



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



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/18  
Sp-10/45  
Poisson-première session  
Août-septembre 1966

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatrième session, Rome, 7-14 novembre 1966

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

Rapport de la première session

Bergen (Norvège), 29 août - 2 septembre 1966

1. Sur l'aimable invitation du Gouvernement de la Norvège, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa première session à Bergen du 29 août au 2 septembre 1966. A cette réunion ont participé des délégués, des conseillers et des observateurs de 15 pays et de 6 organisations internationales. L'annexe I - liste des participants - n'est pas reproduite dans ce rapport. La session a été ouverte par M. Sunnanå, Directeur général des pêches, et le Dr O.R. Braekkan a présidé les travaux de la réunion. Les fonctionnaires de la Sous-Division FAO/OMS des normes alimentaires (FAO, Rome) ont secondé le Secrétariat du Comité; en ce qui concerne les questions techniques, l'OMS était représentée par le Dr M. Abdussalam, Section de la santé publique vétérinaire, et la FAO par le Dr R. Kreuzer, Sous-Division des produits des pêches et de la commercialisation. Le Président a passé en revue les faits ayant conduit à l'établissement du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, précisant que les normes soumises pour examen au Comité avaient été élaborées par divers pays conformément à la décision du Comité ad hoc d'experts des normes internationales pour les poissons et les produits de la pêche qui s'était réuni à Rome du 18 au 20 février 1964 (document ALINORM/Fish/64, rapport final, 20 février 1964). Un certain nombre de pays avaient déjà formulé sur ces normes des observations dont le Comité avait reçu communication. Le Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires a retracé en termes généraux l'historique et les réalisations de la Commission du Codex Alimentarius. Il a signalé que les décisions du Comité seraient soumises pour avis aux

gouvernements et que les délégués pouvaient donc exprimer librement leurs vues sans engager leurs mandants respectifs quant au fond et à la forme des normes définitives. Le Comité a également appris que le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts des aliments congelés, qui devait se réunir quelques jours plus tard, s'occupait des aliments congelés en général, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche ayant pour tâche d'étudier les spécifications se rapportant expressément au poisson congelé.

2. Lors de l'examen de l'ordre du jour provisoire, le Comité a été mis au courant des travaux entrepris par la FAO au sujet de codes de pratiques pour les poissons et les produits de la pêche, ces travaux intéressant les activités du Comité. Un code de pratiques a été rédigé par l'OCDE et soumis à la FAO. A l'heure actuelle, l'OCDE et l'IIF mettent conjointement au point un code de pratiques pour le poisson congelé. Ces deux documents seront réunis pour constituer un code de pratiques complet applicable à tous les types de produits de la pêche. De son côté, le Département des pêches de la FAO élabore un code de pratiques pour le poisson frais et envisage de convoquer au début de 1967 un groupe d'experts qui examinera l'avant-projet d'un tel code et étudiera les codes pour le poisson en conserve et le poisson congelé. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tout en décidant d'étudier séparément les deux types de salmonidés du Pacifique, c'est-à-dire les saumons congelés et les saumons en conserve, et de considérer ultérieurement les produits ci-après: thon en conserve, maquereaux en conserve, chair de crabe en conserve, thon et harengs congelés devant faire l'objet d'un traitement ultérieur et bonite en conserve à l'huile.

3. En plus des documents qui lui avaient été antérieurement communiqués, les documents ci-après ont été distribués au Comité en cours de session:

Codex Fish 6/3 Addendum 1: Avant-projet de norme provisoire pour les conserves de sardines.

Codex Fish 6/3 Addendum 2: Récapitulation des observations sur la dénomination des conserves de sardines, de sild, de brisling et de harengs.

Codex Fish 9/1-2: Avant-projet de norme provisoire pour les crevettes congelées.

Codex Fish 10/1-2: Avant-projet de norme provisoire pour les langoustes et les homards congelés.

Codex Fish, Memorandum 1: Avis de l'Association des industries du poisson de la Communauté économique européenne.

Codex Fish, Memorandum 2: Observations du Gouvernement français sur quelques avant-projets de normes provisoires.

Codex Fish General Document 1: Principes généraux du Codex Alimentarius.

#### 4. Produits de qualité inférieure

Le Comité a demandé à la Commission du Codex Alimentarius de lui donner des directives quant à la procédure à suivre dans le cas des produits ne répondant pas aux dispositions des normes tout en étant propres à la consommation humaine.

#### 5. Avant-projet de norme provisoire pour les filets congelés de morue et d'églefin

a) Le Comité a examiné de manière approfondie l'avant-projet de norme provisoire préparée par le Royaume-Uni pour les filets congelés de morue, d'églefin et de rascasse du Nord, ainsi que les observations formulées par un certain nombre de gouvernements. Il a été décidé que le Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, à Rome, distribuerait le texte agréé de la norme aux gouvernements pour avis dans le cadre de l'étape 3 de la procédure établie par la Commission du Codex Alimentarius pour l'élaboration des normes mondiales. Les questions que le Comité a analysées de manière

toute particulière sont exposées dans les alinéas ci-après qui devraient être lus conjointement avec le texte révisé du projet de norme reproduit à l'Annexe II du présent rapport. Il conviendrait d'inviter les gouvernements intéressés à formuler des commentaires sur ces points particuliers.

b) Portée. De l'avis du Comité, il serait préférable que le projet vise uniquement la famille des gadidés (morues); dans ce cas, il ne serait plus nécessaire dans le texte anglais de mentionner expressément la morue de l'Atlantique (Atlantic cod). Les normes qui seront éventuellement préparées pour d'autres espèces semblables pourraient s'inspirer du présent projet et, le cas échéant, s'y référer. De cette manière, on éviterait les difficultés qui ne manqueraient pas de survenir si deux espèces différentes faisant l'objet de spécifications légèrement différentes étaient couvertes par une seule et même norme. En conséquence, le titre du projet a été modifié comme suit: "Avant-projet de norme provisoire pour les filets congelés de morue et d'églefin".

c) Définition. De l'avis du Comité, le terme "surgelé" pourrait être remplacé par "congelé". Il serait toutefois possible de le faire figurer sur l'étiquette du produit vendu dans les pays où les consommateurs sont habitués aux produits "surgelés" et où l'absence de cette expression pourrait les induire en erreur. Le Comité a également conclu que les spécifications de congélation devraient demeurer dans le projet tant qu'il n'aura pas décidé définitivement si elles doivent être incluses dans une norme individuelle ou si la question doit être traitée de manière générale dans un code de pratiques.

d) Spécifications de qualité. En ce qui concerne la détermination du degré de fraîcheur, le Comité a jugé utile de prévoir dans la norme, en plus du dosage de l'azote triméthylaminé dans le muscle de poisson (indice TMA), un test pour évaluer la teneur en azote basique volatil total. Il a examiné les valeurs supérieures que l'on pourrait considérer comme raisonnables pour le poisson congelé. Les résultats de ces tests indiqueraient le degré de fraîcheur du poisson mais ne fourniraient pas nécessairement des données sur l'état bactériologique du produit.

e) Spécifications d'hygiène. Le Comité a noté qu'en dehors du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, deux organes spécialisés s'occupaient des normes microbiologiques pour les denrées alimentaires en général, à savoir un sous-comité de l'Association internationale des sociétés de microbiologie, placé sous la présidence du Dr F. Thatcher (Canada), et le Comité OMS d'experts de l'hygiène alimentaire (microbiologie des aliments) qui doit se réunir en 1967. Le Comité a provisoirement suggéré, à l'usage de ces organes, les normes bactériologiques ci-après pour les produits de la pêche congelés:

- organismes pathogènes - aucun
- numération des germes totaux - 250 000 par gramme
- numération d'*E. coli* (indice MPN) - moins de 250 pour 100 g.
- numération des staphylocoques coagulase-positifs - moins de 100 par gramme.

Les gouvernements sont instamment invités à formuler des observations sur les spécifications d'hygiène.

f) Marquage et étiquetage. Le Comité a révisé la section sur le marquage et l'étiquetage afin de la rendre conforme aux dispositions générales en matière d'étiquetage des denrées alimentaires. Il a également prévu d'inclure dans cette section des dispositions jugées spécifiques pour le produit couvert par la norme.

g) Méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Comité a examiné en détail les méthodes d'analyse et d'échantillonnage proposées et les a amendées (voir le texte révisé agréé du projet de norme et de ses annexes). La délégation du Canada s'est engagée à préparer un document de travail à l'intention du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage concernant la détermination de la triméthylamine dans le muscle de poisson. Une fois approuvées par le Comité précité, les méthodes proposées seront incorporées dans le projet de norme. Le Canada mettra également au point une méthode d'analyse pour mesurer la teneur en azote basique volatil totale (voir section 3 de la

norme). Les pays ayant une certaine expérience dans ce domaine ont été priés d'envoyer des renseignements au Département des pêches, Ottawa, Canada.

h) Filets congelés préparés à partir de blocs de poisson congelé. En ce qui concerne le problème de la préparation des paquets, le Comité a appris que ceux-ci étaient préparés dans certains pays à partir de blocs de poisson congelé sans décongélation préalable, le produit consistant en morceaux et non en filets ou portions de filets. Il a demandé à la délégation de la Suède de faire rapport sur cette question à sa prochaine réunion.

6. Avant-projet de norme provisoire pour les saumons du Pacifique éviscérés congelés

a) Le Comité a examiné en détail le projet de norme pour les saumons du Pacifique éviscérés congelés et a décidé que ce texte pouvait être distribué pour avis aux gouvernements dans le cadre de l'étape 3 de la procédure établie par la Commission du Codex Alimentarius pour l'élaboration des normes mondiales. Lors de l'examen du projet, les points mentionnés ci-après ont été plus particulièrement étudiés. Les gouvernements sont invités à tenir dûment compte de ces points en formulant leurs observations. Le texte du projet est joint au présent document à l'Annexe III.

b) Définition et dénomination du produit. Le Comité a décidé de modifier le titre original du projet qui, après remplacement du mot "entier" par "éviscérés", est maintenant rédigé comme suit: Avant-projet de norme provisoire pour les saumons du Pacifique éviscérés congelés". L'espèce Salmo gairdnerii a été supprimée de la norme, car il s'agit là d'une espèce d'eau douce qui diffère des Oncorhynchus. Le Comité a noté que l'espèce O.masu est parfois congelée au Japon pour le commerce international. Il a décidé d'inviter le Gouvernement japonais à formuler des observations quant à l'inclusion de cette espèce parmi les saumons du Pacifique et à fournir une liste des dénominations courantes sous lesquelles le produit est vendu. Le Comité a décidé de supprimer toute classification en fonction de la couleur dans le cas de l'espèce Oncorhynchus tshawytscha.

c) Additifs. Le Comité a invité les pays membres intéressés à communiquer au Département des pêches, Ottawa (Canada), une liste de sels, de gélatinisants et d'antioxydants avec l'indication des concentrations maximums admissibles qu'ils recommandent dans le poisson décongelé. Selon quelques membres du Comité, les additifs présents dans l'eau de givrage des poissons devraient être déclarés sur l'étiquette.

d) Marquage et étiquetage. Le Comité a révisé la section sur le marquage et l'étiquetage en conformité des recommandations du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

7. Avant-projet de norme provisoire pour les saumons du Pacifique en conserve

Le Comité a examiné le projet (préparé par le Canada) en tenant compte des modifications apportées à la norme pour les saumons du Pacifique congelés. Le texte révisé est joint au présent rapport à l'Annexe IV. Il a décidé que le texte agréé de la norme serait distribué pour avis aux gouvernements dans le cadre de l'étape 3 de la procédure établie par la Commission du Codex Alimentarius pour l'élaboration des normes mondiales. Il conviendrait de renvoyer au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire la section de la norme traitant de la stérilité du produit, en lui demandant de formuler des recommandations spécifiques quant aux méthodes d'évaluation de la stérilité des produits en conserve.

8. Harengs salés

a) Le Comité a chargé un petit groupe de travail ad hoc d'examiner, sous la présidence du Dr van Mameren (délégation des Pays-Bas), l'avant-projet de norme provisoire pour les harengs salés dont il avait été saisi (document de travail Codex Fish 3/2). Il s'est rangé à l'opinion du groupe de travail selon qui il conviendrait de préparer deux normes distinctes, une pour les harengs salés et une pour les harengs

traités en saumure sucrée ou aromatisée. Il a invité la délégation des Pays-Bas à continuer d'assumer la responsabilité de la norme pour les harengs salés et de soumettre un nouveau projet au Président du Comité pour qu'il le distribue aux participants à la réunion bien avant la prochaine session. Après avoir consulté les autorités de son pays, la délégation néerlandaise fera savoir au Président du Comité si cela est possible et, dans l'affirmative, lui communiquera le nouveau projet si possible avant la fin de 1966.

b) Le Président du groupe de travail a signalé au Comité que le nouveau projet tiendrait compte des conclusions provisoires du groupe et engloberait tous les harengs salés sans se préoccuper des éventuelles différences de nature et de qualité du poisson, ni de la diversité des techniques de traitement. En ce qui concerne l'importante question de l'emploi d'additifs dans les harengs salés, le Comité a noté que, selon le groupe de travail, la norme proposée ne devrait pas être trop restrictive, car il pourrait se révéler possible ou souhaitable à l'avenir d'utiliser, par exemple, des antioxydants, des enzymes, des aromatisants, etc.

c) Les membres du Comité ont été priés d'envoyer à l'Institut des pêches, Ijmuiden (Pays-Bas), tous les renseignements pertinents possibles, notamment sur le degré de salage, les modes de présentation, l'étiquetage, les méthodes de détermination chimique de la teneur en sel de la saumure et les méthodes de détermination de la teneur des harengs en matière grasse.

#### 9. Morue salée

a) Le Comité a chargé un petit groupe de travail ad hoc d'examiner, sous la présidence de M. Hennessey (délégation du Canada), l'avant-projet de norme provisoire pour la morue salée qui avait été distribué aux membres du Comité sous la cote Codex Fish 4/2. Il a accepté avec satisfaction l'offre de la délégation canadienne de préparer une version révisée à lui soumettre à sa prochaine session. La délégation du Canada a été priée d'envoyer le texte révisé au Président du Comité avant la fin de 1966. Les membres du Comité s'intéressant à la norme pour la morue salée devraient transmettre au Département des pêches, Ottawa (Canada), des renseignements aussi nombreux que possible.

b) Le Comité a noté la conclusion du groupe de travail selon qui il faudrait en premier lieu établir une norme pour la morue traitée par salage humide. Il s'agit là du produit dont dérive la morue salée séchée, mais ces deux produits sont différents et nécessitent des normes distinctes. Au cas où il apparaîtrait ultérieurement qu'une norme pour la morue salée séchée est également nécessaire, une telle norme pourrait être préparée plus tard. Le pays responsable s'est engagé à préparer le projet de norme pour la morue traitée par salage humide en tenant compte des conclusions dégagées lors de la réunion, ainsi que des observations du groupe de travail.

#### 10. Avant-projet de norme provisoire pour les conserves de sardines, de sild, de brisling et de harengs

Le Comité a procédé à un examen général des quatre projets de normes préparés par l'OCDE et a étudié en particulier deux problèmes concernant la désignation par une dénomination commune des espèces Clupea sprattus (L), Clupea harengus (L), et Clupea sardina pilchardus (Walbaum). On est convenu d'inviter les membres de la Commission à envoyer leurs observations détaillées sur les quatre projets préparés par l'OCDE (Codex Fish 6(a)/2, 6(b)/2, 6(c)/2 et 6(d)/2) au Bureau of Commercial Fisheries, Washington, D.C. (Etats-Unis), avec copie adressée au Président du Comité. Les observations sur les projets de normes pour les conserves de sardines, de sild et de brisling devraient comporter:

- A. un exposé sur les procédures en vigueur, y compris i) le nom scientifique du ou des poissons pouvant être commercialisés sous l'appellation générale de sardines, de sild ou de brisling; ii) le ou les noms communs

sous lesquels le produit en conserve est vendu; iii) les quantités commercialisées ou manufacturées, avec indication des quantités exportées et importées ainsi que des destinations.

- B. une réponse à la question de savoir si les divers produits présentent des différences et, dans l'affirmative, si et dans quelle mesure celles-ci sont en rapport avec:
- a) le poisson cru;
  - b) les matières ou les méthodes employées pour le traitement;
  - c) la dimension des produits.
- C. une réponse à la question de savoir si des tests devraient être prévus dans la norme (par exemple une épreuve organoleptique) et, dans l'affirmative, quels devraient être ces tests.
- D. une réponse à la question de savoir s'il faudrait tenir compte des différences éventuelles, par exemple en prévoyant des dénominations ou des modes de présentation différents.
- E. une réponse à la question de savoir s'il conviendrait d'établir une seule norme ou plusieurs, en présentant si possible des propositions détaillées. Les Etats-Unis ont été invités à préparer, en tenant compte des observations sur ce point, une norme unique ou des normes séparées pour les conserves de sardines, de sild et de brisling que le Comité examinera à sa prochaine réunion, ainsi qu'une analyse des renseignements reçus et un exposé des commentaires relatifs à la norme pour les conserves de harengs.

#### 11. Bonite en conserve à la saumure ou à l'huile

Le délégué du Pérou a déclaré au Comité que son Gouvernement avait retiré le projet distribué aux membres du Comité sous la cote Codex Fish 7/2. Un nouveau projet avait été préparé mais le Président, l'ayant reçu trop tard, n'a pu le distribuer aux membres. Le Comité a pris note des divergences d'opinions concernant le nom usuel de l'espèce Sarda chilensis. Après discussion approfondie du problème, il a conclu, que les Etats-Unis devraient, en collaboration avec le Pérou et l'Espagne, préparer un avant-projet de norme provisoire pour les poissons de la famille des thonidés. Ces trois pays ont été invités à trouver une solution au problème concernant le nom usuel à employer dans la norme pour l'espèce Sarda chilensis. La norme révisée devrait porter le nouveau titre suivant: "Avant-projet de norme provisoire pour le thon, le germon et la bonite en conserve à la saumure ou à l'huile" et, au besoin, être subdivisée en sections distinctes traitant des différentes espèces. Le pays responsable a été invité à se mettre également en rapport avec le Japon lors de l'élaboration de la norme révisée.

#### 12. Crevettes en conserve

Le Comité était saisi des documents Codex Fish 8/2, 9/1-2 et 10/1-2 concernant respectivement les crevettes en conserve, les crevettes congelées et les langoustes et homards congelés. Le Président du Comité a également signalé que la délégation de la République fédérale d'Allemagne lui avait présenté un nouveau projet pour une espèce européenne de crevettes. Il a déclaré en outre que les projets préparés par les Etats-Unis (pays responsable) et la République fédérale d'Allemagne faisaient double emploi en ce qui concerne l'espèce des pandalidés. Le Comité a prié les Etats-Unis de réviser le projet de norme pour les crevettes en conserve en collaboration avec la République fédérale d'Allemagne et de faire porter la norme sur toutes les espèces de crevettes. On a demandé aux membres du Comité de fournir au Bureau of Commercial Fisheries, Washington, D.C. (Etats-Unis), des renseignements sur les types de crevettes qui, à leur avis, devraient être couverts par la norme révisée.

13. Crevettes congelées, langoustes et homards congelés

Le Comité était saisi des documents Codex Fish 9/1-2 et 10/1-2 préparés par la France pour les produits précités. Les membres du Comité ont été invités à communiquer leurs observations à l'Institut scientifique et technique des pêches maritimes, 59 avenue Raymond Poincaré, Paris XVIème (France), afin que les projets puissent éventuellement être révisés en conséquence.

14. Questions diverses

a) Additifs alimentaires

Après examen des avant-projets de normes provisoires pour divers produits de la pêche, le Comité a conclu que ses activités futures se dérouleraient plus facilement et rapidement si les membres du Comité voulaient bien envoyer à son Président, avec copie adressée au Secrétariat du Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires à Rome, des renseignements sur les justifications technologiques de l'emploi d'additifs alimentaires dans les produits de la pêche et sur la concentration de ces substances. Ces données permettraient au Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'examiner ces produits et d'en approuver l'emploi s'il est démontré que celui-ci ne donne lieu à aucun risque pour la santé du consommateur.

b) Autres questions

Le Président a invité les membres du Comité à étudier le document Codex Fish Memorandum I contenant les observations de l'Association des industries du poisson de la communauté économique européenne (A.I.P.C.E.E.) sur l'établissement de normes pour les poissons et les produits de la pêche. L'Annexe 1 de ce document reproduit une norme générale pour tous les poissons et produits de la pêche. On a demandé aux membres du Comité d'envoyer au Président du Comité leurs observations sur ce texte afin qu'elles puissent être examinées à la prochaine réunion.

c) Le Comité a ensuite examiné les travaux à entreprendre pour sa prochaine session. Après discussion, il a décidé comme suit de la répartition des travaux:

1. Filets congelés de rascasse du Nord:  
Canada, en collaboration avec la République fédérale d'Allemagne et la Norvège
2. Blocs congelés de morue, d'églefin et de rascasse du Nord devant faire l'objet d'un traitement ultérieur:  
Canada, en collaboration avec la Norvège
3. Filets congelés de plies:  
Royaume-Uni, en collaboration avec le Danemark
4. Thon congelé considéré comme matière première devant faire l'objet d'un traitement ultérieur:  
Etats-Unis, en collaboration avec le Pérou et l'Espagne
5. Harengs congelés:  
Norvège
6. Anchois salés et filets d'anchois à l'huile en récipients hermétiques:  
Espagne
7. Maquereaux en conserve à la saumure ou à l'huile:  
Portugal (sous réserve de confirmation).

Les pays responsables ont été priés de soumettre au Président du Comité, avec copie adressée au Secrétariat du Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires à Rome, le texte des projets de normes précités et les rapports sur les activités dont il est question dans le présent document. Le Président devrait être en possession de toute cette documentation avant la fin de 1966 afin de pouvoir la communiquer aux membres du Comité bien avant sa prochaine session.

8. L'examen de la question relative à une norme pour la chair de crabe en conserve a été renvoyé à la prochaine réunion.



COMITE DU CODEX SUR LES PECHEES ET LES PRODUITS DES PECHEES

LISTE DES DELEGUES, CONSEILLERS,  
ET OBSERVATEURS

Première réunion, Bergen, 29 août - 2 septembre 1966

PRESIDENT

Dr O.R. Braekkan

PAYS

CANADA

H.V. Dempsey (Chef de  
Director of Inspection délégation)  
Department of Fisheries  
Ottawa, Ontario

R.M. Bond (Suppléant)  
Chief of Inspection  
Department of Fisheries  
Ottawa, Ontario

Dr. C.M. Blackwood (Délégué)  
Assistant Director Fisheries  
Maritime Region  
Department of Fisheries  
Halifax, N.S.

R.S. Bolton (Délégué)  
Chief of Inspection  
Department of Fisheries  
Pacific Area  
Vancouver, B.C.

J.B. Hennessey (Délégué)  
Chief of Inspection  
Department of Fisheries  
St. John's, Newfoundland

T.R. Kinsella (Délégué)  
Assistant Director (Fisheries)  
Department of Trade and Commerce  
Ottawa, Ontario

J.N. Hyland (Conseiller)  
Chairman and Chief Executive  
Officer  
British Columbia Packers, Ltd  
P.O. Box 939, Vancouver B.C.

F.A.J. Laws (Conseiller)  
Managing Director  
Newfoundland Associated Fish  
Exported Ltd  
St. John's Newfoundland

D.A. Mc Lean (Conseiller)  
Director  
ConnorsBros. Ltd  
Black's Harbour N.B.

H.D. Pyke (Conseiller)  
Vice-President & General Manager  
Lunenburg Sea Products Ltd  
Lunenburg, N.S.

J.A. Steward  
General Sales Manager  
Connors Brothers Ltd  
Black's Harbour, N.B.

(Conseiller) IRLANDE

D. McCarthy (Délégué)  
Asst. Engineer  
3, Cathal Brugha St.  
Dublin

DANEMARK

P. Jensen (Chef de délégation)  
Director  
Inspection Service for Fish Products  
Danish Ministry of Fisheries  
København, K.

PAYS-BAS

P.H. Berben (Délégué)  
Health Officer  
Division of Food Control  
Dokter Reyerstraat 10  
Leidschen Dam

J. Siewerts (Suppléant)  
Branch Engineer  
Bornholms Konserverfabrikk  
Sigurdsgade 9  
København, N.

J. van Mameren (Délégué)  
Director  
Institute for Fishery Products  
Ijmuiden

FRANCE

Mlle F. Soudan (Délégué)  
Chef du service de technologie  
et de contrôle  
Institut scientifique et technique  
des pêches maritimes  
59 A Raymond Poincaré  
Paris 16

NORVEGE

E. Heen (Chef de délégation)  
Director  
Norwegian Fisheries Research  
Institute  
P.O. Box 187, Bergen

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

ALLEMAGNE (Rép. féd)

Professor Dr. V. Meyer (Chef de délégation)  
Institute of Biochemistry and  
Technology of the Federal Research  
Institute for Fisheries  
Hamburg 50, Palmallee 9

P. Haram (Délégué)  
Legal Adviser  
Ministry of Fisheries  
Oslo

Dr. H. Nowack (Délégué)  
Nutrition Chemist  
Head of the Laboratory of the  
"Nordsee" Deutsche Hochseefischerei  
G.m.b.H.

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

285 Bremerhaven  
Max-Dietrich-St. 13

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

Dr. K. Seumenicht (Délégué)  
Director of the Federation of the  
German Fish Processing Industry  
2 Hamburg - 50, Museumstrasse 18

N. Anthonisen (Conseiller)  
Civil Engineer  
N. Anthonisen & Co.  
Sandviksv. 44 D  
Bergen

ISLANDE

Dr. S. Peturson (Délégué)  
Icelandic Fisheries Laboratories  
Department of Bacteriology  
Fiskifelag Islands  
Reykjavik

K.M. Anthonsen (Conseiller)  
Chief Chemist  
A/S Findus  
Hammerfest

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

F. Hansen (Conseiller)  
Manager  
Giertsen & Co. A/S,  
Slottsg. 3  
Bergen

C. Johnsen, Jr. (Conseiller)  
Manager  
Johnsen & Pedersen Sild-Export A/S  
Christiesg. 5-7  
Bergen

M. Kjoennoey (Conseiller)  
Fisherman  
Norwegian Fishermen's Union  
Trondheim

S.E. Knudsen (Conseiller)  
Export Secretary  
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd  
Oslo

C.F. Kolderup (Conseiller)  
Secretary General  
Norwegian Cannery Association  
Stavanger

O. Olsen (Conseiller)  
Manager  
Norske Klipfisk Export Comp. A/S  
Strandg. 221  
Bergen

E. Petersen (Conseiller)  
Director  
Frionor Norwegian Frozen  
Fish Ltd  
Oslo

K. Rongstad (Observateur)  
Chief Secretary  
Directorate of Public Health  
Oslo

PERU

C. Sotomayor (Chef de délégation)  
Director of National Fishery  
Association  
Av. Wilson 911 - 2nd floor  
Lima

Dr. C. Vecorena (Délégué)  
National Fishery Association  
Av. Wilson 911 - 2nd floor  
Lima

POLOGNE

J. Freitag (Délégué)  
Engineer  
Central Quality Office  
Stepinska 9  
Warsaw

S. Olech (Délégué)  
Engineer  
Central Quality Office  
Stepinska 9  
Warsaw

W. Pieniazek (Délégué)  
Engineer  
Central Quality Office  
Stepinska 9  
Warsaw

PORTUGAL

Dr. J. Freixo (Délégué)  
Commission Regulative du  
Commerce de la Morue  
Ministère de l'Économie  
Lisboa

ESPAGNE

Dr. G. del Real Gomez (Délégué)  
Escuela Nacional de Sanidad  
Ciudad Universitaria  
Facultad de Medicina  
Madrid

Dr. M.G. Varela (Délégué)  
S.O.I.V.R.E.  
Ministerio de Comercio  
Almagro 2  
Madrid (4)

SUEDE

A. Folkving (Chef de délégation)  
Chief of Office  
National Agricultural Marketing Board  
Karduansmakaregatan 10  
Stockholm

C. Lindskog Director Box 329, Viken	(Délégué)	L.M. Beacham Director Division of Food Standards and Additives Food and Drug Administration Washington, D.C.	(Suppléant)
P. Goll-Rasmussen Head of Laboratory Abba-Fyrtornet AB Kungshamn	(Conseiller)	C.R. Carry Executive Director Tuna Research Foundation Ferry Building California	(Conseiller)
G. Liljegren Head Assistant Swedish Control Institute for Dairy Products and Eggs Göteborgs lagerhus Göteborg SV	(Conseiller)	R.W. DeLucien Director Fishery Products Program 1133 20th St. N.W. Washington D.C.	(Conseiller)
E. Christiansen Food Technologist Nordreco AB Bjuv	(Conseiller)	E.R. Kinney President The Gorton Corporation P.O. Box 361 Gloucester, Massachusetts	(Conseiller)

ROYAUME-UNI

L.G. Hanson Chief Executive Officer Ministry of Agriculture, Fisheries and Food Great Westminster House Horseferry Road London S.W. 1	(Chef de délégation)	M. Loewe Director of Research and Quality Control Star-Kist Food Inc. Terminal Island California	(Conseiller)
Dr. A. Banks Torry Research Station Aberdeen	(Conseiller)	R.E. Reed Executive Secretary Maine Sardine Council 15 Grove St. Augusta, Maine	(Conseiller)
R.C.W. Banks Managing Director British Fish Cannery Ltd Maconochie Bros. Ltd Millwall Works Hadfield Nr. Glossop Derbyshire	(Conseiller)	H.R. Robinson Chairman Standard Specifications & Legislative Committee P.O. Box 4248 New Orleans, La. 70118	(Conseiller)
G.W.P. Stretton Ross Food Ltd South Quay Grimsby, Lincolnshire	(Conseiller)	I. Somers Director Research Laboratories National Cannery Association 1133 20th St. N.W. Washington D.C.	(Conseiller)

ETATS-UNIS

C. Butler Assistant Director for Industrial Research Dept. of the Interior Washington, D.C.	(Chef de délégation)	C. Stinson Jr. Treasurer Stinson Canning Company Prospect Harbor, Maine	(Conseiller)
		W.V. Yonkers Executive Vice President Association of Pacific Fisheries 1600 South Jackson Street Seattle, Washington	(Conseiller)

ORGANISATIONSA.I.P.C.E.E.

Dr Remy (Observateur)  
Directeur de la Confédération des  
Industries de traitement des produits  
des pêches maritimes  
3, rue de Logelbach - Paris 17ème

A.O.A.C.

L.M. Beacham (Observateur)  
(Voir délégation des Etats Unis)

N.M.K.

H. Grønstøl (Observateur)  
Cand. med. vet.  
Institutt for Næringsmiddelhygiene  
Norges Veterinærhøgskole  
Ullevålsveien 72  
Oslo 4

O.E.C.D.

Dr. W. Krone (Observateur)  
Administrator  
Fisheries Division of the  
Agriculture Directorate  
2, rue André Pascal  
Paris - XVIIe.

Union des Associations des  
Fabricants de Farine de Poisson  
de la Communauté Economique  
Européenne

Dr. U. Seu menicht (Observateur)  
(Voir délégation de la  
Rép. féd. d'Allemagne)

F.A.O.

G.O. Kermode  
Chief  
FAO/WHO Food Standards Program  
Rome

Dr. R. Kreuzer  
Officer in Charge  
Fishery Products and Marketing Branch  
Fishery Division  
Rome

Dr. J. Nemeth  
Assistant Officer  
FAO/WHO Food Standards Program  
Rome

WHO

Dr. M. Abdussalam  
Veterinary Public Health Officer  
Division of Communicable Diseases  
Geneva

Secretariat

Secretary           K. Friis  
                          Adviser  
                          Fish Quality Control Office  
                          Directorate of Fisheries  
                          P.O. Box 185, Bergen

Assistants           Miss E. Fotland  
                          Miss W. Hagen

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

(Soumis pour observations aux gouvernements dans le cadre de l'étape 3 de la procédure d'élaboration de normes établie par la Commission du Codex Alimentarius)

I NORME DE COMPOSITION

Définition

1. Les filets congelés de morue et d'églefin proviennent de poissons crus non fumés appartenant à diverses espèces de la famille des gadidés; ces filets:
  - a) sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières, coupées parallèlement à l'arête dorsale, ou de telles tranches découpées en morceaux, et n'ayant subi aucune préparation en dehors du filetage, du désarétage, du dépiautage ou du tranchage;
  - b) ont été congelés à une vitesse telle que la température au centre du produit est tombée à  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) moins de 2 heures et demie après le moment où le produit a présenté en tout point une température de  $-1^{\circ}\text{C}$  ( $+30^{\circ}\text{F}$ );
  - c) sont débarrassés de tous les viscères internes, de la tête, des nageoires, des arêtes (à l'exception des arêtes intra-musculaires ou des arêtes latérales) et de toutes parties présentant des défauts de coloration, en conformité des dispositions de l'Annexe B.

Dénomination

1. Filets congelés de morue
2. Filets congelés d'églefin

Spécifications de qualité

2. Matière première. Les filets congelés de morue et d'églefin doivent être préparés à partir de poissons sains et frais appartenant aux espèces précitées et présentant un degré de qualité tel que l'on puisse les vendre frais pour la consommation humaine.
3. Produit fini
  - i) La teneur en triméthylamine du muscle de poisson ne doit pas dépasser 10 mg d'azote triméthylaminé pour 100 g de muscle de poisson ou 25 mg d'azote basique volatil total pour 100 g.

- ii) Après cuisson à la vapeur, le produit doit présenter la saveur caractéristique de l'espèce et être exempt de toute saveur et odeur étrangères inadmissibles.
  - iii) En ce qui concerne la texture, la chair doit être raisonnablement ferme et non excessivement dure, sèche, molle gorgée d'eau ou gélatineuse.
  - iv) Le produit final doit satisfaire aux dispositions concernant les défauts physiques qui sont prévues au paragraphe 14 de la présente norme.
4. Conditionnement. Les filets congelés de morue et d'églefin doivent être présentés selon les modes ci-après:
- i) Filets ou portions non dépiautés. Il doit s'agir de filets sains, entiers ou non, tranchés de façon nette et propre, dépourvus d'écaillés et sans présence excessive de parois abdominales.
  - ii) Filets ou portion dépiautés. Il doit s'agir de filets sains, entiers ou non, dépourvus de peau.
  - iii) Filets ou portions dépiautés sans arêtes. Il doit s'agir de filets sains, entiers ou non, dépiautés et désarêtés.

L'addition d'un petit morceau de poisson dans le produit est autorisée pour amener le poids de la préparation au niveau requis. Ce morceau de poisson, destiné à faire le poids, doit peser au moins une once (30 g).

#### Marquage et étiquetage

5. Les dispositions générales établies par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et approuvées par la Commission du Codex Alimentarius sont applicables aux produits visés par la présente norme.
6. Le nom du produit est "morue" ou "églefin", selon le cas.
7. Le terme "congelé" doit apparaître dans la dénomination du produit et celui-ci doit être décrit comme "filets non dépiautés", "filets dépiautés sans arêtes", selon le cas.
8. Dans le cas des produits importés, le nom du pays d'origine doit être indiqué par l'expression "Produit de .....".
9. Le poids net s'entend du poids net du produit congelé.
10. L'année et le mois du traitement final doivent également être indiqués, en langage clair ou en code.

#### II METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN NECESSAIRES POUR VERIFIER L'APPLICATION DE LA NORME

11. Les dispositions générales établies par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sont applicables à la présente section.
12. Méthode d'échantillonnage et préparation de l'échantillon. L'échantillon prélevé aux fins d'examen doit:
- a) contenir au minimum 100 onces (2,8 kg) de produit;
  - b) être composé de paquets de même qualité et de même dimension;
  - c) comprendre au moins 5 paquets; et
  - d) provenir du même caisson.



13. L'échantillon doit être décongelé et subdivisé en unités conformément à la méthode décrite dans l'Annexe A.

#### Recherche des défauts physiques

14. En ce qui concerne les défauts physiques, l'échantillon doit être examiné en fonction des indications figurant dans l'Annexe B. Toute unité sera jugée défectueuse si elle contient plus de deux défauts secondaires et, conformément aux spécifications du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, l'échantillon tout entier sera jugé défectueux s'il contient plus de trois unités défectueuses. Un défaut important vaut trois défauts secondaires.

#### Analyse chimique

15. La teneur du muscle de poisson en triméthylamine et en azote basique volatil total doit être déterminée selon les méthodes fixées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### Examen organoleptique

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

ANNEXE A

ECHANTILLONNAGE - RECHERCHE DES DEFAUTS - METHODE DE PREPARATION  
DE L'ECHANTILLON

1. Décongélation

(La méthode recommandée pour la décongélation sera ultérieurement décrite en détail).

2. Subdivision de l'échantillon en unités

L'échantillon doit être subdivisé en 10 unités de la façon suivante:

- a) lorsque les paquets ont un poids net de 10 onces (284 g), le contenu de chaque paquet constituera une unité; ou bien
- b) lorsque le poids net des paquets n'est pas égal à 10 onces (284 g), les paquets doivent être placés dans un ordre aléatoire, puis ouverts les uns après les autres.

Dans le cas des paquets pesant plus de 10 onces (284 g), on prélèvera une unité de 10 onces (284 g) dans le premier paquet, le restant du contenu du premier paquet étant ensuite porté à 10 onces (284 g) par adjonction au hasard d'une partie du contenu du second paquet, et ainsi de suite jusqu'à obtention de 10 unités de 10 onces (284 g) chacune, sous réserve que le nombre d'unités prélevées dans un même paquet ne soit pas supérieur à 2. Le reliquat du produit doit être rejeté.

Dans le cas des paquets pesant moins de 10 onces (284 g), le contenu du premier paquet sera porté à 10 onces (284 g) par adjonction de la quantité nécessaire prélevée au hasard dans le deuxième paquet, le restant du deuxième paquet étant ensuite porté à 10 onces (284 g) par adjonction d'une partie prélevée dans le troisième paquet, et ainsi de suite jusqu'à obtention de 10 unités de 10 onces (284 g) chacune. Le reliquat doit être rejeté.

3. Défauts et aspect

Les unités seront ensuite examinées en ce qui concerne les défauts et l'aspect.

4. Analyse chimique

Toutes les portions d'unités soumises à l'analyse chimique seront ensuite éliminées.

5. Evaluation organoleptique

Une quantité raisonnable du produit restant doit être cuite selon la méthode agréée, puis examinée du point de vue organoleptique.

ANNEXE BRECHERCHE DES DEFAUTS PHYSIQUESSPECIFICATIONS CONCERNANT LES DEFAUTS IMPORTANTS ET LES DEFAUTS SECONDAIRES

Désignation	Nature	Dimensions	
		Importantes	Secondaires
Arêtes *)	Tout fragment calculaire ou gélatineux à l'exclusion des arêtes latérales	1 pouce (25 mm) ou plus dans n'importe quelle dimension	Plus de 0,5 pouce (12,5 mm) mais moins de 1 pouce (25 mm) dans n'importe quelle dimension
**)	Tout fragment calculaire ou gélatineux	Deux arêtes ou plus de 0,5 pouce (12,5 mm) ou plus dans n'importe quelle dimension	Une arête de 0,5 pouce (12,5 mm) ou plus dans n'importe quelle dimension
Défaut de coloration	Tout défaut marqué de coloration de la chair	1 pouce carré (6,5 cm <sup>2</sup> ) ou plus de superficie totale	Plus de 0,5 pouce carré (3,25 cm <sup>2</sup> ) mais moins de 1 pouce carré (6,5 cm <sup>2</sup> ) de superficie totale
Morceau endommagé	Morceau coupé ou déchiré dans la masse ou transversalement (sauf en taille nécessaire pour enlever les arêtes latérales)	1 pouce (25 mm) ou plus dans n'importe quelle dimension	Plus de 0,5 pouce (12,5 mm) mais moins de 1 pouce (25 mm) dans n'importe quelle dimension
Caillot de sang	Toute masse de sang coagulé	0,25 pouce (6 mm) ou plus de diamètre	Plus de 0,125 pouce (3 mm) mais moins de 0,25 pouce (6 mm) de diamètre
Parasites	Vers parasites (par exemple nématodes dans le morue) qui existent naturellement comme parasites dans l'espèce de poisson considérée et dont il est prouvé qu'ils ne sont pas pathogènes pour l'homme	2 vers ou plus	1 ver
Membrane	Membrane recouvrant les parois abdominales	1 pouce carré (6,5 cm <sup>2</sup> ) ou plus de superficie totale	Plus de 0,25 pouce carré (3,25 cm <sup>2</sup> ) mais moins de 1 pouce carré (6,5 cm <sup>2</sup> ) de superficie totale
Nageoire	Nageoire ou partie de nageoire	0,5 pouce carré (3,25 cm <sup>2</sup> ) ou plus de superficie totale	Moins de 0,5 pouce carré (3,25 cm <sup>2</sup> ) de superficie totale
Peau (filets ou portions dépiquées)	Peaux	0,5 pouce carré (3,25 cm <sup>2</sup> ) ou plus de superficie totale	Moins de 0,5 pouce carré (3,25 cm <sup>2</sup> ) de superficie totale

\* Avec et sans peau.

\*\* Sans peau et sans arêtes.

ANNEXE C

METHODES DE CUISSON

TRAITEMENT A LA VAPEUR

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

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

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

(Soumis pour observations aux gouvernements dans le cadre de l'étape 3 de la procédure d'élaboration de normes établie par la Commission du Codex Alimentarius)

I. NORME DE COMPOSITION

Définition

Par saumons du Pacifique éviscérés congelés, on entend les carcasses éviscérées de poissons appartenant à l'une quelconque des espèces énumérées ci-après, congelées et givrées avec de la glace ou hermétiquement enveloppées dans une membrane qui protège la chair contre l'oxydation et la déshydratation:

Oncorhynchus nerka  
Oncorhynchus kisutch  
Oncorhynchus tshawytscha  
Oncorhynchus gorbuscha  
Oncorhynchus keta

Dénomination

1. Les saumons du Pacifique éviscérés congelés doivent être désignés comme suit; en fonction de l'espèce à laquelle appartient le poisson conditionné:
  - a) O. nerka: saumon sockeye, saumon rouge ou saumon du Fraser
  - b) O. kisutch: saumon coho ou saumon argenté
  - c) O. tshawytscha: saumon chinook, saumon de printemps, saumon royal, saumon quinnat ou saumon de Californie
  - d) O. gorbuscha: saumon rose ou saumon bossu
  - e) O. keta: saumon chum, saumon chien ou saumon keta
2. Les saumons du Pacifique éviscérés congelés doivent porter la désignation "habillés étetés" ou "habillés non étetés" selon que la tête a été enlevée ou non.
3. Les saumons du Pacifique éviscérés congelés qui ont été pêchés à l'hameçon et à la ligne peuvent porter la mention "pêchés à la traîne".
4. Les lots de saumons du Pacifique éviscérés congelés peuvent également porter la déclaration d'une intervalle de poids destinée à indiquer, en livres ou en kilogrammes, la dimension maximum et la dimension minimum des poissons du lot.

Spécifications de qualité

1. Spécifications minimums concernant les poissons
  - i) Matière première. Les saumons du Pacifique éviscérés congelés doivent être préparés à partir de poissons salubres, éviscérés aussitôt que possible après la capture.

- ii) Traitement. Il faut enlever les opercules et les branchies. L'étêtage est facultatif. La cavité viscérale doit être ouverte par une incision dans la paroi abdominale le long d'une ligne ventrale allant de l'anus à la gorge. Cette incision ne devrait pas s'étendre jusqu'à la cavité branchiale, ni attendre la ligne de l'incision pratiquée pour étêter le poisson. Tous les viscères ainsi que le sang le long de la colonne vertébrale du poisson doivent être éliminés. Il faut soigneusement nettoyer la cavité viscérale, mais ne pas couper ou trouser de manière excessive la membrane recouvrant les parois abdominales. La carcasse dans son ensemble doit être bien lavée.

Immédiatement après congélation, chaque poisson doit être givré ou autrement protégé de façon appropriée contre l'oxydation et la déshydratation.

Au cours de l'entreposage et du transport, le poisson doit être manipulé et emmagasiné de façon telle qu'il ne soit pas soumis à des pressions ou à des chocs physiques excessifs qui endommageraient la carcasse ou feraient disparaître le givrage.

- iii) Produit congelé. Le poisson congelé doit présenter une forme symétrique naturelle et un axe longitudinal rectiligne. Si le poisson a été givré, le givrage doit recouvrir entièrement et uniformément les surfaces et être raisonnablement exempt de crevasses. La peau peut présenter quelques défauts de coloration ou taches foncées, mais le corps ne doit accuser aucune déformation indiquant l'approche de la maturité sexuelle. Quelques marques provoquées par les lignes ou les filets peuvent être présentes, sans toutefois que la peau soit coupée sur toute son épaisseur, mais il ne doit pas y avoir de meurtrissures étendues dues aux filets, ni contusion, déchirure ou coupure importante, et les zones dépourvues d'écaillés ne doivent pas être étendues. Le poisson congelé doit être propre et pratiquement exempt de signes de "ventre cuit" (altération enzymatique visible), de déshydratation et de rancissement par oxydation, et ne présenter aucun signe de détérioration bactérienne.

## 2. Additifs

Les sels, gélatinisants et antioxydants agréés par la Commission du Codex Alimentarius peuvent être ajoutés à l'eau servant au givrage des saumons du Pacifique éviscérés congelés.

## 3. Marquage et étiquetage

Les paquets de saumons du Pacifique éviscérés congelés doivent être marqués ou étiquetés de manière à faire apparaître les indications suivantes:

- a) La dénomination du produit, qui doit comprendre la mention "congelé", et la désignation appropriée de l'espèce en conformité des dispositions de la section "Dénomination", par. 1.
- b) L'indication du mode de présentation en conformité des dispositions de la section "Dénomination", par. 2.
- c) Le poids net du contenu.
- d) Le nom et l'adresse de l'emballeur ou du distributeur.
- e) Le nom du pays d'origine.

II. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN NECESSAIRES POUR VERIFIER L'APPLICATION DE LA NORME

Echantillonnage et examen

A Evaluation visuelle

Pour vérifier la conformité aux spécifications de qualité concernant le produit congelé, un échantillon de saumon congelé prélevé au hasard fera l'objet d'un examen visuel.

B Examen destructif

La recherche des signes de décomposition et des odeurs étrangères se fera sur un échantillon prélevé au hasard, conformément à la méthode décrite dans l'Annexe A.

ANNEXE A

RECHERCHE DES SIGNES DE DECOMPOSITION ET DES ODEURS ETRANGERES

Equipement: - Foreuse mécanique (environ 1 000 tours/minute) à mèche hélicoïdales (diamètre d'environ 9 mm).

Mode opératoire: - Perforer le corps du poisson congelé en un point médian entre la cavité bronchiale et l'anus et entre la cavité abdominale et la colonne vertébrale.

Evaluation organoleptique: Immédiatement après décongélation, les rognures raménées par la mèche seront soumises à un examen organoleptique. L'odeur doit être caractéristique du poisson sain.

AVANT-PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LES SAUMONS  
DU PACIFIQUE EN CONSERVE

(Soumis pour observations aux gouvernements dans le cadre de l'étape 3 de la procédure d'élaboration de normes établie par la Commission du Codex Alimentarius)

I NORME DE COMPOSITION

Définition

Les conserves de saumons du Pacifique sont préparées à partir de la chair de poissons appartenant à l'une quelconque des espèces énumérées ci-après, le produit étant hermétiquement enfermé dans des récipients puis stérilisé à la chaleur pour empêcher toute détérioration et détruire tous les germes pathogènes:

Oncorhynchus nerka  
Oncorhynchus kisutch  
Oncorhynchus tshawytscha  
Oncorhynchus gorbuscha  
Oncorhynchus keta

Dénomination

1. Les saumons du Pacifique en conserve doivent être désignés comme suit, en fonction de l'espèce à laquelle appartient le poisson conditionné:
  - a) O. nerka: saumon sockeye, saumon rouge ou saumon du Fraser
  - b) O. kisutch: saumon coho ou saumon argenté
  - c) O. tshawytscha: saumon de printemps, saumon royal, saumon chinock, saumon quinnat ou saumon de Californie.
  - d) O. gorbuscha: saumon rose ou saumon bossu
  - e) O. keta: saumon chum, saumon chien ou saumon keta
  
2. Sauf dans le cas des conserves de saumon entier au naturel, le mode de présentation et le mode de conditionnement (voir ci-après) doivent faire partie de la dénomination.
  - a) Modes de présentation:
    - i) Entier conserves constituées de morceaux coupés transversalement sur le poisson et de longueur approximativement égale à la hauteur de la boîte. Les morceaux doivent être emboîtés de façon que les surfaces de coupe soient parallèles aux fonds du récipient.
    - ii) Sans peau et sans arêtes - conserves constituées de morceaux, entiers débarrassés de la peau et des vertèbres.



- iii) Miettes - conserves constituées de poissons réduits en petits morceaux acceptés à la maille de 3/8 de pouce.
  - iv) Brisures - conserves constituées de petits fragments de poisson, par exemple épluchures provenant du parage de la queue et des parois abdominales du poisson.
- b) Modes de conditionnement:
- i) Au naturel - saumon en conserve avec adjonction de sel.
  - ii) Sans sel - saumons en conserve dont la teneur en sodium est inférieure à 60 mg/100 g de poisson égoutté.
  - iii) Saumon fumé - saumon en conserve préparés à partir de poisson fumé.
  - iv) Aux épices - saumon en conserve avec adjonction d'épices et d'aromatizants agréés par la Commission du Codex Alimentarius.

### Spécifications de qualité

#### 1. Spécifications minimums pour le contenu:

##### a) Spécifications relatives aux poissons:

- i) Matière première. Les conserves de saumon du Pacifique doivent être préparées à partir de poissons propres et salubres.
- ii) Traitement. Il faut enlever la tête (y compris les branchies), la queue, les nageoires, les écailles détachées, les viscères et le sang; les parties de la chair qui sont endommagées ou présentent des défauts de coloration en association avec des meurtrissures ou des petites plaies doivent être éliminées; le poisson doit être bien lavé; il faut soigneusement nettoyer la cavité abdominale pour éliminer le sang et les viscères; le poisson doit être conditionné de manière satisfaisante, en fonction du mode de présentation, dans des boîtes propres, non bosselées, exemptes de rouille et dont le sertin'est pas défectueux. Les fonds des boîtes doivent demeurer plats ou légèrement concaves quelles que soient les conditions de température et de pression atmosphérique auxquelles le produit est susceptible d'être exposé au cours des opérations commerciales normales.
- iii) Produit en conserve. A l'ouverture, les boîtes doivent apparaître bien remplies. La couleur, la texture, l'odeur et la saveur doivent être caractéristiques du saumon en conserve de bonne qualité de l'espèce considérée. Les arêtes doivent être molles et la chair doit être pratiquement exempte de meurtrissures, de tâches de sang, de formations alvéolaires et de coloration anormale. Le produit doit être exempt de toute odeur ou saveur inadmissible associée à la décomposition du poisson. Les boîtes doivent être exemptes de toute matière étrangère et de viscères et être raisonnablement exemptes de fragments détachés de peau. Dans le cas des conserves de saumon entier, les morceaux doivent être disposés de manière que les surfaces de coupe soient parallèles aux fonds de la boîte et que les parties épidermiques soient parallèles aux parois du corps de la boîte.

#### 2. Ingrédients

- a) Le sel doit être du chlorure de sodium raffiné, blanc et de qualité alimentaire.

- b) Huile - de l'huile de saumon comestible, comparable par sa couleur, sa viscosité et sa saveur à l'huile qui se trouverait naturellement dans le produit, peut être ajoutée.
- c) Du sucre, du vinaigre et des épices peuvent être ajoutés.

3. Additifs

Aucun additif n'est autorisé.

4. Marquage et étiquetage

Les produits visés par la présente norme doivent satisfaire aux dispositions générales établies par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et approuvées par la Commission du Codex Alimentarius.

- a) Inscriptions en code - chaque boîte doit porter des indications en code, gravées ou inscrites de manière indélébile, permettant de déterminer l'identité du lot.
- b) Etiquetage - les boîtes doivent porter bien en évidence les indications ci-après:
  - i) La dénomination usuelle du produit, qui doit comprendre la désignation de l'espèce utilisée, en conformité des dispositions de la section "Dénomination", par. 1.
  - ii) Le mode de présentation et le mode de conditionnement, en conformité des dispositions de la section "Dénomination", par. 2.
  - iii) Le poids net du contenu.
  - iv) Le nom et l'adresse de l'emballleur ou du distributeur.
  - v) Le nom du pays d'origine.
  - vi) La liste des ingrédients.

II METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN NECESSAIRES POUR VERIFIER L'APPLICATION DE LA NORME

La présente section doit être conforme aux dispositions générales établies par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

A. Etat extérieur des boîtes

L'état extérieur des boîtes doit être déterminé par un examen visuel conformément aux indications ci-après:

Dimension du lot	Jusqu'à 35 000 boîtes	Plus de 35 000 boîtes
Nombre d'échantillons	50	200

L'emploi des auxiliaires visuels de l'USDA pour identifier l'ampleur des défauts est recommandé:

- 1. Aucune boîte, dans le cas de l'échantillon de 50 unités, ou pas plus d'une boîte, dans le cas de l'échantillon de 200 unités, selon la dimension du lot, ne doit présenter les défauts suivants:
  - Fuites, bombage, déformation, flochage (entre 68° et 80° F) par suite d'un sertissage défectueux.

2. Pas plus d'une boîte dans un échantillon de 50 unités ou de 5 boîtes dans un échantillon de 200 unités ne doivent présenter les défauts suivants:  
bosselage marqué, traces saillantes, affaissement marqué, torsion, aplatissement ou tache de rouille.
3. Pas plus de 5 boîtes dans un échantillon de 50 unités ou de 14 boîtes dans un échantillon de 200 unités ne doivent présenter les défauts suivants:  
finition souillée, bosselage modéré; étiquettes boursoufflées, lacérées, illisibles ou absentes.

B. Examen bactériologique

Lorsque l'on est fondé à mettre en doute la stérilité d'un lot de conserves de saumon, il faut examiner 100 échantillons selon la méthode d'évaluation de la stérilité décrite à l'Annexe 1.

C. Test destructif

Il faut prélever des échantillons dans tous les lots pour évaluer le poids net, le vide et la qualité du produit conformément à la méthode d'échantillonnage pour le test destructif décrite à l'Annexe 2.

D. Vide

La vide à l'intérieur des boîtes doit normalement être vérifié avec le manomètre de Bourdon. Lorsque l'on a lieu de penser que le vide est insuffisant pour les expéditions dans les pays chauds ou à haute altitude, il faut examiner des échantillons selon la méthode supplémentaire décrite à l'Annexe 3.

E. Qualité du produit

1. Après vérification du vide et du poids net, l'échantillon prélevé pour le test destructif, conformément à la méthode d'échantillonnage décrite à l'Annexe 2, doit être soumis à un examen organoleptique effectué par des personnes expérimentées.
2. a) Aucun échantillon ne doit présenter l'un des défauts suivants:
  - i) arêtes dures;
  - ii) matières étrangères ou odeurs et saveurs étrangères.
- b) L'échantillon doit être raisonnablement exempt de meurtrissures et de caillots de sang mineurs ainsi que d'autres défauts peu importants et de peau ou d'écaillés détachées. Les conserves de saumon entier doivent être raisonnablement exemptes de morceaux disposés en biais et de fragments de peau ou de vertèbres visibles à l'extrémité supérieure du produit lors de l'ouverture de la boîte.

ANNEXE 1

CONTROLE DU PRODUIT EN CONSERVE - TEST DE STERILITE

Incuber les boîtes échantillons pendant 30 jours à une température comprise entre 35 et 37°C. Les boîtes présentant des signes manifestes d'altération (par

exemple bombage excessif ou dégageant, une fois ouvertes, une forte odeur d'altération) ne sont de toute évidence pas stériles et il est inutile de les examiner plus avant.

Après incubation, récurer chaque boîte avec du savon et de l'eau et rincer soigneusement. Avant d'ouvrir la boîte, sécher le sommet à l'alcool et à la flamme.

Pour ouvrir une boîte contenant du poisson conditionné dans du liquide, percer dans le fond flambé un trou avec un poinçon stérile de 7 pouces et un marteau. La tête du marteau doit être flambée avant usage.

Pour ouvrir une boîte contenant du poisson en blocs, utiliser un ouvre-boîte stérile pour découper dans le fond flambé une ouverture suffisamment grande pour permettre le passage de l'instrument choisi pour le prélèvement des échantillons.

Pour prélever du matériel d'examen dans une boîte contenant du poisson conditionné avec un liquide, utiliser une pipette stérile. Insérer la pipette dans le trou pratiqué et transférer dans des conditions aseptiques environ 1 ml de matériel prélevé au centre de la boîte dans un tube stérile contenant un milieu liquide au thioglycollate. Veiller à agiter aussi peu que possible le milieu au thioglycollate pendant le transfert. Fermer hermétiquement le tube. Procéder à une nouvelle inoculation dans un second tube de milieu.

Pour prélever du matériel d'examen dans une boîte de poisson en blocs, utiliser un perce-bouchons stérile, une petite cuiller, une spatule ou un autre instrument approprié. Insérer cet instrument dans l'ouverture pratiquée dans le fond flambé de la boîte. Transférer dans des conditions aseptiques environ 1 cm<sup>3</sup> de matériel dans un tube stérile de milieu liquide au thioglycollate. Si l'on se sert d'un perce-bouchons comme sonde, utiliser une tige de verre stérile pour faire passer le cylindre prélevé de la sonde dans le tube. Fermer hermétiquement le tube. Stériliser à nouveau l'instrument d'échantillonnage ou en prendre un autre précédemment stérilisé et procéder à une nouvelle inoculation dans un autre tube de milieu de culture.

Incuber les tubes inoculés entre 35 et 37°C. Au bout de 7 jours, examiner les tubes pour déceler un éventuel développement bactérien (turbidité).

Etaler la culture sur des lames pour les examiner au microscope à contraste de phase ou les colorer selon une méthode simple pour les examiner avec un microscope ordinaire à champ clair. Si l'on constate que les deux tubes inoculés avec le prélèvement d'une même boîte contiennent des bactéries, on juge que la boîte n'est pas stérile et que le lot représenté est impropre à la consommation humaine.

## ANNEXE 2

### EXAMEN DU PRODUIT EN CONSERVE ECHELLE D'ECHANTILLONNAGE POUR LE TEST DESTRUCTIF ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Nombre de boîtes du lot	150	300	4 800	24 000	48 000	96 000
						et plus
Nombre d'échantillons	3	6	12	18	24	36

ANNEXE 3

EXAMEN DU PRODUIT EN CONSERVE  
METHODE SUPPLEMENTAIRE DE CONTROLE DU VIDE

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