



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
1211 Genève 27, Avenue Appia. CABLES : UNISANTE, Genève. Tél. 34606.

ALINORM 68/18
Novembre 1967

CODEX FISH RAPPORT II

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Cinquième session, Rome, 20 février - 1er mars 1968

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

Deuxième session, 9 - 13 octobre 1967
Bergen (Norvège)

Introduction

1. Sur l'aimable invitation du Gouvernement de la Norvège, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa deuxième session à l'Institut de recherche halieutique, à Bergen, du 9 au 13 octobre 1967. A cette réunion ont participé des délégués et conseillers de 19 pays et des observateurs de 6 organisations internationales. (La liste des participants est reproduite à l'Annexe I). La session a été ouverte par le Dr O.R. Braekkan, Président du Comité, au nom du Directeur général des pêches, qui a présenté un rapport sur l'état d'avancement des travaux réalisés en matière de normalisation depuis la première session du Comité. Le Secrétariat du Comité a été secondé par des fonctionnaires de la FAO.

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

2. Le Comité a examiné le document précité en tenant compte des observations transmises par les gouvernements dans le cadre de l'étape 3. Il formule les remarques ci-après au sujet de cet avant-projet de norme provisoire:

Définition

La définition devrait être rédigée comme suit:

"Par saumons du Pacifique éviscérés congelés, on entend les carcasses éviscérées de tout poisson appartenant à l'une quelconque des espèces énumérées ci-après, congelées à une vitesse minimum de 0,25 pouce par heure jusqu'à ce que la

température au centre du produit atteigne - 18°C ou moins, et maintenues en permanence à cette température au cours de l'emmagasinage. Le produit doit être givré avec de la glace ou hermétiquement enveloppé dans une membrane protégeant la chair contre l'oxydation et la déshydratation:

Oncorhynchus nerka
Oncorhynchus kisutch
Oncorhynchus tshawytscha
Oncorhynchus gorbuscha
Oncorhynchus keta
Oncorhynchus masou"

Dénomination

Le Comité est convenu que l'espèce O. Kisutch pourrait également être décrite sous l'appellation "medium red" (rouge moyen) et que l'espèce O. keta pourrait être désignée sous les appellations "saumon Chum, saumon argenté ou saumon Keta". En ce qui concerne l'espèce O. masou, les délégations n'ont pas été en mesure de proposer une dénomination généralement acceptable et ont été priées d'envoyer des renseignements et de soumettre des propositions à la délégation canadienne (rapporteur). Au cours des débats sur cette section de la norme, la délégation des Pays-Bas a signalé que la pratique commerciale néerlandaise consistait à n'utiliser que quatre dénominations pour les espèces énumérées, à savoir saumon rouge, saumon rouge moyen, saumon rose et saumon Keta.

Spécifications de qualité

iii) Produit congelé

Le Comité est convenu de supprimer les mots suivants à la fin de l'avant-dernière phrase:

".... et les zones dépourvues d'écaillés ne doivent pas être étendues".

3. Le Comité note que le projet ne renferme aucune disposition applicable aux défauts et aux tolérances, ne mentionne aucun critère organoleptique ni ne fournit de données suffisamment détaillées dans la rubrique relative aux additifs alimentaires, afin de permettre au Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'accorder ou de refuser son visa à l'utilisation d'additifs déterminés et d'établir des tolérances.

4. Cela étant, le Comité décide de ne pas faire passer la norme à l'étape 5 et invite la délégation canadienne à réviser et compléter le texte provisoire en conformité des vues exprimées par le Comité. La norme provisoire devrait ensuite être communiquée aux membres du Comité pour nouvelles observations, le Comité devant examiner à sa prochaine session le texte révisé accompagné des commentaires pertinents. Les délégations des Pays-Bas et du Royaume-Uni ont exprimé des doutes quant à la nécessité d'une norme pour ce produit car, à leur avis, celui-ci n'entre pas dans le champ d'activité du Codex Alimentarius.

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

5. Le Comité a examiné le document précité en tenant compte des commentaires transmis par les gouvernements dans le cadre de l'étape 3. Après avoir apporté un certain nombre de modifications plus ou moins importantes à ce texte, il est convenu que la norme serait soumise à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius dans le cadre de l'étape 5. Les principaux amendements introduits par le Comité sont les suivants:

modification de la définition, inclusion de l'espèce O. masou et suppression de spécialités de conserves telles que saumon aux épices et saumon fumé. Le Comité prend note des recommandations du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires au sujet de la présentation des spécifications d'étiquetage dans la norme et il est également convenu que celle-ci, avant d'être soumise à la Commission, devrait être remaniée par le Secrétariat de la Commission conformément au plan de présentation des normes Codex. Le texte révisé de la norme, tel qu'il a été adopté par le Comité quant au fond, est reproduit à l'Annexe 2.

Avant-projet de norme provisoire pour le hareng salé

6. Le Comité est convenu que le texte révisé de cette norme (document CODEX FISH 3/5 révisé), préparé par un groupe de travail constitué des représentants de l'Islande, de la Pologne, de la République fédérale d'Allemagne, de la Suède, de la Norvège, du Canada et des Pays-Bas, serait envoyé pour observations aux membres du Comité. Il note que l'on a proposé d'introduire certaines modifications dans la norme.

Avant-projet de norme provisoire pour la morue salée

7. Le Comité est convenu d'envoyer pour observations à ses membres le texte révisé de la norme pour la morue salée (document CODEX FISH 4/6). Les participants n'ont pu se mettre d'accord sur la question de savoir si le texte révisé doit inclure les cargaisons en vrac de morue salée à bord des bateaux de pêche ou d'autres expéditions en vrac non emballées. Quelques délégués de pays produisant ces derniers produits ont estimé qu'il serait éventuellement possible d'inclure la morue salée en mer à condition de donner plus de souplesse à la définition du salage.

Avant-projet de norme provisoire pour le thon, le germon et la bonite en conserve à la saumure ou à l'huile

8. Les représentants des pays suivants: Espagne, Portugal, France, Cuba, Etats-Unis, Norvège, Pérou, Japon, Australie, Danemark et Canada se sont constitués en groupe de travail au cours de la session afin de déterminer nettement les points de désaccord. Parmi les questions qui continuent à donner lieu à des difficultés, il convient de citer la description et la dénomination de la bonite considérée comme thon, l'emploi du germon comme thon à chair claire, l'inclusion des espèces Euthynnus lineatus, affinis et alleteratus dans la norme sous l'appellation de thon, ainsi que les spécifications proposées pour la couleur et le conditionnement. Le Comité est convenu de soumettre le projet de norme à ses membres pour observations à l'étape 2. La délégation des Etats-Unis a accepté de préparer un résumé des observations reçues et, le cas échéant, de réviser la norme. Elle a également été invitée à fournir aux membres du Comité des données supplémentaires sur des tests objectifs qui permettraient aux pays d'évaluer les méthodes et dénominations proposées dans la norme en ce qui concerne la classification du produit selon la couleur. La délégation du Pérou a réaffirmé sa position, renouvelant le voeu que la bonite (Sarda chiliensis) ou Sarda de la famille des Scombridés puisse porter l'appellation de thon.

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

9. Le Comité a examiné le projet précité à la lumière des observations formulées par les gouvernements à l'étape 3 et lui a apporté certaines modifications. Le texte ainsi amendé est reproduit à l'Annexe 3.. La question de savoir si le produit devrait porter, en anglais, l'appellation "deep frozen" ou "quick frozen" a été soulevée; compte tenu des renseignements fournis au Comité au sujet des débats sur l'emploi des expressions "quick frozen" et "deep frozen" au sein du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées, il a été décidé de ne garder que

le terme "frozen". De l'avis du Comité, il pourrait être nécessaire de revenir sur ce point de terminologie en liaison avec l'établissement de normes pour toutes les denrées congelées (surgelées). Le Comité est convenu des espèces de morue et d'églefin à inclure dans la définition; il est également convenu de modifier l'indication de la vitesse de congélation dans les alinéas a) et b) de la définition. La délégation des Pays-Bas a jugé qu'il n'était pas nécessaire de prévoir une vitesse de congélation déterminée et a proposé de modifier comme suit le passage pertinent de la définition:

"Les filets sont congelés selon de bonnes pratiques commerciales jusqu'à ce que la température au centre du produit atteigne -18° au moins et devraient être maintenus à cette basse température jusqu'au moment de leur vente finale."

Le Comité note que la Norme générale pour les denrées surgelées, élaborée par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts, qui s'applique à tous les aliments surgelés y compris le poisson, contient une définition de la surgélation. Des difficultés ont surgi en ce qui concerne la définition des filets dans le cadre de la norme, ainsi que la méthode à suivre dans le cas des produits découpés sur des blocs congelés. Quelques délégations ont estimé que les filets ne pouvaient pas être découpés à partir de blocs congelés, alors que d'autres ont exprimé un avis contraire. Le Comité décide en conséquence d'incorporer entre crochets dans la définition le texte de nouveaux paragraphes portant sur la description des filets. Il est convenu que le projet de norme devrait être envoyé aux gouvernements pour une deuxième série d'observations à l'étape 3.

Avant-projet de norme provisoire pour les conserves de sardines, de silds, de brislings et de harengs

10. Le Comité était saisi d'un projet révisé préparé par les Etats-Unis sur la base des réponses au questionnaire qu'il avait décidé de publier l'an dernier. La norme vise les espèces vendues dans divers pays sous la dénomination commerciale de "sardines". Selon certaines délégations, il n'est pas possible d'établir une seule norme couvrant toutes les espèces mentionnées dans la norme, car leurs propriétés organoleptiques diffèrent à certains égards. A ce propos, on a signalé que le produit préparé à partir de Pilchardus Walbaum diffère des autres produits analogues en ce qui concerne, d'une part, l'espèce et, d'autre part, la méthode de traitement spécifiquement utilisée avec ce produit, cette méthode donnant lieu à d'importantes différences organoleptiques par rapport aux produits préparés à partir des autres espèces, en particulier Clupea sprattus et Clupea harengus. Les délégations en question ont donc maintenu qu'il fallait mettre au point des normes distinctes prévoyant des dénominations différentes pour chaque espèce. Elles ont en outre fait valoir qu'à vrai dire l'espèce Pilchardus Walbaum était la seule à pouvoir, en vertu d'une très longue tradition, porter l'appellation de sardine. D'autres pays ont souligné, que depuis fort longtemps, d'autres espèces que Pilchardus Walbaum portaient généralement le nom de sardines sur leurs marchés intérieurs et dans le commerce international et qu'ils pouvaient de ce fait arguer également d'une longue tradition. Un certain nombre de délégations ont estimé que ces problèmes n'étaient pas d'une nature propre à empêcher l'élaboration de normes de composition pour ces produits; en revanche, ces difficultés demeureront en ce qui concerne la dénomination et l'étiquetage. Selon quelques délégations, ces problèmes sont analogues à ceux que l'on rencontre dans le cas du thon et de la bonite. Le Comité est convenu d'envoyer aux gouvernements le texte des six normes couvrant ces produits (deux normes Codex et quatre normes OCDE) sous couvert d'une note explicative indiquant clairement les points de divergence. Les délégations souhaitant compléter leurs réponses au questionnaire en vue de leur inclusion dans la note explicative devraient les envoyer avant la fin de décembre 1967 au Chef de la Sous-Division des normes alimentaires, FAO, Rome.

Avant-projet de norme provisoire pour les crevettes en conserve

11. Le Comité a examiné le texte précité (CODEX FISH 8/4), élaboré par les Etats-Unis en collaboration avec la République fédérale d'Allemagne. Selon quelques délégations, les crevettes ("shrimps") et les crevettes bouquet ("prawns") ne devraient pas faire l'objet d'une seule et même norme. Pour d'autres, les expressions "crevettes" et "crevettes bouquet" sont interchangeables. Le Comité est convenu d'inviter ses membres à indiquer sous quelle appellation ce produit est désigné dans leur pays et à faire connaître leurs vues sur la dénomination la plus appropriée à retenir pour le produit visé par la norme. Il est également convenu que celle-ci ne devrait pas s'appliquer à des produits très élaborés. En ce qui concerne le calibrage, le Comité souscrit à une proposition tendant à ce que l'on ajoute un calibre supplémentaire "minuscule" ("tiny" en anglais) et demande les vues des intéressés sur ce point. Un certain nombre de délégations ont fait valoir que le calibrage devrait se fonder sur le nombre de crevettes par unité de 100 grammes et qu'il vaudrait mieux indiquer un rapport numérique sur l'étiquette que de recourir à des adjectifs tels que "grosses" ou "petites". On a considéré qu'il faudrait inviter les intéressés à faire part de leurs observations et à formuler des propositions au sujet du calibrage. En ce qui concerne les colorants, le Comité est convenu de demander des avis sur la nécessité technologique de tout colorant déterminé, ainsi que sur les doses d'emploi proposées. Les intéressés devraient à la même occasion préciser la nature du colorant en question et le type de crevette avec lequel il est employé. Le Comité note l'offre de l'AIPCEE de se mettre en rapport avec les fabricants des additifs alimentaires en question et d'obtenir des renseignements sur les doses d'emploi dans les produits de la pêche. Les gouvernements ont été invités à présenter des observations sur le niveau à partir duquel la présence d'une saveur ou d'une odeur d'iode constituerait un défaut dans le produit. Le Comité reconnaît avec la délégation de la France qu'une tolérance pour les résidus de carapaces est nécessaire, et la délégation des Etats-Unis s'est engagée à proposer des chiffres à ce propos. Le Comité a examiné la question des résidus de pesticides dans les crevettes, notant que quelques traces de résidus de pesticides, par exemple des hydrocarbures chlorés, peuvent être présentes par suite d'une contamination du milieu, et il est convenu d'inviter les gouvernements à faire connaître leurs vues sur les résidus de pesticides retrouvés dans ces produits et sur les concentrations habituellement jugées acceptables avant que le produit ne soit condamné. En ce qui concerne la détermination du poids égoutté du produit, le Comité note qu'une méthode générale sera bientôt mise au point par l'AOAC et que cette organisation fera valoir la nécessité d'une telle méthode générale au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Plusieurs délégations ont insisté sur le besoin de prévoir un poids égoutté minimum dans le cas des récipients transparents et les gouvernements ont été priés de formuler des observations sur ce point. Plusieurs délégations ont souligné que la spécification prévoyant un remplissage du récipient à 64 pour cent dans le cas des crevettes conditionnées à la saumure était trop élevée et que, dans le cas des petites crevettes, le remplissage devrait être fixé à 60 pour cent. Les intéressés sont priés de faire connaître leur opinion à cet égard. Il a été convenu que le projet de norme (voir Annexe 4) serait transmis aux gouvernements pour observation à l'étape 3.

Normes pour les filets congelés de rascasse du Nord et pour les filets congelés de plie

12. Les membres du Comité ont été priés de formuler des observations sur ces projets de normes et de les envoyer aux pays responsables. Ces derniers, en révisant leurs textes, devraient tenir compte des décisions prises par le Comité au sujet de la norme pour les filets congelés de morue et d'églefin, ainsi que de la nécessité d'harmoniser les textes révisés conformément au plan de présentation des normes Codex.

Normes pour a) les crevettes congelées et b) les langoustes et homards congelés

13. Le Comité demande que ces projets soient présentés conformément au plan de présentation des normes Codex.

Blocs congelés de morue, d'églefin et de rascasse du Nord devant faire l'objet d'un traitement ultérieur. Thon congelé devant faire l'objet d'un traitement ultérieur. Hareng congelé. Chair de crabe en conserve. Maquereau en conserve à la saumure ou à l'huile. Anchois salés et filets d'anchois à l'huile de conserves.

14. Le Comité décide de transmettre à ses membres pour observations les projets de normes précités. Ces observations devraient être envoyées aux pays responsables respectifs, qui se sont engagés à réviser les normes en tenant compte des commentaires reçus et à les présenter selon le plan de présentation des normes Codex. Lors de cette révision, il conviendrait de tenir compte des décisions prises par le Comité au sujet des normes pour les filets congelés de morue et d'églefin ainsi que pour le saumon du Pacifique en conserve, le cas échéant.

Norme générale pour le poisson et autres produits de la pêche

15. Le Comité a brièvement examiné le besoin d'une norme générale pour le poisson et autres produits de la pêche. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a accepté de préparer, en collaboration avec les Pays-Bas, une norme générale tenant compte des propositions de l'AIPCEE (voir document Codex Fish Memorandum 3) et de transmettre le texte révisé aux membres du Comité pour observations. La norme générale sera ensuite examinée à la lumière de ces remarques à la prochaine session du Comité.

Additifs alimentaires dans le poisson et autres produits de la pêche

16. Le Comité invite les délégations à communiquer au Secrétariat, conformément à la demande formulée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, des renseignements concernant les doses d'emploi les plus faibles technologiquement justifiables pour les substances ci-après:

Acide benzoïque et ses sels dans les marinades et autres poissons conservés au froid (semi-conserves)

Acide sorbique et ses sels dans le poisson séché, salé et fumé; les marinades et autres poissons conservés au froid (semi-conserves).

Le Président a signalé au Comité que les renseignements généraux sur l'emploi des additifs alimentaires dans les produits de la pêche, fournis par les membres du Comité, seraient rassemblés et publiés aussitôt que possible dans un document de base.

Programme des activités futures

17. Considérant le nombre élevé de normes soumises à l'examen du Comité, on a recherché les moyens qui lui permettraient de procéder, à sa prochaine session, à une analyse complète d'un nombre restreint de normes. Le Comité est convenu qu'une norme générale pour le poisson et autres produits de la pêche, ainsi que la norme générale pour les denrées surgelées, devraient être examinées à sa prochaine session, de même que les normes ayant atteint ou dépassé l'étape 3. Il reconnaît que le choix et la détermination du nombre des projets de normes qu'il devra examiner à sa prochaine session représentent une tâche incombant au Président qui tiendra compte, à cet effet, de l'état d'avancement des normes.

Annexe 1LISTE DES PARTICIPANTSPAYSAUSTRALIE

K.R. Constantine (Délégué)
Deputy Chief Veterinary Officer
Department of Primary Industry
Barton, A.C.T.

J.A. Stewart (Conseiller)
General Sales Manager
Connors Bros. Limited
Blacks Harbor, N.B.

CANADA

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

CUBA
J.J. Franco-Betancourt (Délégué)
Director Tecnico
Laboratorio Tecnologia
Oficios N 558 (5º piso)
La Havana

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

DANEMARK
P.F. Jensen (Chef de délégation)
Directeur du Service d'inspection
des produits de la pêche
Ministère danois des pêches
Gothergade 2, Copenhague K

B.G.R. Barton (Délégué)
Ambassade du Canada
Oslo

V. Andersen (Conseiller)
Civilingeniør
Den Kgl. Grønlandske Handel
Ndr. Strandvej 4, Dragør

J.P. Hennessey (Délégué)
Chief, Inspection Branch
Newfoundland Region
Department of Fisheries
St. John's, Terre-Neuve

E.L. Dyekjaer (Conseiller)
Civilingeniør
Dansk Fiskeriindustriforening
Dyekjars Hus, Esbjerg

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

J. Sieverts (Conseiller)
Civilingeniør
A/S Bornholms Konserverfabrik
Sigurdsgade 39, Copenhague N

D.D. Wilson (Délégué)
Acting Chief, Inspection Branch
Pacific Region
Department of Fisheries
Vancouver, B.C.

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

C.H. Ashdown (Conseiller)
Export Sales Manager
The Canadian Fishing Co. Ltd.
Foot of Gore Ave
Vancouver, B.C.

ALLEMAGNE (Rép. féd.)
Dr Bahr (Chef de délégation)
Conseiller ministériel
Bundesernährungs-Ministerium
Bonn

H.D. Pyke (Conseiller)
General Manager
Highliner Division
National Sea Products Ltd.
Lunenburg, N.S.

Dr V. Meyer (Délégué)
Professeur et Directeur
Institut de biochimie et de
technologie de l'Institut fédéral
de recherche halieutique
2 Hambourg 50, Palmaille 9

Dr. Schulte Conseiller ministériel Ministère de la santé Bad-Godesberg	(Délégué)	M. Tanabe Conseiller d'ambassade Ambassade du Japon Oslo	(Délégué)
Dr H. Novack Chimiste nutritionniste Chef du Laboratoire du Nordsee Deutsche Hochseefischerei G.m.b.H. 285 Bremerhaver, Lönningstr. 12	(Délégué)	E. Ashikawa Vice President Tuna Packers Ass. of Japan Tokyo	(Conseiller)
Dr Seumenicht Directeur de la Fédération des industries allemandes de traitement du poisson 2 Hambourg 50, Museumstrasse 18	(Conseiller)	T. Iizuka Japan Export Canned Crab and Salmon Packers' Association Tokyo	(Conseiller)
<u>ISLANDE</u> Dr S. Petursson Chef de Division Laboratoires islandais des pêches Département de bactériologie Reykjavik	(Chef de délégation)	H. Matsuzaki Managing Director Japan Canned Fish and Shell Fish Packers Association Tokyo	(Conseiller)
E.M. Johannsson Directeur Bureau de recherche Division de la pêche Fédération des Sociétés coopératives d'Islande P.O. Box 180, Reykjavik	(Délégué)	S. Miyazawa C. Itoh & Co. Ltd. London Branch, Londres	(Conseiller)
<u>IRLANDE</u> S. O'Meallain Inspector and Engineer Department of Agriculture and Fisheries 3, Sraid Cathal Brugha Dublin	(Délégué)	T. Nakano Executive Director Eastern Products Co. Ltd. Tokyo Kaijo Bldg. Chiyoda-ku Tokyo	(Conseiller)
<u>JAPON</u> S. Yanai Chief of Aquatic Product Section Fisheries Agency 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku Tokyo	(Chef de délégation)	A. Yoshimura Manager Prov. Dept. Mitsui & Co. G.m.b.H. Glockergieserwall 19 2 Hambourg 1	(Conseiller)
T. Imai Technical Official Aquatic Products Section Fisheries Agency 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku Tokyo	(Délégué)	<u>PAYS-BAS</u> Dr P.H. Berben Ministère des affaires sociales et de la santé publique Dr. Reyersstratt 10 Leidschendam	(Chef de délégation)
I. Taki Directeur du Centre commercial japonais Organisation japonais du commerce extérieur Paris 8 ^e	(Délégué)	Dr D.J. van Dijk Président du Bureau des produits de la pêche 20 Wassenaarseweg, La Haye	(Délégué)
		Dr J. van Mameren Directeur de l'Institut de recherche halieutique Haringkade 1 Ijmuiden	(Délégué)
		D.M. van Ijsselstein Directeur technique Iglo N.V. Neyenoord, Utrecht	(Conseiller)

NORVEGE

E. Heen Directeur de l'Institut norvégien de recherche halieutique P.O. Box 187, Bergen	(Chef de délégation)	T. Kvande-Pettersen Ingénieur Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd. Kristiansund N	(Conseiller)
F.J. Grahl Inspecteur en chef Direction des pêches P.O. Box 185, Bergen	(Délégué)	A.J. Lerøy Association des négociants norvégiens de poisson frais Administrateur Hallvard Lerøy A/S Bontelabo 2, Bergen	(Conseiller)
P. Haram Conseiller juridique Ministère des pêches Oslo	(Délégué)	J. Morland Chef de laboratoire A/S Findus Hammerfest	(Conseiller)
S. Skilbrei Inspecteur en chef Direction des pêches P.O. Box 185, Bergen	(Délégué)	O. Olsen Administrateur des exportateurs norvégiens de morue Bergen	(Conseiller)
O. Chr. Sundsvold Directeur de l'Institut norvégien de contrôle de la qualité des produits de la pêche en conserve Stavanger	(Délégué)	<u>PEROU</u> C. Sotomayor Directeur de l'Association nationale de la pêche P.O. Box 4545 Lima	(Délégué)
N. Anthonisen Union des exportateurs norvégiens de poisson salé en saumure N. Anthonisen & Co. Sandviksvei 44 D, Bergen	(Conseiller)	<u>PCLOGNE</u> E. Kordyl Institut des pêches maritimes Gdynia	(Délégué)
K. Bakken Conseiller scientifique principal Institut norvégien de recherche halieutique P.O. Box 187, Bergen	(Conseiller)	W. Pieniazek Office de l'inspection de la qualité Ministère du commerce extérieur Varsovie	(Délégué)
F. Hansen Association des armateurs de pêche Directeur Giertsen & Co. A/S Slottsgt. 3, Bergen	(Conseiller)	<u>PORTUGAL</u> Dr M.M.S. Nogueira Instituto Portugues de Conservas de Peixe Av. 24 de Julho, 76 Lisbonne	(Délégué)
C. Johnsen, Jr. Union des exportateurs norvégiens de harengs salés Négociant Johnsen & Pedersen Sild-Export Christiesgt. 5-7, Bergen	(Conseiller)	J. Freixo Comissao Reguladora do Comercio de Bacalhau - Alcantara Lisbonne	(Délégué)
M. Kjønnoy Union des pêcheurs norvégiens Trondheim	(Conseiller)	J.G. Sanches Chercheur Centro Biologia Aq. Tropical Rua Dr. António Candido, 9 Lisbonne	(Délégué)
C.F. Kolderup Secrétaire général de l'Assòciation norvégienne des fabricants de conserves Stavanger	(Conseiller)	L. Torres Instituto Portugues de Conservas de Peixe Av. 24 de Julho, 76 Lisbonne	(Délégué)

ESPAGNE

G. del Real (Chef de délégation)
Vétérinaire
Ecole de santé publique
Ciudad Universitaria
Madrid

F. Bordallo (Délégué)
Dr. Química - Técnico
Sindicato Nacional Pesca
M. Valladares
Vigo

J. Fernandez-Espinosa (Délégué)
Doctor Veterinario
Ministerio de Comercio, Sinc
c / Huesca, 23
Madrid-20

J. Rico (Délégué)
Doctor Veterinario
Ministerio de Agricultura
Madrid

SUEDE

A. Folkving (Chef de délégation)
Chef de Section
Office national de commercialisation
des produits agricoles
Karduansmakargatan 10, Stockholm

E. Christiansen (Délégué)
Technologue (traitement du poisson)
Nordreco AB
Bjuv

G. Läljégren (Délégué)
Ingénieur
Svenska Konservkontrollen
Fack, Göteborg 52

P. Goll-Rasmussen (Conseiller)
Chef de laboratoire
Abba-Fyrtornet AB
Kungshamn

B. Beckman (Observateur)
Nordhemsgt. 22
Göteborg SV

THAÏLANDE

Y. Bunnag (Délégué)
Professor, Director-General
Department of Science
Ministry of Industry
Rama VI Road
Bangkok

ROYAUME-UNI

L.G. Hanson (Chef de délégation)
Food Standards Branch
Ministry of Agriculture
Fisheries and Food
Earseferry Road
Londres, S.W.1.

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

R.C.W. Banks (Conseiller)
Managing Director
British Fish Cannery Ltd.
Stone House, 501, Shadwell Lane
Leeds 17

J. Crook (Conseiller)
National Association of Frozen
Fish Products
Findus Ltd.
Humberstone Rd.
Grimsby

J.C. Early (Conseiller)
Torry Research Station
Humber Laboratory
Wassand Street
Hull

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

J.S. Slavin (Chef de délégation)
Assistant Director for
Industrial Research
Department of Interior
U.S. Bureau of Commercial Fisheries
Washington, D.C. 20240

L.M. Beacham (Délégué)
Director
Division of Food Standards
and Additives
U.S. Food and Drug Administration
Dept. of Health, Education and
Welfare,
Washington, D.C. 20204

J.R. Brooker (Délégué)
Chief
Fishery Inspection Service
Branch of Technology
Bureau of Commercial Fisheries
Department of the Interior
Washington, D.C. 20240

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

(Conseiller)

I.I. Somers
Director of Research
National Canners Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

(Conseiller)

E.R. Kinney
President
The Gorton Corporation
P.O. Box 361
Gloucester
Massachusetts 01930

(Conseiller)

C.L. Stinson, Jr.
Treasurer
Stinson Canning Co.
Prospect Harbor, Maine

(Conseiller)

M. Loewe
Technical Director
Star-Kist Foods, Inc.
582 Tuna Street Terminal Island
California 90731

(Conseiller)

W.Y. Yonker
Executive Vice President
Association of Pacific Fisheries
1600 South Jackson Street
Seattle, Washington 98144

(Conseiller)

H.R. Robinson
President
Robinson Canning Company
P.O. Box 4248
New Orleans, Louisiana 70118

(Conseiller)

ORGANISATIONS

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

Dr K. Seumenicht (Observateur)
(Voir délégation de la Rép. féd. d'Allemagne)

D. 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)

I.I.F.

O. Karsti (Observateur)
Conseiller scientifique
Institut norvégien de recherche halieutique
P.O. Box 187, Bergen

I.C.O.U.

R. Biörnstad (Observateur)
Chef de Section
Forbrukerrådet
P.O. Box 8104
Oslo-Dep.

N.M.K.L.

H. Grönstöl (Observateur)
Inspecteur des denrées alimentaires
Etne

F.A.O.

G.O. Kermode
Chef du Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires
Rome

Dr R. Kreuzer
Chef de la Sous-Division des produits des pêches et de
la commercialisation
Département des pêches, FAO
Rome

H. McNally
Attaché de liaison
Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires
Rome

J. Haug
Spécialiste des pêches
Département des pêches
P.O. Box 241
Nairobi

ANNEXE 2

CODEX FISH 5/6

Révision octobre 1967 du
document CODEX FISH 5/4

ETAPE 5

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

(Soumis à la Commission du Codex Alimentarius dans le cadre de l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes)

I. NORME DE COMPOSITION

Définition

Les conserves de saumon 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, détruire tous les germes pathogènes et ramollir les arêtes;

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

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, saumon argenté ou saumon rouge moyen
 - 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
 - f) O. masou
2. Sauf dans le cas du saumon entier et du saumon 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 conditionnés verticalement dans le récipient. Les morceaux doivent être emboîtés de façon que les surfaces de coupe soient à peu près parallèles aux fonds du récipient.
- ii) Sans peau et sans arêtes - conserves constituées de morceaux entiers, débarassés dans une mesure substantielle de la peau et des vertèbres.
- iii) Miettes - conserves constituées de saumon haché ou réduit en petits morceaux.
- iv) Brisures - conserves constituées de petits fragments de saumon.

b) Modes de conditionnement

- i) Au naturel - saumon en conserve avec adjonction de sel.
- ii) Sans sel - saumon en conserve sans adjonction de sel.

Spécifications de qualité

1. Spécifications minimums concernant le contenu

a) Spécifications relatives au poisson:

- 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 rapport avec des meurtrissures ou des petites plaies doivent être éliminées; le poisson doit être bien lavé; il faut soigneusement nettoyer la cavité abdominale pour éliminer le sang et les viscères; le poisson doit être conditionné de manière satisfaisante, en fonction du mode de présentation, dans des boîtes propres, non bosselées, exemptes de rouille et dont le serti n'est pas défectueux.
- 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 taches de sang, de formation alvéolaires et de coloration anormale. Le produit doit être exempt de toute odeur ou saveur inadmissibles en rapport avec un état de décomposition. Le contenu des boîtes doit être dépourvu de toute matière étrangère et de viscères, et raisonnablement exempt 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 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.

2. Ingrédients

- a) Le sel doit être du chlorure de sodium de qualité alimentaire.
- b) Huile - de l'huile de saumon comestible, comparable par sa couleur, sa viscosité et sa saveur à l'huile qui se trouverait naturellement dans le produit, peut être ajoutée.

3. Additifs

Aucun additif n'est autorisé.

4. Hygiène

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire, élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, sont applicables au produit, visé par la présente norme.

5. Etiquetage

Les produits visés par la présente norme doivent satisfaire aux dispositions de la Norme générale de l'étiquetage des denrées alimentaires; les spécifications particulières ci-après ont été confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

- i) Le nom du produit doit être la dénomination appropriée pour l'espèce utilisée, en conformité des dispositions de la section "Dénomination", par. 1;
- ii) Le mode de présentation et le mode de conditionnement doivent être déclarés en conformité des dispositions de la section "Dénomination", par. 2;
- iii) Chaque boîte doit porter des indications en code, gravées ou inscrites de manière indélébile, permettant d'identifier la conserverie et de connaître la date de l'emboîtement.

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales de référence qui doivent être confirmées 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) ou 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 taches 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 :

B. Examen bactériologique

Lorsque l'on est fondé à mettre en doute la stérilité d'un lot de conserves de saumon, il faut soumettre 100 échantillons à un examen bactériologique.

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 1.

D. Vide

Le 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 2.

E. Qualité du produit

1. Après vérification du vide et du poids net, l'échantillon pour le test destructif, conformément à l'échelle d'échantillonnage décrite à l'Annexe 1, 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;
 - iii) odeurs ou saveurs en rapport avec un état de décomposition.
- 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'écailles 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 1CONTROLE DU PRODUIT EN CONSERVE - ECHELLE D'ECHANTILLONNAGEPOUR LE TEST DESTRUCTIF - ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Nombre de boîtes du lot	151	301	4 801	24 001	48 001
	150	300	4 800	24 000	48 000 et plus
Nombre d'échantillons	3	6	12	18	24
					36

Annexe 2CONTROLE 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 déformation ou de signe de flochage et qu'une boîte au maximum est bombée.

ANNEXE 3

CODEX FISH 1/8

Révision octobre 1967 du
document CODEX FISH 1/4

ETAPE 3

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

(soumis aux gouvernements pour une deuxième série d'observations dans le cadre de
de l'étape 3 de la Procédure d'élaboration des normes Codex)

I. NORME DE COMPOSITION

1. Définition

- a) Les filets congelés de morue et d'églefin sont constitués par la chair de poissons appartenant aux espèces suivantes: morue: Gadus morhua L., Gadus callarias L., Gadus ogac, et Gadus macrocephalus L.; églefin: Melanogrammus aeglefinus L.
- b) Les filets sont congelés à une vitesse d'au moins 0,25 pouce par heure jusqu'à ce que la température au centre du produit atteigne - 18°C au moins et sont maintenus en permanence à cette température au cours de l'emmagasinage.
- c) Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières, prélevées sur la carcasse par découpage parallèle à l'arête dorsale. Les tranches peuvent être découpées en morceaux perpendiculairement à l'arête dorsale pour faciliter le conditionnement dans des emballages de dimensions appropriées sur la vente au détail. L'addition dans le produit d'un petit morceau de poisson, pesant moins de 1 once, n'est autorisée que pour amener le poids de la préparation au niveau requis. Les filets sont préparés par filetage, désarêtage, dépiantage et tranchage du poisson, ces opérations n'englobent pas le tranchage à partir de blocs congelés de filets.
- d) Tous les viscères internes, la tête, les nageoires, les arêtes (à l'exception des arêtes intramusculaires ou des arêtes latérales) et toutes les parties de chair présentant des défauts de coloration devraient être éliminés (voir Annexe B).

OU deuxième texte proposé

- c) Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières, coupées parallèlement à l'arête dorsale, Les tranches peuvent être découpées en morceaux afin de faciliter le conditionnement dans des emballages de dimensions appropriées pour la vente au détail.

d) Les filets sont prélevés sur des poissons entiers débarrassés de tous les viscères internes, de la tête, des nageoires et des parties de chair présentant une coloration anormale, puis soumis aux opérations de filetage, de dépiautage, de tranchage et de désarêtage, le désarêtage pouvant être:

- i) complet, avec élimination des très petites arêtes; ou
- ii) partiel, les très petites arêtes demeurant en place.

Dans le cas i), ce mode de désarêtage peut être mentionné sur l'étiquette.

2. Dénomination

- i) Filets congelés de morue
- ii) Filets congelés d'églefin

3. Spécifications de qualité

Matière première. Les filets congelés de morue et d'églefin doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant aux espèces précitées et présentant un degré de qualité tel qu'ils puissent être vendus frais pour la consommation humaine.

4. Produit fini.

- i) Après cuisson à la vapeur dans les conditions décrites à l'Annexe C, le produit doit présenter le saveur caractéristique de l'espèce et être exempt de toute saveur et odeur inadmissibles et, en ce qui concerne la texture, la chair doit être ferme et non pas coriace, molle ou gélatineuse,
- ii) Le produit fini doit satisfaire aux dispositions concernant les défauts physiques qui sont prévus au par. 10 de la présente norme.

5. Modes de conditionnement

Les filets surgelés de morue et d'églefin doivent être présentés selon les modes ci-après:

- i) Filets avec peau écaillée. Il doit s'agir de filets sains, entiers ou non, tranchés de façon nette et propre, sans présence excessive de parois abdominales et pratiquement dépourvus d'écaillés.
- ii) Filets avec peau non écaillée. Il doit s'agir de filets sains, entiers ou non, tranchés de façon nette et propre et sans présence excessive de parois abdominales.
- iii) Filets sans peau. Il doit s'agir de filets sains, entiers ou non, dépourvus de peau.
- iv) Filets sans peau et sans arêtes. Il doit s'agir de filet sains, entiers ou non, débarrassés de la peau et des arêtes, y compris les très petites arêtes.

6. Additifs

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

Tripolyphosphates de sodium (tolérance à déterminer).

7. Etiquetage

Les produits visés par la présente norme doivent satisfaire aux dispositions de la Norme générale de l'étiquetage des denrées alimentaires; les spécifications particulières ci-après ont été confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

- i) Le nom du produit est "filet de morue" ou "filet d'églefin", selon le cas.
- ii) Le terme "congelé" doit apparaître dans la dénomination du produit et celui-ci doit être décrit comme filet avec peau, filet sans peau, filet sans peau et sans arêtes, selon le cas.
- iii) le poids du givrage ne doit pas être compris dans le poids net.
- iv) Chaque emballage doit porter des indications en code, inscrites de manière indélébile, permettant d'identifier le transformateur final, d'identifier le lot et de connaître la date de préparation.

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

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

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

L'échantillon prélevé aux fins d'examen doit:

- a) être de la taille indiquée à l'Annexe A;
- b) être composé de paquets de même qualité et de même dimension;
- c) comprendre au moins 10 paquets; et
- d) provenir du même lot.

L'échantillon doit être décongelé conformément à la méthode décrite dans l'Annexe A.

10. Recherche des défauts physiques

En ce qui concerne les défauts physiques, l'échantillon doit être examiné en fonction des indications figurant à 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 deux défauts secondaires. Un échantillon de 10 unités sera jugé défectueux si le nombre des unités défectueuses dépasse 3. La présente règle est applicable aux plus grands échantillons au prorata de leur dimension.

11. Analyse chimique

Le dosage de l'azote triméthylaminé ou de l'azote volatil total dans le muscle de poisson peut être utilisé comme test supplémentaire pour compléter les preuves de décomposition recueillies au moyen des sens. Lorsque l'examen

par les sens révèle la présence d'un état de décomposition, une teneur en azote triméthylaminé supérieure à x) mg/100 g signifiera que l'échantillon ne satisfait pas à la présente norme.

12. Examen organoleptique

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

x) Les gouvernements sont invités à proposer un chiffre.

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. Echelle d'échantillonnage

Nombre d'unités ou de paquets	Nombre d'unités d'un poids de 450 g (1 lb)
jusqu'à 10 000	10
de 10 001 à 18 000	20
de 18 001 à 36 000	30
de 36 001 à 60 000	40
plus de 60 000	50

3. Défauts et aspect

Les unités de l'échantillon seront examinées en ce qui concerne les défauts et leur aspect.

4. Analyse chimique

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

5. Evaluation organoleptique

Des quantités raisonnables du reliquat de l'échantillon seront examinées du point de vue organoleptique soit crues, soit cuites selon la méthode agréée.

ANNEXE B

RECHERCHE DES DEFAUTS PHYSIQUES
(sur la base d'unités d'un poids de 450 g ou 1 lb)

Défaut	Nature	Dimensions	
		Importantes	Secondaires
Arêtes	<u>X/</u> Tout fragment calcaire ou cartilagineux à l'exclusion des arêtes latérales	2 arêtes de 25 mm ou plus dans n'importe quelle dimension	2 arêtes de plus de 12,5 mm mais de moins de 25 mm dans n'importe quelle dimension
	<u>XX/</u> Tout fragment calcaire ou gélatineux	4 arêtes de 12,5 mm ou plus dans n'importe quelle dimension	2 arêtes de 12,5 mm ou plus dans n'importe quelle dimension
Défaut de coloration	Tout défaut marqué de coloration de la chair	10 cm ² ou plus de superficie totale	plus de 5 cm ² mais moins de 10 cm ² de superficie totale.
Morceau endommagé	Morceau coupé ou déchiré dans la masse ou transversalement (sauf entailles nécessaires pour enlever les arêtes latérales)	40 mm ou plus dans n'importe quelle dimension	plus de 20 mm mais moins de 40 mm
Caillot de sang	Toute masse de sang coagulé	6 mm de diamètre	Plus de 3 mm mais moins de 6 mm de diamètre
Parasites		3 vers ou plus	2 vers
Membrane	Membrane recouvrant les parois abdominales	10 cm ² ou plus de superficie totale	Plus de 5 cm ² mais moins de 10 cm ² de superficie totale
Nageoire	Nageoire ou partie de nageoire	3,25 cm ² ou plus de superficie	moins de 3,25 cm ² de superficie
Peau (filets sans peau)	Peau	5 cm ² ou plus de superficie totale	moins de 5 cm ² de superficie totale

X/ Avec et sans peau
XX/ Sans peau et sans arêtes

METHODE DE CUISSON

TRAITEMENT A LA VAPEUR

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

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

ANNEXE 4

CODEX FISH 8/5
Révision octobre 1967 du
document CODEX FISH 8/4

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS
AVANT-PROJET REVISE DE NORME PROVISOIRE POUR LES
CREVETTES EN CONSERVE

1. DESCRIPTION ET DENOMINATION DU PRODUIT

1.1 Description du produit

Les conserves de crevettes sont constituées de chair de crevettes ou de crevettes bouquet appartenant aux espèces des pénéidés, des pandalidés, des crangonidés, et des palaemonidés, ces espèces pouvant être utilisées seules ou associées en toutes proportions. Le produit préparé avec divers milieux de couverture est enfermé hermétiquement dans un récipient, puis soumis à un traitement thermique destiné à empêcher toute détérioration et à détruire les germes pathogènes.

1.2 Dénomination du produit

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

1.2.1 Modes de présentation

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

1.2.2 Modes de conditionnement

- 1) A la saumure - outre la chair des crevettes, la boîte doit contenir suffisamment de liquide pour remplir les interstices et recouvrir les crevettes.
- 2) A sec - la chair des crevettes est emboîtée sans adjonction de liquide, la proportion des liquides libres ne devant pas excéder une tolérance fixée à 5% en poids.
- 3) En gelée - la chair des crevettes est emboîtée avec une solution de gélatine ou d'alginate dont l'emploi est agréé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

1.3 Calibres

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

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

- 1) Les conserves de crevettes en morceaux sont constituées de fragments comptant moins de 4 segments.
- 2) Les conserves doivent être constituées de crevettes entières et ne pas comprendre plus de fragments que ne le prévoit la tolérance indiquée à la section 7.1.2.

2. INGREDIENTS

2.1 Milieu de couverture

Milieu de couverture normaux:

- 1) Solution d'eau et de sel.
- 2) Gelée constituée d'eau et de gélatine ou d'un alginat ou d'un carraghénate et de sel.
- 3) Solution constituée d'une infusion ou d'un milieu au vinaigre.

2.2 Ingrédients et aromatisants

Tout ingrédient ou aromatisant de qualité alimentaire appropriée peut être ajouté aux milieux de couverture, par exemple acide citrique, jus de citron, sucre, etc.

3. Additifs alimentaires autorisés

Additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les crevettes en conserve:

- 1) EDTA calcique disodique, au maximum 250 p.p.m.
- 2) Acide citrique
- 3) Acide orthophosphorique, au maximum 850 p.p.m.
- 4) Acide tartrique.

4. CARACTERISTIQUES

4.1 Matière première

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

4.2 Produit fini

4.2.1 Couleur

Les crevettes en conserve doivent présenter une couleur satisfaisante, caractéristique de l'espèce et du lieu où elles ont été pêchées.

4.2.2 Saveur

Les crevettes en conserve doivent être exemptes de toute saveur inadmissible. La présence d'une saveur iodée n'est pas considérée comme un défaut de saveur.

4.2.3 Odeur

Les crevettes en conserve doivent présenter une odeur satisfaisante caractéristique et être exemptes de toute odeur inadmissible. Les crevettes pêchées en certains endroits présentent une odeur iodée qui est naturelle et ne constitue pas un défaut d'odeur.

4.2.4 Texture

Caractéristiquement, la chair des crevettes n'est pas coriace bien qu'elle soit relativement consistante; elle ne doit pas être spongieuse.

4.2.5 Décorticage

Les crevettes en conserve doivent être pratiquement exemptes de carapace, de pattes, d'antennes et de tête.

4.3 Milieus de couverture

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

5. SPECIFICATIONS EN MATIERE DE POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage total minimum

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

5.1.2 Conditionnement à sec - Aucun liquide libre ne doit être ajouté dans le récipient, ni être présent en quantité dépassant 5% en poids.

5.2 Poids égoutté minimum dans le cas des récipients non transparents

5.2.1 Conditionnement à la saumure - Le récipient doit être rempli de telle sorte que le poids final des crevettes ne soit pas inférieur à 64% de la capacité en eau du récipient.

5.2.2 Conditionnement à sec - Le récipient doit être rempli de telle sorte que le poids final des crevettes ne soit pas inférieur à 60% de la capacité en eau du récipient.

5.3 Poids égoutté minimum dans le cas des récipients transparents

Les conserves de crevettes conditionnées dans des récipients transparents doivent répondre autant que possible aux spécifications prévues pour ce type de récipients; elles ne peuvent de toute évidence être insuffisamment remplies.

6. RECOMMANDATIONS D'HYGIENE ALIMENTAIRE

6.1 Généralités

Il y a lieu d'appliquer les Principes généraux d'hygiène alimentaire établis par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire afin d'obtenir un produit pur, sain, salubre et propre à la consommation humaine.

7. CONTAMINANTS ET TOLERANCES - LIMITES MAXIMUMS

7.1 Tolérances

7.1.1 Crevettes parées ou déveinées

Une tolérance de 5% en fonction du poids égoutté est admise pour la proportion de crevettes incorrectement déveinées.

7.1.2 Brisures

Une tolérance de 5% en fonction du poids égoutté est admise pour les crevettes d'un calibre supérieur à 9 par once ou 38,8 par 100 g de poids égoutté et de 15% pour les crevettes de calibre inférieur. La catégorie des "crevettes en morceaux" est exclue.

7.1.3 Liquides libres dans le conditionnement à sec

La proportion des liquides libres ne doit pas dépasser 5% en poids du contenu total du récipient.

8. EXAMEN

8.1 Echantillonnage

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

8.2 Méthodes

8.2.1 Méthodes d'évaluation des critères de qualité

Les crevettes en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales.

8.2.2 Méthodes d'évaluation des critères de poids et mesures

8.2.2.1 Poids égoutté ou poids égoutté net

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

- 1) Pour déterminer le poids égoutté, commencer par maintenir les récipients fermés à une température comprise entre 68 et 75° F (20-23,9° C) pendant au moins 12 heures immédiatement avant examen.
- 2) Après ouverture, renverser le récipient et répartir son contenu sur les mailles d'un tamis circulaire préalablement pesé.
- 3) Donner au tamis une inclinaison d'environ 45° et laisser les crevettes s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où elles sont versées sur le tamis.
- 4) Peser le tamis contenant les crevettes égouttées. Soustraire le poids du tamis. Le chiffre obtenu sera considéré comme représentant le poids égoutté des crevettes.

8.2.2.2 Poids net ou contenu net

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

8.2.2.3 Spécifications concernant le tamis circulaire

- 1) Si le poids du contenu total (contenu net) du récipient est inférieur à 3 livres (1,36 kg), utiliser un tamis de 8 pouces (20,3 cm).

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

8.3 Détermination du calibre

Pour vérifier la conformité du produit en matière de calibre, on établit la moyenne des résultats obtenus avec tous les récipients d'un échantillon représentant un lot, sous réserve qu'aucun récipient ne présente un écart excessif.

Après pesée, déterminer le nombre de crevettes contenues dans le récipient. Diviser ce nombre par le poids égoutté. Le chiffre obtenu doit être comparé à la valeur indiquée à la section 1.3. Une tolérance de 10% est admise.

9. ETIQUETAGE

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

9.1 Dénomination du produit

Le produit peut être étiqueté sous les appellations CREVETTES, CREVETTES ROSES ou CREVETTES BOUQUET.

9.1.1 Mode de présentation

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

9.1.2 Mode de conditionnement

Le mode de conditionnement doit être déclaré.

9.1.3 Calibre

- 1) Si le calibre est indiqué sur l'étiquette, il doit correspondre aux dispositions prévues à la section 1.3.
- 2) Les CREVETTES EN MORCEAUX doivent être étiquetées et identifiées en tant que telles.

9.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit énumérer, par ordre d'importance décroissant, les milieux de couverture et tous les autres ingrédients et additifs utilisés.

9.3 Poids du contenu

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

9.4 Société commerciale responsable

- 1) L'étiquette doit porter le nom et l'adresse soit de l'emballeur, soit du distributeur.
- 2) La responsabilité, en ce qui concerne le produit, de la société dont le nom figure sur l'étiquette doit être précisée au moyen d'expressions telles que "conditionné par...", "conditionné pour...", "distribué par...", etc.

9.5 Origine du produit

L'étiquette doit porter une déclaration indiquant le pays d'origine des crevettes en conserve, par exemple "produit du Japon", "produit de la Suède", "produit des Etats-Unis", etc.

9.6 Indications facultatives

En plus des déclarations obligatoires prévues aux paragraphes 9.1-9.5, le produit peut porter d'autres indications, sous réserve:

- 1) qu'elles soient véridiques et n'induisent pas en erreur, et
- 2) qu'elles ne soient pas aussi apparentes et visibles que les indications obligatoires et ne se trouvent pas à l'endroit normalement réservé à celles-ci.

9.7 Indications en code

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