensemble des phosphates naturels et des phosphates ajoutés, de la teneur maximale de  $P_2O_5$  dans le produit fini; (ensemble des phosphates naturels et des phosphates ajoutés); la méthode est donc restée inchangée.

#### Hygiène et manutention

100. Le Comité est convenu de remanier l'ordre des paragraphes de cette rubrique et de placer les prescriptions obligatoires prévues au paragraphe 5.3 avant les autres dispositions (5.1 et 5.2). Il est également convenu de mentionner le Code d'usages pour le poisson haché (CX/FFP 79/4, Rev. 1) actuellement en cours d'élaboration.

#### Etiquetage

101. Le Comité note qu'un grand nombre de délégations proposent de modifier certaines des dispositions figurant sous cette rubrique, mais étant donné que celles-ci sont actuellement révisées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, le Comité ne donne pas suite.

102. On a examiné les conséquences des amendements apportés au paragraphe 2.3 en ce qui concerne la proportion de poisson haché par rapport à celle de filets et eu égard à ces amendements, la délégation des Etats-Unis propose un libellé pour tenir compte des nouvelles dispositions prévues à l'alinéa 6.1.5.

#### Pays d'origine et identification des lots

103. Le Comité prend acte des observations de certaines délégations selon lesquelles la déclaration quant au pays d'origine et à l'identification des lots n'aurait aucune utilité pratique et qu'elle devrait donc être omise. Toutefois, le Comité n'a pris aucune décision à ce sujet, faisant remarquer que ces dispositions sont actuellement à l'étude par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Détermination du contenu net des produits couverts de givre

104. La délégation des Etats-Unis estime que la méthode susmentionnée, telle qu'elle est énoncée à l'alinéa 7.2.2 ne s'applique pas aux blocs de poisson et suggère de mettre au point une nouvelle méthode. Le Comité accepte cette proposition et amende l'alinéa 7.2.2 en conséquence.

Défauts physiques (à l'état décongelé)

105. L'attention du Comité est appelée sur la nécessité de moderniser et d'harmoniser les tableaux des défauts figurant dans les normes pour le poisson (voir ALINORM 79/18, paragraphe 134). La délégation des Etats-Unis présente un compte-rendu détaillé des enquêtes menées dans ce pays pour déterminer les défauts relatifs aux blocs surgelés de filets de poisson. Il ressort de ces enquêtes, telles qu'elles sont présentées dans le document CX/FFP 80/15, que la distribution des défauts que comporte un bloc n'était pas uniforme. En conséquence, si seule une partie du bloc est soumise à un examen, les résultats ne seraient pas réellement représentatifs des défauts. La délégation des Etats-Unis a donc recommandé de soumettre le bloc tout entier à un examen pour déterminer les défauts, et non pas une partie seulement, comme prévu à l'alinéa 7.2.4.

106. D'après de nombreuses délégations, l'examen d'un bloc tout entier, pouvant peser jusqu'à une vingtaine de kilos, serait une opération onéreuse. La délégation du Danemark a fait remarquer que la méthode pour déterminer les défauts ne serait sans doute employée que de temps à autre, à titre de méthode internationale d'arbitrage en cas de litige.

107. Le Comité décide de ne pas amender l'alinéa 7.2.4 et de demander aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées de fournir leurs commentaires sur la recommandation consistant à utiliser un bloc entier pour déterminer les défauts.

Etat d'avancement du Projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, et de chair de poisson hachée et les mélangés de filets et de chair de poisson hachée

108. Le Comité décide de laisser le projet de norme à l'étape 3 de la procédure.

PROJET DE NORME POUR LES BATONNETS ET LES PORTIONS DE POISSONS SURGELES, PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE

109. Le Comité était saisi du projet de norme précité (ALINORM 79/18, Annexe IV) et des commentaires des gouvernements contenus dans le document CX/FFP 80/4 et CX/FFP 80/4, Add.1. Après avoir débattu les points ci-après, le Comité décide d'apporter des amendements à cette norme, tels qu'ils figurent à l'Annexe IV.

Champ d'application

110. Certaines délégations ont estimé que le champ d'application devrait couvrir les produits panés contenant des filets naturels; d'autres étaient d'avis que l'on ne devrait pas les inclure, étant donné que l'utilisation de filets pour la préparation de bâtonnets de poissons et de portions de poissons entraîne des technologies différentes. D'après la délégation du Royaume-Uni, le texte n'énonce pas tout à fait clairement que les filets naturels sont exclus du champ d'application, et il a donc suggéré de le qualifier pour tirer ce point au clair.

111. La délégation du Canada a proposé, et le Comité convient d'inclure dans le champ d'application la déclaration: "destinée à la consommation humaine".

Définition du produit

112. Plusieurs délégations ont pensé que le poids (50 g) des portions de poissons cité dans la norme est supérieur à celui des portions actuellement produites dans leur pays et proposent de le réduire à 20 g. Le Comité est convenu d'apporter cet amendement.

113. Le Comité note que les portions peuvent être de n'importe quelle forme et taille et faciles à distinguer des bâtonnets de poissons, et convient d'amender en conséquence la définition des portions de poissons.

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

114. La délégation des Pays-Bas a estimé que les écarts entre les chiffres présentés par divers pays pour la proportion de chair de poisson des divers types de produits tient peut-être aux différentes méthodologies employées.

115. La délégation du Danemark a déclaré que les catégories dans lesquelles se range le produit à l'étude sont trop nombreuses et propose de les réduire de sept à trois, à savoir: (1) produit pané cru; (2) produit pané partiellement cuit, et (3) produit partiellement cuit enrobé de pâte à frire. Toutefois, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait remarquer que cela poserait un problème, du fait que les différences de poids et de superficie des produits ne permettraient pas d'arriver facilement à des chiffres représentatifs pour les proportions minimales de chair de poisson (constituant la partie centrale).

116. Le Comité note que les proportions de chair de poisson des différents types de produits comme les bâtonnets de poisson, les portions de poisson, etc., varient selon le traitement et préfère exprimer les valeurs des produits tels qu'ils sont présentés aux consommateurs.

117. La délégation des Etats-Unis a appelé l'attention du Comité sur le fait que le pourcentage de chair de poisson dans la partie centrale ne reste pas le même pendant l'entreposage en raison de la migration de l'eau et d'une interaction éventuelle entre la matière grasse et les autres constituants.

118. Le Comité reconnaît qu'une autre méthode appropriée est nécessaire pour déterminer le pourcentage de chair de poisson dans la partie centrale, méthode qui pourrait facilement être adoptée universellement et donner des résultats comparables. La délégation des Etats-Unis a proposé d'adopter la méthode de l'AOAC, et a porté à la connaissance du Comité que cette méthode avait été soumise à un essai en collaboration et qu'elle avait donné des résultats comparables, pouvant donc servir de méthode de référence.

119. Pour finir, le Comité est convenu de placer les produits sous sept rubriques: (i) Bâtonnets de poisson panés crus; (ii) portions de poissons panées crues; (iii) bâtonnets de poissons partiellement panés; (iv) portions de poissons panées partiellement cuites; (v) bâtonnets de poissons enrobés de pâte à frire partiellement cuites; (vi) portions de poissons enrobées de pâte à frire partiellement cuites; et (vii) autres modes de présentation; il approuve aussi les chiffres appropriés pour indiquer la proportion de chair de poisson dans la partie centrale du poids du produit fini.

#### Définition de la transformation

120. Le Comité note que le texte est trop détaillé et il est convenu de supprimer le premier paragraphe étant donné que la plupart des informations qu'il contient sont déjà disponibles dans le Code d'usages pour le poisson congelé enrobé de pâte à frire et/ou pané (CX/FFP 79/8).

121. Le Comité est convenu de mentionner le Code d'usages. La délégation du Canada a proposé, et le Comité accepte, de supprimer le terme "cru" dans la dernière phrase, conformément au paragraphe 77 d'ALINORM 79/18.

#### Présentation

122. Les délégations des Pays-Bas, du Royaume-Uni et de la République fédérale d'Allemagne ont proposé de supprimer de la liste des modes de présentation la rubrique "Autres modes de présentation", du fait que tous les produits figurent désormais à l'alinéa 2.1.2 et ils estiment que pour "autres modes de présentation", il serait très difficile d'arriver à un chiffre approprié pour indiquer le contenu du produit en chair de poissons (constituant la partie centrale).

123. La délégation des Etats-Unis a proposé l'inclusion de la rubrique "Autres modes de présentation", étant donné qu'elle donnerait à l'industrie la possibilité de mettre au point de nouveaux produits.

124. Le Comité est convenu de ne pas supprimer cette disposition.

#### Facteurs essentiels de composition et de qualité

##### Matières premières

125. Le Comité fait sienne la proposition présentée par la délégation des Pays-Bas consistant à supprimer la mention "filets" à l'alinéa 3.1.1 et à harmoniser le texte avec le champ d'application.

##### Enrobage

126. Le Comité décide de modifier la définition "d'enrobage" figurant à l'alinéa 3.1.2, conformément au paragraphe 78 d'ALINORM 79/18.

##### Matière grasse employée pour la friture

127. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a appelé l'attention du Comité sur le fait que l'on pouvait utiliser pour la friture toute matière grasse propre à la consommation humaine qui donne au produit fini les caractéristiques voulues. Le Comité se déclare d'accord et amende le libellé qui figure à l'alinéa 3.1.3 en conséquence.

##### Produit fini

128. Le Comité convient d'introduire un nouveau paragraphe, "Ingrédients facultatifs", analogue à celui qui figure dans la norme pour les maquereaux et les chinchards en conserve (ALINORM 79/18, Annexe II), afin d'inclure les épices, les huiles d'épices, les extraits de paprika, de curcuma, de cacao, etc. En conséquence, on a supprimé ces substances de la liste des additifs alimentaires.

### Additifs alimentaires

129. D'après de nombreuses délégations, la liste des additifs est plutôt longue et contient des additifs aussi bien pour (i) la chair de poisson (constituant la partie centrale) que pour (ii) l'enrobage (pâte à frire et panure).

130. Le Comité se déclare d'accord et accepte de séparer les additifs de la liste comme étant destinés à être utilisés (i) pour la chair de poisson (constituant la partie centrale), et (ii) pour l'enrobage. La liste des additifs actuellement à l'étude pour la norme relative aux blocs surgelés de filets de poisson, qui est en cours d'élaboration, a fourni au Comité les informations nécessaires pour regrouper les additifs destinés à la chair de poisson (constituant la partie centrale), permettant ainsi d'établir deux catégories.

131. D'après certaines délégations, l'utilisation d'agents colorants dans la pâte a pour but de la rendre plus agréable à l'oeil et suggèrent qu'ils soient supprimés du fait que l'on ne peut pas les justifier du point de vue technologique. Toutefois, le Comité décide de ne pas supprimer les agents colorants, étant donné que d'après lui, l'utilisation d'agents colorants dans la pâte est susceptible d'améliorer la qualité organoleptique du produit et de répondre aux exigences du consommateur.

132. Le Comité convient de garder la liste complète d'additifs dont il était saisi et de prier les pays producteurs de fournir une justification technologique de l'utilisation de tous les additifs qu'ils ont demandés.

133. Le Comité est également convenu de supprimer les aromatisants naturels de la liste des additifs, du fait qu'ils font désormais partie des ingrédients facultatifs. On a gardé sur la liste le glutamate monosodique qui peut servir pour améliorer la saveur de la pâte.

### Hygiène

134. Le Comité décide de réorganiser l'ordre des paragraphes existants pour placer les dispositions obligatoires avant les autres.

### Etiquetage

135. La délégation du Canada a estimé qu'il est obligatoire de la part du producteur d'informer le consommateur sur les espèces de poissons utilisées pour la préparation des portions ou des bâtonnets de poissons, et a proposé de remplacer le terme "peut" à l'alinéa 6.1.2 par le terme "doit".

136. Le Comité a été informé par le Secrétariat que l'inclusion du terme "doit" dans la disposition en question rendait cette dernière obligatoire, mais que les pays pouvaient, s'ils n'étaient pas d'accord avec cette disposition, exprimer une dérogation spécifique dans leur déclaration d'acceptation.

137. Le Comité est convenu de remplacer "peut" par "doit", mais de ne pas éliminer les crochets.

138. D'après les délégations du Canada et de la République fédérale d'Allemagne, lorsque les produits sont préparés à partir de chair de poisson hachée, de filets de poissons entiers ou d'un mélange des deux, l'étiquette doit obligatoirement le déclarer et ils ont proposé de remplacer le terme "peut" par le terme "doit" à l'alinéa 6.1.5. Toutefois, le Comité décide de ne pas amender le texte, mais convient d'éliminer les crochets.

139. La délégation d'Afrique du Sud a proposé de supprimer l'alinéa 6.1.6 du fait que les produits préparés à partir de matières premières dont les arêtes intramusculaires n'ont pas été enlevées ne peuvent absolument pas répondre aux prescriptions énoncées dans le tableau des défauts pour ce qui est des arêtes. Toutefois, le Comité décide de ne pas amender le texte.

140. La délégation de la Suède a suggéré d'inclure un nouveau paragraphe 6.7 pour fournir des informations sur les conditions d'entreposage. D'autres délégations ont

estimé qu'il faudrait aussi fournir des renseignements sur le marquage de la date. Le Comité accepte les propositions sus-mentionnées, et il est convenu d'inclure un nouveau paragraphe 6.7 une fois qu'il sera élaboré.

#### Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

141. Le Comité convient d'inclure un nouveau paragraphe 7.4 concernant l'estimation de la proportion de chair de poisson (constituant la partie centrale) dans les bâtonnets et les portions de poissons et d'amender en conséquence le paragraphe relatif à la classification des unités défectueuses, avec mention du tableau des défauts.

#### Appendice A

##### Petite friture

142. Le Comité note que pour la petite friture la profondeur de la couche d'huile est la prescription la plus importante et il est convenu de supprimer la mention relative au diamètre de la poêle à frire. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a porté à la connaissance du Comité que des travaux ultérieurs étaient en cours sur les techniques de petite friture (voir document de séance "Méthodes de cuisson pour le poisson surgelé").

##### Grande friture

143. La délégation d'Afrique du Sud a fait remarquer que n'importe quel type de friteuse se prête à cette méthode. En conséquence, le Comité est convenu de ne pas spécifier "aluminium".

##### Grillage

144. Le Comité est convenu de supprimer les mentions relatives aux degrés de chaleur.

#### Appendice B

##### Dimensions irrégulières

145. Plusieurs délégations ont appelé l'attention du Comité sur le fait que les dimensions irrégulières mentionnées s'appliquent à deux types de modes de présentation seulement - 2.2(i) et 2.2(iii). Le Comité est convenu d'amender cette disposition pour inclure ces informations.

##### Unités endommagées (autres que les unités brisées ou crevassées)

146. On a supprimé la dernière partie de la phrase comme étant superflue.

##### Arêtes

147. Le Comité est convenu d'harmoniser le texte figurant sous cette rubrique avec celui énoncé dans la norme pour les blocs surgelés de filets de poissons.

#### Appendice C

148. Le Comité est convenu de remplacer le chiffre "6" qui figure sous la rubrique "Catégorie de défauts graves" par le terme "Défectueuses" pour harmoniser la terminologie avec celle d'autres tableaux des défauts faisant partie de normes pour des produits analogues, et pour indiquer une quantité plus uniforme de matière première soumise à un examen, par rapport aux dimensions du produit disponible.

##### Etat d'avancement de la norme

149. Le Comité note que la présente norme et la norme pour les blocs surgelés de filets de poissons sont étroitement apparentées et devraient progresser de pair d'une étape à l'autre de la procédure, et par conséquent, il décide de maintenir le projet de norme à l'étape 3 de la procédure.

EXAMEN DES PROJETS DE CODE D'USAGES\*

150. A la demande du Comité, un Groupe de travail ad hoc comprenant des membres des délégations du Canada, du Danemark, de la Finlande, de la République fédérale d'Allemagne, d'Inde, d'Irlande, des pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, d'Afrique du Sud, du Royaume-Uni et des Etats-Unis ainsi que des représentants de la FAO - Z.S. Karnicki (Rapporteur) de l'OMS - Dr A. Koulikovskii, se sont réunis sous la présidence de M. C.J. MacGrath (Irlande). Ils ont examiné les divers codes d'usages, à la lumière des commentaires reçus ou communiqués par les représentants des différentes délégations qui ont participé aux réunions du Groupe de travail.

151. Le Groupe de travail est convenu qu'il existait un besoin pressant d'harmoniser ces codes et fait remarquer qu'avec le temps et l'expérience acquise dans ces divers domaines, les recommandations formulées à l'heure actuelle ont beaucoup plus de valeur que celles proposées à l'origine. Il faut donc veiller, au cours du processus d'harmonisation, à ce que les recommandations les plus récentes soient adoptées dans le document final.

152. Eu égard aux Codes d'usages pour le poisson haché et les produits de la pêche congelés enrobés de pâte à frire ou panés, le Comité note que le Groupe de travail ne dispose pas de connaissances spécialisées suffisantes sur l'utilisation des cyclostomes et ne conseille donc pas d'inclure ces espèces dans les Codes.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE POISSON HACHE, A L'ETAPE 3

153. Ce code a été examiné et son libellé a été révisé en fonction des observations formulées par les membres du Groupe de travail.

154. Le Comité partage l'avis du Groupe de travail selon lequel le Code, tel qu'il est rédigé à l'heure actuelle, devrait être présenté à la prochaine réunion du Comité sur l'hygiène alimentaire, pour approbation des dispositions en matière d'hygiène, et si ce Comité ne devait recommander aucune modification substantielle du libellé, le Code devrait être soumis à la Commission à l'étape 5 de la procédure.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES PRODUITS DE LA PECHE CONGELES ENROBES DE PATE A FRIRE OU PANES

155. Ce code a été examiné et le libellé a été révisé en fonction des observations formulées par les membres du Groupe de travail.

156. Le Comité, comme le Groupe de travail, estime qu'avec le démarrage des travaux pour l'élaboration du Code en question, les produits doivent désormais répondre à des prescriptions d'hygiène encore plus strictes que par le passé, exigeant des techniques plus perfectionnées qu'auparavant. Ces dernières demandent la préparation de recommandations détaillées pour garantir la qualité élevée de production et de conservation du produit fini, désormais exigée.

157. Le Comité reconnaît également que le paragraphe 4.5, Programme de contrôle de la qualité, demande à être soigneusement étudié, du fait que les propositions qu'il contient peuvent avoir des conséquences de grande portée.

158. Le Comité décide de placer ce paragraphe tout entier entre crochets et de le soumettre à l'étude ultérieure des gouvernements dont les observations seront examinées par le Comité lors de sa prochaine session.

159. On est également convenu que la version révisée du Code devrait être soumise à l'examen du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, dont l'attention devrait être appelée sur le paragraphe en question.

---

\* Les codes d'usages révisés durant la session seront publiés séparément après avoir été étudiés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES CRABES A L'ETAPE 3

160. Le Groupe de travail a étudié le document de travail préparé par le Service de la production et de la commercialisation du poisson de la Division des industries de la pêche de la FAO, ainsi que les versions révisées contenues dans les documents CX/FFP 80/7 et 80/8 et le document de séance CX/FFP 80/9 préparé par les Etats-Unis, et on a révisé le document en conséquence, en tenant compte des points de vue exprimés par les représentants des diverses délégations présentes.

161. Le Comité accepte la proposition de la Nouvelle-Zélande d'élargir le champ d'application du Code pour inclure les étrilles rouges Nectocarcinus - et les étrilles communes - Ovalipes catharus.

162. Le Groupe a examiné la nécessité d'inclure des critères microbiologiques dans la section V - Spécifications applicables au produit fini - mais n'a pas appuyé cette inclusion à l'unanimité.

163. D'après la délégation du Royaume-Uni, le fait de donner des valeurs numériques aux tolérances microbiologiques, risque d'induire en erreur, en raison des problèmes d'échantillonnage et des différentes méthodologies analytiques et interprétations des résultats. En outre, du fait qu'il n'existe aucun facteur épidémiologique prouvant la nécessité d'établir des tolérances numériques, ces critères risquent de masquer le but principal des prescriptions d'hygiène, à savoir de garantir l'application de pratiques convenables de fabrication et de transformation.

164. Après avoir débattu la question, le Comité accepte la recommandation du Groupe de travail de soumettre la version révisée du code à la prochaine réunion du Comité sur l'hygiène alimentaire, et il décide que si le Comité ne recommande pas d'y apporter des modifications de fond, le code sera soumis à la Commission à l'étape 5 de la procédure.

APPENDICE DU CODE D'USAGES POUR LE POISSON SALE

"METHODES OBJECTIVES POUR MESURER ET DETERMINER LA QUALITE DU PRODUIT FINI PENDANT L'ENTREPOSAGE DE LONGUE DUREE DU POISSON"

165. Le Comité note que le document précité a été amendé par la Finlande depuis son examen initial par un groupe de travail qui s'est réuni pendant la treizième session du Comité (voir ALINORM 79/18, par. 126), mais que l'on n'avait pas encore demandé aux gouvernements de se prononcer sur les questions suivantes:

- Est-il nécessaire d'élaborer des méthodes pour contrôler les produits séchés salés ?
- Quelles autres méthodes pourrait-on proposer pour vérifier et déterminer la qualité du poisson salé ?
- Est-il nécessaire d'étendre l'appendice proposé à des espèces autres que le hareng ?

166. On a décidé de renvoyer l'examen de l'Appendice en attendant que les gouvernements aient pu donner leur avis.

CODE D'USAGES POUR LES CEPHALOPODES

167. Le Comité a été informé par le représentant du Département des pêches de la FAO que l'on avait élaboré et récemment révisé un Code d'usages pour les céphalopodes. Ce Code devait être terminé à la fin de juin 1980 après avoir été révisé une deuxième fois et harmonisé avec d'autres codes, et soumis à l'examen du Comité lors de sa prochaine session.

168. Outre ce code d'usages, le Département des pêches prépare actuellement une étude technique sur les méthodes modernes de manutention et de transformation des céphalopodes.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GADIDES SALES ET SECHES

169. Le Comité était saisi du document précité préparé par la Norvège. Après de brefs débats, le Comité décide de faire circuler le document à titre d'avant-projet de norme pour les gadidés salés et séchés, afin d'obtenir les observations des gouvernements à l'étape 3 de la procédure (voir Annexe V).

170. Le Comité remercie le Klippfisknaeringens Relamefond d'avoir mis en exposition les produits que couvre la norme et projeté un film sur la prise et la transformation des gadidés.

HARMONISATION DES NORMES RECOMMANDEES INTERNATIONALES DU CODEX POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES

171. Le Comité était saisi du document CX/FFP 80/14 et du rapport d'un Groupe de travail ad hoc créé pour harmoniser les tableaux des défauts des normes précitées.

172. Les membres du Groupe de travail comprenaient les représentants des délégations et des observateurs ci-après: Canada, Danemark, France, République fédérale d'Allemagne, Islande, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pologne, Afrique du Sud, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique (Rapporteur).

173. Les travaux du Groupe de travail se sont déroulés sous la présidence de M. R.L. Alderton (Royaume-Uni), tandis que M. F.J. King (Etats-Unis) a rempli les fonctions de Rapporteur.

174. Le Comité a réexaminé la version révisée du tableau des défauts et, après quelques débats et amendements, est convenu de soumettre la version révisée proposée pour l'harmonisation de la Norme internationale recommandée pour les filets surgelés de morue et d'aiglefin (CX/FFP 80/14) à l'examen des gouvernements et de reprendre la question à la prochaine session du Comité, sur la base des observations présentées par ces derniers.

175. La version révisée du tableau figure à l'Annexe VII.

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES POUR LES CREVETTES

176. A la demande du Comité, un Groupe de travail ad hoc, comprenant des membres des délégations du Canada, de la République fédérale d'Allemagne, d'Islande, de la Norvège, d'Espagne, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des Etats-Unis et un représentant de l'OMS (Dr. A. Koulikovskii) s'est réuni pour examiner la question susmentionnée et autres points connexes découlant des recommandations formulées lors de la 13<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (ALINORM 79/18, par. 128). Le Groupe a également étudié les recommandations de la 16<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant la nécessité de mettre au point des critères microbiologiques applicables au poisson frais, au poisson congelé, aux crevettes, aux homards, et aux cuisses de grenouilles. Pour finir, le Groupe de travail a examiné l'opportunité de recueillir des données au cas où des critères microbiologiques seraient joints par la suite à l'avant-projet de code d'usages pour les crabes.

177. Lors de la 13<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, un Groupe de travail ad hoc a fait remarquer que "malheureusement, alors que l'on possède de nombreuses données sur les pratiques d'hygiène lors de la transformation en usine et lors de l'importation, il en a été rassemblé très peu suivant les plans d'échantillonnage et les méthodologies mentionnés dans le rapport de la deuxième Consultation FAO/OMS d'experts des spécifications microbiologiques pour les aliments, réunie à Genève en 1977 (EC/Microbiol/77/Report 2)". Le Groupe estimait qu'il devrait disposer des données précitées, au niveau tant de la fabrication que de l'importation, afin de pouvoir établir des comparaisons valables et prendre des décisions objectives. Le Groupe a donc recommandé d'inviter les gouvernements à fournir les données en question, en utilisant les plans d'échantillonnage et les méthodologies contenus ou mentionnés dans le document précité. Les références concernant tous les plans d'échantillonnage et méthodologies ont été jointes par le Secrétariat à la lettre circulaire qui devait

être transmise aux Etats Membres le plus tôt possible après la clôture de la réunion, afin d'obtenir les observations des gouvernements. En outre, on avait insisté sur le fait que, pour les directives, il était indispensable que toutes les méthodes d'analyse microbiologiques et d'échantillonnage soient appliquées dans des usines répondant aux prescriptions d'hygiène prévues dans le Code d'usages pour les crevettes. Toutes les données devaient être renvoyées au Secrétariat du Codex dans les six mois précédant la réunion suivante du Comité du Codex pour le poisson et les produits de la pêche, comme prévu dans le document CL 1979/34, publié à ce sujet en septembre 1979.

178. Le Groupe de travail a noté qu'aucune réponse à cette demande n'a été reçue des gouvernements jusqu'à présent.

179. La Deuxième Consultation FAO/OMS d'experts a recommandé de joindre au Code d'usages international recommandé pour les crevettes congelées, cuites, prêtes à la consommation, les spécifications microbiologiques suivantes: bactéries mésophiles aérobies par g, N = 5, C = 2, m = 105, M = 106; Staphylococcus aureus par g, N = 5, C = 2, m = 500, M = 5 000; et Salmonella N = 5, C = 0, m = 0. La délégation des Etats-Unis a estimé que les spécifications pour Staphylococcus aureus et Salmonella n'étaient pas assez strictes étant donné que le produit à l'étude était souvent ingéré sans subir de traitement thermique ultérieur. Elle a donc suggéré de modifier les spécifications pour Staphylococcus aureus et pour Salmonella comme suit: N = 5, C = 2, m = 10, M = 100 et N = 30, C = 0, m = 0 respectivement.

180. Il ressort des données des Etats-Unis, fondées sur le Protocole agréé élaboré au cours de la treizième session, que la totalité des 49 lots (245 unités d'échantillonnage) répondaient aux spécifications, aussi bien recommandées que du pays. En outre, une enquête nationale au niveau du marché a révélé que 99,6 pour cent des 1 464 échantillons ne dépassaient pas les limites recommandées par les Etats-Unis pour Staphylococcus aureus, que 99,1 pour cent contenaient moins de 20 par g, et que 99,6 pour cent étaient inférieures à M = 100. Le plan d'échantillonnage et la méthodologie pour cette dernière donnée s'écartaient légèrement du Protocole susmentionné.

181. Les données provenant du Canada ont montré que 394 lots de produits importés et 1 302 lots de production intérieure répondaient à la spécification recommandée pour Staphylococcus aureus, et qu'un lot de produits importés ne répondait pas à celle recommandée pour Salmonella. Tous les lots de production intérieure répondaient aux spécifications. Les microorganismes aérobies mésophiles n'étaient pas inclus dans les données du Canada qui ont été recueillies sur une période de deux ans, entre septembre 1977 et août 1979, et analysés au moyen d'une méthodologie s'écartant légèrement de celle suggérée durant la 13<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche.

182. Tous les autres membres du Groupe de travail représentant des délégations de pays producteurs ont déclaré que des données microbiologiques étaient disponibles, mais que leur présentation ne répondait pas au protocole et aux méthodologies recommandés lors de la 13<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche. La Thaïlande a signalé que les données de ce pays portaient principalement sur les crevettes crues. Des pays importateurs, tels que la République fédérale d'Allemagne, la Norvège et le Royaume-Uni, avaient également recueilli des données, mais dont la présentation, ici aussi, ne satisfait pas nécessairement aux besoins du Groupe de travail.

183. Le Groupe de travail a noté que de toute évidence, rares étaient les cas d'intoxication alimentaire directement imputables aux crevettes congelées, cuites, prêtes à la consommation. Les membres représentant le Canada, le Royaume-Uni et les Etats-Unis ont signalé que leurs pays font appel à des directives/spécifications/normes microbiologiques nationales pour l'examen de ces produits importés. Plusieurs pays se servent de spécifications, dont celles concernant E. coli, pour le rejet de produits de la pêche cuits, aussi bien importés que de production intérieure. Le Groupe de travail a reconnu que les "critères microbiologiques" élaborés par la Consultation d'experts devraient être utilisés à titre consultatif de pair avec le Code d'usages pour permettre aux pays producteurs de surveiller en permanence la production.

184. D'après le Royaume-Uni, les critères microbiologiques numériques ne sont pas rentables au niveau de l'importation. La délégation de ce pays a souligné qu'ils devraient être utilisés au niveau de la production. Il s'agit là d'une question qui concerne l'industrie de transformation et, c'est pourquoi, elle estime que des critères microbiologiques numériques ne devraient pas être joints au Code d'usages en cause.

185. En raison de l'absence de données comparables, le Groupe de travail a recommandé de recueillir des informations supplémentaires au niveau de la production dans les usines qui répondent aux prescriptions du Code d'usages pour les crevettes. On a prié la FAO/OMS d'expédier une lettre circulaire demandant aux gouvernements de participer à la collecte de données au moyen du protocole et des méthodologies évoqués plus haut, et d'inclure dans la lettre des instructions précises. Les gouvernements sont priés de transmettre toutes les données, aux fins de compilation et de récapitulation à M. E.S. Garrett, Director, National Seafood Quality and Inspection Laboratory, National Marine Fisheries Service, NOAA, U.S. Department of Commerce, P.O. Drawer 1207, Pascagoula, Miss., Etats-Unis 39567, avec copie adressée au Dr Alex Koulikovskii de l'OMS. Le Canada, l'Islande, la Norvège, la Thaïlande et les Etats-Unis ont indiqué qu'ils étaient disposés à participer à l'enquête et la République fédérale d'Allemagne et le Royaume-Uni communiqueront leur décision à ce sujet par la suite du fait qu'à titre de pays importateurs, ils ne peuvent pas nécessairement savoir si la transformation a été effectuée conformément aux bonnes pratiques de fabrication décrites dans le Code d'usages.

186. Le Groupe de travail a noté et donné son plein appui aux "Principes généraux pour l'établissement de critères microbiologiques alimentaires", tels qu'ils ont été amendés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Le Groupe de travail n'a pas voulu se prononcer prématurément sur les débats concernant l'opportunité d'élaborer des critères microbiologiques pour un produit alimentaire donné. Toutefois, il a estimé que les produits de la pêche crus cités à l'alinéa 6.1.(4) (poissons frais, poissons congelés, crevettes, homards et cuisses de grenouilles) du rapport du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire ne méritent pas la priorité en ce qui concerne l'examen de la nécessité d'établir de tels critères. A cet égard, le Groupe de travail a recommandé de tenir compte du chapitre 11 du Rapport de la Deuxième Consultation FAO/OMS d'experts des spécifications microbiologiques pour les aliments, qui, à son avis, comporte une liste plus pertinente de denrées alimentaires (à savoir, chair de crabes cuite congelée, et homards cuits congelés, et autres produits apparentés), méritant d'être considérés.

187. Le Groupe de travail a appelé l'attention du Comité sur les différences qui existent entre les définitions des critères microbiologiques qui figurent dans le rapport de la 16<sup>e</sup> session du Comité sur l'hygiène alimentaire (paragraphe 6.1 et amendements apportés à l'Appendice II, paragraphe 2.1 et alinéa 2.1.1 et paragraphe 2.2, alinéas 2.2.1 et 2.2.2) et celles de la Deuxième Consultation FAO/OMS d'experts des spécifications microbiologiques pour les aliments (EC/Microbiol/77/Report 2). Il faudrait désormais appliquer les définitions énoncées dans le premier document.

188. Le Comité accepte les recommandations du Groupe de travail selon lesquelles les gouvernements devraient recueillir des données, conformément au protocole et aux méthodologies applicables aux crevettes cuites prêtes à manger et à la chair de crabe cuite congelée, afin d'examiner la possibilité de les incorporer dans le Code d'usages pour les crabes.

#### POSSIBILITE D'ELABORER UNE NORME POUR LES BLOCS CONGELES DE POISSONS ENTIERS, ETETES ET EVISCERES

189. Le Comité a examiné un document de base préparé à ce sujet par l'Australie en collaboration avec la Nouvelle-Zélande, le Pérou, l'Afrique du Sud et les Etats-Unis.

190. Au moment d'introduire le document, la délégation australienne a fait remarquer au Comité que la large catégorie englobée par l'étude constitue une denrée alimentaire extrêmement importante, aussi bien au niveau de la production mondiale qu'au niveau

du commerce international, et que les produits étaient transformés individuellement et sous forme de blocs congelés de poissons entiers, étêtés et éviscérés.

191. D'après le document, il serait possible d'élaborer une norme générale pour ces produits, mais le Comité devrait examiner la question pour déterminer si la norme devrait porter uniquement sur les poissons destinés à la consommation humaine directe, ou s'étendre à tous les produits, indépendamment de leur utilisation finale.

192. Une annexe proposant les dispositions communes d'une norme pour les poissons congelés, entiers, étêtés et éviscérés était jointe au document.

193. Au cours des débats qui ont suivi, certaines délégations ont mis en cause l'opportunité d'élaborer une norme qui, en raison des nombreuses espèces toujours plus variées, risquent de restreindre plutôt que de promouvoir le commerce international.

194. Toutefois, le Comité note que plusieurs pays ont déjà entrepris la normalisation au niveau national de ces produits dans le but d'accroître le commerce et pour mieux protéger le consommateur. Le Comité reconnaît que l'on risque de se heurter à des difficultés pour l'élaboration d'une norme commune englobant de nombreuses espèces différentes, mais il estime qu'il existe de très bonnes raisons pour étudier de plus près la possibilité d'élaborer cette norme et décide de réexaminer la question lors de sa prochaine session. Le document de base figure à l'Annexe VI du présent rapport.

#### CONCENTRES DE POISSONS DE QUALITE ALIMENTAIRE

195. Le Comité note que cette question a été débattue lors de la 13<sup>e</sup> session de la Commission (voir ALINORM 79/38, par. 367 et par. 33 du présent rapport), mais que le temps avait fait défaut pour préparer un document de base afin de soumettre à l'étude du Comité la nécessité d'un Code d'usages pour les concentrés de qualité alimentaire.

196. Le Comité a été informé par la délégation de la Thaïlande que ce type de produit était utilisé aux fins de consommation alimentaire dans ce pays, et que l'on espérait en entreprendre la production au niveau industriel, étant donné qu'on espérait que la qualité d'une quantité importante de petits poissons, représentant au total 40 pour cent de la prise annuelle de 2,2 millions de tonnes de la Thaïlande, pourrait se prêter à la transformation en concentrés protéiques de qualité alimentaire.

197. Des travaux sur l'acceptabilité de produits répondant aux critères définis dans la directive No. 9 du PAG (Protein Advisory Group) pour les C.P.P. de type B ont été effectués en Thaïlande avec la coopération des Etats-Unis. Les essais qui ont été menés ont révélé que les CPP de type B pourraient être éventuellement utilisés aux fins suivantes:

1. ingrédient principal dans la préparation des aliments,
2. complément protéique,
3. matière première pour la production de sauce à base de poisson.

198. Les résultats ont clairement fait ressortir que les C.P.P. de type B sont très bien acceptés lorsqu'ils sont préparés à titre d'ingrédient principal dans les programmes d'alimentation scolaire; que leur utilisation comme complément protéique est limitée dans le cas de certains aliments pour des raisons d'incompatibilité organoleptique, mais qu'il est possible de les incorporer à raison de 2 à 10 pour cent; et qu'ils pourraient être utilisés comme matière première pour la production de sauce à base de poisson après modification mineure de la transformation initiale.

199. D'après la délégation de la Thaïlande, les C.P.P. de type B pourraient être largement utilisés dans ce pays et dans les pays voisins et les études dans ce domaine se poursuivent. En raison de la nécessité de protéger la santé du consommateur, on a demandé au Comité d'examiner la possibilité d'élaborer un Code d'usages.

200. L'observateur de l'Association internationale de fabricants de farine de poisson (AIFFP) a signalé au Comité qu'en raison des tests d'acceptabilité prometteurs, le Gouvernement norvégien avait entrepris l'élaboration de règlements pour répondre aux

exigences en matière d'hygiène et de bonnes pratiques de fabrication et que, depuis 1972, les C.P.P. font l'objet d'un règlement et d'un Code d'usages fondés sur la directive No. 9 du PAG. D'autres pays ont commencé à s'intéresser à la mise au point de règlements pour protéger le consommateur des produits qui ne répondent pas aux normes et la FAO est convenue que le Groupe scientifique de l'AIFFP devrait étudier la question et préparer un document de base sur les aspects hygiéniques et nutritionnels des C.P.P. pour le soumettre à la réunion d'un Groupe de travail mixte FAO/AIFFP qui devait avoir lieu en octobre 1980.

201. Le Comité reconnaît que, bien que la production actuelle de C.P.P. soit limitée, les utilisations potentielles de ce produit sont considérables. La délégation de la Thaïlande est convenue de collaborer avec l'AIFFP pour élaborer un document qui, outre les aspects hygiéniques et nutritionnels des C.P.P., porterait également sur la production, le commerce et la consommation.

202. Le Comité est convenu de renvoyer l'examen de la nécessité d'un Code d'usages jusqu'à la prochaine session, lorsque le document de base sera disponible.

#### AUTRES QUESTIONS

##### Teneur en arsenic du poisson et des produits de la pêche

203. La délégation de la Norvège a porté à la connaissance du Comité les résultats obtenus récemment par l'Institution gouvernementale des vitamines (Bergen) sur la teneur en arsenic d'une gamme de produits examinés par cette Institution.

204. Le Comité note, que dans de nombreux pays, des règlements prévoient des tolérances maximales de 0,5 à 2,0 mg/kg d'arsenic dans le poisson et les produits de la pêche et qu'un certain nombre de produits examinés dépassaient sensiblement ces niveaux. Toutefois, cet élément était présent sous une forme facile à éliminer et ne présentait donc pas de risque toxicologique.

205. Le Comité note également que le Royaume-Uni rassemble actuellement des données pour réviser ces règlements alimentaires en ce qui concerne la teneur en arsenic, et publiera un rapport à cet égard par la suite.

##### Groupe de travail sur la procédure proposée pour l'introduction de nouvelles espèces à l'étape 9

206. Le Comité rappelle les débats qui se sont déroulés à ce sujet lors de sa dernière session (voir ALINORM 79/18, par. 111 et par. 27 du présent rapport) et signale que pendant sa 13<sup>e</sup> session, la Commission était convenue d'adopter la procédure proposée (ALINORM 79/38, par. 337-339).

207. Le Comité reconnaît que les recherches en matière d'exploitation de nouvelles ressources halieutiques se traduiront non seulement par un nombre croissant de demandes d'inclusion d'espèces apparentées dans les normes existantes, mais exigeront aussi l'étude de la mise au point de critères pour l'évaluation de qualités organoleptiques communes avant de proposer d'inclure dans les normes à l'étape 9 des espèces qui sont étroitement liées du point de vue taxonomique, et décide de nommer un Groupe de travail à une date ultérieure pour étudier la question.

208. La délégation des Etats-Unis a signalé au Comité que depuis sa dernière session, les travaux avaient sensiblement progressé dans ce pays en matière de méthodologie et de système de points de pénalisation utilisé par des laboratoires désignés par le Comité pour évaluer de nouvelles espèces, et qu'il est donc temps pour le Groupe de travail de se réunir afin de définir la procédure d'incorporation aux fins du Codex. Le Gouvernement des Etats-Unis est disposé à patronner ce Groupe de travail et les dispositions nécessaires à cette fin seront prises par la suite.

Commission économique pour l'Europe

Consultation d'experts sur la normalisation du poisson de mer frais et réfrigéré

209. On a signalé au Comité que le Groupe de travail sur la normalisation des denrées alimentaires périssables convoquera une réunion d'experts pour examiner la normalisation des produits susmentionnés, qui se tiendra le 30 juin 1980 au Palais des Nations à Genève.

210. La Consultation dispose déjà de la documentation de base sur les travaux du présent Comité.

Activités futures

211. Le Comité note que le programme de travail pour la prochaine session est déjà complet; on n'a avancé aucune proposition de travaux supplémentaires.

Date et lieu de la prochaine réunion

212. Le Comité note que sa prochaine réunion aura lieu au début de 1982. Le lieu et la date exacts de la réunion seront fixés de concert par la Commission du Codex Alimentarius et le Gouvernement norvégien.

---

ALINORM 81/18

ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

E.Sisti  
JEFA. Departamento control de Calidad  
Subsecretaria de Pesca  
Ministerio Economia  
Calle F - Frente Banquina  
Puerto Mar del Plata

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

**BELGIUM**  
**BELGIQUE**  
**BELGICA**

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

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

E.P.do Valle Zogbi  
Veterinarian  
Division of Inspection of  
Fish and Fishery Products  
DIPOA-Ministry of Agriculture  
Ed.Venancio 2.000  
Bloco 60-3<sup>o</sup> Andar  
Brasilia-DF

**CANADA**

R.M.Bond  
A/ Director  
Inspection and Technology  
Branch  
Fisheries and Oceans Canada  
Department of Fisheries and Oceans  
Ottawa, K1A 0E6

**CANADA (contd.)**

R.J. Bourgue  
Chief, Inspection Division  
Maritimes Region  
Department of Fisheries and  
Oceans  
P.O.Box 550  
Halifax N.S.

B.J. Emberley  
Chief, Inspection, Coordination  
and Enforcement,  
Inspection and Technology Branch  
Department of Fisheries and Oceans  
Ottawa K1A 0E6

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

J.Lightfoot  
Supervisor, Quality Assurance  
National Sea Products Ltd.  
Lunenburg, Nova Scotia

D.R.L.White  
Chief, Inspection and Tech-  
nology Branch  
Newfoundland Region  
Department of Fisheries and  
Oceans  
P.O.Box 5667  
St.John's  
Newfoundland AIC 5X1

**CUBA**

M.Blanco  
Director de Normalizacion  
Ministerio de la Industria  
Pesquera  
Ensenada de Pote y Atares  
La Habana

**ICELAND (contd.)**

S. Dadason  
Chief of Production Technical  
Division Icelandic Freezing  
Plants Co.  
Adalstreati 6  
Reykjavik.

**INDIA  
INDE**

J. Ambat  
Deputy Chief Executive  
Export Inspection Agency  
MADRAS, PIN 600006

**IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA**

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

**JAPAN  
JAPON**

N. Itok  
Technical Official  
Fishery Marketing Division  
Fishery Agency  
1-Chome Kasumigashaki  
Chiyodaku  
Tokyo

A. Murata  
Technical Adviser  
Japan Exporting Frozen Marine  
Products Association  
New Marunouchi Building 6F  
1-5-1 Marunouchi Chiyoda-ku  
Tokyo

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

**NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS**

K. Büchli  
Public Health Officer  
Ministry of Public Health and  
Environmental Hygiene  
Dr. Reyerstr. 10  
2265 BA Leidschendam

J. M. M. Alofs  
Commission for the Dutch Food  
and Agricultural Industry  
Postbus 760  
Rotterdam

H. Houwing  
Chief Institute for Fishery-  
products, TNO  
Dokweg 137  
Ymuiden

D. Tielenius Kruythoff  
Economic officer  
Ministry of Agriculture and  
Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK den Haag

**NEW-ZEALAND  
NOUVELLE ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA**

J. B. Hammond  
Assistant Manager (Processing)  
New Zealand Fishing Industry  
Board  
Private Bag  
Manners St.  
Wellington

A. J. McKenzie  
Attaché (Veterinary)  
New Zealand High Commission  
New Zealand House  
Haymarket  
London SW1Y 4TQ, UK

**NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA**

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

\* Chairman, Président, Presidente

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

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

A.Birch, Civil engineer,  
Inspection Service for Fish  
Products  
Fiskeriministeriets Industritilsyn  
Dronningens Tværgade 21  
DK-1302 Copenhagen K.

J.Sieverts  
Civilengineer  
Bornholms Konserverfabrik A/S  
Sigurdsgade 37-39  
DK-2200 Copenhagen K.

E.Sørensen, Civil engineer  
Den Kongelige Groenlandske  
Handel  
Strandgade 100  
DK-1004 Copenhagen K

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Dr. K. Salminen  
Head of Food Bureau  
National Board of Trade  
and Consumer Interests  
Haapaniemenkatu 4 B  
00530 Helsinki 53.

Eeva Eklund  
Head of Biochemical Section  
Finnish Customs Laboratory  
Teknikantie 13  
02150 Espoo 15

Dr. M. Kiesvaara  
Research Officer  
Research Center of Finland  
Biologinkuja 1  
02150 Espoo 15

P. Valkeisenmäki  
M. Sc.  
Valio  
P.O.Box 390  
00101 Helsinki 10.

FRANCE  
FRANCIA

Dr. F. Soudan  
Chef de Service et Technologie  
et des Contrôles  
Institut Scientifique et  
Technique des Pêches Maritimes  
B.P. 1049  
44037 Nantes.

Y.Lagoin  
Inspecteur Vétérinaire en Chef  
44 boulevard de Grenelle  
75732 Paris Cedex 15

GERMANY Fed.Rep.of  
ALLEMAGNE, Rep.f.d'  
ALEMANIA, Rep. Fed. de

H.Hesse  
Diplom Volkswirt  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsten  
Postfach  
D-5300 Bonn.

Dr. N. Antonacopoulos  
Wissenschaftlicher Direktor  
Bundesforschungsanstalt für  
Fischerei/Federal Research  
Center for Fisheries  
Palmaille 9  
D-200 Hamburg 50

Dr. K.Gerigk  
Director and Professor  
Federal Health Office  
Postbox  
D-1000 Berlin 33.

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

ICELAND  
ISLANDE  
ISLANDIA

Dr. Grimur Valdimarsson  
Chief of Microbiological Division  
Icelandic Fisheries Laboratories  
Skulegata 4, Reykjavik

H. Thorsteinsson  
Chief Quality Control  
Samband of Iceland  
Fish Products Division  
Sambandshus  
Reykjavik.

NORWAY (contd.)

S.Skilbrei  
Director  
Norwegian Government Quality  
Control Service for Fish and  
Fishery Products  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185  
N-5001 Bergen

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

Brita Brandtzæg  
Chief of Section  
Norwegian Codex Alimentarius  
Committee  
P.O.Box 8139  
Dep. Oslo 1

H.Pedersen  
Managing Director  
The Norwegian Canner's Association  
P.O.Box 327  
4001 Stavanger

Jan Fredriksen  
Laboratoriesjef  
Hyggeveien 4  
9600 Hammerfest

K.Friis  
Consultant  
Director of Fisheries  
P.O.Box 185-186  
5001 Bergen

J.Gjerde  
Chief of Section  
Central Laboratory  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185  
N-5001 Bergen

P.Haram  
Counsellor  
The Royal Ministry of Fisheries  
Oslo-Dep.  
Oslo 1

P.D.Iversen  
Consultant  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185  
N-5001 Bergen

NORWAY (contd.)

J.Muri  
Director  
P.O.Box 348  
N-6001 Alesund

T.Kvande-Pettersen  
Manager  
Industrilaboratoriet A/S  
Storkaia 4  
N-6500 Kristiansund N.

Stener Størkson  
Consultant  
Directorate of Fisheries  
P.O.Box 185-186  
N-5001 Bergen

O.Chr.Sunsvold  
Director  
The official Norwegian Quality  
Control  
Institute for Canned Fishery  
Products  
P.O.Box 324  
4001 Stavanger

B.Aalvik  
City Veterinary  
Health Council  
Engen 39  
5000 Bergen

PERU  
PEROU

G.Burga  
General Manager  
CERPER  
P.O.Box 271  
Callao (4)

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

E.Kordyl  
Fish Processing Technologist  
Sea Fisheries Institute  
Gdynia

PORTUGAL

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

A.Oliveira  
Tecnico, Veterinary  
Instituto Portugues Conservas  
de Peixe  
Av. 24 de Julho 76  
1200 Lisboa

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA

P.Garcia Gonzalez  
Jefe de la Seccion de Control  
de Productos Alimenticios y  
Alimentarios  
Ministerio de Sanidad y  
Seguridad Social  
Paseo del Prado, 18-79 Planta  
Madrid

J.Fernandez Espinosa  
Jefe Servicio Inspection-y-  
Normalization  
Ministerio de Comercio  
Paseo Castellana 16  
Madrid 1

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Ph.D.Arne Sjøqvist  
The National Food Admini-  
stration,  
Box 622  
S-751 26 Uppsala

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

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

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

THAILAND  
THAILANDE  
THAILANDIA

Bung-orn Saisithi  
Director Fishery Technological  
Development Division  
Department of Fisheries  
Rajadammeon Ave.,  
Bangkok

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

C.F.Phipps  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture  
Fisheries & Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1 P2AE

I.M.V.Adams  
Principal Scientific Officer  
Food Science Division MAFF  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1P 2AE

R.L.Alderton  
Higher Executive Officer  
Ministry of Agriculture  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1

A.E.Bishop  
Fish Supplies Manager  
U.K.A.F.F.P.  
Birds Eye Foods Ltd.  
Station Avenue  
Walton-on-Thames  
Surrey KT12 INT

R.Sawyer  
Superintendent, Food and  
Nutrition  
Laboratory of the Government  
Chemist  
Cornwall House  
Stamford St.  
London SE1 9NQ

Dr. R. Alderslade  
Medical Officer  
Department of Health and  
Social Security  
Alexander Fleming House  
London, S.E.1.

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

J.R.Brooker  
Seafood Quality and Inspection  
Division, National Marine  
Fisheries Service  
US Department of Commerce  
Washington DC 20235

L.M.Beacham  
National Food Processors  
Association  
1133 20th St. N.W.  
Washington DC 20036

Dr. W.Henry  
Castle and Cook  
50 California Street  
San Francisco, California

P.Heggelund  
National Food Processor Aswan  
1600 South Jackson Street  
Seattle, Washington 98144

F.Jermann  
Staff Sea Food Consultant  
Bumble Sea Foods  
P.O.Box 60  
Astoria, Oregon 97103

R.Kershaw  
Assistant Director, Quality  
Control  
The Gorton Group  
327 Main St.  
Gloucester, Mass. 01930

Dr. F.J.King  
Northeast Fisheries Center  
National Marine Fisheries &  
Service  
Emerson Avenue  
Gloucester, Mass. 01930

E.S.Garrett  
Director  
National Seafood Quality &  
Inspection Laboratory  
P.O.Drawer 1207  
Pascagoula, Miss. 39553

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

R.V.Cano  
Food Technologist  
Division of Food Technology  
Bureau of Foods  
Food and Drug Administration  
200 "C" Street, S.W.  
Washington DC 20204

URUGUAY

J.Rivero  
Chief of Industrial Technology  
Department  
National Fisheries Institute  
Instituto Nacional de Pesca  
Casilla de Correo 1612  
Montevideo

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DE SUD  
SUDAFRICA

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

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

Mc Gregor  
Technical Development Manager  
Sea Harvest Corporation  
P.O.Box 52  
Saldanha 7395

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

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

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (contd.)

A.O.A.C.

R.V.Cano  
P.O.Box 540  
Benjamin Franklin Station  
Washington DC, 20024, USA

I.A.F.F.M.

G. Sand  
Director SSF  
N5001 Bergen, NORWAY

I.I.R.

E.Heen  
Director  
Central Laboratory  
P.O.Box 185  
N-5001 Bergen NORWAY

O.F.C.A.

D.W.Booth  
Hercules Powder Co. Ltd.  
20, Red Lion St.  
London WC IR 4PB  
UNITED KINGDOM

MARINALG INTERNATIONAL

P.Deville  
Secrétaire Général  
46 rue Jacques Dulud  
92202 Neuilly Sur Seine  
FRANCE

SECRETARIAT  
SECRETARIA

FAO

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

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

SECRETARIAT (contd.)

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

WHO

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

PROJET DE REVISION

NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LES SAUMONS  
DU PACIFIQUE EN CONSERVE  
(CAC/RS 3-1969, Rév. 1)  
(Avancé à l'étape 5)

(Les parties révisées sont indiquées par un double trait en marge)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

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

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

2.2 Présentation

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

2.2.1 Modes de préparation

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

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

2.2.2 Modes de présentation

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

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

2.2.2.3 Miettes - saumon haché ou réduit en petits morceaux.

2.2.2.4 Brisures - petits fragments de saumon.

2.2.3 Autres modes de présentation

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

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

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

### 3.2 Ingrédients facultatifs

#### 3.2.1 Sel

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

### 3.3 Transformation

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

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

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

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

### 3.4 Produit fini

#### 3.4.1 Aspect

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

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

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

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

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

#### 3.4.2 Odeur et saveur

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

#### 3.4.3 Texture

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

#### 3.4.4 Arêtes

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

#### 3.4.5 Matières étrangères

Le produit doit être exempt de matières étrangères.

### 3.5 Défauts et tolérances

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

#### 4. HYGIENE

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

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

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

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

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

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

#### 5. ETIQUETAGE

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

##### 5.1 Nom du produit

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

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

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

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

##### 5.2 Liste des ingrédients

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

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

### 5.3 Contenu net

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

### 5.4 Nom et adresse

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

### 5.5 Pays d'origine

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

### 5.6 Identification des lots

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

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

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

### 6.1 Prélèvement d'échantillons pour les tests destructifs

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

#### 6.1.1 Evaluation organoleptique

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

### 6.2 Détermination du contenu net

On déterminera si le contenu net est conforme à la déclaration en établissant la moyenne des résultats obtenus avec chacun des récipients d'un échantillon représentant un lot, à condition que les récipients individuels soient raisonnablement bien remplis.

Mode opératoire

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

## 7. CLASSIFICATION DES UNITES "DEFECTUEUSES"

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

## 8. ACCEPTATION DES LOTS

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

APPENDICE A

TABLEAU DES DEFAUTS POUR LES SAUMONS DU PACIFIQUE EN CONSERVE

I. DESCRIPTION DU DEFAUT	<u>Grave</u>	<u>Majeur</u>	<u>Mineur</u>
A - PARTIES DE TETES, DE QUEUES OU DE NAGEOIRES PARTIES DE VISCERES	-	-	1
B - DEFAUTS DE COLORATION, PEAU - TACHES D'EAU GRAVES TACHES D'EAU MINEURES	-	2	-
C - ODEUR ET SAVEUR ODEUR ET SAVEUR NETTEMENT DEPLAISANTES	défectueuse	-	-
D - TEXTURE CHAIR SPONGIEUSE ALVEOLES	-	-	1
E - DEFAUTS DE COLORATION PLUSIEURS ESPECES DANS UNE MEME BOITE	-	-	1
F - MATIERES ETRANGERES	défectueuse	-	-
G - FAÇON - MORCEAUX DISPOSES EN BIAIS ASPECT DECHIQUETE	-	-	1
H - CONDITIONNEMENT			1

Unité défectueuse

Sera considérée défectueuse toute unité d'échantillon méritant les points de pénalisation indiqués ci-après:

Graves:                   défectueuse  
Majeurs:                   6  
Majeurs + mineurs:      8

-----

ANNEXE III

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE ET LES MELANGES DE FILETS ET DE POISSON HACHE \*  
(renvoyé à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

- a) Les blocs surgelés sont des masses rectangulaires ou d'autres formes régulières de filets de poisson compacts et de morceaux de filets ou de chair hachée ou d'un mélange de filets et de poisson haché préparés à partir:
  - i) de poissons d'une même espèce, ou
  - ii) de poissons d'un mélange d'espèces.
- b) Les filets sont des tranches de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse selon des fentes pratiquées parallèlement à l'arête dorsale, pour en faciliter l'emballage.

\* Voir paragraphe 2.1(c).

- c) La chair de poisson hachée utilisée dans la fabrication des blocs doit être constituée de particules de muscles longs détachés du squelette et essentiellement exemptes d'arêtes et de peau.

## 2.2 Définition de la transformation

Le produit, après préparation appropriée, doit être soumis à un traitement de congélation et doit être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit ne dépassera pas  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. La pratique reconnue qui consiste à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées, et à les soumettre à nouveau au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

## 2.3 Présentation

Le produit doit être présenté en blocs de poisson comprenant:

- 1) Filets
  - i) Avec peau
  - ii) Sans peau
  - iii) Sans peau et sans arêtes
- 2) Filets et chair de poisson hachée
  - i) En proportions naturelles, ne devant pas dépasser (30%) m/m de chair de poisson hachée répartie uniformément dans le bloc.
  - ii) Autres proportions contenant plus de (30%) m/m de chair de poisson hachée.
- 3) Chair de poisson hachée

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 3.1 Matière première

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

### 3.2 Ingrédients facultatifs

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

### 3.3 Produit fini

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

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

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

- a) doit présenter la saveur et l'odeur caractéristiques de l'espèce ou du mélange d'espèces et être exempt de toute saveur et odeur désagréables; et

## 6. ETIQUETAGE

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

### 6.1 Nom du produit

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

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

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

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

6.1.5 Pour les produits cités en 2.3(2)(ii) les proportions relatives de poisson haché et de filets constituant le bloc doivent être indiquées sur l'étiquette.

### 6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, doit figurer sur le carton principal. Sont également applicables les dispositions des paragraphes 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

### 6.3 Contenu net

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

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

### 6.4 Nom et adresse

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

### 6.5 Pays d'origine

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

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

### 6.6 Identification des lots

Chaque carton principal doit porter en permanence une marque en code ou en clair permettant d'identifier l'usine productrice et la date de production.

b) présenter une texture caractéristique de l'espèce ou du mélange d'espèces conditionnées, ne devant être ni spongieux, ni caoutchouteux, ni mou, ni gélatineux, ni coriace, ni granuleux, (voir Appendices B, C et D).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1	<u>Agents de fixation de l'eau (prévention de l'exsudation)</u>	<u>Concentration maximale dans le produit final</u>
4.1.1	Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate de Na ou de K)	5 g/kg exprimés en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , seuls ou en combinaison
4.1.2	Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou K)	
4.1.3	Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphates de N, K ou Ca)	
4.1.4	Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)	
4.2	<u>Antioxygène</u>	
4.2.1	Ascorbate, sels de potassium ou de sodium	1 g/kg exprimé en acide sorbique
4.3	<u>En outre, pour le poisson haché uniquement</u>	
4.3.1	Alginate de sodium	5 g/kg
4.3.2	Gallates d'éthyle et de propyle	0,01 g/kg
4.3.3	Acide citrique et ses sels de Na ou K	1 g/kg
4.3.4	Iso-ascorbate (érythorbate) de Na	3 g/kg
4.3.5	Gomme guar	5 g/kg
4.3.6	Gomme de caroube	
4.3.7	Pectine	
4.3.8	Carboxyméthyl cellulose, sel de sodium	
4.3.9	Gomme xanthane	

5. HYGIENE ET MANUTENTION

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

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

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

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

6.7 Instructions d'entreposage

L'emballage extérieur doit porter des instructions claires pour l'entreposage.

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

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

7.1 Echantillonnage

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

7.2 Examen organoleptique et physique

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

7.2.1 Poids

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

7.2.2 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

(Méthode à élaborer).

7.2.3 Déshydratation (brûlure due au froid) - Chaque bloc échantillon doit être soumis à un examen visant à en déterminer la conformité par rapport aux dispositions de l'alinéa 3.3.2.

7.2.4 Défauts physiques (à l'état décongelé) - Une unité échantillon pesant 1 kg doit être prélevée dans chaque bloc échantillon. Pour les blocs de poisson haché, il faut constituer l'unité échantillon en prélevant au moins quatre échantillons à la sonde en différents endroits du bloc jusqu'à obtention d'un échantillon de 1 kg. Décongeler l'unité échantillon en la plaçant dans un sac pelliculaire qui sera immergé dans un bain-marie agité maintenu à 21°C (70°F) au maximum. Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser légèrement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture du poisson: la décongélation est totale quand on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace. L'échantillon décongelé doit être examiné pour déterminer s'il est conforme aux dispositions de l'alinéa 3.3.2 (voir Appendices B, C et D). Etaler uniformément la chair de poisson hachée sur toute la surface du plateau de façon à obtenir une épaisseur de 1 cm et dénombrer les défauts qui sont visibles à la superficie du poisson sans déplacer les particules individuelles de chair.

7.2.5 Evaluation sensorielle - L'examen de l'odeur, de la saveur et de la texture doit se faire sur un sous-échantillon cuit d'au moins 100 g (ou 4 oz) prélevé dans chacun des blocs échantillons; les sous-échantillons doivent être cuits selon la méthode décrite à l'Appendice A.

7.2.6 Dans les blocs préparés à partir de mélanges de filets et de poisson haché, la proportion de chair hachée doit être déterminée comme suit: décongeler l'ensemble du bloc (comme indiqué à l'alinéa 7.2.4), séparer les filets du hachis et les peser séparément.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

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

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

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

APPENDICE "A"

METHODES DE CUISSON

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

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

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

APPENDICE "B"

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

Déshydratation (brûlure due au froid)

A Intense

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

B Modérée

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

Irrégularité des blocs

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

Arêtes

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

Caillots de sang et défauts de coloration

A Blocs de filets

- i) Tout grumeau ou masse de sang coagulé de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension.
- ii) Tout défaut de coloration important, y compris les meurtrissures et les taches brunes, jaunes et de mélanine de plus de 3 cm<sup>2</sup> et jusqu'à 10 cm<sup>2</sup> inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm<sup>2</sup>.

B Blocs de chair hachée

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

Nageoires ou parties de nageoires

A Blocs de filets

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

B Blocs de chair hachée

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

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

A Blocs de filets

- i) Dans le cas des blocs de filets sans peau, tout fragment de peau de plus de 3 cm<sup>2</sup> et jusqu'à 10 cm<sup>2</sup> inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm<sup>2</sup>.
- ii) Dans le cas des blocs de filets avec peau ou sans peau, tout fragment de membrane noire (paroi abdominale) de plus de 5 cm<sup>2</sup> jusqu'à 10 cm<sup>2</sup> inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm<sup>2</sup>.

B Blocs de chair hachée

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

Parasites

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

Écailles

A Filets avec peau

- i) Toute zone couverte d'écailles de plus de 3 cm<sup>2</sup> et jusqu'à 10 cm<sup>2</sup> inclusivement, puis chaque zone complète de 5 cm<sup>2</sup>.
- ii) Chaque ensemble complet de 5 écailles détachées.

B Filets sans peau

Chaque ensemble complet de 5 écailles détachées.

Odeur et saveur

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

Texture

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

Viscères

Tout fragment d'organes internes.

Matières étrangères

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

Proportion de poisson haché

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

APPENDICE "C"

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

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

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

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

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

**APPENDICE "D"**

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

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

**Catégories de défauts**  
**Graves      Majeurs      Mineurs**

2.    Irrégularités des blocs
- a) déperdition de 2 à 5%, en poids ou nombre **minimum d'unités affectées**      -      -      1
  - b) déperdition de plus de 5%, en poids ou nombre **minimum d'unités affectées**      -      2      -
  - c) chaque déperdition supplémentaire de 10% - en poids ou en nombre d'unités affectées      -      2      -

**ETAT DECONGELE** (unité échantillon de 1 kg pour blocs de moins de 10 kg)  
 (unité échantillon de 2 kg pour blocs de plus de 10 kg)

3.    Couleur
- a) anormalement foncée      **Défectueuse**      -      -
  - b) plus foncée que la couleur caractéristique      -      2      -

4.    Arêtes
- Chaque arête de plus de 5 mm, variante: /Chaque arête de plus de 15 mm de long ou de plus de 1/3 de mm de diamètre/
- 2      -      -

5.    Caillots de sang, défauts de coloration, peau, membrane, écailles, arête dorsale
- a) 10-25 cas      -      -      1
  - b) 26-40 cas      -      2      -
  - c) au-dessus de 40 cas, chaque groupe de 15 cas      -      2      -

6.    Parasites - chaque cas      -      2      -

7.    Matières étrangères - chaque cas      **Défectueuse**      -      -

8.    Matériau d'emballage      2      -      -

**ETAT CUIT** (sous-échantillon de 100 g)

9.    Odeur et saveur franchement désagréables      **Défectueuse**      -      -

10.    Texture
- Chair nettement inadmissible      **Défectueuse**      -      -

**Tolérances maximales admissibles pour les défauts**

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

APPENDICE "E"

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

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

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

-----

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BÂTONNETS ET PORTIONS DE POISSONS  
SURGELES - PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE  
(renvoyé à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les bâtonnets et portions de poissons surgelés préparés à partir de chair de poissons et panés et/ou enrobés de pâte à frire, crus ou partiellement cuits, et destinés à la consommation humaine directe, sans transformation 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 a une conformation telle que sa longueur est au moins le triple de sa largeur. L'épaisseur de chaque bâtonnet ne doit pas être inférieure à 10 mm.

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

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

	<u>% du poids déclaré</u> <u>du produit fini</u>
(i) Bâtonnets panés crus	60
(ii) Portions panées crues	60
(iii) Bâtonnets panés partiellement cuits	50
(iv) Portions panées partiellement cuites	50
(v) Bâtonnets enrobés de pâte à frire partiellement cuits	50
(vi) Portions enrobées de pâte à frire partiellement cuites	50
(vii) Autres présentations	50

2.3 Définition de la transformation

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

2.4 Présentation

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

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

- (a) qu'il se distingue suffisamment des divers modes de présentation prévus dans la présente norme;
- (b) qu'il soit conforme aux autres dispositions de la norme;

- (c) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette, afin de ne pas créer de confusion ni d'induire le consommateur en erreur.

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

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

#### 3.1 Matières premières

##### 3.1.1 Poisson

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

##### 3.1.2 Enrobage

L'enrobage utilisé doit être préparé à partir de substances propres à la consommation humaine.

##### 3.1.3 Matière grasse (huile) employée pour la friture

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

#### 3.2 Produit fini

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

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

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

3.2.3 Le poisson contenu dans le produit doit être:

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

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

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

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

##### 3.2.6 Ingrédients facultatifs

Epices, herbes, condiments d'origine végétale, huiles d'épices. Ces ingrédients doivent être propres à la consommation humaine et ne doivent pas présenter de goût, de saveur ou d'odeur anormaux.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

La concentration maximale dans le produit fini est proportionnelle aux prescriptions citées en 2.2.2.

4.1	<u>Substances ajoutées à la chair de poisson</u>	<u>Concentration maximale dans la partie centrale</u>
	Agents de fixation de l'eau (prévention de l'exsudation)	} 5 g/kg exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , seuls ou en combinaison
4.1.1	Monophosphate, monosodique ou monopotassique (orthophosphate de Na ou de K)	
4.1.2	Diphosphate, tetrasodique ou tetrapotassique (pyrophosphate de Na ou K)	
4.1.3	Triphosphate, pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de Na, K ou Ca)	
4.1.4	Polyphosphate de sodium (hexametaphosphate de Na)	
4.2	<u>Antioxygènes</u>	
4.2.1	Ascorbate, sels de potassium ou de sodium	1 g/kg exprimé en acide ascorbique
4.2.2	Gallates d'éthyle et de propyle	0,01 g/kg
4.3	<u>Autres additifs (pour le poisson haché uniquement)</u>	
4.3.1	Alginate de sodium	5 g/kg
4.3.2	Acide citrique et ses sels de Na ou K	1 g/kg
4.3.3	<u>Epaississants</u>	
	- Pectine	5 g/kg
	- Carboxyméthylcellulose sodique	5 g/kg
	- Gomme guar	5 g/kg
	- Gomme de caroube	5 g/kg
	- Gomme xanthane	5 g/kg
4.4	<u>Substances ajoutées à la panure ou à la pâte à frire</u>	
4.5	<u>Agents levurants</u>	<u>Concentration maximale dans la panure ou la pâte à frire</u>
4.5.1	Phosphate monocalcique	} Limitée par les B.P.F.
4.5.2	Phosphate dicalcique	
4.5.3	Phosphate double de sodium et d'aluminium	
4.5.4	Pyrophosphate acide de sodium	
4.6	<u>Exhaltateurs d'arôme</u>	
4.6.1	Glutamate monosodique	Limitée par les B.P.F.
4.7	<u>Acidifiants</u>	
4.7.1	Acide lactique	} 1 g/kg de produit fini, exprimé en acide lactique ou citrique
4.7.2	Acide citrique et ses sels de Na et K	
4.8	<u>Colorants</u>	
4.8.1	Annatto 75120 et Annatto 75130	
4.8.2	Bêta-carotène	
4.8.3	Autres carotènes	
4.8.4	Azogeranine ou Rouge azonaphtol 29 18050	
4.8.5	Caramel	
4.8.6	Jaune No. 5 (Tartrazine)	
4.8.7	Jaune No. 6 (Jaune soleil)	
4.8.8	Rouge No. 40	
4.8.9	Ponceau 4R 16255	
4.9	<u>Epaississants</u>	
4.9.1	Gomme Guar	} 10 g/kg, seuls ou en combinaison
4.9.2	Gomme de caroube	
4.9.3	Carragénine	
4.9.4	Xanthane	
4.9.5	Pectine	

Concentration maximale dans  
la panure ou la pâte à frire

4.9.6	Alginate de sodium	}	25 g/kg
4.9.7	Cellulose hydroxypropylique		
4.9.8	Méthyl-cellulose hydroxypropylique	}	5 g/kg
4.9.9	Méthyléthylcellulose		
4.9.10	Carboxyméthylcellulose sodique		
4.10	<u>Emulsifiants</u>		
4.10.1	Monostéarate ou lactylate de glycéryl	}	5,0 g/kg de produit fini
4.10.2	Stéroyl-2 ou lactylate de sodium ou		
4.10.3	Mono- et diglycérides de lécithine		
4.11	<u>Amidons modifiés (par traitement chimique)</u>	}	Limitée par les B.P.F.
4.11.1	Amidon traité aux acides (y compris dextrans blanche et jaune)		
4.11.2	Amidon traité aux bases		
4.11.3	Amidons blanchis		
4.11.4	Adipate de diamidon acétylé		
4.11.5	Glycérol de diamidon		
4.11.6	Glycérol de diamidon acétylé		
4.11.7	Glycérol de diamidon hydroxypropylique		
4.11.8	Phosphate de diamidon		
4.11.9	Phosphate de diamidon acétylé		
4.11.10	Phosphate de diamidon hydroxypropylique		
4.11.11	Phosphate de diamidon phosphaté		
4.11.12	Phosphate de monoamidon		
4.11.13	Amidon oxydé		
4.11.14	Amidon acétylé		
4.11.15	Amidon hydroxypropylique		
4.11.16	Phosphate de diamidon acétylé		

5. HYGIENE ET MANUTENTION

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

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

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

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

- (i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)
- (ii) du Code d'usages (recommandé) pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978).

6. ETIQUETAGE

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

6.1 Nom du produit

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

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

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

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

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

#### 6.2 Liste des ingrédients

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

#### 6.3 Contenu net

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

#### 6.4 Nom et adresse

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

#### 6.5 Pays d'origine

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

#### 6.6 Identification des lots

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

#### 6.7 Conditions d'entreposage et marquage de la date

(Cette section sera élaborée en consultation avec le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires).

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

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

#### 7.1 Prélèvement d'échantillons pour les tests destructifs

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

#### 7.2 Examen organoleptique

L'évaluation organoleptique du produit doit être effectuée uniquement par des personnes qualifiées. L'échantillon congelé doit être cuit avant l'évaluation organoleptique, selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet. Lorsqu'il n'y a pas de mode d'emploi, l'échantillon doit être cuit selon la méthode décrite à l'Appendice A.

#### 7.3 Détermination du contenu net

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

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

La proportion de chair de poisson dans la partie centrale est estimée selon la méthode 18 002 de l'A.O.A.C.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

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

9. ACCEPTATION DES LOTS

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

APPENDICE "A"

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

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

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

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

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

Méthode de cuisson au four

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

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

Petite friture

Placer 60g (2 oz) d'huile de cuisine liquide ou hydrogénée dans une poêle de façon à obtenir une couche d'environ 3 mm ( $1/8''$ ). Attendre que l'huile soit chaude avant d'ajouter le produit. Laisser frire pendant 8 minutes en retournant le produit une fois.

Grande friture

Prendre une friteuse de 25 cm (9") contenant 5 cm ( $1\ 7/8''$ ) d'huile préchauffée à  $180^{\circ}\text{C}$  ( $360^{\circ}\text{F}$ ) et frire le produit pendant 4 minutes.

Grillade

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

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

Pétite friture

Placer 115 g (4 oz) d'huile de cuisine liquide ou hydrogénée dans une poêle de 20 cm (8") de diamètre, de façon à obtenir une couche d'environ 6 mm (1/4"). Faire cuire le produit à feu moyen (175°C) (350°F) pendant 10 minutes en le retournant une fois.

Grande friture

Prendre une friteuse de 25 cm (9") contenant 5 cm (1 7/8") d'huile (environ 2 litres ou 4 pintes 1/4 d'huile). Chauffer l'huile à 175°C (350°F) et frire le produit pendant 5 minutes.

APPENDICE "B"

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

Présence d'enrobage détaché

Quantité excessive d'enrobage détaché dans le paquet.

Matière grasse (huile) en excès

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

Facilité de séparation

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

Dimensions irrégulières

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

Unités brisées

Unités brisées en deux ou plusieurs morceaux.

Unités crevassées

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

Unités endommagées (autres que les unités brisées ou crevassées)

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

Défaut de coloration de l'enrobage

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

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

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

Odeur et saveur (à l'état cuit)

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

Texture (à l'état cuit)

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

Matières étrangères

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

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

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

Arêtes

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

Caillots de sang

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

Membrane noire (paroi abdominale)

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

Parasites

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

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

Tout morceau de peau de plus de 1 cm<sup>2</sup>.

Écailles

Tout ensemble d'écailles ayant une superficie de plus de 1 cm<sup>2</sup>.

Viscères

Tout fragment des organes internes.

Appendice C

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

UNITE-ECHANTILLON

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

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

Inférieur à 50 g (1,8 oz.)	10
Supérieur à 50 g (1,8 oz.)	5

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

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

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

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

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

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

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Défauts visuels et organoleptiques

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

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

8.2 Examen des défauts physiques et évaluation organoleptique

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

9. Classification des unités défectueuses

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

10. Acceptation des lots

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

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

Appendice A

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

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

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

2. Composition

2.1 Matière sèche totale: minimum 96 pour cent

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

3. Contaminants

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

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

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

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

#### 6. Conditionnement

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

#### 7. Etiquetage

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

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

##### 7.1 Nom du produit

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

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

##### 7.2 Contenu net

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

##### 7.3 Nom et adresse

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

##### 7.4 Pays d'origine

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

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

##### 7.5 Identification des lots

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

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

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

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

**UNITE DEFECTUEUSE**

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

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

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POISSON SECHE SALE (KLIPPFISH)  
DE LA FAMILLE DES GADIDES

1. Champ d'application

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

2. Description

2.1 Définition du produit

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

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

2.2 Définition de la transformation

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

2.2.1 Salage

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

2.2.2 Séchage

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

2.3 Présentation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

#### 3.1 Matière première

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

#### 3.2 Sel

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

#### 3.3 Produit fini

##### 3.3.1 Aspect

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

##### 3.3.2 Odeur

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

#### 4. Additifs alimentaires

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

##### 4.1 Agents de conservation

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

##### Concentration maximale

Solution à raison de 1 g/kg pour traitement superficiel seulement.  
0,6 mg/cm<sup>2</sup> de la superficie du produit.

#### 5. Hygiène et manutention

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

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

DOCUMENT DE BASE SUR LA POSSIBILITE D'ELABORER UNE NORME POUR  
LES BLOCS CONGELES DE POISSONS ENTIERES, ETETES ET EIVISCERES  
(Préparé par l'Australie en collaboration avec la Nouvelle-  
Zélande, le Pérou, l'Afrique du Sud et les Etats-Unis)

GENERALITES

1. Lors de la 13ème session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche qui s'est tenue en mai 1979, la délégation du Pérou a signalé l'importance croissante que prend dans le commerce international le poisson congelé, individuellement ou en bloc, entier, étêté et éviscéré, destiné à la vente directe au consommateur. La délégation de l'Australie a souligné l'importance de la mise au point de normes prévoyant les modes de préparation et de présentation du produit fini plutôt que les différentes espèces et s'est chargée de préparer un document de base sur la possibilité d'élaborer une norme pour ces produits. Plusieurs délégations des pays cités ci-dessus ont proposé leur collaboration (voir paragraphes 141 à 143, ALINORM 79/18).

PRODUCTION ET UTILISATION DU PRODUIT

2. La vaste catégorie de poisson congelé entier, étêté et éviscéré représente une denrée extrêmement importante, aussi bien pour la production mondiale que pour le commerce international. Bien qu'une proportion sensible de ce produit soit destinée à une transformation ultérieure, des conditionnements allant de 250 g à 5 kg destinés à la vente au détail, et jusqu'à 25 kg destinés à la vente en gros, font l'objet d'une exportation considérable, les poissons individuels pouvant être destinés à la vente directe au consommateur soit à l'état congelé, soit à l'état décongelé.

3. En règle générale, l'utilisation finale de poisson congelé entier, étêté et éviscéré dépend dans une grande mesure des espèces et des dimensions des poissons en question. Par exemple: des poissons parés dont le poids se range entre 250 et 750 g sont souvent vendus directement aux consommateurs (par exemple truites, saumon de bassin, anguilles, merlans, poissons chats, perches, éperlans, chanos, grondeurs, etc.) Les gros poissons peuvent être coupés en tranches dans les installations de transformation ou à des points de vente au détail et vendus aux consommateurs sans transformation ultérieure (par exemple le saumon, flétan, grosse morue, gros poisson chat et autres); des espèces de dimensions différentes peuvent être soumises à une transformation ultérieure: mise en conserve (par exemple thon, maquereau, sardine), saumurage (par exemple hareng), fumage (par exemple saumon) ou filetage et/ou hachage. Le terme "transformation ultérieure" s'appliquerait normalement au poisson destiné à l'utilisation par des organisations d'alimentation collective ou par des restaurants.

Malgré ces généralisations, il convient de souligner qu'au moment de la production il est possible que l'on ne sache pas si le poisson est destiné à la vente directe au consommateur, ou s'il sera soumis à une transformation ultérieure.

NORMALISATION

4. La normalisation du poisson congelé, entier, étêté et éviscéré pourrait être effectuée soit en élaborant de nombreuses normes, chacune portant sur des espèces individuelles, soit en créant une norme générale, couvrant toutes les espèces, ainsi que les modes de préparation et de présentation du produit fini. Il est évident que la première possibilité n'est pas pratique, en raison du volume de travail et des difficultés qui se poseraient pour répondre aux critères du Codex pour l'ordre de priorité des activités, lorsqu'il s'agit d'élaborer des normes espèce par espèce. Toutefois, la deuxième possibilité peut être justifiée sur une base collective, en termes de volume de production, de commerce international et de protection globale du consommateur.

5. Une norme générale pour le poisson congelé, entier, étêté et éviscéré couvrirait de nombreuses caractéristiques communes à toutes les espèces, qui sont énoncées dans l'Annexe I du présent document. Cependant, dans certains cas, il faudra faire une distinction entre les diverses caractéristiques des poissons demersaux et des poissons

pélagiques. A titre d'orientation à cet égard, il faudrait tenir compte de la distinction citée dans le programme général de classement par qualité des poissons congelés entiers, et étêtés, élaboré par un groupe de travail de l'Association des spécialistes de l'évaluation de la qualité du poisson en Europe occidentale (voir RAPPORT EUROFISH, 27 septembre 1978).

#### CHAMP D'APPLICATION DU DOCUMENT

6. Bien que l'élaboration d'une norme générale pour le produit en question semble chose faisable, le Comité devra décider si une telle norme s'appliquera uniquement au poisson destiné à la consommation humaine directe, dans le contexte des critères pour l'ordre de priorité des activités du Codex, ou, compte tenu des difficultés pour faire la distinction entre ce type de poisson et les produits destinés à une transformation ultérieure, si elle devra s'étendre à d'autres produits, indépendamment de leur utilisation finale.

#### PRESCRIPTIONS COMMUNES CONCERNANT LES BLOCS DE POISSON CONGELE ENTIER, ETETE ET EVISCERE

##### PRESENTATION DU PRODUIT

Modes de présentation: Blocs congelés compacts; givrés ou non givrés.  
Poisson congelé individuellement; givré ou non givré.

Modes de préparation: Entier  
Paré - éviscéré  
Avec ou sans tête  
Avec ou sans nageoires/queue  
Avec peau, écaillée ou non écaillée; partiellement dépouillé  
(élimination de l'épiderme) ou sans peau  
Autres (selon les spécifications)

##### FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Matière première: Poisson frais et salubre  
Absence de parasites

Défauts physiques: Dégâts à la couche protectrice  
Déshydratation ou brûlures dues au froid

Défauts superficiels: Défauts de coloration de la peau et de la chair  
Coupures, meurtrissures et autres crevasses de la peau

Défauts d'éviscération  
et de nettoyage: Restes de viscères  
Lavage insuffisant  
Brûlures abdominales ou arêtes abdominales détachées  
Caillots de sang

Odeur déplaisante: Signes de décomposition ou de contamination

##### Examen des défauts et tolérances maximales:

Note: Un groupe de travail de l'Association des spécialistes de l'évaluation de la qualité du poisson en Europe occidentale s'est occupé d'élaborer un plan général de classement par qualité dont les prescriptions minimales peuvent être incorporées dans la norme. Ce plan fait une distinction importante entre les espèces pélagiques et les espèces démersales (par exemple, éventration).

##### ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Lorsqu'ils sont technologiquement justifiés)

PROPOSITION POUR L'HARMONISATION DES TABLEAUX DES DEFAUTS RECOMMANDES DES NORMES POUR LES FILETS  
SURGELES DE MORUE/EGLEFIN, DE PERCHE, DE POISSONS PLATS ET DE MERLU

PROJET DE RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR L'HARMONISATION

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION (unité d'échantillonnage d'un kg)			
		MORUE/EGLEFIN	PERCHE	POISSONS PLATS	MERLU
<u>Déshydratation (brûlure due au froid)</u>					
(i) Déshydratation intense Déperdition d'eau excessive à la surface du bloc qui se voit clairement à la surface du produit, pénètre la surface et ne peut pas être facilement éliminée par grattage.	>10 cm <sup>2</sup> <10 cm <sup>2</sup>	Défectueuse 4	Défectueuse 4		
(ii) Déshydratation modérée. Déperdition d'eau à la surface du bloc, qui masque la couleur, mais ne pénètre pas la surface et peut être facilement éliminée par grattage	>10 cm <sup>2</sup>	2	2		
<u>Matières étrangères</u>					
(i) Toute matière ne provenant pas du poisson ou n'étant pas autorisée par la norme, sauf le matériau d'emballage.	Dans chaque cas	Défectueuse	Défectueuse		
(ii) Matériau d'emballage	Dans chaque cas	2	2		
<u>Viscères</u>					
Tout fragment d'organes internes	Dans chaque cas	8	8		
<u>Parasites</u>					
Parasites ou infestations parasitaires décelés par mirage.	Dans chaque cas	4	4		
Tout parasite ou infestation parasitaire décelable sur une feuille de matière acrylique, avec 45% de translucidité et mirage avec une source lumineuse de 1 500 lux placée à 30 cm au-dessus de la feuille.	"	"	"		
Tout parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre (> 3 mm) ou tout parasite non enkysté de plus de 10 mm de longueur (> 10 mm de longueur).		4 2	4 2		

HYGIENE ET MANUTENTION

Les produits visés par la présente norme doivent être préparés et manipulés en conformité du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages (recommandé) pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978).

ETIQUETAGE

Dispositions d'étiquetage ordinaires:

Nom du produit  
Liste des ingrédients (le cas échéant)  
Contenu net  
Nom et adresse  
Pays d'origine  
Identification des lots  
Instructions d'entreposage

Exceptions:

En conformité des Directives pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires destinées à la vente en gros (le cas échéant)

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

(Ces méthodes sont couvertes dans une certaine mesure par le plan mis au point par l'Association des spécialistes de l'évaluation de la qualité du poisson en Europe occidentale).

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION (unité d'échantillonnage d'un kg)			
		MORUE/EGLEFIN	PERCHE	POISSONS PLATS	MERLU
Tout parasite enkysté de moins de 3 mm ( $\leq 3$ mm de longueur) ou tout parasite non enkysté de moins de 10 mm de longueur ( $\leq 10$ mm de longueur)		2	2		
Nourtrissures, taches de sang, tout défaut de coloration important causé par les dépôts de mélanine, les taches de bile, les taches de foie, etc.	Chaque cas $> 3 \text{ cm}^2 - < 10 \text{ cm}^2$	4	4		
	Chaque zone supplémentaire complète de $5 \text{ cm}^2$	2	2		
<u>Défauts de coloration</u>	Défauts de coloration importants généralisés	Défectueuse	Défectueuse		
<u>Caillots de sang</u>					
Tout grumeau ou masse de sang	Chaque zone supérieure à $5 \text{ cm}^2$ jusqu'à et y compris $10 \text{ cm}^2$ .	4	4		
	Chaque zone supplémentaire complète de $5 \text{ cm}^2$	2	2		
Membranes noires (paroi abdominale)	Chaque zone supérieure à $5 \text{ cm}^2$ jusqu'à et y compris $10 \text{ cm}^2$ .	4	4		
	Chaque zone supplémentaire complète de $5 \text{ cm}^2$	2	2		
<u>Arêtes</u> (y compris les arêtes intramusculaires et les rayons individuels)	Toute arête dont le profil maximum peut s'inscrire dans un rectangle de $10 \times 3$ mm n'est pas considéré comme une arête dans la classification des défauts.				
- Filets sans arêtes Toute arête	Toute arête dont le profil maximum sort des limites d'un rectangle de $10 \times 3$ mm mais peut s'inscrire dans un rectangle de $40 \times 10$ mm est considéré comme un défaut				
- Autres filets Toute arête sauf les arêtes intramusculaires					

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION (unité d'échantillonnage d'un kg)			
		MORUE/EGLEFIN	PERCHE	POISSONS PLATS	MERLU
	Toute arête dont le profil maximum sort des limites d'un rectangle de 40 x 10 mm est considérée comme un défaut.				
<u>Écailles</u>	<u>Filets avec peau - écailés</u> Toute zone couverte d'écailles de plus de 3 cm <sup>2</sup> et jusqu'à moins de 10 cm <sup>2</sup> .	2	2		
	Au-dessus de 10 cm <sup>2</sup> , chaque zone complète de 5 cm <sup>2</sup>	2	2		
	<u>Filets sans peau</u> Chaque ensemble complet de 5 écailles détachées	2	2		
Odeur déplaisante à l'état décongelé Odeur ou saveur déplaisante à l'état cuit	Toute odeur qui est franchement déplaisante	Défectueuse	Défectueuse		
	Toute odeur ou saveur qui est franchement déplaisante à l'état cuit	Défectueuse	Défectueuse		
<u>Texture</u> Toute texture qui, soit à l'état décongelé, soit après la cuisson, n'est pas caractéristique de l'espèce.	Toute texture qui n'est pas nettement caractéristique de l'espèce ou qui est spongieuse, molle, gélatineuse ou coriace	Défectueuse	Défectueuse		
<u>Nageoires ou parties de nageoires</u> Toute nageoire ou partie de nageoire (2 ou plusieurs rayons externes ou internes reliés par une membrane) ou groupe d'arêtes	Chaque nageoire ou partie de nageoire < 3 cm <sup>2</sup>	4	4		
	Au-dessus de 3 cm <sup>2</sup> , chaque zone complète de 3 cm <sup>2</sup>	2	2		
<u>Peau (filets sans peau)</u>	Tout fragment de peau allant de 3 cm <sup>2</sup> à 10 cm <sup>2</sup>	4	4		
	Au-dessus de 10 cm <sup>2</sup> , chaque zone complète de 5 cm <sup>2</sup>	2	2		
<u>Brisures</u> (ne s'applique pas aux filets provenant de blocs) Un morceau de filet pesant moins de 30 g	<u>Par paquet</u> Chaque morceau dépassant deux brisures	4	4		Note: Par brisure on entend un morceau pesant moins de 25 g