

# commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES  
POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléc: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/18

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-huitième session

Genève, 3-14 juillet 1989

RAPPORT DE LA DIX-HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX  
SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Bergen, Norvège, 2 - 6 mai 1988

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
Introduction .....	1
Adoption de l'ordre du jour .....	1
Nomination des rapporteurs .....	2
Questions intéressant le Comité discutées lors des sessions du Codex .....	2
Examen des acceptations .....	5
Rapport sur les activités de la FAO intéressant le Comité .....	6
Révision des dispositions d'étiquetage dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche .....	7
Examen à l'étape 7 de l'Avant-projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de poisson haché .....	11
Examen à l'étape 7 du Projet de norme pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire .....	18
Proposition d'harmonisation des normes Codex pour les filets surgelés de morue et d'églefin, de rascasse du Nord, de poissons plats et de merlu .....	22
Examen du Projet de norme pour le poisson salé séché (Klippfish) de la famille des gaddidés .....	24
Amendements au Code d'usages pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979) .....	26
Méthodes objectives de détermination de la qualité finale du hareng salé .....	26
Justification technologique des additifs alimentaires .....	26
Introduction du Système HACCP dans les codes d'usages pour le poisson et les produits de la pêche .....	26
Code d'usages pour l'aquaculture .....	27
Examen d'un Projet de code d'usages pour les céphalopodes .....	27
Spécifications microbiologiques pour la chair de crabe cuite congelée .....	28
Analyse comparée en vue de l'incorporation d' <u>Opisthonema Oglinum</u> dans la Norme Codex pour les sardines et les produits du type sardine .....	29
Examen à l'étape 3 du Projet de norme pour les ailerons de requin séchés .....	29
Examen d'un Avant-projet de Norme pour les calmars surgelés .....	30
Révision de la Norme Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981)..	30
Document d'information sur le surimi .....	31
Examen des méthodes d'analyse et d'échantillonnage .....	32
Questions diverses .....	32
1) Amendements à la Norme Codex pour les maquereaux et les chinchards en conserve (CODEX STAN 119-1981) .....	32
ii) Examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex - Addition de la gomme tara à la liste des additifs .....	32
iii) Examen des concentrations de canthaxanthine et d'érythrosine dans certaines normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche .....	33
iv) Poissons et produits de la pêche emballés sous vide .....	33
Travaux futurs .....	33
Date et lieu de la prochaine session .....	34
Résumé de l'état des travaux .....	35

TABLE DES MATIERES (suite)

		<u>Page</u>
Annexe I	Liste des participants .....	39
Annexe II	Projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de poisson haché .....	48
Annexe III	Projet de norme pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire .....	60
Annexe IV	Projet de norme pour le poisson séché salé (Klippfish) de la famille des gadidés .....	75
Annexe V	Projet de code d'usages pour les céphalopodes .....	82
Annexe VI	Avant-projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés .....	122
Annexe VII	Avant-projet d'amendement (rédactionnel) au Code d'usages international recommandé pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979) .....	133
Annexe VIII	Avant-projet d'amendements à la Norme Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981) .....	134
Annexe IX	Avant-projet de norme pour les calmars surgelés .....	135
Annexe X	Avant-projet de norme pour les ailerons de requin séchés .....	145
Annexe XI	Projet de Directives pour la technique d'inspection des blocs de poisson surgelés .....	151
Annexe XII	Révision des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche .....	152
Annexe XIII	Proposition visant à modifier la Norme Codex pour les maquereaux et les chinchards en conserve .....	166
Annexe XIV	Proposition d'amendement à la Norme Codex pour les conserves de sardines et de produits du type sardine .....	170
Annexe XV	Examen des méthodes d'analyse dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche - Rapport d'un Groupe de travail <u>ad hoc</u> .....	170

## INTRODUCTION

1. A l'aimable invitation du Gouvernement norvégien, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa dix-huitième session à Bergen, Norvège, du 2 au 6 mai 1988, sous la présidence de M. John Race (Norvège).

2. La session a été officiellement ouverte par M. T. Foss, Directeur général adjoint du Ministère norvégien des pêches, qui a souhaité la bienvenue aux participants. M. Foss a mis l'accent sur l'importance des normes du Codex pour le commerce international, à une époque où il importe, tout en protégeant la santé publique, de s'assurer que les règlements en matière d'échanges internationaux ne créent pas d'obstacles injustifiés. Il a exprimé le souhait que le présent Comité puisse poursuivre la mise au point de normes susceptibles d'aider les gouvernements à atteindre ces objectifs.

3. Etaient présents à la session les délégués et observateurs des 29 pays suivants: Argentine, Australie, Belgique, Canada, Cuba, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Finlande, France, Islande, Inde, Irlande, Italie, Japon, Maroc, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pays-Bas, Pérou, Pologne, Portugal, République Démocratique Allemande, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande et Turquie.

Etaient également présents des observateurs des quatre organisations internationales suivantes: AIPCEE, CEE, IIF et MARINALG International.

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

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2)

4. Le Comité était saisi du document CX/FFP 88/1 contenant l'ordre du jour provisoire de la présente session. Le Président a informé le Comité que plusieurs documents n'avaient pu être préparés faute de commentaires (CX/FFP 88/10 et CX/FFP 88/11), et que la délégation du Royaume-Uni présenterait un rapport oral sur les techniques d'inspection des blocs de poisson surgelés au lieu du document de travail CX/FFP 88/6. Le Comité est également convenu d'examiner les additifs alimentaires (Point 12) en même temps que les normes concernées.

5. Sur la proposition de la délégation de la Norvège, le Comité est convenu de reporter plus loin sur l'ordre du jour la discussion du point 10, afin de permettre à un Groupe de travail d'examiner les dispositions d'étiquetage de la norme (voir le par. 123).

## Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

6. Le Comité est convenu de désigner un Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, chargé d'étudier les documents pertinents (CX/FFP 88/5; CRD 1; et commentaires s'y rapportant) relatifs à ces dispositions, et de fournir des recommandations au Comité. Le Groupe de travail a été prié en particulier d'examiner les méthodes prévues dans les projets de norme actuellement à l'étude, ainsi que le document rédigé par le Royaume-Uni relatif à la rationalisation des méthodes d'analyse, d'étudier les questions relatives à l'échantillonnage (Klippfish), et de formuler des recommandations indiquant dans quelle mesure il est souhaitable et réalisable d'inclure des dispositions visant l'eau d'ajout/d'origine étrangère dans les normes pour le poisson congelé actuellement à l'étude, en précisant la méthodologie.



Les délégations de la Suisse, du Royaume-Uni, du Canada, des Etats-Unis, des Pays-Bas, de la France, du Danemark, de la Suède, de la Norvège, de la République fédérale d'Allemagne ainsi que l'observateur de la République démocratique allemande, ont accepté de prendre part au Groupe de travail sous la présidence de M. R. Kirk (Royaume-Uni). Le Comité a admis que le rapport du Groupe de travail devrait être annexé au rapport, sauf les questions relevant d'autres points de l'ordre du jour, qui figureront au titre de ces points. Il a été noté que la délégation du Portugal a soumis au Groupe de travail un document sur l'eau ajoutée.

7. Au titre du point 23 "Autres questions", le Comité a décidé d'examiner les amendements proposés pour la norme Codex pour les maquereaux et chinchards en conserve (CRD 3), ainsi qu'une proposition visant à inclure la gomme tara dans la liste des additifs alimentaires de certaines normes (CRD 5).

8. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire, ainsi modifié.

#### NOMINATION DES RAPORTEURS (Point 3)

9. Le Comité a décidé de ne pas désigner de rapporteurs pour cette session, en demandant aux délégations de bien vouloir, en cas de besoin, apporter leur aide au Secrétariat.

#### QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE, DISCUTEES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

10. Le Comité était saisi des documents de travail CX/FFP 88/2 (Questions présentant un intérêt), CX/FFP 88/2 Add.1 (Acceptations), du document de séance n° 19 et d'un extrait du rapport du 33<sup>ème</sup> Comité mixte d'experts des additifs alimentaires (JECFA) relatif au méthyl-mercure.

#### Commission du Codex Alimentarius, 17<sup>ème</sup> session (ALINORM 87/39)

#### Rapport sur les faits nouveaux concernant la contamination des aliments par radionucléides (par. 34-53)

11. Le Comité a noté que peu après l'accident de Tchernobyl de nombreux gouvernements avaient demandé l'aide de la FAO sur les mesures à envisager, et que le Directeur général de la FAO avait demandé à la Commission du Codex Alimentarius d'examiner la question de la contamination des aliments par les radionucléides. La FAO a réuni une consultation d'experts sur les limites recommandées en cas de contamination des aliments par radionucléides, laquelle a recommandé l'emploi de niveaux d'intervention internationaux intérimaires pour les aliments faisant l'objet d'un commerce international. La contamination des aliments par les radionucléides étant un problème sanitaire, l'OMS a entrepris la mise au point de seuils d'intervention calculés pour la protection de la santé, qui constituent des niveaux de radioactivité dans les aliments en dessous desquels l'intervention n'est pas justifiée.

12. Lors de sa 17<sup>ème</sup> session, après une longue discussion, la Commission a conclu que, bien qu'elle ne l'ait pas adopté, le rapport de la FAO était à la disposition des gouvernements, et elle a demandé à la FAO et à l'OMS d'élaborer ensemble une proposition à lui soumettre.

13. Le Comité a été informé que la proposition commune FAO/OMS concernant le niveau de contamination en radionucléides des aliments faisant l'objet d'un commerce international a été soumise pour examen à la 35<sup>ème</sup> session du Comité exécutif de la Commission.

#### Amélioration des méthodes de travail (par. 113-115)

14. Le Comité a noté que la Commission a décidé que le Secrétariat rédigerait un résumé des activités de la Commission après chacune de ses sessions, ainsi qu'un récapitulatif de toutes les décisions de politique générale prises par elle. Le Comité a noté qu'un résumé de l'état d'avancement des travaux du présent Comité serait adjoint à la version finale du rapport.

## INTRODUCTION

1. A l'aimable invitation du Gouvernement norvégien, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa dix-huitième session à Bergen, Norvège, du 2 au 6 mai 1988, sous la présidence de M. John Race (Norvège).

2. La session a été officiellement ouverte par M. T. Foss, Directeur général adjoint du Ministère norvégien des pêches, qui a souhaité la bienvenue aux participants. M. Foss a mis l'accent sur l'importance des normes du Codex pour le commerce international, à une époque où il importe, tout en protégeant la santé publique, de s'assurer que les règlements en matière d'échanges internationaux ne créent pas d'obstacles injustifiés. Il a exprimé le souhait que le présent Comité puisse poursuivre la mise au point de normes susceptibles d'aider les gouvernements à atteindre ces objectifs.

3. Etaient présents à la session les délégués et observateurs des 29 pays suivants: Argentine, Australie, Belgique, Canada, Cuba, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Finlande, France, Islande, Inde, Irlande, Italie, Japon, Maroc, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pays-Bas, Pérou, Pologne, Portugal, République Démocratique Allemande, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande et Turquie.

Etaient également présents des observateurs des quatre organisations internationales suivantes: AIPCEE, CEE, IIF et MARINALG International.

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

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2)

4. Le Comité était saisi du document CX/FFP 88/1 contenant l'ordre du jour provisoire de la présente session. Le Président a informé le Comité que plusieurs documents n'avaient pu être préparés faute de commentaires (CX/FFP 88/10 et CX/FFP 88/11), et que la délégation du Royaume-Uni présenterait un rapport oral sur les techniques d'inspection des blocs de poisson surgelés au lieu du document de travail CX/FFP 88/6. Le Comité est également convenu d'examiner les additifs alimentaires (Point 12) en même temps que les normes concernées.

5. Sur la proposition de la délégation de la Norvège, le Comité est convenu de reporter plus loin sur l'ordre du jour la discussion du point 10, afin de permettre à un Groupe de travail d'examiner les dispositions d'étiquetage de la norme (voir le par. 123).

## Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

6. Le Comité est convenu de désigner un Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, chargé d'étudier les documents pertinents (CX/FFP 88/5; CRD 1; et commentaires s'y rapportant) relatifs à ces dispositions, et de fournir des recommandations au Comité. Le Groupe de travail a été prié en particulier d'examiner les méthodes prévues dans les projets de norme actuellement à l'étude, ainsi que le document rédigé par le Royaume-Uni relatif à la rationalisation des méthodes d'analyse, d'étudier les questions relatives à l'échantillonnage (Klippfish), et de formuler des recommandations indiquant dans quelle mesure il est souhaitable et réalisable d'inclure des dispositions visant l'eau d'ajout/d'origine étrangère dans les normes pour le poisson congelé actuellement à l'étude, en précisant la méthodologie.

Les délégations de la Suisse, du Royaume-Uni, du Canada, des Etats-Unis, des Pays-Bas, de la France, du Danemark, de la Suède, de la Norvège, de la République fédérale d'Allemagne ainsi que l'observateur de la République démocratique allemande, ont accepté de prendre part au Groupe de travail sous la présidence de M. R. Kirk (Royaume-Uni). Le Comité a admis que le rapport du Groupe de travail devrait être annexé au rapport, sauf les questions relevant d'autres points de l'ordre du jour, qui figureront au titre de ces points. Il a été noté que la délégation du Portugal a soumis au Groupe de travail un document sur l'eau ajoutée.

7. Au titre du point 23 "Autres questions", le Comité a décidé d'examiner les amendements proposés pour la norme Codex pour les maquereaux et chinchards en conserve (CRD 3), ainsi qu'une proposition visant à inclure la gomme tara dans la liste des additifs alimentaires de certaines normes (CRD 5).

8. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire, ainsi modifié.

#### NOMINATION DES RAPPORTEURS (Point 3)

9. Le Comité a décidé de ne pas désigner de rapporteurs pour cette session, en demandant aux délégations de bien vouloir, en cas de besoin, apporter leur aide au Secrétariat.

#### QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE, DISCUTEES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

10. Le Comité était saisi des documents de travail CX/FFP 88/2 (Questions présentant un intérêt), CX/FFP 88/2 Add.1 (Acceptations), du document de séance n° 19 et d'un extrait du rapport du 33<sup>ème</sup> Comité mixte d'experts des additifs alimentaires (JECFA) relatif au méthyl-mercure.

#### Commission du Codex Alimentarius, 17<sup>ème</sup> session (ALINORM 87/39)

#### Rapport sur les faits nouveaux concernant la contamination des aliments par radionucléides (par. 34-53)

11. Le Comité a noté que peu après l'accident de Tchernobyl de nombreux gouvernements avaient demandé l'aide de la FAO sur les mesures à envisager, et que le Directeur général de la FAO avait demandé à la Commission du Codex Alimentarius d'examiner la question de la contamination des aliments par les radionucléides. La FAO a réuni une consultation d'experts sur les limites recommandées en cas de contamination des aliments par radionucléides, laquelle a recommandé l'emploi de niveaux d'intervention internationaux intérimaires pour les aliments faisant l'objet d'un commerce international. La contamination des aliments par les radionucléides étant un problème sanitaire, l'OMS a entrepris la mise au point de seuils d'intervention calculés pour la protection de la santé, qui constituent des niveaux de radioactivité dans les aliments en dessous desquels l'intervention n'est pas justifiée.

12. Lors de sa 17<sup>ème</sup> session, après une longue discussion, la Commission a conclu que, bien qu'elle ne l'ait pas adopté, le rapport de la FAO était à la disposition des gouvernements, et elle a demandé à la FAO et à l'OMS d'élaborer ensemble une proposition à lui soumettre.

13. Le Comité a été informé que la proposition commune FAO/OMS concernant le niveau de contamination en radionucléides des aliments faisant l'objet d'un commerce international a été soumise pour examen à la 35<sup>ème</sup> session du Comité exécutif de la Commission.

#### Amélioration des méthodes de travail (par. 113-115)

14. Le Comité a noté que la Commission a décidé que le Secrétariat rédigerait un résumé des activités de la Commission après chacune de ses sessions, ainsi qu'un récapitulatif de toutes les décisions de politique générale prises par elle. Le Comité a noté qu'un résumé de l'état d'avancement des travaux du présent Comité serait adjoint à la version finale du rapport.

Etat d'avancement des méthodes d'analyse du Codex (par. 139)

15. L'attention du Comité a été attirée sur la décision prise par la Commission quant à l'état d'avancement des différents types de méthodes d'analyse.

Sessions des groupes de travail (par. 147-148)

16. Le Comité a noté que la Commission avait demandé que soit étudiée avec soin la nécessité des groupes de travail, et il est convenu de s'en tenir aux instructions de la Commission qui demandait que l'on se conforme à son Règlement.

Questions relatives aux différents points de l'ordre du jour

17. Le Comité a noté que la Commission avait avancé les normes en question, approuvé les nouveaux travaux et donné des conseils en ce qui concerne plusieurs autres questions, telles que les considérations relatives aux HACCP, et s'est déclaré d'accord pour que ces questions soient abordées au titre des points correspondants de l'ordre du jour. La même décision a été prise au sujet des rapports des comités du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, l'étiquetage des denrées alimentaires, l'hygiène alimentaire et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Teneurs indicatives pour le mercure dans le poisson (par. 222-224, 410)

18. Le Comité a rappelé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait accepté d'entreprendre la mise au point de concentrations limites de mercure dans le poisson, étant d'avis qu'il pouvait exister des risques pour les groupes de population consommant beaucoup de poisson. Le Comité (CCFAC) avait recommandé des teneurs indicatives pour le mercure dans le poisson et les produits de la pêche lors de sa 19<sup>ème</sup> session (0,5 mg/kg pour tous les poissons, excepté les prédateurs comme le requin, l'espadon, le thon et le brochet pour lesquels la teneur indicative devrait être de 1 mg/kg), et il était convenu de les soumettre aux gouvernements pour observations à l'étape 3, si la Commission était d'accord. Lors de sa 17<sup>ème</sup> session (ALINORM 87/18, par. 263-270), le CCFPP s'était déclaré d'avis que l'élaboration de teneurs indicatives pour le mercure dans le poisson n'était pas la meilleure façon de protéger le consommateur.

Le Comité a noté que la Commission, lors de sa 17<sup>ème</sup> session, a accepté de reporter la décision dans l'attente d'une nouvelle évaluation du mercure à la 33<sup>ème</sup> réunion du JECFA.

19. Le Comité était saisi d'un document de séance (CRD 19) contenant le projet de rapport du 33<sup>ème</sup> JECFA sur le mercure et le méthyl-mercure et a noté que seul le méthyl-mercure avait été évalué, car c'était le seul composé pour lequel on disposait de données nouvelles. Le JECFA a confirmé la dose potentielle hebdomadaire tolérable de 200 µg de poids corporel (3,3 µg/kg) pour le méthyl-mercure pour l'ensemble de la population, tout en signalant que les femmes enceintes et les mères allaitantes risquent d'être plus sensibles aux effets nocifs du méthyl-mercure. Le JECFA a signalé la distinction à faire entre les concentrations élevées de méthyl-mercure relevées dans certains poissons vivant en eau non polluée et les mêmes concentrations pouvant être provoquées par la pollution industrielle. Dans ce contexte, les concentrations de sélénium et autres traces de substances d'origine naturelle dans le poisson vivant en eau non polluée pourraient fortement contribuer à modérer l'action du méthyl-mercure. Le JECFA est conscient de la valeur nutritionnelle du poisson et des efforts sont faits dans de nombreux pays en vue d'accroître la consommation de poisson en tant que partie intégrante d'un régime bien équilibré. En outre, les habitudes diététiques des groupes régionaux et ethniques se sont formées au cours des siècles et ont évalué en fonction de leurs besoins et sont enracinées dans leur

culture. Toute recommandation impliquant une modification de ces habitudes devrait s'appuyer sur des arguments de grand poids et ne négliger aucune des incidences possibles. Le JECFA a toutefois recommandé de poursuivre les efforts pour réduire au minimum l'exposition de l'homme à l'action du méthyl-mercure provenant de la pollution industrielle.

20. Le Comité a noté que le CCFAC, lors de sa 20ème session, a proposé, qu'afin que l'on puisse décider plus rapidement s'il convenait de soumettre à la procédure par étapes du Codex les teneurs indicatives qu'il a recommandées pour le mercure, la question soit soumise à la 35ème session du Comité exécutif qui connaîtra alors les points de vue du JECFA et de la 18ème session du CCFPP.

21. Le Comité a réaffirmé son point de vue antérieur, exprimé aux par. 263-270 d'ALINORM 87/18, à savoir que l'élaboration de teneurs indicatives pour le mercure dans le poisson ne lui semble pas être la manière la plus appropriée de protéger le consommateur, et que la situation semble bien maîtrisée grâce aux administrations des pêches et aux mesures réglementaires actuellement appliquées de façon très efficace dans de nombreux pays. Le Comité a également estimé que si des teneurs indicatives devaient être établies pour le mercure, elles devraient s'appliquer au méthyl-mercure et non au mercure total.

22. Toutefois, considérant que les teneurs indicatives ne sont que consultatives et pourraient être utiles aux gouvernements, les délégations de l'Australie et de la Suède se sont déclarées en faveur de la mise au point de teneurs indicatives pour le mercure dans le poisson.

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS, 20EME SESSION  
(ALINORM 89/12)

23. Le Comité a noté que le CCFAC, lors de sa 20ème session:

- a accepté de discuter à sa prochaine session le document rédigé par un consultant et portant sur les activités futures du Comité en ce qui concerne l'élaboration et l'examen régulier de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex, ainsi qu'un éventuel mécanisme d'élaboration de dispositions générales relatives à l'emploi des additifs pour les denrées ne faisant pas l'objet d'une norme, afin d'aborder horizontalement le problème en fonction des exigences variables du commerce international;
- a examiné le plan d'échantillonnage composite adopté pour les résidus de pesticides (CAC/PR 5-1984) convenant dans le cas de certains contaminants de l'environnement, Hg, Pb et Cd, mais pas dans le cas de l'aflatoxine;
- a admis que puisque le JECFA a réduit les DJA de la canthaxanthine et de l'érythrosine, il conviendrait que les comités du Codex s'occupant de produits révisent les concentrations maximales de ces additifs dans les normes élaborées par eux.

24. Le Comité a noté que des dispositions avaient été prévues pour l'emploi de la canthaxanthine et de l'érythrosine dans les crevettes en conserve ou surgelées à une concentration maximale de 30 mg/kg, et il a accepté de passer en revue ces additifs à la présente session au point 23 de l'ordre du jour (Autres questions).

Examen des acceptations de normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche  
(CX/FFP 88/2-Add.1)

25. Le Comité a noté que les notifications ci-après ont été envoyées par les pays membres:

Cuba:

Au 1er février 1987, Cuba avait accepté les normes ci-après:

CODEX STAN 95-1981 (Langoustes, homards et cigales de mer surgelés)	Avec dérogations spécifiées
CODEX STAN 70-1981 (Thon et bonite en conserve à l'eau ou à l'huile)	Avec dérogations spécifiées
CODEX STAN 92-1981 (Crevettes surgelées)	Avec dérogations spécifiées
CODEX STAN 94-1981 (Conserves de sardines et de produits du type sardine)	Avec dérogations spécifiées
CODEX STAN 119-1981 (Maquereaux et chinchards en conserve)	Avec dérogations spécifiées

Cuba a également déclaré approuver les codes d'usages ci-après qu'il estime très utiles pour le commerce international:

- Code d'usages pour les homards (CAC/RCP 24-1979)
- Code d'usages pour le poisson fumé (CAC/RCP 25-1979)
- Code d'usages pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979)
- Code d'usages pour le poisson haché préparé par séparation mécanique (CAC/RCP 27-1983)
- Code d'usages pour les crabes (CAC/RCP 28-1983)

Finlande

Les produits conformes aux normes Codex ci-après peuvent être distribués librement en Finlande, sous réserve de certaines conditions spécifiées:

- Crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981)
- Langoustes, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981)
- Crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981)
- Chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981)
- Thon et bonite en conserve, à l'eau ou à l'huile (CODEX STAN 70-1981)

Etats-Unis

Les Etats-Unis ont déclaré accorder la "libre distribution" aux produits conformes aux normes ci-après, sous réserve de certaines conditions spécifiées:

- Saumons du Pacifique éviscérés surgelés (CODEX STAN 36-1981)
- Langoustes, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981)
- Conserves de sardines et de produits du type sardine (CODEX STAN 94-1981)

26. La délégation des Etats-Unis, tout en assurant le Comité que les Etats-Unis continueront à participer aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius, a déclaré que les Etats-Unis avaient estimé nécessaire et utile de passer en revue le travail réalisé jusqu'ici pour déterminer dans quelle mesure le Comité remplit bien ses objectifs de mise

au point de "normes commerciales" représentant le minimum nécessaire, du point de vue des Etats-Unis, pour protéger les consommateurs. Une étude en profondeur a révélé que toutes les normes contiennent suffisamment de dispositions de sécurité, que certaines normes antérieures ont besoin d'une mise à jour, et que les normes plus récentes étaient plus complexes et de plus en plus détaillées et qu'elles nécessitent des instructions pour en permettre l'application uniforme. La délégation a exprimé le vœu que le Comité revienne à des normes moins complexes comportant les dispositions essentielles, nécessaires à la réalisation de l'objectif de la Commission.

27. La délégation des Etats-Unis a informé le Comité que les Etats-Unis ont présenté une proposition de négociation agricole à l'Uruguay Round du GATT en juillet 1987, et un document de discussion développant cette proposition en février 1988. Cette proposition part de ce fait primordial que la législation et la réglementation sanitaires représentent des forces décisives dans le commerce international. Ces règlements devraient reposer sur une base scientifique rigoureuse et ne devraient pas représenter des restrictions arbitraires ou injustifiables pour les échanges internationaux. Les Etats-Unis ont proposé que, lors des négociations, on s'efforce de se mettre d'accord: 1) sur une conception internationale de l'harmonisation des règlements en matière sanitaire, pour autant que cela n'ait pas d'incidences négatives sur la santé et la sécurité; et 2) pour fonder les règlements nationaux sur des normes objectives à caractère non esthétique, et internationalement approuvées. On pourrait arriver à une meilleure harmonisation des normes en établissant des relations officielles entre le GATT et les organisations internationales de normalisation, y compris le Codex. Une collaboration renforcée avec ces organisations internationales pourrait fournir au GATT les compétences techniques et scientifiques qui le rendront mieux à même de réduire les effets indésirables pour le commerce des règlements sur la santé publique, d'éviter que ces derniers servent d'obstacles déguisés aux échanges commerciaux et de faciliter le commerce.

28. La délégation des Etats-Unis a également indiqué que si l'acceptation officielle des normes Codex par les Etats-Unis est lente c'est à cause des incidences juridiques. Toutefois, en collaboration avec les milieux industriels, un programme est en voie d'élaboration pour tester les produits visés par les normes du Codex afin de juger s'ils satisfont à ces normes et de créer une base de données très complète. L'examen de ces données servira de base aux notifications adressées à la Commission. La délégation a invité les autres pays membres à donner leur appui aux principes régissant la mise au point et l'acceptation des normes internationales.

29. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les principes généraux, lors de sa 8ème session, avait longuement discuté des problèmes relatifs aux acceptations, en faisant valoir que si les déclarations de "libre distribution" représentaient un pas en avant pour faciliter le commerce international, elles ne sauraient remplacer l'acceptation officielle. Le Comité a noté en outre que le Comité exécutif étudiera à sa 35ème session les relations entre le GATT et la Commission du Codex Alimentarius, à partir d'un document de base très complet.

30. L'observateur de la CEE a informé le Comité que la CEE était en train d'élaborer des critères minimum en matière de santé publique pour faciliter les échanges de poisson, de crustacés et de mollusques prélevés dans le milieu naturel ou d'élevage, à l'intérieur de la Communauté; tous les aspects relatifs à la santé publique et à la santé animale seront envisagés de façon à éviter le transfert de maladies.

#### QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE - ACTIVITES DE LA FAO (Point 5)

31. Le représentant de la Division des industries de la pêche de la FAO a informé le Comité des activités conduites dans le cadre du programme de la FAO qui présentent un intérêt direct pour ce dernier.

32. Une consultation d'experts sur l'inspection et la garantie de qualité du poisson pour l'Asie et le Pacifique, qui s'est tenue à Cochin (Inde) en février 1987, a permis à l'industrie, aux exportateurs et importateurs et aux organismes de contrôle d'engager un dialogue fructueux. Des réseaux de coopération dans le domaine de la recherche en technologie du poisson en Afrique et en Asie continuent à se développer, et des réunions techniques viennent de se tenir dans ces deux régions. En Afrique l'accent est mis sur le poisson séché, y compris l'emploi de pesticides, tandis qu'en Asie la qualité micro-biologique des crevettes est suivie de près, depuis leur capture jusqu'au contrôle en usine des bonnes pratiques de fabrication. Un rapport complet sera présenté lors d'une prochaine réunion du Comité.

33. A la demande de la Conférence mondiale sur les pêches, en 1984, il a été créé un sous-comité FAO/COFI sur le commerce du poisson. A sa première session, en octobre 1986, il lui a été demandé d'examiner l'emploi des réglementations sanitaires et de qualité comme obstacles non tarifaires au commerce. Un document qui sera présenté à la seconde session en octobre 1988 indique que rien ne prouve que des tentatives délibérées sont faites pour entraver le commerce, mais que la complexité et le volume de la réglementation donnent lieu à des malentendus. Les programmes de formation en technologie et contrôle du poisson, financés par le Gouvernement danois, se poursuivent, et l'on a demandé que le projet soit élargi.

34. Le système Globefish d'indicateurs pour le marché international du poisson, qui a son siège à Rome, a été élargi. La banque de données est maintenant utilisée pour rédiger une revue trimestrielle - Globefish Highlights - sur le marché international du poisson. Le système apporte en outre un appui au réseau d'informations régionales sur les marchés et de services consultatifs techniques. Parmi ces derniers, Infofish, qui dessert l'Asie et le Pacifique, est devenu un organisme intergouvernemental indépendant. Infosamak fonctionne maintenant au Moyen-Orient grâce à des fonds fournis par le PNUD, alors qu'Infopêche, financé par le Gouvernement norvégien, dessert l'Afrique. Infopesca, le service initial pour l'Amérique latine, est désormais financé par ses membres.

#### REVISION DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DANS LES NORMES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE (Point 6)

35. Le Comité était saisi d'un document de travail (CX/FFP 88/14) contenant des propositions pour la révision des dispositions d'étiquetage dans les normes, mises au point par le Comité à titre d'amendements corollaires à l'adoption d'une Norme générale révisée du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

36. Le Comité a rappelé que la 16<sup>ème</sup> session de la Commission a adopté la norme ci-dessus (Volume VI, 2<sup>ème</sup> Ed. du Codex Alimentarius), ainsi que les directives s'y rapportant, relatives aux dispositions d'étiquetage des normes Codex (Manuel de Procédure, 6<sup>ème</sup> Ed.). A la demande de la Commission, le présent Comité, lors de sa 17<sup>ème</sup> session, avait demandé au Secrétariat de rédiger un document indiquant les amendements que cela entraînerait dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche, y compris celles qui sont en cours d'élaboration.

37. Le Comité a noté qu'en principe la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées s'applique à toutes les denrées. Toutefois, il est prévu dans la norme (préambule de la Section 4) ainsi que dans les directives, que les comités du Codex s'occupant de produits, le CCFFP par exemple, pourront inclure certaines dispositions spécifiques dans des normes Codex déterminées, sous réserve qu'elles soient conformes aux principes généraux énoncés à la Section 3 de la Norme générale, et que ces dispositions puissent être suffisamment justifiées.



38. Le Comité a également noté que la Norme générale ne comporte pas de dispositions relatives aux récipients non destinés à la vente au détail. Toutefois, les directives définissent ces récipients (Section 5.2) et fournissent un modèle d'étiquetage spécifique (Section 5.3) qui, en substance, permet au choix de déclarer certaines informations sur les documents d'accompagnement et non sur l'étiquette elle-même.

39. Le Comité est convenu d'introduire, dans toutes les normes pour les poissons et les produits de la pêche - à l'exception de celles visant uniquement les produits non emballés - le nouveau préambule comportant référence aux sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale. Pour les produits non emballés, le Comité a introduit le préambule approprié qui figure dans les directives (référence aux sections 2, 3 et l'alinéa 8.1.3).

40. Le Comité a reconnu que cette révision avait pour objet d'harmoniser les dispositions d'étiquetage des normes avec la Norme générale pour l'étiquetage, et il a décidé de ne pas retenir d'éventuelles propositions de modifications de fond qui seraient à apporter aux dispositions d'étiquetage de normes déjà adoptées. Il est convenu que les propositions d'amendements de fond autres que les amendements corollaires mentionnés plus haut seront notées dans le rapport lorsqu'il y aura lieu.

41. Le Comité a décidé d'examiner les propositions norme par norme, et de faire figurer la version définitive amendée dans une annexe au rapport, pour confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et adoption par la Commission (voir l'Annexe XII).

a) Saumons du Pacifique éviscérés surgelés (CODEX STAN 36-1981)

42. Le Comité:

- a accepté d'introduire le préambule élaboré pour les récipients non destinés à la vente au détail (Section 5.3 des Directives concernant les dispositions d'étiquetage, version amendée), du fait que la norme ne s'applique qu'aux produits non emballés;
- a pris note d'une proposition de la France appuyée par la Suisse visant à exiger la déclaration de l'expression "du Pacifique" dans le nom du produit (Section 5.1);
- a noté que la déclaration du pays d'origine: a) est obligatoire en Argentine pour toutes les denrées alimentaires (Section 5.4) et, b) devrait être obligatoire dans la norme parce qu'elle fournit au consommateur une meilleure information (Portugal);
- a décidé de déclarer le contenu net, le pays d'origine, le nom et l'adresse et l'identification du lot, en référence aux sections pertinentes de la Norme générale (Sections 4.3 à 4.6); et
- a décidé que la décision ci-dessus était effectivement applicable à toutes les normes;
- a décidé d'inclure une disposition spécifique pour la déclaration du poids net (givre non compris) des produits couverts de givre;

- a introduit les dispositions habituelles visant les récipients non destinés à la vente au détail, prévoyant que la déclaration peut figurer soit sur l'étiquette soit sur les documents.

43. Le Comité a discuté longuement de la nécessité d'inclure le datage et les instructions appropriées d'entreposage, en notant d'une part les instructions figurant dans la Norme générale sur l'étiquetage, et d'autre part le point de vue du Comité quant au datage des poissons et des produits de la pêche surgelés, ce point de vue étant le même que celui exprimé par le Groupe mixte d'experts CEE/Codex Alimentarius sur les aliments surgelés (ALINORM 81/25, par. 40).

La délégation des Etats-Unis a fait état de récents travaux entrepris par l'Institut international de Réfrigération, travaux qui ont confirmé que la qualité des aliments surgelés dépendait surtout de la qualité du produit initial, de la transformation, du conditionnement et de la température d'entreposage, et que le datage risquait donc d'être trompeur.

Les délégations de la France, de l'Espagne, du Portugal et du Royaume-Uni se sont déclarées en faveur du datage, s'en rapportant aux règlements pertinents de la CEE en cours d'élaboration. La délégation de la Suisse a appuyé ce point de vue.

Le Comité a décidé de ne pas introduire de dispositions de datage pour tous les produits surgelés, mais de prévoir dans la norme les mêmes dispositions relatives aux instructions d'entreposage que dans le projet de norme pour les blocs de poisson.

44. Le Comité a examiné la nécessité d'introduire des dispositions visant les produits irradiés, et il a été informé que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires n'avait pas encore pris clairement position en ce qui concerne ces déclarations dans le cas d'aliments non destinés à la vente au détail. Le Comité a noté que la référence aux sections 6.1 et 6.3 de la Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées s'appliquait, mais il a décidé d'attendre pour agir d'avoir l'avis du CCFL.

b) Crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981)

45. Outre les décisions d'application générale figurant au par. 42, le Comité:

- a décidé de reproduire dans toutes les normes le préambule élaboré pour les aliments préemballés (Alinéa 4.1.1 des Directives concernant les dispositions d'étiquetage), sauf dans celles visant les saumons du Pacifique éviscérés surgelés et les blocs surgelés;
- a admis que la liste des ingrédients soit déclarée par référence à la Section 4.2 de la Norme générale dans toutes les normes, lorsqu'il y a lieu;
- a accepté la déclaration obligatoire du poids égoutté conformément à l'alinéa 4.3.3 de la Norme générale;
- a décidé que les raisons données à l'Annexe XII d'ALINORM 87/18 pour ne pas introduire de datage dans la Norme pour le saumon du Pacifique en conserve sont également valables pour toutes les normes visant d'autres conserves de poisson. Le Comité sur les fruits et légumes traités a introduit dans ses normes une date de conservation minimale. Le Comité a noté en outre la position adoptée par la CEE qui exige, dans ses directives d'étiquetage, le datage des produits destinés à la consommation finale. Ce point de vue a été appuyé par la Thaïlande;

- a examiné la nécessité d'introduire des dispositions pour les aliments irradiés, le mode d'emploi, l'étiquetage quantitatif des ingrédients et les dérogations s'appliquant aux petites unités, ces dispositions devant, d'après les directives, être indiquées par référence aux sections correspondantes de la Norme générale sur l'étiquetage. Le Comité a noté que l'on avait proposé au sein d'autres comités de simplifier les dispositions sur l'étiquetage, et il a accepté de proposer au Comité sur l'étiquetage que les sections mentionnées plus haut soient citées dans la norme en ajoutant au préambule une référence aux sections correspondantes de la Norme générale sur l'étiquetage;
- a accepté d'introduire des dispositions spécifiques pour les récipients non destinés à la vente au détail (Section 5.3 des directives).

c) Thon et bonite en conserve à l'eau ou à l'huile (CODEX STAN 70-1981)

46. Outre les décisions d'application générale figurant aux par. 39, 42 et 45, le Comité:

- a décidé d'introduire une note de bas de page à l'alinéa 6.1.1, demandant aux gouvernements d'indiquer, lorsqu'ils transmettent leur acceptation, les dispositions en vigueur dans leur pays;
- a décidé de laisser facultatif l'emploi d'un terme descriptif (Alinéa 6.1.2) car cela dépend de l'usage commercial courant. L'emploi de termes spécifiques reste toutefois obligatoire;
- est convenu de ne pas introduire dans cette norme de disposition concernant le poids égoutté, compte tenu du long débat technique à l'issue duquel on était parvenu à la conclusion lors d'une session antérieure que les techniques spéciales de préparation rendaient difficile la détermination du poids égoutté de ces produits. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la Suisse et de la France ont informé le Comité que leurs pays exigeaient la déclaration du poids égoutté du thon en conserve, l'estimant importante pour l'information du consommateur. Les délégations des Etats-Unis et de l'Australie se sont déclarées opposées à l'introduction d'une disposition relative au poids égoutté.

d) Chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981)

47. Outre les décisions d'application générale figurant aux par. 39, 42 et 45, le Comité:

- a accepté d'inclure à l'alinéa 6.1.1 une note de base de page demandant aux pays qui acceptent la norme de préciser leur position.

e) Crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981)

48. Outre les décisions d'application générale figurant aux par. 39, 42 et 45, le Comité:

- est convenu qu'il est fait droit à la question des additifs alimentaires dans l'eau de cuisson ou de givrage par la référence à la Section 4.2 "Liste des ingrédients", et il a donc supprimé l'alinéa 6.3.2.

f) Conserves de sardines et de produits du type sardine (CODEX STAN 94-1981)

49. Le Comité a estimé que les décisions prises aux par. 39, 42 et 45 doivent s'appliquer lorsqu'il y a lieu et il a décidé d'inclure la note de bas de page de l'alinéa 6.1.1 qui prie les gouvernements d'indiquer leur position quand ils donnent leur acceptation à la norme.

g) Langoustes, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 95-1981)  
Maquereaux et chinchards en conserve (CODEX STAN 119-1981)  
Saumon du Pacifique en conserve (CODEX STAN 3-1985)

50. En dehors des décisions d'application générale des par. 39, 42 et 45, le Comité n'a pas apporté d'autres amendements aux normes ci-dessus. Le Comité a confirmé que, vu l'absence de dispositions relatives aux milieux de couverture dans la norme pour le saumon en conserve, il n'y avait pas lieu d'y introduire de dispositions relatives au poids égoutté.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE ET DE MELANGES DE FILETS ET DE POISSON HACHE (Point 7)

51. Le Comité était saisi de la norme ci-dessus (ALINORM 87/18, Annexe III), des observations de gouvernements (CX/FFP 88/4 et 88/4 Add.1), des justifications technologiques pour les additifs alimentaires dans les normes pour le poisson (CX/FFP 88/13) et des observations s'y rapportant (CX/FFP 88/13 Add.1). Le Comité disposait en outre d'un plan d'échantillonnage pour les blocs de poisson (Document de séance 4) déjà approuvé par le CCMAS, et des sections pertinentes du rapport du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse (voir le par. 6).

Champ d'application

52. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a attiré l'attention du Comité sur le fait que selon le libellé actuel, le champ d'application vise les blocs de poisson préparés à partir de tous les types de poisson, y compris ceux à chair brune, alors que les tableaux de défauts figurant à l'Appendice B se rapportent uniquement aux blocs préparés à partir de poissons blancs, et a proposé d'ajouter à cet effet une note de bas de page à la section "champ d'application" de la norme.

Le Comité s'est rangé à la proposition de la République fédérale d'Allemagne mais a émis l'opinion qu'il lui semblait plus approprié d'ajouter la note de bas de page aux tableaux de défauts.

La note ci-après a été ajoutée à l'Appendice B:

"La norme vise les blocs préparés à partir de tous les types de poisson, alors que les tableaux de défauts s'appliquent uniquement aux blocs préparés à partir de certains types de poisson (Gadidae, Merluccidae, Scorpaenidae et ordre des Pleuronectiformes)."

### Section 2.1 - Définition du produit

53. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a informé le Comité qu'à son avis, selon les pratiques courantes de production, le mélange d'espèces est limité aux produits à base de chair de poisson hachée, et a proposé d'amender l'alinéa a) ii) comme suit: "De poissons d'un mélange d'espèces ayant des caractéristiques organoleptiques similaires (pour la chair de poisson hachée uniquement)".

Le Comité a admis qu'actuellement les blocs de filets sont préparés à partir de poissons d'une même espèce, mais a noté que rien ne justifiait sur le plan technologique le maintien de cette pratique à l'avenir, et que des mélanges d'espèces pouvaient être utilisés. Le Comité a proposé que l'emploi de mélanges d'espèces de poissons ne soit pas limité aux seuls blocs de poisson haché. Les espèces utilisées dans les mélanges devraient toutefois avoir des caractéristiques organoleptiques similaires.

Le Comité a accepté d'amender comme suit le libellé de la Section 2.1 a) ii):

"de poissons d'un mélange d'espèces ayant des caractéristiques organoleptiques similaires."

### Section 2.3 - Présentation

54. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé d'amender les sections 2.3 a) et 2.3 b) afin d'harmoniser la présentation dans toutes les normes pour le poisson surgelé.

Le Comité s'est déclaré d'avis que les amendements proposés par la République fédérale d'Allemagne entraîneraient dans les normes des dispositions d'étiquetage difficiles à respecter, et il n'a accepté que l'amendement proposé par le Japon, qui rend les dispositions de présentation claires et concises.

En conséquence, la Section 2.3 a) i) sera ainsi libellé:

"avec peau, non écaillés, arêtes intramusculaires présentes ou enlevées."

### Section 3.1 - Matière première

55. Le Comité a noté l'observation de la République fédérale d'Allemagne à propos du givrage et a fait valoir que le cas est prévu à l'alinéa 6.3.2. Il est convenu de soumettre la question des dispositions relatives à l'eau d'origine étrangère/ajoutée au Groupe de travail sur les méthodes d'analyse.

56. Le Président du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse a informé le Comité que le Groupe de travail avait longuement discuté les documents de travail CX/FFP 88/5 (Royaume-Uni), CRD N° 23 (République fédérale d'Allemagne) et CRD N° 24 (Canada) et qu'il avait pris note d'un document de travail sur l'eau dans les poissons gras, rédigé par le Portugal. Tous les membres du Groupe de travail ont été d'accord pour estimer qu'il était souhaitable de contrôler et de réglementer l'eau ajoutée dans les produits de la pêche; cependant, le Groupe de travail a admis que l'on ne disposait pas pour le moment de méthode permettant de déterminer avec quelque certitude la présence et la quantité d'eau ajoutée. Le Groupe de travail a par conséquent recommandé de ne pas faire figurer pour le moment dans la présente norme, non plus que dans les deux autres normes à l'étape 7, de prescriptions relatives à l'eau ajoutée. Le Comité, se rangeant à la recommandation du Groupe de travail n'a pas introduit de section sur l'eau ajoutée/d'origine étrangère dans la présente norme et les deux autres normes en question.

## Section 4 - Additifs alimentaires

### Section 4.1 - Phosphates et alginates

57. Le Comité a noté qu'il y avait lieu d'attribuer un nom de classe fonctionnel aux dispositions relatives aux additifs alimentaires du fait que la Norme générale du Codex pour les denrées alimentaires préemballées exige que ceux-ci soient déclarés soit par un nom spécifique ou, si l'additif appartient à une classe fonctionnelle spécifique, par nom de classe et par le nom spécifique ou le numéro international de l'additif.

Le Comité a estimé en outre que les termes "phosphates et alginates" ne conviennent pas comme nom de classe pour tous les additifs figurant à la Section 4.1, étant donné qu'ils ne donnent au consommateur aucune information utile en ce qui concerne leur fonction.

Le Comité a décidé que le nom de classe "fixateurs de l'humidité/de l'eau" proposé par le CCFAC serait soumis au CCFL. En conséquence, la Section 4.1 deviendrait: "fixateurs de l'humidité/de l'eau".

#### Alinéas 4.1.1 - 4.1.5

58. Le Comité a noté que ces dispositions sur les additifs alimentaires n'ont pas encore été approuvées par le CCFAC qui a demandé au Comité des informations sur leur justification technologique, les formules chimiques et les synonymes à employer. Le Comité a noté que toutes les informations requises par le CCFAC figurent dans le document CX/FFP 88/13 rédigé par la Norvège.

59. Le Comité est convenu d'apporter les corrections ci-après:

Alinéa 4.1.1 (nouveau libellé): inchangé dans la version française.

60. Le Comité a fait valoir qu'une concentration de 5 g/kg exprimés en  $P_{20}_5$  seul ou en combinaison représente la concentration totale de phosphates et il est convenu de demander l'avis du CCFAC sur la manière d'exprimer la concentration maximale dans le produit fini. Le Comité a noté que les phosphates d'origine naturelle présents dans les produits vont de 4 à 5 g/kg exprimés en  $P_{20}_5$ .

61. Les délégations de la Suisse, de la Pologne, de la République fédérale d'Allemagne et de la France ont fait part de leurs réserves quant à l'emploi des polyphosphates.

62. Le Comité a noté que l'alginate de sodium est nécessaire en plus des phosphates. Les phosphates ont la propriété de fixer le calcium présent à l'état libre dans la chair de poisson; ils permettent à l'alginate de se solubiliser et lui conservent ses propriétés épaississantes.

### Section 4.3 - Épaississants

63. Le Comité est convenu de remplacer en anglais le nom de classe "thickening agents" par "thickeners" et a noté que l'emploi de tous les épaississants a été technologiquement justifié (voir le document CX/FFP 88/13) et que le JECFA les avait tous déclarés admissibles du point de vue toxicologique.

64. Le Comité a conclu que le document CX/FFP 88/13 relatif à la justification technologique des additifs alimentaires dans certaines normes pour le poisson serait révisé et corrigé par le Secrétariat avant d'être soumis, en tant que document de travail, à la

21ème session du CCFAC, qui examinera s'il convient de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour le poisson.

#### Section 5 - Hygiène et manutention

65. Le Comité a été informé que la 19ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait recommandé d'introduire à la Section 5.3 une référence au Code d'usages pour le poisson haché préparé par séparation mécanique (CAC/RCP 27-1983), et que ce même Comité avait approuvé la version amendée de la Section 5 de la Norme. On a noté qu'une référence à la plus récente révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire avait été introduite dans cette section.

#### Section 6 - Etiquetage

66. Le Comité a examiné la version amendée de cette section qui figure dans le document CX/FFP 88/14, et a confirmé les décisions prises par lui dans le cadre de la révision des dispositions d'étiquetage de la norme Codex pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés (voir le par. 39) et concernant la forme à donner aux sections relatives à l'étiquetage dans le cas spécifique des récipients non destinés à la vente au détail.

67. Le Comité a décidé d'introduire à la Section 6.3 - Contenu net - une disposition spéciale visant les produits couverts de givre et spécifiant que le poids net déclaré ne devait pas comprendre le poids du givre.

#### Section 7 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

68. Le Comité a noté que les méthodes d'analyse du Codex sont maintenant classées en méthodes de types I à IV, et il a décidé de supprimer le préambule.

##### Section 7.1 - Méthode d'échantillonnage pour les blocs de poisson

69. Le Comité a noté que les Plans d'échantillonnage pour les blocs de poisson élaborés par lui avaient été approuvés par le CCMAS et il est convenu d'introduire le plan d'échantillonnage figurant au document CX/MAS 86/6-Add.1, en supprimant l'interprétation des exemples, ce plan devant former la Section 7.1.

##### Section 7.4 - Détermination du contenu net des produits couverts de givre

70. Certaines délégations ont informé le Comité que les blocs de poisson couverts de givre ne faisaient pas l'objet d'un commerce international, et elles ont proposé que la Section 7.4 soit supprimée. Toutefois, le Comité a noté que la norme s'appliquait également aux blocs de poisson à chair brune, et que les blocs de poisson comme le maquereau et le hareng étaient effectivement soumis au givrage avant d'être congelés. Le Comité a estimé que la méthode CAC/RM 41-1971 (Méthode AOAC 18.002, 14ème édition) indiquée dans la norme pour déterminer le givre des filets de poisson, ne conviendrait pas dans le cas des blocs. Le Comité est convenu d'envoyer une circulaire invitant les gouvernements à soumettre des propositions de méthodologie pour la détermination du givre dans les blocs de poisson et notamment ceux qui ne sont pas destinés à être transformés en bâtonnets de poisson et en portions de poisson, pour examen à la prochaine session du Comité.

##### Section 7.5 - Détermination de la proportion de filets et de chair hachée dans les blocs surgelés préparés à partir de mélanges de filets et de poisson haché

71. Le Comité est convenu que la méthode qui figure au document JAOAC 1988, 71.206 devrait être utilisée pour déterminer la proportion de filets et de chair hachée.

Le Comité a noté toutefois que cette méthode n'a été évaluée que pour la morue, et qu'elle est précise dans le cas de proportions de chair hachée supérieures à 10%. Le Comité a noté qu'il existait une méthode WEFTA (voir ALINORM 87/18, par. 104 et Annexe III).

#### Section 7.6 - Procédé de mirage pour la détection des parasites

72. Le Comité est convenu que la méthode de mirage ne devrait pas détruire l'échantillon. Cette exigence élimine toute référence à la méthode publiée dans le document JAOAC 1985, 66.549. Le Comité a recommandé d'accepter la méthode générale de mirage décrite dans le projet de norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (ALINORM 87/18, Annexe IV, Section 7.5), à condition de supprimer les mots "ou toute autre méthode approuvée", cette procédure étant une méthode-critère de Type I.

Le Comité a noté que la procédure de mirage devrait être appliquée aux blocs à l'état décongelé et que dans le cas des blocs contenant des poissons avec la peau il n'y avait pas lieu d'enlever la peau avant l'examen. Le Comité a rappelé que les différents codes d'usages élaborés par lui pour divers poissons à ses précédentes sessions contenaient des dispositions recommandant l'examen d'échantillons avant le conditionnement de manière à éviter toute infection parasitaire du produit autre que négligeable.

#### Section 8 - Classification des unités défectueuses

73. Le Comité a noté qu'il conviendrait aussi de prévoir une référence à l'Appendice C, et il est convenu de modifier comme suit cette section: "Tout bloc qui excède les tolérances pour défauts prévues à l'Appendice B et à l'Appendice C doit être jugé "défectueux".

#### Appendice A

74. Le Comité est convenu d'attendre la discussion de l'avant-projet de Norme générale pour les filets de poisson surgelés avant de prendre une décision quant à l'introduction dans la norme d'une méthode de décongélation (voir par. 120).

#### Méthode de cuisson

75. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé que la température de l'échantillon avant la cuisson soit portée à  $-18^{\circ}\text{C}$  afin de normaliser les conditions de cuisson. Le Comité a décidé de laisser le texte inchangé.

#### Appendice B

#### Tableau de défauts des blocs surgelés de filets de poisson et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée

76. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a soumis au Comité pour examen un plan de sous-échantillonnage qui réduirait considérablement la taille des échantillons soumis aux tests. Le Comité a estimé que le plan de sous-échantillonnage proposé par la République fédérale d'Allemagne serait utile pour le contrôle de qualité à l'usine, et qu'il convient donc de le joindre au rapport.

77. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a soumis une nouvelle proposition visant à prévoir uniformément dans toutes les normes un nombre total maximum acceptable de 20 points de pénalisation, et a expliqué au Comité les avantages que présenterait une telle proposition (pour plus de détails, voir le document CX/FFP 88/4). Tout en



reconnaissant les mérites de cette proposition, le Comité a estimé que l'adoption de cette nouvelle façon de procéder entraînerait des difficultés, et il ne s'est pas rangé à la proposition de la République fédérale d'Allemagne.

#### Irrégularité des blocs

78. Le Comité a noté que ce sont l'acheteur et le vendeur qui, normalement décident des dimensions des blocs, et que les problèmes posés par les irrégularités ou les écarts par rapport aux dimensions convenues se réglaient entre eux. Le Comité a noté également que l'utilisation finale des blocs n'était pas connue au moment de l'importation ou de l'exportation, et l'on s'est demandé s'il ne conviendrait pas de supprimer l'irrégularité des blocs du tableau de défauts.

Le Comité l'a toutefois maintenue, notant que les points de pénalisation pour irrégularité des blocs n'entreraient en ligne de compte que lorsque les blocs seraient destinés à être découpés pour la préparation de bâtonnets ou de portions.

La définition du défaut a été corrigée comme suit: "Irrégularité des blocs (ne s'applique qu'aux blocs destinés à être découpés pour la préparation de bâtonnets ou de portions)".

Le Comité a noté qu'il n'y aurait pas lieu d'infliger des points de pénalisation pour irrégularité des blocs s'il n'y avait pas de déclaration relative aux dimensions.

#### Déshydratation (brûlure due au froid)

79. Le Comité a noté que les clauses "a" et "b" figurant à la description des défauts n'étaient pas applicables aux blocs, mais n'a pris aucune mesure pour harmoniser les descriptions de défauts figurant dans les normes pour les produits de la pêche.

#### Caillots de sang

80. La délégation de la France a proposé que jusqu'à 5 mm les caillots entraînent 2 points de pénalisation et que les caillots excédant 5 mm en reçoivent quatre.

Le Comité a noté que cela pourrait avoir des conséquences non négligeables et n'a donc pas suivi la proposition de la France.

#### Arêtes

81. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé que dans le cas des blocs contenant des filets dont l'arête intramusculaire est enlevée, la présence de plus de 3 défauts "arête" par kg rende le bloc défectueux. Estimant que l'acceptation de cette proposition entraînerait d'autres problèmes, le Comité n'a pris aucune mesure.

#### Parasites

82. Le Comité a noté que l'actuelle attribution de points de pénalisation pour parasites risquait d'accroître la pénalisation pour présence de parasites dans la mesure où l'interprétation de la description du défaut pouvait entraîner une double imputation de cette défectuosité, mais n'a pris aucune mesure étant donné que le texte est déjà adopté dans la norme concernant les filets.

### Viscères

83. Le Comité a noté que la laitance, qui est parfois présente, ne présente pas d'inconvénient, et a décidé de modifier comme suit la définition des défauts: "Toute portion des viscères".

### Matières étrangères

84. Le Comité a noté que la présence de parties d'emballage dans les blocs, à la différence de ce qui se passe pour les portions de poisson, ne constitue pas un défaut grave et n'a pas suivi la délégation du Royaume-Uni qui proposait de porter les points de pénalisation pour présence de parties d'emballage de 2 à 4.

### Odeur

85. Le Comité a examiné une proposition de la délégation de la France visant à modifier comme suit l'actuelle description du défaut: "Toute odeur désagréable ou différente des caractéristiques de l'espèce" mais n'a pris aucune mesure estimant que la modification proposée était affaire d'interprétation.

### Appendice C

#### Arêtes

86. Le Comité a noté que si l'on conservait les points de pénalisation pour présence de petites arêtes, une méthode fondée sur la digestion de la chair de poisson pour séparer cette dernière des arêtes serait à mettre au point. Une digestion enzymatique à la papaïne ou une digestion en milieu alcalin similaire à la méthode AOAC pour la détermination des cartilages dans la chair de crabe serait possible. Le Comité s'est dit hésitant à accepter le projet peu clair et insuffisamment fondé qui prescrit un maximum de 0,2 pour cent d'arêtes exprimé en calcium.

La délégation des Etats-Unis a appelé l'attention du Comité sur le fait que la teneur en arêtes du poisson haché peut varier sensiblement, selon l'espèce et selon l'équipement utilisé. Si l'on récupère davantage de chair de poisson, on se retrouve également avec davantage d'arêtes.

Le Comité a noté que le chiffre de 0,2% pour les arêtes contenues dans le poisson haché ne serait pas acceptable et a supprimé cette disposition. Le Comité n'en attache pas moins la plus haute importance à la question de la détermination des arêtes dans le poisson haché et a encouragé les pays à continuer à travailler à la mise au point d'une méthode fiable.

87. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a émis une réserve générale concernant toutes les normes sur les poissons surgelés quant aux tolérances maximales différentes prévues pour les points de pénalisation selon qu'il s'agit de gadidés/Merlucci-dés ou de scorpenidés/pleuronectiformes, estimant qu'il en résultera une évaluation inégale des mêmes défauts, ce qui n'est pas acceptable.

## Appendice D

### Technique d'inspection pour les blocs de poisson surgelés

88. Le Comité a noté que les techniques d'inspection de l'Appendice D ne sont que des directives et ne doivent pas faire partie de la norme. Certains gouvernements ont fait part de leur accord de principe à l'égard de la technique présentée. On a l'impression toutefois, que dans le calcul du total des points de pénalisation pour le bloc on accorde davantage de poids aux points de pénalisation à l'état congelé qu'à l'état décongelé, peut-être parce que les blocs sont uniquement destinés à l'emploi comme bâtonnets et portions de poisson. Le Comité n'en reconnaît pas moins l'importance de directives pour les techniques d'inspection des blocs de poisson surgelés et s'est dit d'accord pour que l'on mette au point des directives plus détaillées. Il s'est engagé à recueillir par lettre circulaire les points de vue des gouvernements sur les meilleurs moyens d'y parvenir et à travailler en vue de cet objectif.

Le Comité a également noté que l'élaboration d'un ensemble d'instructions sur l'application des normes Codex pour le poisson et les produits de la pêche serait extrêmement utile pour les gouvernements membres et il s'est engagé à s'attaquer au problème lors d'une future session.

### Etat d'avancement de la norme

89. Le Comité a avancé le Projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de poisson haché à l'étape 8 de la Procédure. Le projet de norme joint à l'Annexe II du rapport sera examiné pour adoption par la 18<sup>ème</sup> session de la Commission.

### EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LES BATONNETS ET PORTIONS DE POISSON SURGELES - PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE (Point 8)

90. Le Comité était saisi de la norme ci-dessus telle qu'elle figure à l'Annexe IV d'ALINORM 87/18, ainsi que des observations s'y rapportant contenues dans les documents CX/FFP 88/7 (France, République fédérale d'Allemagne, Japon et Thaïlande), CX/FFP 88/7-Add.1 (Portugal) et CRD 10 (Danemark). Le Comité a noté que certaines sections des documents ci-après s'y rapportaient également: CX/FFP 88/13 (Additifs alimentaires), CX/FFP 88/14 (Etiquetage) et CRD 29 (Méthodes d'analyse).

91. Le Comité est convenu que les décisions prises à l'égard du projet de norme pour les blocs de poisson surgelés s'appliquaient également aux sections de cette norme relatives à la "partie centrale", et il a prié le Secrétariat d'apporter les amendements nécessaires. On est également convenu que le terme à utiliser pour la partie du produit constituée de poisson devrait être "masse centrale".

### Alinéa 3.2.1 - Proportion minimale de masse centrale

92. Le Comité a envisagé trois propositions: porter la proportion minimale à 60% au lieu des 50% actuellement prévus; prévoir deux limites: 50% ou 60% selon le poids de la masse centrale des portions de poisson ou bien prévoir des dispositions plus détaillées en fonction du poids, du mode de préparation et de l'enrobage. Le Comité a décidé de prévoir une proportion minimale de 50% pour tous les produits afin de ne pas compliquer la norme, il est convenu que puisqu'il s'agit d'une valeur minimale, les pays membres pourraient prévoir d'autres dispositions pour des produits déterminés. La délégation

de la France, appuyée par les délégations de la République fédérale d'Allemagne et du Royaume-Uni, a proposé que la limite minimale pour la partie centrale vise la chair de poisson elle-même et non l'eau ajoutée. Puisque les méthodes d'analyse s'appliquent à la masse centrale en tant que telle, aucune modification n'a été apportée. Pour les dispositions relatives à l'eau ajoutée/d'origine étrangère, voir le par. 56.

#### Section 4 - Additifs alimentaires

93. Le Comité a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les sections 4.1 et 4.2 concernant uniquement les filets de poisson et la chair de poisson hachée sont exactement les mêmes que dans le projet de filets et norme pour les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et de mélanges de poisson haché, et il est convenu que toutes les conclusions antérieures du Comité s'appliquaient à ces dispositions.

94. En outre, on est convenu des corrections rédactionnelles ci-après:

- à l'alinéa 4.1.2, lire: "Antioxygènes";
- à l'alinéa 4.1.2.1, lire: "Acide ascorbique ou ses sels de sodium ou de potassium";
- à l'alinéa 4.2.1.1, ainsi modifiée: "Acide citrique ou ses sels de sodium ou de potassium", la concentration maximale dans le produit fini devrait être corrigée comme suit: "1 g/kg seul ou en combinaison";
- à l'alinéa 4.2.2, lire en anglais: "Thickeners" (sans changement en français).

#### Alinéa 4.3.1 - Poudre à lever

95. Le CCFAC n'a pas approuvé les phosphates prévus aux dispositions 4.3.1.1 - 4.3.1.4, et il a demandé au Comité de fixer des concentrations maximales, étant donné qu'il existe une DJA numérique pour tous ces additifs alimentaires. Le Comité a proposé une concentration maximale de 1 g/kg pour les phosphates, seuls ou en combinaison.

Le Comité a noté que l'alinéa 4.3.1.7 - Carbamates de sodium, potassium et ammonium - qui concerne des substances qui n'ont pas reçu le visa toxicologique du JECFA pour l'emploi dans les aliments, doit être supprimé.

#### Alinéa 4.3.4 - Colorants

96. Le Comité s'est déclaré favorable à l'emploi de colorants dans la panure et la pâte à frire, et est convenu d'inclure ce qui suit:

<u>Colorant alimentaire</u>	<u>Concentration maximale</u>
Rocou	20 mg/kg exprimés en bixine
Caramel	limitée par les BPF
Bêta-carotène )	100 mg/kg, seuls ou
Bêta-apo-caroténal )	en combinaison
Oléorésine de paprika	limitée par les BPF

97. La délégation des Etats-Unis a informé le Comité que, outre les colorants mentionnés ci-dessus, la betterave rouge, le carotène (naturel), la riboflavine, le dioxyde de titane et le curcuma sont utilisés aux Etats-Unis pour l'esthétique des produits de la pêche panés, à laquelle le consommateur est sensible.

98. Le Comité a décidé d'apporter les amendements suivants aux autres dispositions de la Section 4:

- 4.3.6 - En anglais, au lieu de Emulsifying agents, lire: Emulsifiants;
- 4.3.6.2 - Lire: Lécithines;
- Il convient de prévoir une nouvelle disposition 4.3.6.3, ainsi conçue: "Mono- et di-glycérides";
- 4.3.7 - Au lieu d'amidons modifiés (par traitement chimique), lire: "amidons modifiés";
- Le Comité a décidé de supprimer les dispositions 4.3.7.5 - Glycérol de diamidon, 4.3.7.6 - Glycérol de diamidon acétylé et 4.3.7.7 - Glycérol de diamidon hydroxypropylique étant donné que le JECFA n'a pas attribué de DJA à ces amidons modifiés.

#### Section 6 - Etiquetage

99. Le Comité a examiné une version révisée de cette section présentée dans le document de travail CX/FFP 88/14 et a décidé:

- que les décisions d'application générale figurant aux par. 39, 42 et 45 s'appliqueraient également à la présente norme;
- d'introduire à l'alinéa 6.1.1 une note de bas de page priant les gouvernements, quand ils acceptent la norme, d'indiquer la réglementation en vigueur dans leur pays;
- de conserver son caractère consultatif à l'alinéa 6.1.2 (déclaration de l'espèce ou des mélanges d'espèces). Plusieurs délégations avaient proposé que cette déclaration soit obligatoire. Le Comité a toutefois estimé que sous sa présente forme, l'alinéa 6.1.1 garantit une information suffisante au consommateur, et qu'il convient de donner une interprétation plus souple de l'alinéa 6.1.2.
- de conserver son caractère consultatif à l'alinéa 6.1.5, pour les mêmes raisons que ci-dessus;
- de conserver la section 6.7 - Instructions d'entreposage;
- d'introduire une section relative aux récipients non destinés à la vente au détail (voir aussi par. 42).

100. Le Secrétariat a été prié de réviser en conséquence la Section 6 de la norme. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position à l'égard du libellé de l'alinéa 6.1.6 car, aux termes de la réglementation allemande, la présence d'arêtes ne doit être signalée que sur les bâtonnets de poisson.

#### Section 7 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

101. Le Comité est convenu de supprimer le préambule, qui n'est pas jugé approprié; a décidé de conserver sans changement les sections 7.1, 7.2 et 7.3, et a approuvé les recommandations du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CRD 29A).

#### Section 7.5 - Estimation de la proportion de chair de poisson dans la partie centrale

102. Le Comité a amendé la référence à la méthode de l'AOAC et a supprimé la référence aux méthodes de remplacement.

Section 7.5 - Mirage

103. Le Comité a supprimé la référence aux autres méthodes.

Section 7.6 - Proportions de poisson/chair hachée (nouvelle section)

104. Le Comité a noté la recommandation du Groupe de travail visant à introduire la même méthode que celle prévue pour les blocs surgelés. Le Comité a également noté que cette méthode n'avait pas fait l'objet d'essais pour la détermination de la proportion de chair hachée dans les blocs mélangés du produit fini. Plusieurs délégations ont mentionné la méthode WEFTA qui a fait l'objet de nombreux tests, et a été jugée appropriée. Le Comité a été informé que la méthode a été publiée et que les données pertinentes figurent au document CX/FFP 88/7. Le Comité a décidé de recueillir des observations sur la méthode par circulaire pour examen à la prochaine session, la circulaire devant également donner toutes les informations disponibles sur l'efficacité de la méthode. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est offerte à fournir cette information. Le Comité a également décidé d'introduire une nouvelle Section 7.6 portant le titre ci-dessus et la mention "à mettre au point".

Nouvelle section - Eau ajoutée/d'origine étrangère

105. Le Comité a décidé de ne pas inclure cette section pour les motifs indiqués au paragraphe 56.

Appendice A

106. Le Comité a décidé de conserver les deux méthodes de cuisson, d'introduire la méthode de grande friture qui figure dans les commentaires du document CX/FFP 88/7, et de supprimer les exemples relatifs à l'introduction d'une méthode de décongélation actuellement contenue dans l'Appendice (voir par. 120).

Appendice B

Section 1

107. Le Comité a modifié le titre, qui devient: "Présence d'excédent d'enrobage détaché".

Section 3

108. Le Comité ne s'est pas rangé à l'avis de la République fédérale d'Allemagne qui souhaitait que cette section soit basée sur la numération plutôt que sur le pourcentage, et il a laissé cette section sans changement.

Sections 7 et 8

109. La délégation du Japon a proposé que le pourcentage soit porté à  $\pm 15\%$ . Le Comité a admis avec la délégation du Canada que les sections 7 et 8 risquent d'aboutir à ce que les défauts soient comptés deux fois. Il a décidé de conserver la section 7, en supprimant les crochets, et de supprimer la référence à "la masse désenrobée calculée en poids" ainsi que la disposition correspondante de la section 8. Le reste de la section 8 a été renuméroté.

#### Section 14

110. Par suite de sa décision relative à la norme sur les blocs surgelés, le Comité a supprimé le défaut "fragments d'arêtes" du tableau.

111. Le Comité a décidé d'apporter les mêmes modifications aux sections 15 et 16 que celles dont on était convenu pour la norme des blocs surgelés, et de corriger la section 19 - Texture (état décongelé) en introduisant le même libellé que dans la norme pour les blocs surgelés (voir aussi par. 91).

#### Tolérance maximale admissible pour les défauts

112. Le Comité a noté que les chiffres entre crochets indiquent les tolérances qui figurent au Tableau harmonisé des défauts pour les filets surgelés de poisson. Il a noté également la proposition de la République fédérale d'Allemagne qui vise à répartir les points de pénalisation entre la partie centrale et l'enrobage et prévoit un total maximum pour le produit. Même si plusieurs délégations estimaient que c'est une façon raisonnable de régler le problème, le Comité a décidé de conserver la formule plus simple qui figure actuellement dans la norme et de supprimer les crochets.

113. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, appuyée par le Royaume-Uni, a exprimé ses réserves à l'égard de cette décision étant donné que des niveaux maximums sans condition ne peuvent que nuire à l'applicabilité de ces tableaux de défauts. La délégation de la France a fait part des réserves que lui inspirait l'application de deux limites de tolérance différentes pour les gadidés et les merluccidés d'une part et les autres espèces d'autre part, alors que l'alinéa 6.1.2 et la section 6.2 n'imposent pas de déclaration obligatoire de l'espèce de poisson utilisée.

#### Etat d'avancement de la norme

114. Le Comité a décidé d'avancer le projet de norme pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire, comme modifié à l'étape 8 de la Procédure. Le texte de la norme, qui figure à l'Annexe III, sera soumis à la 18ème session de la Commission, pour adoption.

#### PROPOSITION D'HARMONISATION DES NORMES CODEX POUR LES FILETS SURGELES DE MORUE ET D'EGLEFIN, DE RASCASSE DU NORD, DE POISSONS PLATS ET DE MERLU (Point 9)

115. La Commission ayant, lors de sa 17ème session, adopté pour les normes ci-dessus un tableau des défauts harmonisé (ALINORM 87/18, Annexe II), la délégation de la Norvège a examiné la possibilité de combiner en une seule les quatre normes concernées et a rédigé le document CX/FFP 88/8 pour le soumettre au Comité. Les observations envoyées au sujet de ce document par les gouvernements sont contenues dans les documents CX/FFP 88/8-Add.1, CX/FFP 88/8-Add.2 et les documents de séances N° 6, 14 et 17. Le Comité était également saisi du document de séance N° 2 préparé par la Norvège et contenant une comparaison des textes des quatre normes. Le texte de la norme pour le merlu (CODEX STAN 93-1981), qui est la plus élaborée, a servi de critère de comparaison.

116. Le Comité a noté que les textes des quatre normes présentaient beaucoup de similitude. L'examen des observations des gouvernements a mis en évidence les deux points suivants:

- i) La nécessité d'élargir le champ d'application de la norme de manière à y inclure de nouvelles espèces, sous réserve que cela n'affecte pas le tableau des défauts;
- ii) modifications à apporter à la section d'étiquetage par suite de l'élargissement du champ d'application.

Le Comité a noté que, si l'on entendait bien élargir le champ d'application de la norme, il y avait lieu de noter qu'il ne s'agissait pas d'admettre toutes les espèces, sans limite, les filets à chair plus foncée et à plus forte teneur en graisse, par exemple. L'accord s'est fait au sein du Comité pour inclure les poissons des familles des i) Gadidés, ii) Merluccidés, iii) Scorpénidés et iv) de l'ordre des Pleuronectiformes.

117. Le Comité a noté que les amendements corollaires à apporter à la section d'étiquetage seraient ceux proposés par la Norvège et figurant dans le document CX/FFP 88/8-Add.1, modifiés conformément aux décisions prises au titre du point 6, lorsqu'il y a lieu.

118. La possibilité d'introduire ultérieurement d'autres poissons a été discutée. Le Comité a noté que la norme dans sa version harmonisée passerait par les étapes de la Procédure du Codex et que les gouvernements auraient amplement l'occasion de proposer l'introduction d'autres espèces de poissons dans la norme. La délégation de l'Argentine a proposé que l'on envisage d'introduire dans la norme les ophidiédés et les bothidés/pleuromectidés, deux espèces communes en Argentine. La délégation de la Thaïlande, appuyée par l'Australie, a proposé que l'on envisage d'étendre la norme à d'autres espèces revêtant de l'importance pour d'autres pays.

119. Le Comité a adopté les recommandations suivantes du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse relatives à la section 7 de la norme:

- insertion de la méthode Codex CAC/RM 41-1971 (méthode AOAC 18.002, 14ème éd.) pour la détermination du givre;
- introduction d'une méthode de mirage non destructrice, pour les filets sans peau seulement. On a admis que la méthode serait la même que celle qui figure dans le projet de norme pour les bâtonnets de poisson;
- il conviendrait de recueillir des observations sur le point de savoir si la prescription relative au sel en tant qu'ingrédient facultatif (Section 3.2) est nécessaire. Si elle est maintenue, la méthode doit être la même que dans la norme pour les blocs de poisson. Des éclaircissements sont nécessaires sur le point de savoir si la limite maximale de 1% appliquée aux produits comprend ou non le givre. Les deux dispositions ont été placées entre crochets;
- pour l'eau ajoutée/d'origine étrangère, voir le par. 56.

120. Le Comité a noté que la méthode de décongélation proposée dans la norme conviendrait aux bâtonnets surgelés, mais pas aux blocs. Les délégations des Etats-Unis d'Amérique et du Canada ont proposé conjointement la méthode ci-après pour la décongélation des blocs:

"Placer le bloc congelé sur un plateau ou dans un bac et le laisser décongeler en contrôlant le temps et la température de façon à ce que la température intérieure du produit ne dépasse pas 5°C. Quand le bloc est complètement décongelé, égoutter l'eau de décongélation et, avant de l'examiner, maintenir le produit pendant au maximum 2 heures à une température de 5°C maximum."



Le Comité a décidé q'il convenait de demander des observations sur cette question.

#### Etat d'avancement de la norme

121. Le Comité a décidé de modifier le projet de manière à tenir compte des décisions qui précèdent et d'avancer l'Avant-projet de la Norme générale pour les filets de poisson surgelés, figurant à l'Annexe VI, à l'étape 5 de la Procédure.

#### EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LE POISSON SECHE SALE (KLIPPFISH) DE LA FAMILLE DES GADIDES (Point 10)

122. Le Comité était saisi de la norme ci-dessus, figurant à l'Annexe VI d'ALINORM 87/18 et des commentaires s'y rapportant contenus dans le document CX/FFP 88/9 (France, Japon et Thaïlande).

123. Le Comité a noté que le projet de norme a été adopté à l'étape 5 par la 17ème session de la Commission, et que des dispositions révisées relatives à l'étiquetage sont contenues dans le document CX/FFP 88/14. Il a décidé qu'un petit Groupe de travail examinerait les sections spécifiques du projet de norme. Le Comité a fait part de sa gratitude au Groupe de travail présidé par la Norvège et composé des délégations de la Norvège, de l'Islande, du Danemark, du Canada, de l'Italie, de la Thaïlande et du Portugal et a noté qu'il avait recommandé plusieurs amendements à la norme (Document de séance N° 32). Le Comité a également noté que le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a examiné la section 8 de la norme (Document de séance N° 29). Le Comité a décidé d'examiner ces rapports avec les sections correspondantes de la norme.

#### Alinéa 2.2.2 b) - Séchage artificiel

124. Le Président du Groupe de travail sur le poisson séché salé a informé le Comité que le groupe avait examiné une demande visant à supprimer cette section mais qu'il avait recommandé de la maintenir sans changement. Le Comité s'est rangé à cette recommandation.

#### Section 3.2 - Sel

125. Le Comité a décidé de supprimer les mots "et vierge" étant donné que le reste du libellé de cette section suffit à garantir la qualité hygiénique du sel. Le Comité a décidé de ne pas faire figurer de référence au sel de qualité alimentaire.

#### Section 3.3 - Produit fini

126. Le Comité a décidé de remplacer le texte actuel par le libellé suivant: "Les produits à base de poisson séché salé ne contiendront pas plus de défauts que n'en autorise l'Appendice A".

#### Section 4.1 - Agents de conservation

127. Le Comité a décidé d'accepter la recommandation du Groupe de travail qui voulait que la disposition relative à une concentration maximale d'acide sorbique et de ses sels soit ainsi conçue: "200 mg/kg dans le produit fini, seuls ou en combinaison (calculés en tant qu'acide sorbique)" et a indiqué que la justification technologique pour les additifs alimentaires figurait dans le document CX/FFP 88/13.

#### Section 7 - Etiquetage

128. Le Comité a confirmé que le champ d'application de la norme couvre les produits préemballés et les produits contenus dans des récipients non destinés à la vente au détail. Il a également décidé que les décisions soulignées aux paragraphes 39, 42 et 45, lorsqu'il y a lieu, s'appliqueront. Le Comité est également convenu de faire figurer la note de bas de page habituelle à l'alinéa 7.1.1 - Nom de l'aliment (voir par. 46).

129. En ce qui concerne le datage, le Comité a décidé que la date de durabilité minimale convenait dans le cas des produits préemballés. Il a noté que d'autres comités avaient rencontré des difficultés avec le datage des récipients non destinés à la vente au détail et il a décidé de ne pas faire figurer ces dispositions dans cette norme. Ce produit, en particulier, est souvent obtenu auprès de petits producteurs et il est par conséquent impossible de fixer une date pour les expéditions plus volumineuses.

#### Section 8 - Méthodes d'échantillonnage, d'examen et d'analyse

130. Le Comité a noté et approuvé la recommandation du Groupe de travail indiquant que la norme ne réclamait pas de méthodes d'analyse et a modifié en conséquence l'intitulé de cette section.

#### Section 8.1 - Echantillonnage

Le Comité a décidé que cette section serait ainsi libellée:

##### "8.1 Echantillonnage

##### 8.1.1 Echantillonnage pour l'évaluation sensorielle

Pour les dispositions énoncées à la section 2.3 et le tableau de défauts de l'Appendice A, il sera procédé à l'échantillonnage de la manière suivante:

Une expédition de récipients non destinés à la vente au détail se définit comme un lot d'inspection, et il sera procédé à l'échantillonnage conformément au Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5 CAC/RM 42-1969, modifié), à la condition que les unités-échantillons prélevées soient représentatives de l'expédition."

#### Appendice A - Tableaux de défauts

131. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur le poisson séché salé a révisé les tableaux de défauts (Document de séance N° 4) et a fait part de sa gratitude aux délégations qui ont participé à ce travail.

La délégation de la Norvège, qui a présidé le Groupe de travail, a proposé de supprimer la section 11 relative aux parasites étant donné que l'accord ne s'est pas fait sur le texte. Le Comité est convenu qu'il était suffisamment fait droit à la question des parasites dans les dispositions d'hygiène de la norme et a décidé de supprimer la section 11 de l'Appendice A.

En ce qui concerne la tolérance maximale pour points de pénalisation fixée à 60 dans la norme, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé d'abaisser la limite à 20 en divisant tous les points par trois, ce qui irait dans le sens de l'unification des tableaux projetée pour l'avenir. Le Comité a décidé de ne pas modifier le libellé de l'Appendice A pour le moment.

#### Etat d'avancement de la norme

132. Le Comité a décidé d'avancer le Projet de norme pour le poisson séché salé (Klippfish) de la famille des gadidés, comme modifié, à l'étape 8 de la Procédure. Le texte de la norme, qui figure à l'Annexe IV du présent rapport, sera soumis pour adoption à la 18ème session de la Commission.

AMENDEMENTS A L'ETATE 4 DU CODE D'USAGES POUR LE POISSON SALE (CAC/RCP 26-1979) -  
TRANSFERT DE L'APPENDICE A A L'ANNEXE V D'ALINORM 85/18 DE LA NORME POUR LE POISSON SECHE  
SALE AU CODE CI-DESSUS (Point 11 a))

133. Le Comité est convenu que les directives données dans le Code d'usages pour le poisson salé relatives à la qualité du sel devraient être révisées pour assurer la cohérence avec les spécifications pour le sel qui figurent à l'Appendice A du Projet de norme pour le poisson séché salé (Annexe V d'ALINORM 85/18). On a estimé que cette information était mieux à sa place dans un code (alinéa 5.4.2) que dans une norme, et l'Appendice a donc été supprimé de la norme (voir Annexe VII).

METHODES OBJECTIVES DE DETERMINATION DE LA QUALITE FINALE DU HARENG SALE (Point 11 b))

134. Le Comité était saisi des méthodes ci-dessus qui figurent à l'Annexe IX d'ALINORM 87/18. Il a noté que le document CX/FFP 88/10 n'a pas été préparé, faute d'observations écrites. L'Islande a communiqué des observations dans le document de séance N° 27. On a posé la question de savoir si les méthodes objectives décrites dans la proposition ci-dessus avaient bien leur place dans un Code d'usages. Au cours de la discussion, il a été suggéré qu'il conviendrait de réduire la concentration d'histamine à 100 mg/kg; on a toutefois décidé d'attendre la décision du Comité sur l'hygiène alimentaire avant de soumettre une recommandation. On a fait observer que les bactéries secrétant du levane et du dextrane devraient être traitées de la même manière que les halophiles plutôt que comme des pathogènes.

135. Le Comité a recommandé de renvoyer la méthode à l'étape 3 et d'envoyer aux gouvernements une circulaire demandant des observations détaillées sur la proposition de la Finlande et un avis sur l'introduction éventuelle, au champ d'application du code, des harengs légèrement ou fortement salés.

JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 12)

136. Ce point a été examiné avec les différents projets de norme envisagés ici.

INTRODUCTION DU SYSTEME HACCP DANS LES CODES D'USAGES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE (Point 13)

137. Le Comité était saisi de propositions en vue d'établir une version révisée du Code d'usages pour les crevettes qui comporterait des notes sur la notion d'HACCP, contenues à l'Annexe XI d'ALINORM 87/18 et proposées par les Etats-Unis lors de la 17ème session du présent Comité, ainsi que d'observations s'y rapportant figurant dans les documents CX/FFP 88/15 (Thaïlande) et CX/FFP 88/15-Add.1 (Portugal).

138. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait, lors de sa 22ème session, examiné à nouveau la possibilité d'introduire ces notes, et qu'il était parvenu à la conclusion qu'il était préférable de rédiger une déclaration générale à introduire dans le Manuel de Procédure (Annexe VI et par. 91 à 95 d'ALINORM 87/13A). La 17ème session de la Commission n'a pas pris de décision à ce sujet et a prié les comités du Codex de faire part de leurs observations sur l'Annexe VI.

139. Le Comité a noté que la 23ème session du CCFH a également examiné l'utilité du système HACCP mais qu'elle n'a pas jugé qu'il convenait de l'introduire dans les codes, puisqu'il incombait à chaque entreprise d'évaluer ses propres conditions de transformation. Le CCFH a envisagé de mettre au point des Principes généraux sur le système HACCP et décidé de revoir la question à sa prochaine session, sur la base d'un document d'informations générales.

140. Le Comité a noté que les codes d'usages pour les poissons et les produits de la pêche contenaient déjà d'abondantes notes explicatives, et il a décidé, compte tenu du travail en cours au sein du CCFH, de renvoyer à plus tard toute discussion sur le sujet. Le Comité a également décidé d'étudier dans quelle mesure la notion d'HACCP a sa place dans l'élaboration de nouveaux codes d'usages.

EXAMEN D'UN DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'AQUACULTURE (Point 14)

141. Le Comité a examiné le document préparatoire relatif à la proposition du code d'usages pour l'aquaculture (CX/FFP 88/20) et a félicité le Département des pêches de la FAO pour la qualité du document. Vu l'importance économique et sociale sans cesse croissante de l'aquaculture, et l'augmentation spectaculaire de la quantité de produits aquacoles mis sur le marché international, le Comité a recommandé que l'on poursuive le travail d'élaboration d'un code d'usages. Conscient que cette activité ne figure pas actuellement au Programme de travail et budget de la FAO pour 1988-89, le Comité a instamment demandé qu'on lui accorde un rang de priorité élevé. En attendant, le Comité a proposé de demander des informations aux gouvernements sur le contenu et le champ d'application éventuels d'un code. Il a été suggéré d'utiliser pour cela un questionnaire très complet. Le Comité a prié le Département des pêches de la FAO de distribuer un tel questionnaire et d'examiner les réponses avant de les soumettre au Comité. Les délégations de nombreux pays où l'aquaculture est une activité traditionnelle ont promis leur soutien sans réserve.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES CEPHALOPODES (Point 15)

142. Le Comité était saisi du code susmentionné qui forme l'Annexe VII d'ALINORM 87/18 ainsi que des observations s'y rapportant: CX/FFP 88/16 (Irlande et Thaïlande) et document de séance N° 15 (France). Le Comité a noté que la 17<sup>ème</sup> session de la Commission a adopté ce code à l'étape 5 de la Procédure, et il a décidé de consacrer l'essentiel du débat aux dispositions entre crochets.

Section 1 - Champ d'application

143. Le Comité est convenu d'introduire l'espèce Ilex dans cette section.

Alinéas 4.3.2 - 4.5.7

144. La délégation de la Thaïlande a fait valoir que la glace non utilisée à bord ne devrait pas être jetée au retour de pêche. Etant donné que cette même disposition figure dans le code d'usages pour le poisson frais et dans les autres codes concernant les produits de la pêche, il s'agirait d'un amendement général qui, tout en décourageant le réemploi de la glace entrée en contact avec le produit, n'imposerait pas le rejet de la glace propre (inutilisée) au retour de pêche. On est convenu de demander un complément d'observations sur cette question, et d'introduire éventuellement cet amendement général à une date ultérieure.

Alinéas 4.6.3.4 et 4.6.3.5

145. Le Comité a examiné ces sections et est convenu d'introduire une disposition prévoyant que l'absorption d'eau durant le traitement pour raffermir la chair doit être évitée et il a supprimé les crochets.

Alinéa 5.4.4 - Salage à sec

146. Le Comité a décidé de supprimer les crochets figurant à cette section.

Alinéa 5.4.5 - Fumage

142. Comme indiqué dans ses observations écrites, la délégation de la France a proposé d'introduire des limites pour le benzopyrène et une méthodologie appropriée, visant à protéger le consommateur. Le Comité a estimé que ce cas n'est pas différent de celui des autres contaminants et a décidé de ne pas amender le code dans ce cas spécifique.

Etat d'avancement du code

148. Le Comité a décidé d'avancer le Projet de code d'usages pour les céphalopodes (Annexe V) à l'étape 8 de la Procédure.

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES POUR LA CHAIR DE CRABE CUITE CONGEELEE (Point 16)

149. Le Comité était saisi des documents CX/FFP 88/3, CX/FFP 88/3-Add.1 et du document de séance N° 9 contenant les observations des gouvernements. La délégation de la Norvège a préparé sous forme de tableau un résumé de ces observations qui a été communiqué au Comité (Document de séance N° 12). Le Comité disposait également sur cette question d'une documentation fournie par les Etats-Unis (Document de séance N° 11).

150. Le Comité a noté que l'actuel travail de mise au point de spécifications microbiologiques pour la chair de crabe cuite congelée est assuré par le Comité du fait que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a estimé que les spécifications microbiologiques pour les crevettes précuites n'étaient pas applicables à la chair de crabe; en effet, les conditions de transformation sont variables selon les pays, et l'introduction de concentrations limites risquerait d'avoir des conséquences néfastes pour la production de chair de crabe dans certains pays.

151. Le Comité a également noté que la circulaire 1986/62 demandait non seulement des informations sur les spécifications microbiologiques pour la chair de crabe cuite congelée, mais aussi l'avis des gouvernements sur la valeur statistique du plan d'échantillonnage pour les salmonella, et sur la nécessité de prévoir dans les critères des dispositions visant E. Coli.

152. Le Comité a noté que parmi les différents pays qui ont répondu à la circulaire, seuls la Norvège et les Etats-Unis ont fourni des données microbiologiques sur la chair de crabe obtenues sur les lieux de transformation. C'est pourquoi il hésite, compte tenu de l'étroitesse de la base de données, à fixer des spécifications microbiologiques par crainte notamment des répercussions que cela risque d'avoir sur le commerce international de la chair de crabe.

153. Le Comité est convenu de ne pas prendre de mesure à la présente session, mais d'envoyer une nouvelle circulaire pour prier les gouvernements de fournir une véritable base de données sur les spécifications microbiologiques pour la chair de crabe, en insistant sur le fait que les données sur la chair de crabe devront être recueillies sur le lieu de production et non au point d'entrée. Dans tous les cas, il faudrait fournir des détails sur les méthodes de transformation.

ANALYSE COMPAREE EN VUE DE L'INCORPORATION D'OPISTHONEMA OGLINUM DANS LA NORME CODEX POUR LES SARDINES ET LES PRODUITS DU TYPE SARDINE (Point 17)

154. Le Comité était saisi du document CX/FFP 88/17 contenant le résumé d'études pratiquées sur les caractéristiques sensorielles d'Opisthonema Oglinum par l'Institut fédéral de recherche sur les pêches (République fédérale d'Allemagne), le laboratoire finlandais des Douanes et la Torry Research Station (Royaume-Uni). Le Comité disposait également des rapports complets des études ci-dessus (Document de séance N° 7) et des observations du Brésil (Document de séance N° 22).

155. Le Comité a noté que les études ci-dessus ont été effectuées pour se conformer à la quatrième condition de la procédure d'introduction de nouvelles espèces de poisson dans une norme Codex, laquelle exige des rapports établis par au moins trois laboratoires choisis parmi ceux que désigne le Comité et attestant que les propriétés organoleptiques des nouvelles espèces sont similaires à celles des espèces figurant déjà dans la norme considérée. Les espèces dont l'introduction dans la norme avait été proposée remplissaient les trois autres conditions, à savoir: i) examen toxicologique, ii) potentiel de ressources et iii) technologie de la transformation.

156. Le Comité a noté que, bien que la présentation de la boîte d'Opisthonema oglinum soumise (échantillon commercial provenant de Cuba) ne soit pas acceptable, les caractéristiques sensorielles du poisson lui-même sont conformes à celles des espèces qui figurent déjà dans la Norme Codex pour les sardines et les produits du type sardine. Le Comité a approuvé l'introduction d'Opisthonema oglinum à la section 2.1 a) de la norme Codex pour les sardines et les produits du type sardine étant donné que ce produit remplit les quatre conditions requises pour l'introduction de nouvelles espèces de poisson.

Etat d'avancement de l'amendement

157. Le Comité a décidé d'entamer la procédure d'amendement et a demandé au Secrétariat de prendre les mesures appropriées à la 18ème session de la Commission. Le Comité a en outre décidé de faire figurer au rapport l'amendement contenu dans l'Annexe XIV, à l'étape 3 de la Procédure d'amendement, et de demander des observations qui seront examinées par la prochaine session du Comité.

158. Les délégations du Portugal, de la France, de l'Espagne et du Maroc ont informé le Comité qu'à leur avis les conditions requises ne sont pas remplies de façon satisfaisante puisque la présentation n'est pas acceptable pour un produit du type sardine et elles ont fait part de leurs réserves quant à la décision du Comité.

EXAMEN, A L'ETAPE 3 DE LA PROCEDURE, DU PROJET DE NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SECHES (Point 18)

159. Le Comité était saisi du document de travail CX/FFP 88/18 qui contient la norme susdite, ainsi que des observations s'y rapportant contenues dans les documents de séance N° 21 (Japon, Mexique, Panama et Portugal), N° 16 (Thaïlande), N° 26 (Nicaragua) et N° 28 (observations complémentaires du Japon).

160. Le Comité a noté qu'à l'origine la norme avait été établie à titre de norme régionale par le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Etant donné que ce produit fait l'objet d'un commerce mondial et qu'il est fabriqué dans plusieurs régions, la Commission a décidé, lors de sa 17ème session, sur proposition du présent Comité, que la norme serait élaborée par le présent Comité sous forme de norme mondiale (ALINORM 87/39, par. 407).

161. La délégation de Cuba s'était engagée à demander des observations en vue de la transformation de la norme régionale en norme mondiale, et a préparé la norme qui figure dans le document CX/FFP 88/18 qui a été distribué ensuite pour observations à l'étape 3. Le Comité a noté que les observations reçues portaient en partie sur la version régionale et en partie sur la version mondiale.

#### Etat d'avancement de la norme

162. Etant donné cette situation assez confuse, le Comité est convenu de maintenir la norme à l'étape 3 de la Procédure et de la joindre au présent rapport (Annexe X) pour une nouvelle série d'observations à l'étape 3 et nouvel examen à la prochaine session.

163. Le Comité a exprimé ses remerciements à la délégation de Cuba pour l'excellent travail qu'elle a fourni en ce qui concerne la rédaction de la norme mondiale.

#### EXAMEN D'UN AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CALMARS SURGELES (Point 19)

164. Le Comité était saisi du document CX/FFP 88/19 contenant le projet susmentionné préparé par les Etats-Unis. Le Comité a noté que la mise au point de la norme avait été approuvée par la 17ème session de la Commission, et il a remercié les Etats-Unis d'avoir préparé l'avant-projet. La Thaïlande a présenté des observations dans le document de séance N° 30.

165. La délégation des Etats-Unis a présenté le document et précisé qu'elle avait reçu des données d'autres pays intéressés, si bien que dans son état actuel le projet fait état des méthodes de transformation pratiquées sur les bateaux-usines et dans les installations à terre.

166. Le Comité a été informé par la délégation de la Suède que la référence aux documents de l'OMS sur l'eau potable renvoie non à la norme antérieure mais aux Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson. Le Comité est convenu d'apporter dans ses documents la modification nécessaire.

#### Etat d'avancement de la norme

167. Les délégations du Royaume-Uni, de la France, de la Thaïlande et du Japon ont proposé des commentaires techniques, principalement sur la présentation (section 2). Le Comité a décidé d'avancer la norme à l'étape 3 de la Procédure, et il a également prié ces délégations de soumettre à nouveau leurs commentaires par écrit. L'Avant-projet de norme pour les calmars surgelés figure à l'Annexe IX du présent rapport.

#### EXAMEN DE PROPOSITIONS DE REVISION DE LA NORME CODEX POUR LES CREVETTES EN CONSERVE (CODEX STAN 37-1981) (Point 20)

168. Le Comité était saisi d'un document de travail préparé par les Etats-Unis (CX/FFP 88/12) renfermant une proposition visant à amender les alinéas 2.2.3.1, 3.3.6.1 et 7.2.3, afin de les aligner sur les pratiques commerciales courantes. Le Comité a noté que la Commission, lors de sa 17ème session, avait approuvé la mise en route de la procédure d'amendement.

169. La délégation des Etats-Unis a expliqué que, étant donné les méthodes actuelles de capture et de transformation, on utilise de plus en plus de petites crevettes, et que l'appellation "minuscule" était donc insuffisante. Le Comité a noté que l'amendement proposé introduit une troisième colonne dans le tableau, correspondant aux boîtes de 4,25 onces d'usage courant aux Etats-Unis, et s'est demandé si ce genre d'information avait bien sa place dans une norme internationale.

170. Le Comité a remercié les Etats-Unis d'avoir préparé ce document et il a décidé de porter les amendements proposés (Annexe VIII) à l'étape 3 de la Procédure et de demander des observations sur le libellé, pour examen à sa prochaine session.

EXAMEN D'UN DOCUMENT D'INFORMATION SUR LE SURIMI (Point 21)

171. Le Comité était saisi d'un document de travail intitulé "Document préparatoire sur le surimi" (CX/FFP 88/21) préparé par les Etats-Unis comme convenu lors de la 17<sup>ème</sup> session du Comité (ALINORM 87/18, par. 284-285).

172. La délégation des Etats-Unis a présenté le document et indiqué qu'il reflétait les données recueillies lors de deux conférences sur le surimi qui ont eu lieu récemment aux Etats-Unis. Il contient des informations concernant a) le commerce international du surimi et produits analogues, b) les ressources disponibles de surimi, et la production mondiale, c) l'évolution de la technologie et la recherche sur les procédés de transformation et d) la qualité et l'innocuité du produit.

173. La délégation du Japon a informé le Comité que le surimi est un produit intermédiaire utilisé au Japon dans de nouveaux plats traditionnels, et que sa composition et son activité gélifiante (GFA) varient selon les produits.

174. Les délégations du Maroc et du Royaume-Uni ont fait part de leur intérêt pour ce produit. L'observateur de MARINALG a déclaré que la production de surimi pourrait permettre d'accroître l'emploi des espèces de poisson sous-utilisées et a informé le Comité que les espèces à faible activité gélifiante pouvaient également être utilisées à la condition d'améliorer l'activité gélifiante en faisant simultanément appel à des extraits d'algues convenables et à une technologie appropriée.

175. Le Comité a remercié les Etats-Unis de leur excellent document et, constatant l'intérêt croissant des pays pour ce produit, a décidé de demander à la délégation des Etats-Unis de fournir un rapport de situation sur le surimi pour la prochaine session du Comité. La délégation des Etats-Unis a accepté de fournir ce rapport et a invité les autres délégations à communiquer les informations dont elles pourraient disposer à ce sujet.

GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

176. Comme indiqué au paragraphe 6, le Comité a créé un Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Aux termes de son mandat, le Groupe de travail examine les documents de travail concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes en cours d'élaboration ainsi que dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche déjà adoptées, et présente ses recommandations à la séance plénière (Documents de séance N<sup>o</sup> 29A et 29B). Les pays qui participent au Groupe de travail sont énumérés au paragraphe 6 ci-dessus.

Le Président du Groupe de travail, M. R.S. Kirk (Royaume-Uni) a présenté, et le Comité a étudié, les méthodes d'analyse figurant dans les normes en cours d'élaboration en même temps que les points de l'ordre du jour correspondants.

En ce qui concerne la révision des méthodes d'analyse dans les normes Codex existantes (Document de séance N<sup>o</sup> 1), M. Kirk a informé le Comité que le Groupe de travail a passé en revue les méthodes et formulé des recommandations concernant leur applicabilité dans les différentes normes (Document de séance N<sup>o</sup> 29B).



Le Comité a remercié le Président et les membres du Groupe de travail pour le travail complet et constructif qu'ils ont accompli.

EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE (Point 22)

177. Le Comité était saisi du Rapport du Groupe de travail sur son examen du document de séance N° 1. Le rapport, présenté par le Président du Groupe de travail, a été adopté par le Comité (voir aussi le paragraphe 176).

178. Le Président du Groupe de travail a appelé l'attention du Comité sur la nécessité d'élaborer une méthode pour la détermination du poids égoutté des emballages gélifiés et a suggéré que la méthode proposée par le Royaume-Uni pour la détermination de l'eau d'ajout, qui figure dans le document CX/FFP 88/5, soit expérimentée par d'autres pays et que les résultats qu'ils auront obtenus soient examinés à la prochaine session du Comité.

179. Le Comité s'est engagé à recueillir les observations des gouvernements sur le Rapport du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, qui figure à l'Annexe XV du présent rapport, pour examen à sa prochaine session.

QUESTIONS DIVERSES (Point 23)

Amendements proposés à la Norme Codex pour les maquereaux et les chinchards en conserve (CODEX STAN 119-1981)

180. Le Comité était saisi du document de séance N° 3 contenant une proposition de la République fédérale d'Allemagne sur ce sujet.

En présentant le document, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé qu'il n'y avait pas d'importantes différences de présentation entre les maquereaux en conserve et les produits du type hareng en conserve. C'est pour cela que la proposition visant à modifier la Norme Codex pour les maquereaux et les chinchards en conserve en vue d'y inclure le hareng et les produits du type hareng en conserve a été avancée pour être soumise à l'examen du Comité.

181. Le Comité ne s'est pas prononcé sur cette proposition à la présente session faute d'avoir pu étudier le document en profondeur. Le Comité est convenu d'examiner la proposition à sa prochaine session sur la base des observations des gouvernements et d'en débattre sur le plan technique avant d'en référer à la Commission.

L'amendement qu'il est proposé d'apporter à la Norme Codex pour les maquereaux et les chinchards en conserve forme l'Annexe XIII du présent rapport.

Examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les Normes Codex -  
Addition de la gomme tara dans la liste des additifs

182. Le Comité était saisi du document de séance N° 5 contenant une proposition du Groupe pour le développement de la gomme tara visant à inclure la gomme tara dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme Codex pour les sardines et les produits du type sardine en conserve (CODEX STAN 94-1981) et dans la Norme Codex pour les maquereaux et les chinchards en conserve (CODEX STAN 119-1981).

183. Le Secrétariat a informé le Comité que la gomme tara a reçu le visa toxicologique du JECFA pour l'usage alimentaire et que si, selon lui, l'usage de cette gomme dans les sardines en conserve et les maquereaux en conserve est technologiquement justifié, il pourrait proposer l'inclusion de la gomme tara dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes concernées à titre d'amendement à l'étape 8.

184. Le Comité a noté que la proposition n'émanait pas d'un gouvernement membre et n'a pris aucune mesure.

Nécessité d'un examen des concentrations maximales de canthaxanthine et d'érythrosine dans certaines normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche

185. Le Comité était saisi du document de séance N° 25 qui expose les raisons de la nécessité d'un examen des concentrations maximales de canthaxanthine et d'érythrosine dans les normes Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981) et les crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981).

186. La délégation de la Suisse a proposé que la concentration de canthaxanthine soit abaissée dans les deux normes de 30 mg/kg à 10 mg/kg. La délégation des Etats-Unis a appelé l'attention du Comité sur la révision de la Norme Codex pour les crevettes en conserve (voir les paragraphes 168-170) et a proposé que l'examen des concentrations de canthaxanthine et d'érythrosine soit joint à cette activité. La délégation du Royaume-Uni a rappelé au Comité que la canthaxanthine est naturellement présente dans les crevettes et qu'elle fait l'objet d'un examen de la part de la CEE, et elle a proposé que la question soit étudiée à la prochaine session du Comité.

Le Comité s'est rangé à cette proposition.

Poisson et produits de la pêche emballés sous vide

187. La délégation des Etats-Unis a appelé l'attention du Comité sur le commerce de plus en plus important dont font l'objet les produits de la pêche emballés sous vide qui sont distribués congelés ou à des températures réfrigérées et a demandé si l'on s'était intéressé de près à ce type d'emballage du point de vue de la santé publique.

188. La délégation de la Norvège a informé le Comité que la vente de produits de la pêche salés et fumés et de produits pasteurisés emballés sous vide était en augmentation en Norvège et qu'à la condition que les produits soient fabriqués, entreposés et transportés dans les règles, ils ne donnaient pas lieu à des problèmes de santé publique. La délégation de la Norvège s'est engagée à préparer un document de base sur la question pour le soumettre à l'examen du Comité à sa prochaine session.

TRAVAUX FUTURS (Point 24)

189. Le Comité a noté que les normes et codes d'usages ci-après étaient soumis à la Commission pour adoption à l'étape 8 de la Procédure:

- Projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de poisson haché;
- Projet de norme pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire;
- Projet de norme pour le poisson séché salé (Klippfish) de la famille des gadidés;
- Projet de code d'usages pour les céphalopodes.

190. Le Comité a accepté d'inscrire à l'ordre du jour de la dix-neuvième session les points suivants:

- Projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés à l'étape 7;
- Amendements à l'étape 4 au (à):
  - a) Code d'usages pour le poisson salé (Prescriptions relatives au sel et Méthodes objectives de détermination de la qualité finale du hareng salé);
  - b) la Norme Codex pour les sardines et les produits du type sardine (inclusion d'Opisthonema Oglinum);
  - c) la Norme Codex pour les crevettes en conserve (classification et dispositions s'y rapportant);
- Avant-projet de norme pour les calmars surgelés à l'étape 4;
- Avant-projet de norme pour les ailerons de requin séchés à l'étape 4;
- Spécifications microbiologiques pour la chair de crabe cuite congelée à l'étape 4;
- Projet de code pour l'aquaculture;
- Projet de directives sur les techniques d'inspection;
- Autres travaux concernant:
  - a) l'eau d'ajout dans les normes pour les blocs de poisson surgelés et normes connexes;
  - b) les arêtes dans les tableaux de défauts;
- Information sur le surimi;
- Révision des méthodes d'analyse;
- Proposition visant à amender la Norme Codex pour les maquereaux et les chinchards en conserve;
- Proposition visant à amender les concentrations maximales de la canthaxanthine et de l'érythrosine dans les normes pour les crevettes;
- Information sur les produits réfrigérés emballés sous vide.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 25)

191. Le Comité a été informé que la prochaine session se tiendrait dans deux ans environ en Norvège sous réserve d'approbation par la 18ème session de la Commission du Codex Alimentarius. La date et le lieu exacts seront communiqués une fois que le Gouvernement norvégien et le Secrétariat du Codex auront définitivement arrêté les dispositions nécessaires.

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX

Norme/Code/Document	Etape	Pour examen par	ALINORM/Document
Norme pour le saumon du Pacifique en conserve	9	Gouvernements	CODEX-STAN 3-1981 CAC/Vol. V - Ed.1
Version révisée. Saumon	9	Gouvernements	CODEX-STAN 3-1985 Supplément 2 au CAC/Vol. V - Ed.1
Norme pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés	9	Gouvernements	CODEX-STAN 36-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Norme pour les crevettes en conserve	9	Gouvernements	CODEX-STAN 37-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Amendements à CODEX-STAN 37-1981	3	19ème CCFFP	
Norme pour les filets surgelés de morue et d'églefin	9	Gouvernements	CODEX-STAN 50-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord	9	Gouvernements	CODEX-STAN 51-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Norme pour les filets surgelés de poissons plats	9	Gouvernements	CODEX-STAN 91-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Norme pour les filets surgelés de merlu	9	Gouvernements	CODEX-STAN 93-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Tableau des défauts harmonisé pour les filets de poisson surgelés	9	Gouvernements	Supplément 2 au CAC/Vol. V - Ed. 1
Avant-Projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés	5	18ème CCA	ALINORM 89/18 Annexe VI
Norme pour le thon et la bonite en conserve à l'eau ou à l'huile	9	Gouvernements	CODEX-STAN 70-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Norme pour la chair de crabe en conserve	9	Gouvernements	CODEX-STAN 90-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Norme pour les crevettes surgelées	9	Gouvernements	CODEX-STAN 92-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Norme pour les sardines et les produits du type sardine	9	Gouvernements	CODEX-STAN 94-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
- Amendements à la CODEX-STAN 93-1981	9	Gouvernements	Supplément 1 au CAC/Vol. V - Ed. 1
- Amendements à la CODEX-STAN 93-1981	3	19ème CCFFP	ALINORM 89/18 Annexe XIV

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX (Suite)

Norme/Code/Document	Etape	Pour examen par	ALINORM/Document
Norme pour les langoustes, les homards et les cigales de mer surgelés	9	Gouvernements	CODEX-STAN 95-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
Norme pour les maquereaux et les chinchards en conserve	9	Gouvernements	CODEX-STAN 119-1981 CAC/Vol. V - Ed. 1
- Proposition d'amendement à la CODEX-STAN 119-1981	-	19ème CCFFP	ALINORM 89/18 Annexe XIII
Code d'usages pour le poisson frais	-	Gouvernements	CAC/RCP 9-1976 (Vol. B)
Code d'usages pour le poisson en conserve	-	Gouvernements	CAC/RCP 10-1976 (Vol. B)
Code d'usages pour le poisson surgelé	-	Gouvernements	CAC/RCP 16-1978 (Vol. B)
Code d'usages pour les crevettes	-	Gouvernements	CAC/RCP 17-1978 (Vol. B)
- Amendements (Spécifications Microbiologiques)	-	Gouvernements	Supplément au CAC/RCP 17-1978 (Vol. B)
Code d'usages pour les coquillages du type mollusque	-	Gouvernements	CAC/RCP 18-1978 (Vol. B)
Code d'usages pour les langoustes, les homards et les cigales de mer	-	Gouvernements	CAC/RCP 24-1979 (Vol. B)
Code d'usages pour le poisson fumé	-	Gouvernements	CAC/RCP 25-1979 (Vol. B)
Code d'usages pour le poisson salé	-	Gouvernements	CAC/RCP 26-1979 (Vol. B)
- Amendement	Edit.	18ème CCA	ALINORM 89/18 Annexe VII
Code d'usages pour la chair de poisson hachée préparée par Séparation mécanique	-	Gouvernements	CAC/RCP 27-1983 (Vol. B)
Code d'usages pour les crabes	-	Gouvernements	CAC/RCP 28-1983 (Vol. B)
Projet de norme pour les blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de poisson haché	8	18ème CCA	ALINORM 89/18 Annexe II
Projet de norme pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés	8	18ème CCA	ALINORM 89/18 Annexe III

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX (Suite)

Norme/Code/Document	Etape	Pour examen par	ALINORM/Document
Projet de norme pour le poisson séché salé (Klippfish) de la famille des gadidés	8	18ème CCA	ALINORM 89/18 Annexe IV
Projet de code d'usages pour les céphalopodes	8	18ème CCA	ALINORM 89/18 Annexe V
Avant-Projet de norme pour les calmars surgelés	3	19ème CCFFP	ALINORM 89/18 Annexe IX
Avant-projet de norme pour les ailerons de requin séchés	3	19ème CCFFP	ALINORM 89/18 Annexe X
Propositions d'amendements aux dispositions d'étiquetage	-	18ème CCA	ALINORM 89/18 Annexe XII
Projet de directives pour les techniques d'inspection	-	19ème CCFFP	ALINORM 89/18 Annexe XI
Premier projet de code pour l'aquaculture (Division des pêches de la FAO)	-	19ème CCFFP	ALINORM 89/18 Par. 141 CX/FFP 90/...
Document sur le poisson et les produits de la pêche emballés sous vide (Norvège)	-	19ème CCFFP	ALINORM 89/18 Par. 187-188 CX/FFP 90/...
Rapport de situation sur le Surimi (Etats-Unis)	-	19ème CCFFP	ALINORM 89/18 Par. 171-175 CX/FFP 90/...
Examen des méthodes d'analyse	-	19ème CCFFP	ALINORM 89/18 Annexe XV
Autres questions relatives aux méthodes d'analyse		19ème CCFFP	Voir CL 1988/19

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman  
Président  
Presidente

J.A. Race  
Norwegian Food Control  
Authority  
P.O. Box 8187 Dep.  
0034 Oslo 1  
Norway

ARGENTINA  
ARGENTINE  
ARGENTINA

Beatriz G. Boschi  
First Secretary  
Embassy of Argentina  
Inkognitogt 10A  
0258 Oslo 2  
Norway

AUSTRALIA  
AUSTRALIE  
AUSTRALIA

Dr. W.A. Scanlan  
Counsellor Veterinary Service  
Australian Embassy  
rue Guimard 6-8  
1040 Brussels  
Belgium

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

Dr. Ir. W. Vyncke  
Division Head  
Ministerie van Landbouw  
Rijksstation voor Zeevisserij  
Ankerstraat 1  
B-8400 Oostende  
Belgium

CANADA  
CANADA  
CANADA

B. John Emberley  
Director General  
Inspection Services Directorate  
Department of Fisheries and Oceans  
Government of Canada  
200, Kent Street, 11th Floor  
Ottawa, Ontario K1A 0E6  
Canada

Pauli Bodmer  
Director  
Fisheries Council of British Columbia  
2199 Commissioner Street  
Vancouver,  
British Columbia V5L 1A4  
Canada

Rhéo Ladouceur  
Chief Operations  
Insp. Services Branch  
Department of Fisheries and Ocean  
Government of Canada  
901 Cap Diamant  
P.O. Box 15,500  
Quebec, G1K 7Y7  
Canada

James B. Melanson  
Regional Director  
Inspection Services Branch  
Department of Fisheries and Ocean  
Government of Canada  
1721 Lower Water Street  
Halifax, Nova Scotia B3J 2S7  
Canada

**CANADA (Cont.d)**

Robert E. Mills  
Chief  
Fish and Fish Products Inspection  
Inspection Services Branch  
Department of Fisheries and Ocean  
Government of Canada  
Northwest Atlantic Fisheries Centre  
P.O. Box 5667,  
St. John's Newfoundland A1C 5X1  
Canada

Dr. Thomas H. Morse  
Director  
Product Development and Research  
Clearwater Fine Foods Inc.  
12 Mt. Royal Court  
Dartmouth, Nova Scotia B3A 4R5  
Canada

David R.L. White  
Regional Director  
Inspection Services Branch  
Department of Fisheries and Ocean  
Government of Canada  
Northwest Atlantic Fisheries Centre  
P.O. Box 5667  
St. John's, Newfoundland A1C 5X1  
Canada

CUBA

CUBA

CUBA

Maritza Linares Fonts  
Jefe Departamento de Normalización  
Ministerio de la Industria Pesquera  
Barlovento, Sta. Fé, Playa,  
La Habana  
Cuba

Sonia Verde  
Especialista Normalización  
Ministerio de la Industria Pesquera  
Barlovento, Sta. Fé, Playa,  
La Habana,  
Cuba

DENMARK

DANEMARK

DINAMARCA

Paul Fr. Jensen  
Director  
Fish Inspection Service  
Ministry of Fisheries  
Dronningens Tvaergade 21  
P.O. Box 9050  
DK-1022 Copenhagen K  
Denmark

**DENMARK (Cont.d)**

Aksel Birch  
Deputy Director  
Fish Inspection Service  
Ministry of Fisheries  
Dronningens Tvaergade 21  
DK-1022 Copenhagen K  
Denmark

Finn H. Heidemann  
Development Manager  
Greenland Home Rule Production  
Box 270  
DK-3900 Nuuk  
Greenland  
Denmark

Lars Herborg  
Counsellor  
Fish Inspection Service,  
Ministry of Fisheries  
Dronningens Tvaergade 21  
P.O. Box 9050  
DK-1022 Copenhagen K  
Denmark

Linda Jensen  
Food Scientist  
Danish Meat Products Laboratory  
Ministry of Agriculture  
Howitzvej 13  
DK-2000 Frederiksberg  
Denmark

Lars B.F. Poulsen  
Head of Section  
Ministry of Fisheries  
Stormgade 2  
DK-1470 Copenhagen K  
Denmark

Jørgen Sieverts  
Director  
Bornholms Konservesfabrik A/S  
Sigurdsgade 37-39  
DK-2200 Copenhagen N  
Denmark

Leif Skytte  
Deputy Director  
Association of Danish Fish Processors  
and Exporters  
Kronprinsessegade 32  
DK-1306 Copenhagen K  
Denmark



FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Dr. Eeva Eklund  
Head of Biochemical Sect.  
Finnish Customs Laboratory  
Biochemical Section  
Tecnikantie 13  
02150 Espoo  
Finland

M.Sc. Pekka Valkeisenmäki  
Production Manager  
Finnish Sugar Co. Ltd.  
Kariniemi  
27510 Eura  
Finland

FRANCE  
FRANCE  
FRANCIA

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

Dr. Henri Belveze  
Ministère de l'agriculture  
D.G.AL.  
Bureau des produits de la pêche  
175, rue du Chevaleret  
75646 Paris Cedex 13  
France

Felix Depledt  
Expert Judiciaire  
18, rue du 14 juillet  
F-94140 Alfortville  
France

Antoine De l'Espinay  
C.I.T.P.P.M.  
Confédération des industries de  
traitement de produits Maritimes  
44 R, rue d'Alesia  
75682 Paris Cedex 14  
France

Daniel Hulaud  
Chef de Bureau  
Ministère de l'économie, des finances et  
de la privatisation  
D.G.C.C.R.F.  
13, rue Saint-Georges  
75009 Paris  
France

FRANCE (Cont.d)

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

GERMANY (Democratic Republic of)  
ALLEMAGNE (République Démocratique d')  
ALEMANIA (República Democrática de)

Hermann Hesse  
Dipl. - Volkswirt  
Federal Ministry of Food, Agriculture  
and Forestry  
Rochusstr. 1  
D-5300 Bonn 1  
Germany (Fed. Rep. of)

Dr. Nicolaus Antonacopoulos  
Director  
Federal Research Centre for  
Fisheries  
Palmaille 9  
D-2000 Hamburg 50  
Germany (Fed. Rep. of)

Dr. Harald Kolb  
Assistant Head of Division  
Federal Health Office  
Postfach 33 00 13  
D-1000 Berlin 33  
Germany (Fed. Rep. of)

Dr. Willibald Krane  
Hinschweg 12  
D-2857 Langen  
Germany (Fed. Rep. of)

Dr. Jörg Oehlenschläger  
Assistant Head of Division  
Federal Research Centre for Fisheries  
Palmaille 9  
D-2000 Hamburg 50  
Germany (Fed. Rep. of)

ICELAND  
ISLANDE  
ISLANDIA

Einar M. Jannsson  
Icelandic Fish Quality Institution  
Nóatúni 17  
105 Reykjavík  
Iceland

ICELAND (Cont.d)

Ingvar Ágústsson  
Technical Manager  
Iceland Herringboard  
Gardastraeti 37  
101 Reykjavík  
Iceland

Dr. Sigurdur Bogason  
Director  
Union of Icelandic Fish Producers  
Research and Development  
Adalstraeti 6,  
121 Reykjavik  
Iceland

Gudrún Hallgrímsdóttir  
Head of Division  
Icelandic Fish Quality Institution  
Nóatúni 17  
105 Reykjavík  
Iceland

INDIA

INDE

INDIA

K.M. Joseph  
Joint Commission (Fisheries)  
Department of Agriculture, and  
Cooperation  
Ministry of Agriculture  
New Delhi - 11001  
India

IRELAND

IRLANDE

IRLANDA

M. Dorgan  
Divisional Engineer  
Department of the Marine  
Leeson Lane  
Dublin 2  
Ireland

ITALY

ITALIE

ITALIA

Dr. Emilio Ercoli  
Ministero della Sanità  
Direzione Generale per l'Igiene degli  
Alimenti e per la Nutrizione  
Piazzale G. Marconi, 25  
Roma  
Italy

ITALY (Cont.d)

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

JAPAN

JAPON

JAPON

Yoshinobu Mori  
Chief  
Conduct Section  
Fisheries Marketing Division  
Fisheries Administration Department  
The Fisheries Agency  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan

Yasuaki Kawakita  
Technical Adviser  
Japan Export Frozen Marine Products  
Association  
New Marunouchi Bldg. 6F, 1-5-1  
Marunouchi, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan

MOROCCO

MAROC

MARRUECOS

Biaz Rachid  
Office national des Pêches  
13-15, rue chevalier Bayard  
Casablanca  
Morocco

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

Ir. M.J.H. De Haas  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Department for Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands

Drs. J.H.G. Goebbels  
Veterinary Public Health  
Officer  
Veterinary Public Health Inspectorate  
Ministry of Welfare, Health and Cultural  
Affairs  
P.O. Box 5406  
2280 HK Ryswyk  
The Netherlands

**NETHERLANDS (Cont.d)**

H. Houwing  
TNO - Fish Technology Institute  
Dokweg 37  
1976 CA Ymuiden  
The Netherlands

Dr. L.J. Zyp  
Commodity Board for Fish and Fishery  
Products  
Treubstraat 17, P.O. Box 72  
2280 AB Ryswyk  
The Netherlands

**NEW ZEALAND**

**NOUVELLE-ZELANDE**

**NUEVA ZELANDIA**

Dr. Christopher Baddeley  
Counsellor (Veterinary)  
New Zealand High Commission  
New Zealand House  
Haymarket  
London SW1Y 4TQ  
United Kingdom

**NORWAY**

**NORVEGE**

**NORUEGA**

H. Blokhus  
Acting Director  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
5002 Bergen  
Norway

A. Asbjørnsen  
Specialist Executive Officer  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
5002 Bergen  
Norway

N. Berg  
Head of Quality control  
Frionor Norwegian Frozen Fisheries Ltd.  
P.O. Box 3057 - Eisenberg  
0207 Oslo 2  
Norway

A.R. Eikemo  
Senior Executive Officer  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
5002 Bergen  
Norway

**NORWAY (Cont.d)**

J. Fredriksen  
Production Manager  
Nestle Norway A/S  
P.O. Box 23  
9601 Hammerfest  
Norway

F. Iversen  
Specialist Executive Officer  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
5002 Bergen  
Norway

W. Jacobsen  
Acting Chief Inspector  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
5002 Bergen  
Norway

R. Jørgensen  
Director  
The Official Norwegian Quality Control  
Institute for Canned Fish Products  
P.O. Box 329  
4001 Stavanger  
Norway

N. Losnegard  
Head of Laboratory  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
5002 Bergen  
Norway

K.A. Nyheim  
Senior Executive Officer  
Ministry of Fisheries  
P.O. Box 8118 Dep.  
0032 Oslo 1  
Norway

Dr. J. Raa  
Head of Research  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 4285  
5002 Bergen  
Norway

T. Sandtorv  
Specialist Executive Officer  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
5002 Bergen  
Norway

S. Størkson  
Senior Executive Officer  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
5002 Bergen  
Norway

**NORWAY (Cont.d)**

B. Strømme Svendsen  
Executive Counsellor  
Ministry of Fisheries  
P.O. Box 8118 Dep.  
0032 Oslo 1  
Norway

G. Tertnes  
Specialist Executive Officer  
Directorate of Fisheries  
P.O. Box 185  
5002 Bergen  
Norway

P.A. Torvik  
Manager  
The National Association of Norwegian  
Codfish Exporters  
UNIDOS A/L  
P.O. Box 601  
6001 Alesund  
Norway

Sigmund Engesaeter  
Fisheries Counsellor  
Ambassade Royale de Norvège  
17, rue Archimède  
B-1040 Brussel  
Belgium

PERU  
PEROU  
PERU

Magda Maravi Navarro  
General Manager  
Empresa Pública de Certificaciones  
Pesqueras del Perú  
Av. Santa Rosa Nº 601  
Callao (4)  
Peru

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

Jan Zalewski  
Sea Fisheries Institute  
1 Aleje Zjednoczenia  
Gdynia  
Poland

Wieslawa Kmeciak  
Central Fish Industry Laboratory  
SW Piotra 4  
Gdynia  
Poland

**POLAND (Cont.d)**

Bohdan Wernik  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Economic Relations  
32/34 Zurawia Str.  
Warsaw  
Poland

PORTUGAL  
PORTUGAL  
PORTUGAL

Dr. Abel Maria Bebiano  
Moutinho  
Instituto de Qualidade Alimentar  
Ministerio de Agricultura, Pescas &  
Alimentação  
Rua Sociedade Farmaceutica 39  
1100 - Lisboa  
Portugal

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

Fernando Más Sepulcre  
Jefe Sección Inspección F.R.O.M.  
Ministerio de Agricultura, Pesca y  
Alimentación  
c/Estebanez Calderon 3-5  
28020 Madrid  
Spain

Dr. José Luis Gutierrez Gonzalez  
Jefe de Sección P.A. y A.  
Sub-dirección G. de Higiene de los  
Alimentos  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
c/Paseo del Prado 18-20  
28013 Madrid  
Spain

Dr. Antonio Moral  
Investigador Científico  
Instituto del Frio (C.S.I.C.)  
Ciudad Universitaria  
28040 Madrid  
Spain

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Barbro Blomberg-Johansson  
Head of International Secretariat  
The National Food Administration  
P.O. Box 622  
S-751 Uppsala  
Sweden

**SWEDEN (Cont.d)**

Bengt Ahlström  
Head of Laboratory  
Abba AB  
P.O. Box 673  
S-451 24 Uddevalla  
Sweden

Agneta Andersson  
Administrative Officer  
The National Food Administration  
P.O. Box 622  
S-751 Uppsala  
Sweden

Sigvard Lundblad  
Head of Department  
Swedish Government Control Board of  
Dairy Products and Eggs  
P.O. Box 52060  
S-400 25 Göteborg  
Sweden

Christel Steen  
Food Technologist  
AB FINDUS  
P.O. Box 500  
S-267 00 BJUV  
Sweden

**SWITZERLAND**

**SUISSE**

**SUIZA**

P. Rossier  
Head of Codex Alimentarius Section  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Bern 14  
Switzerland

O. Bindschedler  
Nestec  
avenue Nestlé 55  
CH-1800 Vevey  
Switzerland

Dr. G. Hunyady  
Meat Service  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Bern 14  
Switzerland

G. Huschke  
Hoffmann-La Roche & Co. AG  
Mischelistr. 39  
CH-4153 Reinach  
Switzerland

**THAILAND**

**THAILANDE**

**TAILANDIA**

Bung-orn Saisithi  
Deputy Director General  
Department of Fisheries  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajadamnoen Ave.  
Bangkok  
10200  
Thailand

Poonsap Virulhakul  
Chief,  
Fish Quality Control Sub-Division  
Fishery Technological Development  
Division  
Chareonkrung Road (64)  
Bangkok 10120  
Thailand

**TURKEY**

**TURQUIE**

**TURQUIA**

Dr. Ayse Dogan  
Ministry of Agriculture, Forestry and  
Rural Affairs  
General Direction of Protection and  
Control  
Ankara  
Turkey

**UNITED KINGDOM**

**ROYAUME UNI**

**REINO UNIDO**

R.C. Gurd  
Head of Branch  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Rd.  
London SW1P 2AE  
United Kingdom

R.S. Kirk  
Food and Bioscience Division  
Laboratory of the Government Chemist  
Cornwall House,  
Waterloo Rd.  
London SE1 8XY  
United Kingdom

C.R. Morrison  
Ross Youngs Ltd.  
Ross House, Grimsby  
South Humberside, DN31 3SW  
United Kingdom

**UNITED KINGDOM (Cont.d)**

Dr. M. Woolfe  
Head of Branch  
Food Science Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Great Westminster House,  
Horseferry Rd.  
London SW1P 2AE  
United Kingdom

**UNITED STATES**  
**ETATS-UNIS**  
**ESTADOS UNIDOS**

James R. Brooker  
Utilization Research and Service  
Division  
National Oceanic and Atmospheric Adm.  
NMFS, 1825 Connecticut Avenue, N.W.  
Washington, DC 20235  
U.S.A.

Gloria Carpenter  
Chief Executive Officer  
Cox & Cox Investments  
12006 Auth Lane  
Silver Spring,  
Maryland 20902  
U.S.A.

William Chauvin  
American Shrimp Processors Association  
P.O. Box 50774  
New Orleans  
Louisiana 70150  
U.S.A.

James Daniels  
Director of Research and Development  
Mrs. Paul's Kitchens, Inc.  
5501 Tabor Road  
Philadelphia, PA 19120  
U.S.A.

Bill Di Mento  
Director of Quality Assurance  
Fishery Products, Inc.  
18 Electronics Ave.  
Denvers, Mass. 01923  
U.S.A.

Dr. George Hoskin  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition HFF-400  
Food and Drug Administration  
200 C. Street, S.W.  
Washington, DC 20204  
U.S.A.

**UNITED STATES (Cont.d)**

L. Robert Lake  
Director of Compliance  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition U.S. FDA  
200 C Street, S.W. (RM 5807)  
Washington, DC 20204  
U.S.A.

Dr. Allen W. Matthys  
National Food Processors Association  
1401 New York Avenue, N.W.  
Washington, DC 20005  
U.S.A.

Thomas Moreau  
US Dept. of Commerce  
National Oceanic and Atmospheric Adm.  
NMFS  
28 A Emerson Avenue  
Gloucester, Massachusetts 01930  
U.S.A.

Bruce Norman  
Chief  
Trade Operations BR (F/TS 22)  
National Oceanic and Atmospheric Adm.  
NMFS  
1825 Connecticut Avenue, N.W.  
Washington, DC 20235  
U.S.A.

Herbert E. Ross  
Director  
Quality Assurance  
327 Main Street  
The Gorton Corporation  
Gloucester, MA 09130  
U.S.A.

**OBSERVER COUNTRIES**  
**PAYS OBSERVATEURS**  
**PAISES OBSERVADORES**

**GERMANY (Democratic Republic of)**  
**ALLEMAGNE (République démocratique d')**  
**ALEMANIA (República democrática de)**

Siegfried Legatzki  
VEB Fischkombinat  
Rostock  
AM Fischkombinat  
Germany (Dem. Rep. of)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

W. Krane (Observer)  
Hinschweg 12  
D-2857 Langen  
Germany (Fed. Rep. of)

E.E.C

Willem Daelman  
Veterinary Administrator  
Commission EEC  
Directorate General for Agriculture  
1049 Brussels  
Belgium

I.I.F.

Dr. O.M. Magnussen  
Professor  
N.T.H.  
N-7034 Trondheim  
Norway

M.A.R.I.N.A.L.G.

Edvar Onsoeyen  
Protan A.S.  
P.O. Box 420  
3002 Drammen  
Norway

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Barbara Dix  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO - Via delle Terme di Caracalla  
00100 - Rome  
Italy

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

David James  
Fish Utilization and Marketing Service  
FAO - Via delle Terme di Caracalla  
00100 - Rome  
Italy

ALINORM 89/18  
ANNEXE II

PROJET DE NORME POUR LES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON ET  
DE CHAIR DE POISSON HACHE ET DE MELANGES DE FILETS ET DE POISSON HACHE  
(à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

- (a) Les blocs surgelés sont des masses rectangulaires ou d'autres formes régulières de filets de poisson compacts, de morceaux de tels filets, de poisson haché ou d'un mélange de ces derniers préparés à partir:
  - (i) de poissons d'une même espèce, ou
  - (ii) de poissons d'un mélange d'espèces de caractéristiques sensorielles similaires.
- (b) Les filets sont des tranches de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse selon des fentes pratiquées parallèlement à l'arête dorsale, ainsi que des sections de ces filets.
- (c) La chair de poisson hachée utilisée dans la fabrication des blocs doit être constituée de particules de muscles longs détachés du squelette et essentiellement exemptes d'arêtes et de peau.

2.2 Définition de la transformation

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

2.3 Présentation

- (a) Filets
  - (i) avec peau, non écaillés, arêtes intramusculaires présentes ou enlevées
  - (ii) avec peau, écaillés, arêtes intramusculaires présentes ou enlevées
  - (iii) sans peau, arêtes intramusculaires présentes ou enlevées.
- (b) Filets sans peau, arêtes intramusculaires enlevées et chair de poisson hachée.
- (c) Chair de poisson hachée.
- (d) Autres modes de présentation: Tout autre mode de présentation du produit est autorisé sous réserve:
  - (i) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation prévus dans la norme;



(ii) qu'il soit conforme aux autres dispositions de la norme;

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

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

#### 3.1 Matière première

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

#### 3.2 Ingrédients facultatifs

Du sel de qualité alimentaire pourra être ajouté à la condition que la teneur totale en chlorure de sodium n'excède pas 1% en poids.

#### 3.3 Produit fini

3.3.1 Les blocs ne contiendront pas plus de défauts que n'en autorise les Appendices B et C.

3.3.2 Pour la cuisson à la vapeur, au four ou par ébullition destinée à déterminer d'éventuels défauts, on procédera comme indiqué à l'Appendice A.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### 4.1 Humidité/Agents de rétention d'eau Concentration maximale dans le produit fini

- |       |   |   |   |
|-------|---|---|---|
| 4.1.1 | Monophosphate monosodique ou monopotassique (Orthophosphate monosodique ou monopotassique)  | ) |   |
| 4.1.2 | Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou K)                      | ) | 5 g/kg exprimés en $P_2O_5$ , seuls ou en combinaison |
| 4.1.3 | Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphates de Na, K ou Ca) | ) |   |
| 4.1.4 | Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)   | ) |   |
| 4.1.5 | Alginate de sodium  | ) | 5 g/kg  |

#### 4.2 Antioxygènes

- |       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
| 4.2.1 | Acide ascorbique ou ses sels de potassium ou de sodium | ) | 1 g/kg exprimé en acide sorbique, seul ou en combinaison |
| 4.2.2 | Palmitate d'ascorbyle                                  | ) |  |

En outre, pour le poisson haché uniquement:

- |       |  |  |  |
|-------|--|--|--|
| 4.2.3 | Acide citrique ou ses sels de sodium ou de potassium |  | 1 g/kg exprimé en acide citrique, seul ou en combinaison |
|-------|--|--|--|

#### 4.3 Epaississants

- |       |                                       |   |                                |
|-------|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| 4.3.1 | Gomme guar                            | ) |                                |
| 4.3.2 | Gomme de caroube                      | ) | 5 g/kg seuls ou en combinaison |
| 4.3.3 | Pectines                              | ) |                                |
| 4.3.4 | Carboxyméthylcellulose, sel de sodium | ) |                                |
| 4.3.5 | Gomme xanthane                        | ) |                                |

- 4.3.6 Carragénine ) 5 g/kg seuls ou  
4.4.7 Méthylcellulose ) en combinaison

## 5. HYGIENE ET MANUTENTION

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

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

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

5.3 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés en conformité au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2), du Code d'usages recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978) et du Code d'usages recommandé pour le poisson haché (CAC/RCP 27-1983).

## 6. ETIQUETAGE

Outre les spécifications des sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Le nom de l'aliment doit être "blocs de x y" conformément à la loi, à l'usage ou à la pratique du pays où le produit est distribué, "y" représentant le nom courant de l'espèce ou des espèces conditionnées et "x" le mode de présentation du bloc (voir la section 2.3).

6.1.2 Les blocs préparés à partir de filets pourront être désignés conformément aux modes de présentation énoncés à la section 2.3 a) i)-iii), selon le cas.

6.1.3 En outre, les documents d'accompagnement doivent comporter le mot "congelé" ou "surgelé", selon l'usage courant du pays où le produit est distribué, pour désigner le type de produit traité conformément aux indications de la section 2.2.

6.1.4 La proportion de hachis en pourcent du contenu net doit être déclarée en indiquant un intervalle de pourcentage: moins de 25%, 25-35%, etc. Les blocs renfermant plus de 90% de hachis sont considérés comme des blocs de chair de poisson hachée.

### 6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

### 6.3 Contenu net

6.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

---

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

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

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

6.5 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

6.6 Identification du lot

L'identification du lot doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

6.7 Instructions d'entreposage

Des instructions précises pour l'entreposage doivent être données.

6.8 Aliments irradiés\*

Les indications se rapportant aux sections 6.1 à 6.8 doivent être appliquées indifféremment sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, sauf dans le cas où il est indiqué expressément que le nom de l'aliment, l'identification du lot, et le nom et l'adresse doivent toujours figurer sur le récipient.

Toutefois, l'identification du lot et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification pourvu qu'une telle marque soit clairement identifiable sur les documents d'accompagnement.

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

7.1 Plan d'échantillonnage pour les blocs de poisson

Importance du lot (Nombre de blocs)	Effectif de l'échan- tillon (Nombre de blocs à examiner) (n)	Critère d'acceptation <u>1/</u>  (c)	Pourcentage d'unités défectueuses qui peuvent être acceptées		
			95% <u>2/</u>	50%	10% <u>3/</u> des cas
< 15	2	0	2,5	29,0	68,0
16 - 50	3	0	1,7	21,0	54,0
51 - 150	5	1	7,6	31,0	53,0
151 - 500	8	1	4,6	20,0	41,0
501 - 3200	13	2	6,6	20,0	36,0
3201 - 35000	20	3	7,1	18,0	30,0
> 35000	32	5	8,5	18,0	27,0

1/ Le lot est accepté si dans l'échantillon les blocs défectueux sont en nombre inférieur ou égal à c; en cas contraire, le lot est refusé.

2/ Pour ceux qui utilisent d'habitude un risque du fournisseur de 5%, le pourcentage d'unités défectueuses dans cette colonne représente les NQA correspondants.

3/ Pour ceux qui utilisent d'habitude un risque du consommateur de 10%, le pourcentage d'unités défectueuses mentionné dans cette colonne représente les NQR correspondants.

(\*) Le CCFL n'a pas donné d'avis spécifique dans ses Directrices sur les dispositions d'étiquetage des normes Codex, concernant les aliments irradiés dans les récipients non destinés à la vente au détail.

7.2 Examen organoleptique

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

7.3 Quantités requises pour l'examen physique et organoleptique

Le poids net et le poids dégivré seront déterminés à partir d'un bloc entier à l'état congelé.

7.4 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

(Méthode à mettre au point).

7.5 Détermination des proportions de filet et de chair hachée dans les blocs surgelés préparés à partir de mélanges de filets et de poisson haché 1/ 2/

Selon la méthode de l'AOAC Séparation physique "Changements dans les méthodes" AOAC 1988, 71, 206 (Type II).

7.6 Détermination de détection par mirage des parasites (Type I)

On détecte les parasites en plaçant un échantillon sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur, présentant une translucidité de 45%, et en l'éclairant au moyen d'une source lumineuse de 1 500 lux, placée à 30 cm au-dessus de la feuille.

L'infestation parasitaire peut être ainsi décelée par mirage, par examen visuel.

7.7 Détermination du chlorure de sodium (Type II)

Conformément à la méthode générale Codex pour la détermination des chlorures dans les denrées alimentaires (ALINORM 76/23, Annexe IV).

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout bloc qui excède les tolérances pour défauts prévues aux Appendices B et C doit être jugé "unité d'échantillonnage défectueuse".

9. ACCEPTATION DES LOTS

(i) Qualité

Un lot est jugé conforme aux spécifications de la présente norme applicables au produit fini lorsque le nombre total d'"unités d'échantillonnage défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation spécifié dans le plan d'échantillonnage visé à la section 7.1.

(ii) Contenu net

Un lot est jugé conforme aux spécifications relatives au poids lorsque le contenu net moyen de tous les blocs examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, à la condition toutefois que le contenu net des blocs individuels ne soit pas déraisonnablement insuffisant.

---

1/ Cette méthode a été évaluée pour la norme seulement, mais en principe devrait être également appropriée pour d'autres espèces de poissons [ou mélanges d'espèces].

2/ Cette méthode est adéquate pour des concentrations de hachis supérieures à 10%.

APPENDICE "A"

METHODES DE CUISSON

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à une valeur égale ou supérieure à 70°C (160°F). La durée de la cuisson varie selon la taille du produit et le matériel utilisé. Pour fixer le temps de cuisson, cuire un échantillon supplémentaire et utiliser un dispositif pour mesurer la température interne. Utiliser un échantillon supplémentaire de 200 grammes.

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

APPENDICE "B"

TABLEAU DE DEFAUTS DES BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON  
ET DE MELANGES DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE 1/

N.B.: Le total des points de pénalisation doit être calculé par kg et arrondi à l'unité la plus proche, sauf dans le cas des points provenant de l'examen du bloc congelé. Ces points doivent être ajoutés au total provenant de l'examen à l'état décongelé et cuit calculé sur la base d'un kg.

---

1/ La norme s'applique aux blocs de poisson préparés à partir de tous les types de poissons, mais ce tableau de défauts vise seulement les blocs de poisson préparés à partir de certains types de poissons (Gadidae, Merluccidae, Scorpaenidae ou de l'ordre des Pleuronectiformes).

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
<b>A. ETAT CONGELE</b>		
<p>1. <u>Irrégularité des blocs</u> (ne s'applique qu'aux blocs destinés à être découpés en bâtonnets ou portions de poisson) Non respect des dimensions déclarées (par exemple, longueur, largeur et épaisseur d'un bloc), manque d'uniformité de forme, angles émoussés bords déchiquetés, poches de glace, poches d'air ou autre défectuosité pouvant entraîner une perte de produit.</p>	<p>a) Non respect des dimensions déclarées (nominales):</p> <p>Longueur, largeur et épaisseur</p> <p>i) Plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension 8</p> <p>ii) Plus de 3 mm et jusqu'à 5 mm dans n'importe quelle dimension 4</p> <p>Arêtes (formées par deux surfaces)</p> <p>i) Plus de 10 mm entre l'arête idéale et l'arête effective 4</p> <p>ii) De 5 mm à 10 mm inclus entre l'arête idéale et l'arête effective 2</p> <p>Angles (formés par trois surfaces)</p> <p>i) Plus de 10 mm entre le sommet idéal et le sommet effectif de l'angle 4</p> <p>ii) De 5 mm à 10 mm inclus entre le sommet idéal et le sommet effectif de l'angle 2</p> <p>b) Poches de glace</p> <p>i) Chaque poche de glace d'une superficie supérieure à 10 cm<sup>2</sup> et jusqu'à 20 cm<sup>2</sup> au maximum inclusivement 4</p> <p>ii) Toute superficie additionnelle complète de 10 cm<sup>2</sup> au maximum, ou inférieure 2</p> <p>c) Poches d'air (y compris les vides)</p> <p>i) Chaque poche d'air d'une superficie de 2 cm<sup>2</sup> à 5cm<sup>2</sup>, et d'une profondeur supérieure à 3 mm 4</p> <p>ii) Chaque superficie additionnelle complète de 5 cm<sup>2</sup> ou inférieure d'une profondeur supérieure à 10 mm 2</p>	

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
2. <u>Déshydratation (brûlure due au froid)</u>		
i) <u>Déshydratation intense</u> - Toute déperdition excessive d'humidité à la surface de l'échantillon facilement visible à la surface, qui pénètre en-dessous de la surface et qui ne peut pas être enlevée facilement par grattage.	Plus de 10% de la superficie ou a) unités < 200g : 25cm <sup>2</sup> b) unités de 201 à 500g : > 50 cm <sup>2</sup> c) unités de 501 à 5000g : > 150 cm <sup>2</sup> d) unités de 5001 à 8000g : > 300 cm <sup>2</sup> e) unités > 8000g : > 500 cm <sup>2</sup>	Défectueuse
	De 1% à 10% inclusivement de la superficie	
	ou a) unités < 200g : 2,5- 25cm <sup>2</sup> b) unités de 201 à 500g : 5,0- 50cm <sup>2</sup> c) unités de 501 à 5000g : 15,0-150cm <sup>2</sup> d) unités de 5001 à 8000g : 30,0-300cm <sup>2</sup> e) unités > 8000g : > 500cm <sup>2</sup>	4
ii) <u>Déshydratation modérée</u> - Déperdition d'humidité à la surface de l'échantillon masquant la couleur mais qui n'a pas pénétré la superficie et qui peut être facilement enlevée par grattage.	Plus de 10% de la superficie ou a) unités < 200g : > 25cm <sup>2</sup> b) unités de 201 à 500g : > 50cm <sup>2</sup> c) unités de 501 à 5000g : > 150cm <sup>2</sup> d) unités de 5001 à 5000g : > 300cm <sup>2</sup> e) unités > 8000g : > 500cm <sup>2</sup>	2

B. ETAT DECONGELE

3. <u>Peau et membrane noire</u>	a) <u>Blocs de filets sans peau</u>	
<u>Peau</u> Ne comprend pas la membrane sous-cutanée (paroi argentée). Chez les poissons plats, la peau blanche n'est pas considérée comme une défectuosité. 1/	i) Chaque fragment de plus de 3cm <sup>2</sup> et jusqu'à 10cm <sup>2</sup> inclusivement.	4
	ii) Au delà de 10cm <sup>2</sup> , chaque zone complète supplémentaire de 5cm <sup>2</sup> , ou partie d'une telle zone.	2
<u>Membrane noire ou paroi abdominale</u> Ne comprend pas la membrane blanche	b) <u>Blocs de filets avec peau</u> i) Chaque fragment de plus de 3cm <sup>2</sup> et jusqu'à 10cm <sup>2</sup> inclusivement.	4
	ii) Au delà de 10 cm <sup>2</sup> , chaque zone complète supplémentaire de 5cm <sup>2</sup> , ou partie d'une telle zone.	2

1/ Dans le cas des poissons plats sans peau, les petits fragments de peau blanche ne sont pas considérés comme des défauts à la condition que la peau ne représente pas plus de 10% de la surface des filets dans l'échantillon.

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
4. <u>Ecailles</u> - attachées à la peau	a) <u>Blocs de filet avec peau-écaillés</u> i) Chaque zone couverte d'écailles supérieures à 3cm <sup>2</sup> et jusqu'à 10cm <sup>2</sup> inclusivement.	2*
	ii) Chaque zone complète supplémentaire de 5cm <sup>2</sup> , ou partie d'une telle zone	2*
- écailles détachées facilement repérables	b) <u>Blocs de filets sans peau</u> i) 5 à 10 premières (10 à 20 dans le cas des filets de merlu).	2
	ii) S'il y a plus de 10 écailles détachées (20 pour le merlu) chaque unité additionnelle complète de 5 (10 pour le merlu)	2
5. <u>Défauts de coloration</u>		
<u>Caillots (taches) de sang</u> Tout grumeau ou masse de sang coagulé	a) Chaque caillot d'un diamètre supérieur à 5 mm.	2
<u>Meurtrissures</u> Présence de sang provoquant une tache nettement visible de couleur rougeâtre, brunâtre ou grisâtre.	b) i) <u>Ensemble de zones décolorées ou meurtries de plus de 3cm<sup>2</sup> et jusqu'à 5cm<sup>2</sup>, inclusivement.</u> ii) Chaque zone additionnelle complète de 5cm <sup>2</sup> , ou partie d'une telle zone.	2 2
<u>Défaut de coloration</u> Tout défaut de coloration important dû à des dépôts de mélanine, des taches de bile, taches de foie ou d'autres causes.		
Fraction de hachis des blocs mélangés:	c) Fraction de hachis des blocs mélangés:	
Défaut de coloration déplaisant, taches ou particules provenant de peau, membrane noire, caillots de sang, taches de sang, moëlle épinière ou viscères.	i) Défaut de coloration manifeste, tache ou couleur très éloignée de celle de l'espèce. ii) Ecart déplaisant par rapport à la couleur normale du filet	Défectueuse 2

\* Pour les filets de rascasse du Nord uniquement, un point de pénalisation seulement.



DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
<p>6. <u>Nageoires ou fragments de nageoires</u> Deux ou plusieurs rayons reliés par une membrane, y compris les arêtes internes ou externes, ou les deux, constituant un paquet.</p>	<p>Chacun des cas où la nageoire contient une arête de plus de 40 mm de long.</p> <p>Chaque cas jusqu'à 3cm<sup>2</sup> inclusivement.</p> <p>Chaque fragment supplémentaire de 3cm<sup>2</sup>, ou partie de ce fragment dans le même paquet.</p>	<p>Défectueuse</p> <p>4</p> <p>2</p>
<p>7. <u>Arêtes</u> <u>Défaut "arête"</u> La présence d'une arête constitue un défaut si sa longueur est égale ou supérieure à 10 mm, ou si son diamètre est égal ou supérieur à 1 mm; une arête dont la longueur est égale ou supérieure à 5 mm n'est pas considérée comme un défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. La partie initiale d'une arête (par laquelle elle tenait à une vertèbre) n'est prise en considération si sa largeur ne dépasse pas 2 mm ou s'il est possible de l'extraire facilement avec l'ongle.</p> <p><u>Défaut "arête" grave</u> Toute arête dont le profil maximum ne peut pas s'insérer dans un rectangle tracé sur une surface plane et solide de 40 mm de long et 10 mm de large.</p>	<p>a) Blocs contenant des filets "arête intramusculaire enlevée"</p> <p>i) Chaque défaut "arête".</p> <p>ii) Chaque défaut "arête" grave.</p> <p>b) Blocs contenant des filets avec arête intramusculaire.</p> <p>i) Chaque défaut "arête", sauf arêtes intramusculaires</p> <p>ii) Chaque défaut "arête" grave, sauf arêtes intramusculaires.</p>	<p>2</p> <p>Défectueuse</p> <p>2</p> <p>8</p>
<p>8. <u>Viscères</u> Toute portion de viscères</p>	<p>Chaque cas.</p>	<p>8</p>
<p>9. <u>Parasites</u> Présence de parasites ou d'infestations parasitaires décelables par mirage. Toute infestation parasitaire peut être décelée par sa couleur, son effet émollient sur la chair de poisson ou par d'autres signes.</p>	<p>Tout parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou tout parasite non enkysté de plus de 10 mm de long.</p> <p>Tout parasite enkysté de moins de 3 mm de diamètre ou tout parasite non enkysté de moins de 10 mm de long.</p>	<p>4</p> <p>2</p>

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
	Infestation parasitaire - chaque filet infecté.	8
10. <u>Matières étrangères</u> i) Toute matière autre que l'emballage ne provenant pas du poisson ou n'étant pas autorisée par la norme.	Chaque cas.	Défectueuse
ii) Matériau d'emballage	Chaque cas.	2
11. <u>Odeur et saveur</u> Odeur déplaisante à l'état décongelé.	Toute odeur franchement déplaisante.	Défectueuse
12. <u>Texture (à l'état décongelé)</u>	Toute texture franchement différente de celle caractéristique de l'espèce.	Défectueuse
C. <u>ETAT CUIT</u> (échantillon supplémentaire de 200 grammes)		
13. <u>Odeur et saveur</u> Odeur ou saveur déplaisante.	Toute odeur qui, après la cuisson, est franchement déplaisante.	Défectueuse
14. <u>Texture</u> Toute texture franchement différente de celle caractéristique de l'espèce.	Texture franchement déplaisante, par exemple si la chair est nettement spongieuse, caoutchouteuse, ramollie, gélatineuse, coriace ou granuleuse.	Défectueuse

Une unité d'échantillonnage est jugée défectueuse si le nombre total des points de pénalisation dépasse 20 pour les espèces appartenant à la famille des Gadidae (morue, églefin et merlu) et 32 pour les espèces appartenant à la famille des Scorpaenidae (poisson rouge) ou à l'ordre des Pleuronectiformes.

**APPENDICE "C"**  
**TABLEAU DE DEFAUTS POUR LES BLOCS SURGELES DE CHAIR DE POISSON HACHE**

Description des défauts (voir les définitions des défauts à l'Appendice B)

	<u>Point de pénalisation</u>
<u>ETAT CONGELE</u> (unité d'échantillonnage = bloc entier)	
1. <u>Irrégularité des blocs</u> Voir l'Appendice B	
2. <u>Déshydratation</u> Voir l'Appendice B	
<u>ETAT DECONGELE</u> (Unité d'échantillonnage = bloc entier)	
3. <u>Défaut de coloration, caillots de sang, peau, membrane blanche et/ou noire, écailles, viscères, moëlle épinière</u>	
a) 10-25 cas	2
b) au-dessus de 25 cas, chaque groupe de 15 cas, ou fraction de ce groupe.	2
4. <u>Décoloration générale</u>	
i) Défaut de coloration nettement visible ou couleur manifestement différente de celle de l'espèce.	Défectueuse
ii) Couleur manifestement différente de celle de l'espèce.	2
5. <u>Arêtes</u>	
a) Chaque défaut "arête" Chaque défaut "arête" grave	2 Défectueuse
6. Les points de pénalisation pour les parasites, les matières étrangères et, qu'elles soient analysées à l'état décongelé ou à l'état cuit, l'odeur, la texture et la saveur, sont calculés comme indiqué à l'Appendice B.	

Tolérance maximale admissible pour les défauts

Le total des points de pénalisation sera calculé par kg en arrondissant à l'unité la plus proche.

Un bloc est réputé défectueux si les points de pénalisation par kg excèdent 20.

**ALINORM 89/18**  
**ANNEXE III**

**PROJET DE NORME POUR LES BÂTONNETS ET PORTIONS DE POISSON**  
**SURGELES - PANÉS OU ENROBÉS DE PÂTE A FRIRE**  
**(Etape 8)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme vise les bâtonnets et portions de poisson surgelés coupés dans des blocs de chair de poisson surgelée ou préparés à partir de chair de poisson et panés et/ou enrobés de pâte à frire, crus ou partiellement cuits, et destinés à la consommation humaine directe, sans transformation ultérieure. La présente norme ne s'applique pas aux filets de poisson naturels panés ou enrobés de pâte à frire.

**2. DESCRIPTION**

**2.1 Définition du produit**

2.1.1 Un bâtonnet de poisson, y compris l'enrobage, pèse au moins 20g (0,7 oz) et au plus 50g (1,8 oz) et a une conformation telle que sa longueur est au moins le triple de sa largeur. L'épaisseur de chaque bâtonnet ne doit pas être inférieure à 10 mm.

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

**2.2 Définition de la transformation**

Après toute préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et doit être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon à ce que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint un niveau tel que la température au centre thermique du produit ne sera pas supérieure à  $-18^{\circ}\text{C}$  après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu dans des conditions aptes à conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. (Voir le Code d'usages pour les produits de la pêche congelés panés ou enrobés de pâte à frire - CAC/RCP 35-1985). La pratique reconnue qui consiste à faire subir à la matière première intermédiaire surgelée une transformation ultérieure dans des conditions contrôlées, et à la soumettre à nouveau au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

**2.3 Présentation**

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

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

- (a) qu'il se distingue suffisamment des divers modes de présentation prévus dans la présente norme;
- (b) qu'il soit conforme aux autres dispositions de la norme;
- (c) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette, afin de ne pas créer de confusion ni d'induire le consommateur en erreur.

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

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

#### 3.1 Matières premières

##### 3.1.1 Poisson

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

##### 3.1.2 Enrobage

L'enrobage utilisé doit être préparé à partir d'ingrédients propres à la consommation humaine (voir également la section 4).

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

La matière grasse (huile) employée lors de la cuisson doit être une huile végétale, raffinée, désodorisée et de qualité alimentaire (voir également la section 4).

#### 3.2 Produit fini

3.2.1 Proportions minimales requises de chair de poisson (dans la partie centrale): 50% du poids déclaré du produit fini.

3.2.2 Les produits présentés selon les modes prévus plus haut doivent être conformes aux définitions et aux facteurs essentiels de qualité énoncés dans la présente norme, et ne pas dépasser les tolérances citées à l'Appendice B.

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

#### 3.3 Ingrédients facultatifs

D'autres ingrédients peuvent être utilisés. Ils doivent être propres à la consommation humaine et ne doivent pas présenter de goût, de saveur ou d'odeur anormaux. Tels sont par exemple les ingrédients suivants: épices comme le curcuma et le paprika, herbes, condiments d'origine végétale, farines de céréales, fécule de pomme de terre, chlorure de sodium, huile d'épices, glucose, lactose, dextrose, extrait de malt, lait écrémé en poudre, oeuf et sirop de maïs.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

La concentration maximale dans le produit fini est proportionnelle aux prescriptions citées en 3.2.1.

4.1 <u>Additifs alimentaires (Pour les filets de poisson et la chair de poisson hachée uniquement)</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
--	--

#### 4.1.1 Humidité/Agents de rétention d'eau

4.1.1.1 Monophosphate monosodique ou monopotassique (orthophosphate monosodique ou monopotassique)	)	5 g/kg exprimés en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , seuls ou en combinaison
4.1.1.2 Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou K)	)	
4.1.1.3 Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphates de Na, K ou Ca)	)	
4.1.1.4 Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de Na)	)	

	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.1.1.5 Alginate de sodium	5 g/kg
4.1.2 <u>Antioxygènes</u>	
4.1.2.1 Acide ascorbique ou ses sels de potassium ou de sodium	) 1 g/kg exprimé en acide
4.1.2.2 Palmitate d'ascorbyle	) ascorbique, seul ou en combinaison
4.2 <u>En outre, pour le poisson haché uniquement:</u>	
4.2.1 <u>Antioxygènes</u>	
4.2.1.1 Acide citrique ou ses sels de sodium ou de potassium	1 g/kg seul ou en combinaison
4.2.2 <u>Epaississants</u>	
4.2.2.1 Gomme guar	)
4.2.2.2 Gomme de caroube	)
4.2.2.3 Pectines	) 5 g/kg seuls ou en combinaison
4.2.2.4 Carboxyméthylcellulose, sel de sodium	)
4.2.2.5 Gomme xanthane	)
4.2.2.6 Carragénine	)
4.2.2.7 Méthyl-cellulose	)
4.3. <u>Substances ajoutées à la panure ou à la pâte à frire</u>	<u>Concentration maximale dans la panure ou la pâte à frire</u>
4.3.1 <u>Poudres à lever</u>	
4.3.1.1 Phosphate monocalcique	) 1 g/kg, exprimé en
4.3.1.2 Phosphate dicalcique	) P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> seul ou en
4.3.1.3 Phosphate double de sodium et d'aluminium	) combinaison
4.3.1.4 Pyrophosphate acide de sodium	)
4.3.1.5 Carbonates de sodium, potassium et ammonium	) Limitée par les
4.3.1.6 Bicarbonates de sodium, potassium et ammonium	) BPF
4.3.2 <u>Exaltateurs d'arôme</u>	
4.3.2.1 Glutamate monosodique	) Limitée par les
4.3.2.2 Glutamate monopotassique	) BPF
4.3.3 <u>Acidifiants</u>	
4.3.3.1 Acide lactique	) 1 g/kg de produit fini,
4.3.3.2 Acide citrique ou ses sels de sodium ou de potassium	) exprimé en acide lactique ou citrique le cas échéant
4.3.4 <u>Colorants</u>	
4.3.4.1 Rocou	20 mg/kg exprimés en tant que bixine
4.3.4.2 Caramel	Limitée par les BPF
4.3.4.3 β-carotène	) 100 mg/kg seul ou en
4.3.4.4 β-apo-caroténal	) combinaison
4.3.4.5 Oléorésine de paprika	Limitée par les BPF

4.3.5 Epaississants

4.3.5.1	Gomme Guar	)	
4.3.5.2	Gomme de caroube	)	
4.3.5.3	Carragénine	)	
4.3.5.4	Xanthane	)	5 g/kg seuls ou en
4.3.5.5	Pectines	)	combinaison
4.3.5.6	Alginate de sodium	)	
4.3.5.7	Cellulose hydroxypropylique	)	
4.3.5.8	Méthyl-cellulose hydroxypropylique	)	
4.3.5.9	Méthyléthylcellulose	)	
4.3.5.10	Carboxyméthylcellulose sodique	)	
4.3.5.11	Méthyl-cellulose	)	

4.3.6 Emulsifiants

4.3.6.1	Monoglycérides d'acides gras	)	5 g/kg de produit
4.3.6.2	Lécithines	)	fini seul ou en
4.3.6.3	Mono et diglycérides	)	combinaison

4.3.7 Amidons modifiés

4.3.7.1	Amidons traités aux acides (y compris dextrines blanche et jaune)	)	
4.3.7.2	Amidons traités aux bases	)	
4.3.7.3	Amidons blanchis	)	
4.3.7.4	Adipate de diamidon acétylé	)	
4.3.7.5	Phosphate de diamidon	)	Limitée par les
4.3.7.6	Phosphate de diamidon acétylé	)	BPF
4.3.7.7	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	)	
4.3.7.8	Phosphate de diamidon phosphaté	)	
4.3.7.9	Phosphate de monoamidon	)	
4.3.7.10	Amidon acétylé	)	
4.3.7.11	Amidon hydroxypropylique	)	

5. HYGIENE ET MANUTENTION

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

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

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

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

- (i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- (ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978, Vol. B);
- (iii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson haché (CAC/RCP 27-1983, Vol. B);
- (iv) du Code d'usages international recommandé pour les produits de la pêche congelés, enrobés de pâte à frire et/ou panés (CAC/RCP 35-1985).

## 6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être "bâtonnets de poisson panés", "portions de poisson panées", "bâtonnets de poisson enrobés de pâte à frire" ou "portions de poisson enrobées de pâte à frire", selon le cas, ou tout autre nom spécifique utilisé conformément à la loi et à la coutume du pays où le produit est vendu et de telle façon que le consommateur ne soit pas induit en erreur. 2/

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

6.1.3 En outre, l'étiquette doit porter le mot "surgelé" ou "congelé" selon l'usage courant du pays où le produit est vendu, pour désigner le produit soumis au traitement de congélation défini à la section 2.2.

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

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

6.1.6 Les produits préparés à partir de matière première d'où les arêtes intramusculaires n'ont pas été retirées, doivent être étiquetés en conséquence, la mention pertinente devant être placée à proximité immédiate du nom du produit.

### 6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

### 6.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

### 6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

### 6.5 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

### 6.6 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

---

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ A l'acceptation de la norme, les gouvernements sont priés d'indiquer les dispositions en vigueur dans leur pays.



6.7 Instructions d'entreposage

Des indications comprenant des informations appropriées pour l'entreposage, doivent figurer sur l'étiquette.

- 6.8 Mode de cuisson )
- 6.9 Aliments irradiés ) Voir par. 40 et
- 6.10 Etiquetage quantitatif des ingrédients ) 45 du présent rapport
- 6.11 Exemptions )

6.12 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, tels qu'ils sont définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir Manuel de Procédure, 6ème édition p. 110):

Les renseignements concernant les sections 6.1 à 6.7 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient.

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

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

7.1 Prélèvement d'échantillons pour les tests destructifs

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

7.2 Examen organoleptique

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

7.3 Détermination du poids net

Le poids net (non compris le matériau d'emballage) de chaque échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.4 Détermination du poids net des produits couverts de givre

Selon la méthode Codex CAC/RM 41-1971 (Méthode AOAC 18.002, 14ème édition).

7.5 Estimation de la proportion de poisson dans la partie centrale

La proportion de poisson dans la partie centrale est estimée selon la méthode 18.002 de l'AOAC (14ème édition 1980).

7.6 Méthode de détection des parasites par mirage

On détecte les parasites en plaçant un échantillon sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur, présentant une translucidité de 45%, et en l'éclairant au moyen d'une source lumineuse de 1 500 lux, placée à 30 cm au-dessus de la feuille.

L'infestation parasitaire peut être ainsi décelée, par mirage, par examen visuel.

7.7 Proportion de hachis

(A élaborer)

7.8 Détermination du chlorure de sodium

Selon la méthode générale Codex pour la détermination des chlorures (ALINORM 76/23 Annexe IV).

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

8.1 Une unité-échantillon du produit qui ne satisfait pas aux dispositions de la section 3.2 et de l'Appendice B doit être jugée "défectueuse".

9. ACCEPTATION DES LOTS

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

APPENDICE "A"

METHODES DE CUISSON POUR LES BÂTONNETS ET PORTIONS DE POISSON SURGELES  
PANES OU ENROBES DE PÂTE A FRIRE

Décongélation (CAC/RM 40-1971)

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à 20°C (68°F) environ. Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture du poisson. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace.

Cuisson

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

Les techniques ci-après sont fondées sur la méthode 18.003 de l'Association of Official Analytical Chemists (AOAC), qui consiste à porter la température interne du produit à  $\geq 70^{\circ}\text{C}$  ( $160^{\circ}\text{F}$ ). La durée de la cuisson varie selon la dimension du produit et le matériel utilisé. Pour fixer le temps de cuisson, cuire un échantillon supplémentaire et utiliser un dispositif pour mesurer la température interne.

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

## BÂTONNETS OU PORTIONS DE POISSON PARTIELLEMENT CUITS (DE TOUTES DIMENSIONS OU FORMES)

### Méthode de cuisson au four

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

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

#### Petite friture

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

#### Grande friture

Prendre une friteuse contenant 5 cm (1 7/8") d'huile préchauffée à 180°C (360°F) et frire le produit pendant 4 minutes.

#### Grillade

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

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

#### Petite friture

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

#### Grande friture

Prendre une friteuse contenant 5 cm (1 7/8") d'huile. Chauffer l'huile à 175°C (350°F) et frire le produit pendant 5 minutes.

#### Autre méthode de cuisson

Le temps de cuisson varie selon la dimension du produit et le matériel utilisé; il faut aussi que l'enrobage des produits panés/enrobés de pâte à frire ait une couleur uniforme et soit croustillant. Le temps de cuisson se fonde sur la technique qui consiste à porter la température interne du produit à +70°C (selon la méthode 18.003 de l'AOAC) (14ème édition 1984). Il faut le retourner deux fois, la première lorsque sa température est de -5°C et la deuxième lorsqu'elle atteint +50°C. Pour déterminer le temps de cuisson et le moment où le produit doit être retourné, cuire un échantillon supplémentaire en utilisant un instrument pour mesurer la température interne. Il faut amener la température du produit à environ -18°C avant la cuisson, pour appliquer la méthode de cuisson normalisée.

#### Petite friture

Placer de l'huile/graisse liquide ou hydrogénée de saveur neutre dans une poêle, de préférence dotée d'un thermostat qui en règle la température. Chauffer à 170°C la couche de graisse fondue d'une épaisseur d'environ 3 mm, avant d'ajouter le produit (c'est-à-dire au moment où la lampe témoin s'éteint et où la température voulue est atteinte, mais il ne faudrait pas ajouter les échantillons avant que la lampe témoin se rallume et que la graisse est en train de chauffer).

Grande friture

Prendre une friteuse suffisamment grande pour que le produit soit entièrement recouvert. L'huile ou la graisse liquide ou hydrogénée de saveur neutre, d'une épaisseur d'au moins 5 cm, doit être préchauffée à 175°C avant d'ajouter l'échantillon. Frire le produit jusqu'à ce que soit atteinte la température interne requise de 70°C.

APPENDICE "B"

TABLEAUX DE DEFAUTS DE LA NORME POUR LES BÂTONNETS ET PORTIONS DE POISSONS SURGELES - PANES OU ENROBES DE PÂTE A FRIRE

N.B.: Unité d'échantillonnage - 1 kg de produit entier emballé. Le total des points de pénalisation sera calculé par kg en arrondissant à l'unité la plus proche.

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
<b>A. <u>ETAT CONGELE</u></b>		
<b><u>DEFAUTS DU PAQUET ENTIER</u></b>		
1. <u>Présence d'excédent d'enrobage détaché</u>	Une quantité excessive d'enrobage détaché dans le paquet.	Plus de 1% du contenu net déclaré - chaque paquet ainsi caractérisé. 1
2. <u>Matière grasse (huile) en excès</u>	Huile en quantité perceptible, ayant taché l'intérieur et imprégné l'emballage.	Chaque paquet taché d'huile ou huile ayant filtré à travers l'emballage. 1
<b><u>DEFAUTS DU PRODUIT ENTIER</u></b>		
3. <u>Facilité de séparation</u>	Lorsqu'on retire du paquet les unités à l'état congelé, elles devraient se séparer facilement par une légère pression de la main, sans causer de dommage et sans que le matériau d'emballage n'adhère à la surface.	<u>ETAT CONGELE</u> (unité d'échantillonnage = 1 kg de produit entier) Plus de 40% des bâtonnets ou des portions d'un paquet ne peuvent être séparés à la main sans dommage. Défectueuse 20-40% des bâtonnets ou des portions d'un paquet ne peuvent être séparés à la main sans dommage. 8 10-20% des bâtonnets ou des portions d'un paquet ne peuvent être séparés à la main sans dommage. 4
4. <u>Produits brisés et endommagés</u>	<u>Produits brisés en deux ou plusieurs morceaux.</u>	a) Séparés en deux ou plusieurs morceaux i) Bâtonnets/portions < 50 g, chaque cas 4 ii) Portions > 50 g, chaque cas 8

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
Produits endommagés qui ont été écrasés, aplatis ou autrement abîmés au point que l'aspect s'en trouve sensiblement altéré	b) Ecrasés ou aplatis i) Bâtonnets/portions $\geq 50$ g, chaque cas ii) Portions $> 50$ g, chaque cas	4 8
Une crevasse est une faille dans la couche d'enrobage dépassant 10 mm de long et pénétrant dans la masse.	c) Produit crevassé, chaque cas	1
<hr/>		
5. <u>Défauts d'enrobage</u> (Non dus à la vérification de la facilité de séparation). Surfaces dépourvues d'enrobage.	Absence d'enrobage: a) Bâtonnets/portions $\leq 50$ g i) Surfaces $> 1$ cm <sup>2</sup> jusqu'à 3 cm <sup>2</sup> ii) Toute surface supplémentaire complète de 3 cm <sup>2</sup> . b) Portions $> 50$ g i) Surfaces $> 2$ cm <sup>2</sup> jusqu'à 5 cm <sup>2</sup> inclusivement. ii) Toute surface supplémentaire complète de 5 cm <sup>2</sup> .	4 4 4 4
Défauts d'uniformité de l'enrobage (défauts superficiels), y compris l'excès d'enrobage ou le défaut de pré-cuisson.	Défauts d'uniformité de l'enrobage - chaque cas	1
<hr/>		
6. <u>Défauts de coloration de l'enrobage</u>		
a) Bâtonnets de poisson ou portions de ces bâtonnets présentant une teinte noire ou brun très foncé.	a) Noir ou brun très foncé - premier cas  Plus de 2 bâtonnets, ou plus d'une portion, $> 50$ g.	8  Défectueuse
b) Couleur sensiblement différente de celle d'autres unités de l'échantillon.	b) Couleur sensiblement différente de celle des autres bâtonnets/portions de l'échantillon - chaque cas	4
c) Défaut de coloration de l'ensemble de l'échantillon qui n'est pas caractéristique du produit.	c) Couleur non caractéristique	Défectueuse
d) Nombreuses taches noires occasionnées par des miettes de pain brûlées.	d) Taches noires - chaque bâtonnet/portion concerné	8
<hr/>		
7. <u>Dimensions irrégulières du produit enrobé, en poids.</u>	+ 20% du poids nominal du bâtonnet/portion enrobé.	2

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
<u>DEFAUTS CONCERNANT LA PARTIE CENTRALE</u> (Unité d'échantillonnage - masse désenrobée d'un kg de produit entier)		
8. <u>Poches de glace et poches d'air</u> Poches de glace et poches d'air entraînant des dommages à la cuisson et/ou des défauts de poids.	a) Poches de glace i) Bâtonnets/portions $\leq 50$ g - chaque poche d'une surface $> 1$ cm <sup>2</sup> jusqu'à 3 cm <sup>2</sup> inclusivement. Toute surface supplémentaire complète de 3 cm <sup>2</sup> ii) Portions $> 50$ g - chaque poche d'une surface $> 2$ cm <sup>2</sup> jusqu'à 5 cm <sup>2</sup> inclusivement Chaque zone complète supplémentaire de 5 cm <sup>2</sup> b) Poches d'air Chaque poche d'une surface $> 1$ cm <sup>2</sup> jusqu'à 3 cm <sup>2</sup> inclusivement et d'une profondeur $> 3$ mm Chaque zone complète supplémentaire de 3 cm <sup>2</sup>	  2 2 2 2 1 1
9. <u>Déshydratation</u> La déshydratation profonde est une perte excessive d'humidité à la surface de l'échantillon qui apparaît de façon visible à la surface et qui ne se laisse pas facilement éliminer par grattage.	Chaque cas $> 5$ cm <sup>2</sup> jusqu'à 10 cm <sup>2</sup> inclusivement Chaque zone complète supplémentaire de 10 cm <sup>2</sup>	 2 4
<b>B. ETAT DECONGELE</b> <u>DEFAUTS CONCERNANT LA PARTIE CENTRALE</u> (Unité d'échantillonnage = masse désenrobée d'un kg de produit entier)		
10. <u>Peau et membrane noire</u> <u>Peau</u> Ne comprend pas la membrane sous-cutanée (paroi argentée). Chez les poissons plats, la peau blanche n'est pas considérée comme une défectuosité. <u>1/</u>	a) <u>Filet sans peau</u> i) Chaque fragment de plus de 3 cm <sup>2</sup> et jusqu'à 10 cm <sup>2</sup> inclusivement. ii) Au delà de 10 cm <sup>2</sup> , chaque zone complète supplémentaire de 5 cm <sup>2</sup> , ou partie d'une telle zone.	  4 2
<u>1/ Dans le cas des poissons plats sans peau, les petits fragments de peau blanche ne sont pas considérés comme des défauts à la condition que la peau ne représente pas plus de 10% de la surface des filets dans l'échantillon.</u>		

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
<u>Membrane noire ou paroi abdominale</u> Ne comprend pas la membrane blanche	b) <u>Filet avec peau</u> i) Chaque fragment de plus de 3 cm <sup>2</sup> et jusqu'à 10 cm <sup>2</sup> inclusivement. ii) Au delà de 10 cm <sup>2</sup> , chaque zone complète supplémentaire de 5 cm <sup>2</sup> , ou partie d'une telle zone	4 2
11. <u>Ecailles</u> - attachées à la peau	a) <u>Filet avec peau - écaillé</u> i) Chaque zone couverte d'écailles supérieure à 3 cm <sup>2</sup> et jusqu'à 10 cm <sup>2</sup> inclusivement. ii) Chaque zone complète supplémentaire de 5 cm <sup>2</sup> , ou partie d'une telle zone	2* 2*
- écailles détachées facilement repérables	b) <u>Filet sans peau</u> i) 5 à 10 premières (10 à 20 dans le cas des filets de merlu) ii) S'il y a plus de 10 écailles détachées (20 pour le merlu) chaque unité additionnelle complète de 5 (10 pour le merlu)	2 2
12. <u>Défauts de coloration</u> <u>Caillots (taches) de sang</u> Tout grumeau ou masse de sang coagulé.	a) Chaque caillot d'un diamètre supérieur à 5 mm	2
<u>Meurtrissures</u> Présence de sang provoquant une tache nettement visible de couleur rougeâtre, brunâtre ou grisâtre.	b) i) Ensemble de zones <u>décolorées ou meurtries</u> de plus de 3 cm <sup>2</sup> et jusqu'à 5 cm <sup>2</sup> inclusivement ii) Chaque zone additionnelle complète de 5 cm <sup>2</sup> , ou partie d'une telle zone.	2 2
<u>Défaut de coloration</u> Tout défaut de coloration important dû à des dépôts de mélanine, des taches de bile, des taches de foie ou d'autres causes.		
Fraction de hachis de la partie centrale des blocs mélangés (filets et hachis): défaut de coloration déplaisant, taches ou particules provenant de la peau, membrane noire ou blanche, caillots de sang, taches de sang, moëlle épinière ou viscères.	c) Fraction de hachis: i) Défaut de coloration manifeste, tache ou couleur très éloignée de celle de l'espèce. ii) Ecart déplaisant par rapport à la couleur normale du filet	Défectueuse 2

\* Pour les filets de rascasse du Nord uniquement - 1 point de pénalisation seulement.

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
Partie centrale des blocs de hachis: défaut de coloration, caillots de sang, peau, membrane, écailles, viscères, moëlle, épinière.	d) Partie centrale en hachis: i) 10-25 cas ii) plus de 25, chaque ensemble de 15 cas supplémentaires ou fraction de cet ensemble	2 2 ou
Défaut complet de coloration:	e) i) Défaut de coloration manifeste ou couleur très éloignée de celle de l'espèce ii) Ecart manifeste par rapport à la couleur de l'espèce	Défectueuse 2
13. <u>Nageoires ou fragments de nageoires</u> Deux ou plusieurs rayons reliés par une membrane, y compris les arêtes internes ou externes, ou les deux, constituant un paquet.	Chacun des cas où la nageoire contient une arête de plus de 40 mm de long  Chaque cas jusqu'à 3 cm <sup>2</sup> inclusivement.  Chaque fragment supplémentaire de 3 cm <sup>2</sup> , ou partie de ce fragment, dans le même paquet.	Défectueuse  4  2
14. <u>Arêtes</u> <u>Défauts "arêtes"</u> La présence d'une arête constitue un défaut si sa longueur est égale ou supérieure à 10 mm, ou si son diamètre est égal ou supérieur à 1 mm; une arête dont la longueur est égale ou supérieure à 5 mm n'est pas considérée comme un défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. La partie initiale d'une arête (par laquelle elle tenait à une vertèbre) n'est pas prise en considération si sa largeur ne dépasse pas 2 mm ou s'il est possible de l'extraire facilement avec l'ongle.  <u>Défaut "arête" grave</u> Toute arête dont le profil maximum ne peut pas s'insérer dans un rectangle tracé sur une surface plane et solide de 40 mm de long et 10 mm de large.	a) Filet arête intramusculaire enlevée i) Chaque défaut "arête" ii) Chaque défaut "arête" grave  b) Filet avec arête intramusculaire i) Chaque défaut "arête", sauf arêtes intramusculaires ii) Chaque défaut "arête" grave, arêtes intramusculaires.	2 Défectueuse  2 8
<u>Partie centrale des blocs de hachis:</u>	a) Chaque défaut "arête" Chaque défaut "arête" grave	2 Défectueuse



DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
15. <u>Viscères</u> Toute portion de viscères	Chaque cas	8
16. <u>Parasites</u>  Présence de parasites ou d'infestation parasitaire décelables par mirage. Toute infestation parasitaire peut être décelée par sa couleur, son effect émoullient sur la chair de poisson ou par d'autres signes.	Tout parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou tout parasite non enkysté de plus de 10 mm de long.  Tout parasite enkysté de moins de 3 mm de diamètre ou tout parasite non enkysté de moins de 10 mm de long.  Infestation parasitaire - chaque filet infecté.	4  2  8
17. <u>Matières étrangères</u>  i) Toute matière autre que l'emballage ne provenant pas du poisson ou n'étant pas autorisée par la norme.  ii) Matériau d'emballage	Chaque cas  Chaque cas	Défectueuse  4
18. <u>Odeur</u> Odeur déplaisante à l'état décongelé	Toute odeur franchement	Défectueuse
19. <u>Texture</u> (Etat décongelé)	Toute texture qui est franchement différente de celle caractéristique de l'espèce	Défectueuse
C. <u>ETAT CUIT</u> <u>PRODUIT ENTIER</u>  (Echantillon supplémentaire de 200 g du produit entier)		
20. <u>Défauts d'aspect et d'enrobage</u> Défaut de coloration: noir ou brun foncé ou autres couleurs anormales qui n'apparaissaient pas à l'état congelé.  Dommages: enrobage boursouflé, crevassé ou détaché.	Unités de l'échantillon présentant de sensibles écarts de couleur d'avec la normale i) chaque bâtonnet/portion ii) tout l'échantillon  Enrobage nettement boursouflé crevassé ou détaché - chaque bâtonnet ou portion	4 Défectueuse  4

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
21. <u>Odeur et saveur</u> Toute odeur ou saveur franchement déplaisantes	Chaque cas	Défectueuse
22. <u>Texture</u> Toute texture franchement différente de celle caractéristique de l'espèce ou du type de produit.	Franchement non caractéristique de l'espèce ou du type de produit par exemple spongieuse, caoutchouteuse, ramollie, gélatineuse, coriace ou granuleuse. Chaque cas	Défectueuse

TOLERANCE MAXIMALE ADMISSIBLE POUR LES DEFAUTS: L'échantillon sera jugé défectueux si, après examen du produit entier, de la masse centrale et de l'échantillon cuit, le total des points de pénalisation dépasse 40 pour tous les poissons de la famille des Gadidae et des Merluccidae ou 50 pour les autres espèces.

PROJET DE NORME POUR LE POISSON SECHE SALE (KLIPPFISH)  
DE LA FAMILLE DES GADIDES  
(à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

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

- (a) des espèces appartenant aux familles des gadidés;
- (b) saignés, éviscérés, étêtés, fendus ou coupés en filets, lavés, salés et séchés. Toutes les parties du poisson doivent atteindre l'équilibre sel/eau avant le séchage.

2.2 Définition de la transformation

Les poissons destinés au salage et au séchage doivent être soumis à l'une des méthodes de salage définies à l'alinéa 2.2.1 et à l'une ou aux deux méthodes de séchage définies à l'alinéa 2.2.2, selon les différents modes de présentation définis à la section 2.3.

2.2.1 Salage

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

2.2.2 Séchage

- (a) Séchage naturel - Le poisson est séché en l'exposant au soleil et au vent.
- (b) Séchage artificiel - Le poisson est séché dans un courant d'air obtenu mécaniquement, dont la température et l'humidité peuvent être contrôlées.

2.3 Présentation

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

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

2.3.2 Poisson fendu avec arête dorsale intacte - Poisson fendu, l'arête dorsale n'étant pas enlevée.

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

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

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

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

#### 3.1 Matière première

La matière première doit être du poisson salé préparé à partir de poissons salubres, appartenant aux espèces énumérées plus haut; il doit être d'une qualité propre à la consommation humaine à l'état frais; il doit être intégralement salé.

#### 3.2 Sel

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

#### 3.3 Produit fini

Les produits à base de poisson séché salé ne contiendront pas plus de défauts que n'en autorise l'Appendice A.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

#### 4.1 Agents de conservation Concentration maximale

Acide sorbique et ses sels de calcium, sodium et de potassium	200 mg/kg dans le produit fini, seuls ou en combinaison (calculés en tant qu'acide sorbique)
---	--

### 5. HYGIENE ET MANUTENTION

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

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

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

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

- i) Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2).
- ii) Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976).
- iii) Code d'usages international recommandé pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979).

## 6. CONDITIONNEMENT

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

## 7. ETIQUETAGE

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

### 7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "poisson séché salé" ou "Klippfish" ou toute autre dénomination conforme à la loi, à la coutume ou aux pratiques du pays où le produit est vendu 2/. En outre, l'étiquette doit porter à proximité du nom du produit les espèces de poissons à partir desquelles le produit a été préparé.

7.1.2 Pour les modes de présentation autres que ceux décrits à l'alinéa 2.3.1 "poisson fendu", le mode de présentation doit être déclaré à proximité du nom du produit, conformément à l'alinéa 2.3.2 selon le cas. Si le produit est fabriqué conformément aux prescriptions de l'alinéa 2.3.3, l'étiquette portera à proximité immédiate du nom du produit, toute explication supplémentaire nécessaire pour éviter d'induire le consommateur en erreur.

### 7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

### 7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

### 7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

### 7.5 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

---

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ Lorsqu'ils acceptent la norme, les gouvernements sont priés d'indiquer les prescriptions en vigueur dans leur pays.

7.6 Identification des lots

L'identification des lots doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

7.7 Datage et instructions d'entreposage

Le datage et les instructions d'entreposage devront être conformes aux alinéas 4.7.1 et 4.7.2 de la Norme générale.

7.8 Mode d'emploi

7.9 Aliments irradiés

7.10 Étiquetage quantitatif des ingrédients

7.11 Dérogations

} Voir les paragraphes 40 et 45  
du présent rapport (ALINORM 89/18)

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir le Manuel de Procédure, 6ème édition, page 110).

Les informations concernant les sections 7.1 à 7.6 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

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

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'EXAMEN

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Echantillonnage pour l'évaluation sensorielle.

En ce qui concerne les prescriptions citées à la section 2.3 et le Tableau de défauts de l'Appendice A, il sera procédé à l'échantillonnage comme ci-après:

Une expédition de récipients non destinés à la vente au détail se définit comme un lot d'inspection et l'échantillonnage sera pratiqué conformément au Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5 CAC-RM 42-1969 modifié), à la condition que les unités-échantillons prélevées soient représentatives de l'expédition.

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

8.2 Examen des défauts physiques et évaluation organoleptique

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

9. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Une unité échantillon du produit qui ne satisfait pas aux dispositions des sections 2.3 et 3.3 et de l'Appendice A doit être jugée "défectueuse".

10. ACCEPTATION DES LOTS

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

- a) Le nombre total d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à la section 9 de la présente Norme, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) des plans d'échantillonnage pertinents figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5 CAC/RM 42-1969),
- b) et lorsque le contenu moyen net de l'ensemble des récipients examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, à la condition que chaque récipient contienne à peu près le poids voulu.

**ANNEXE IV  
APPENDICE A**

TABLEAU DE DEFAUTS POUR LE POISSON SALE SECHE (KLIPPFISH)

Une unité-échantillon se compose de dix poissons prélevés au hasard dans l'emballage principal non destiné à la vente au détail.

Les points de pénalisation sont attribués pour chaque cas, comme indiqué ci-dessous.

**A. DEFAUTS DE CARACTERE GENERAL (Section 3.3)**

<u>DEFAUT</u>	<u>CAS</u>	<u>POINTS DE PENALISATION</u>
1. <u>FENDUS ET BRISES EN GRANDE PARTIE</u>  Poisson présentant des crevasses pénétrant dans la chair et intéressant plus des deux tiers de la superficie totale du poisson, ou poisson à ce point mutilé, déchiré ou brisé que le poisson tranché se trouve divisé en deux ou plusieurs parties retenues toutefois ensemble par la peau.	Chaque cas	12
2. <u>VENTRE CUIT</u>  Dissociation de la texture de la paroi abdominale souvent accompagnée de changement de couleur, due à l'action du foie, de la bile ou du contenu des intestins qui sont restés dans le poisson trop longtemps avant le tranchage, ou bien sur le poisson pendant le traitement.	Plus des 3/4 de la paroi abdominale Chaque cas	24
3. <u>TRACES DE TACHES DE FOIE</u>  Changement de couleur prononcé jaune ou jaune orangé dû à la présence de foie et intéressant plus de 1/4 de la superficie totale du côté chair du poisson.	de 1/2 aux 3/4 d'une paroi abdominale Chaque cas	12
4. <u>BRULURE GRAVE</u>  Poisson dont plus de la moitié du dos (côté peau) est collant par suite de surchauffe en cours de séchage.	Chaque cas	24

DEFAULT	CAS	POINTS DE PENALISATION
5. <u>MOISSISSURE HALOPHILE (MOISSISSURE BRUNE)</u> Poisson présentant une surface totale d'amas de moisissure halophile prononcée sur plus de 1/3 de la superficie totale du côté chair.	Chaque cas	24
6. <u>HALOPHILES ROUGES</u> Toute manifestation visible de bactéries halophiles rouges.	Chaque cas	Défectueux
7. <u>ODEUR</u> Poisson dégageant une odeur nettement désagréable non caractéristique de l'espèce ou du type de traitement.	Chaque cas	Défectueux
8. <u>MATIERES ETRANGERES</u> (i) Tout poisson comportant des matières étrangères sans danger pour la santé, telles que algues, grains de sable bien visibles, etc. (ii) Tout poisson comportant des matières étrangères présentant un risque potentiel pour la santé telles que verre, etc.	Chaque cas Chaque cas	12 Défectueux
9. <u>DEFAUTS DE COLORATION</u> Tout poisson dont plus de 1/2 du côté chair présente d'intenses meurtrissures	Chaque cas	Défectueux
10. <u>CAILLOTS DE SANG</u> Tout caillot, ou combinaison de caillots coagulés, représentant plus de 5% de la superficie du poisson.	Chaque cas	Défectueux

**B. DEFAUTS DE PRESENTATION (Section 2.3)**

DEFAULT	CAS	POINTS DE PENALISATION
1. <u>DECLARE SANS MEMBRANE NOIRE (AILES BLANCHES)</u> Poisson dont plus de 1/4 de la membrane noire demeure intacte sur une paroi abdominale.	Chaque cas	16
2. <u>DECLARE ECAILLE</u> Poisson qui n'a pas été écaillé ou dont plus de 1/4 du côté peau présente encore des écailles.	Chaque cas	12
3. <u>POISSON DECLARE TRANCHE (2.3.1)</u> Poisson qui a été éviscéré mais non tranché. Poisson qui a été tranché mais dont l'arête dorsale a été laissée entière.	Chaque cas Chaque cas	Défectueux 24



<u>DEFAUT</u>	<u>CAS</u>	<u>POINTS DE PENALISATION</u>
4. <u>MORCEAUX OU FILETS</u> (2.3.1 et 2.3.2) Morceaux quelconques de poisson salé autres qu'un poisson tranché salé. Aux fins de la présente Norme, un poisson tranché salé se définit comme représentant plus des 3/4 de la taille qu'avait le poisson tranché à l'origine.	Chaque cas	12
5. <u>AUTRES ESPECES</u> Poisson d'une autre espèce que celle qui est déclarée.	Chaque cas Plus de deux cas	24 Défectueux

UNITE DEFECTUEUSE

Une unité-échantillon est réputée défectueuse lorsqu'elle comporte un défaut la qualifiant de défectueuse ou lorsque plus de 60 points de pénalisation lui ont été attribués.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES CEPHALOPODES  
(Avancé à l'étape 8)

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	83
1. SECTION I - CHAMP D'APPLICATION	85
2. SECTION II - DEFINITIONS	85
3. SECTION III - PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES MATIERES PREMIERES	86
3.1 Généralités	86
MANUTENTION DES CEPHALOPODES EN MER	87
4. SECTION IV A - INSTALLATIONS A BORD DES BATEAUX DE PECHE ET PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'EXPLOITATION	87
4.1 Généralités	87
4.2 Construction et conception sanitaire des bateaux de pêche	88
4.3 Installations d'hygiène	89
4.4 Matériel et ustensiles	90
4.5 Prescriptions d'hygiène en matière d'exploitation	91
4.6 Manutention et traitement des céphalopodes en mer	93
4.7 Déchargement et transport des captures	97
4.8 Programme de contrôle en matière d'hygiène	98
MANUTENTION DES CEPHALOPODES A TERRE	98
5. SECTION IV B - PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'INSTALLATION ET D'EXPLOITATION	98
5.1 Construction et aménagement des usines	98
5.2 Matériel, ustensiles et surfaces de travail	106
5.3 Prescriptions d'hygiène en matière d'exploitation	109
5.4 Prescriptions en matière d'exploitation et de production	113
5.5 Programme de contrôle en matière d'hygiène	119
5.6 Contrôle en laboratoire	119
6. SECTION V - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES PRODUITS FINIS	119
APPENDICE I - Séquence des opérations de manutention et de transformation des céphalopodes	120
APPENDICE II - Références des codes et normes connexes	121

## INTRODUCTION

Le présent code d'usages a été rédigé à l'intention de tous ceux qui s'occupent, à quelque titre que ce soit, de la transformation des céphalopodes. Il contient les dispositions technologiques ainsi que les prescriptions d'hygiène essentielles à la préparation de produits de premier choix à base de céphalopodes et se fonde sur les bonnes pratiques commerciales établies de longue date et largement admises.

Le code est également destiné à donner des informations de base ou des directives pour l'élaboration de normes concernant la qualité, le contrôle de la qualité et le programme d'inspection du poisson par les pays qui ne disposent pas encore de telles normes.

Il faut cependant reconnaître que les informations pratiques sur l'hygiène et les techniques de transformation des céphalopodes sont essentiellement fondées sur l'expérience acquise par l'industrie de très rares pays. Aussi, le présent code ne devrait-il pas être considéré comme un ensemble de règlements qu'il faut appliquer sans réserve quelles que soient les conditions locales.

Les informations fournies ne sont pas destinées à remplacer les avis ou conseils des technologues qualifiés et expérimentés au sujet des problèmes techniques complexes qui pourraient être tout à fait particuliers à une zone géographique spécifique.

Dans certains pays, les céphalopodes servent depuis des siècles à l'alimentation humaine et de nombreuses variétés de produits dérivés des céphalopodes y constituent des denrées traditionnelles. Partant, l'application pratique de ce code "international" aux industries "nationales" de transformation des céphalopodes exigera probablement des adaptations pour tenir compte des conditions locales et des préférences particulières (traditionnelles) des consommateurs. En d'autres termes, on devrait pouvoir élaborer des codes d'usages "nationaux" en se fondant sur les informations contenues dans le présent code.

Comme il est indiqué plus haut, ce code fournit des renseignements qui concernent exclusivement des procédures normalisées de manutention et de transformation des céphalopodes en mer ou à terre.

Le présent code devra être remis périodiquement à jour à mesure que les recherches et l'expérience des milieux professionnels aboutiront à la mise au point de nouvelles techniques et installations.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES CEPHALOPODES

NOTE

- Les prescriptions d'hygiène et certaines des dispositions technologiques figurant dans le présent code sont fondées en partie sur les codes d'usages internationaux recommandés FAO/OMS - Principes généraux d'hygiène alimentaire, code d'usages international recommandé pour le poisson frais, code d'usages international recommandé pour les produits de la pêche en conserve, code d'usages pour le poisson congelé, code d'usages pour les crevettes, code d'usages pour les homards, les langoustes et les espèces apparentées, code d'usages pour le poisson fumé et code d'usages pour les crabes (cf. annexe III).

- Les lettres et les numéros indiqués dans la marge de droite se rapportent aux prescriptions tirées des documents suivants:

Code d'usages international recommandé pour le poisson frais	FF
Code d'usages international recommandé pour les produits de la pêche en conserve	CF
Code d'usages pour les crevettes	SP
Code d'usages pour les homards, les langoustes et les espèces apparentées	Lob
Code d'usages pour le poisson fumé	SMF
Code d'usages pour les crabes	Crb
Modifications introduites aux fins du présent code	Mod

1. SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

Le présent code d'usages est applicable aux céphalopodes frais et transformés, notamment aux espèces commercialement importantes de seiches (Sepia et Sepiella), d'encornets (Ilex, Loligo, Loliolus, Sepioteuthis, Symplectoteuthis et Todarodes) et de poulpes (Octopus, Polypus et Eledone) destinées à la consommation humaine.

Il contient les directives technologiques et les prescriptions d'hygiène essentielles à observer pour la capture, la transformation et la manutention des céphalopodes en mer et à terre. La technologie de l'appertisation, en dehors de la préparation des céphalopodes pour la conservation en boîtes, n'est pas traitée dans le présent code.

2. SECTION II - DEFINITIONS

Aux fins du présent code, on entend par:

2.1 "Autolyse": décomposition ou détérioration de la chair ou des viscères de céphalopodes sous l'action des enzymes présentes; (Crb 2.1/Mod)

2.2 "Procédés discontinus": méthodes de transformation supposant la transformation des céphalopodes en lots; (Crb 2.3/Mod)

2.3 "Saumurage": procédé qui consiste à placer des céphalopodes dans une solution de sel de qualité alimentaire (chlorure de sodium) et d'eau potable pendant une durée assez longue pour que les tissus des céphalopodes absorbent une quantité voulue de sel; (SMF 2.1/Mod)

2.4 "Réfrigération": procédé qui consiste à abaisser la température des céphalopodes de manière qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante; (FF 2.4/Mod)

2.5 "Eau de mer glacée": eau de mer propre, dont la température a été abaissée par addition de glace préparée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre; (FF 2.5/Mod)

2.6 "Eau chlorée": eau potable contenant environ 5 ppm de chlore actif;

2.7 "Eau de mer propre": eau de mer satisfaisant aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et qui est exempte de substances indésirables (FF 2.6)

2.8 "Nettoyage": enlèvement de terre, de résidus alimentaires, de souillures, de graisse ou d'autres substances indésirables; (FF 2.7/Mod)

2.9 "Contamination": transmission directe ou indirecte de substances indésirables aux céphalopodes; (FF 2.8/Mod)

2.10 "Cuisson": opération consistant à faire bouillir les céphalopodes dans de l'eau potable, de l'eau de mer propre ou de la saumure ou à les chauffer à la vapeur pendant un temps suffisant pour que leur centre thermique atteigne une température propre à permettre la coagulation des protéines; (SP 2.7/Mod)

2.11 "Désinfection": application à des surfaces nettoyées d'agents et de méthodes chimiques ou physiques satisfaisants du point de vue sanitaire afin d'éliminer les microorganismes; FF 2.9

2.12 "Salage à sec" ou "salage en pile": procédé consistant à mélanger des céphalopodes et du sel sec de qualité alimentaire (chlorure de sodium) et/ou du sucre de telle manière que la saumure qui en résulte s'égoutte; (SMF 2.11/Mod)

2.13 "Activité enzymatique": action catalytique des enzymes sur les réactions biochimiques; (Crb 2.17)

2.14 "Four à fumée mécanique (fumoir mécanique) ou tunnel de fumage (fumoir-tunnel)": type d'équipement dans lequel un courant forcé de fumée et d'air passe autour des céphalopodes devant être fumés. La fumée nécessaire est produite à l'extérieur du fumoir; (SMF 2.18/Mod)

2.15 "Pasteurisation": exposition de la chair de céphalopodes à la chaleur selon une combinaison de temps et de températures aptes à détruire une proportion importante des microorganismes indésirables sans que l'apparence, la texture et la saveur du produit en soient sensiblement affectées; SP 2.14/Mod)

2.16 "Usine" ou "établissement": bâtiment(s) ou partie(s) de bâtiment(s) servant à fabriquer ou à entreposer des aliments destinés à la consommation humaine; (FF 2.17)

2.17 "Eau potable": eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne devraient pas être inférieures à celles qui figurent dans la dernière édition des "Normes internationales applicables à l'eau de boisson", publiées par l'Organisation mondiale de la santé; (FF 2.18)

2.18 "Eau de mer réfrigérée": eau de mer propre dont la température a été abaissée par un système de réfrigération approprié. Sa teneur en sel est normalement de 3 pour cent; (FF 2.21/Mod)

2.19 "Rôtissage": méthode de traitement thermique des céphalopodes consistant à maintenir des tranches cuites et assaisonnées entre deux plaques de fer chauffées;

2.20 "Sel": sel (chlorure de sodium) d'une qualité appropriée et convenant à tous égards à l'usage auquel on le destine; (SMF 2.22)

2.21 "Fumée": produits volatils provenant de la combustion du bois ou de la sciure de bois. Ce terme englobe les dérivés obtenus par condensation ou absorption de la fumée dans un liquide approprié de qualité alimentaire; (SMF 2.23/Mod)

2.22 "Fendage": méthode de division des céphalopodes dans le sens des fibres musculaires afin d'obtenir un seul filet;

2.23 "Matériau approprié résistant à la corrosion": matériau étanche, exempt de trous, de crevasses et d'aspérités; il n'est pas toxique et est insensible à l'eau de mer, à la glace, au mucus du poisson ou à toute autre substance corrosive avec laquelle il est susceptible d'entrer en contact. Sa surface doit être lisse et il doit être capable de résister aux nettoyages répétés, y compris avec des détergents; (FF 2.25)

2.24 "Fumoir traditionnel": enceinte, le plus souvent cheminée, de grandes dimensions, dans laquelle les céphalopodes peuvent être soumis à l'action de la fumée qui circule autour d'eux sous l'effet du tirage naturel; (SMF 2.26)

2.25 "Viscères": contenu de la cavité viscérale des céphalopodes; (Crb 2.31)

2.26 "Déchets": morceaux de céphalopodes restant une fois que toute la chair a été retirée (Crb 2.31).

### 3. SECTION III - PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES MATIERES PREMIERES

#### 3.1 Généralités

3.1.1 LES CEPHALOPODES FRAIS SONT DES DENREES EXTREMEMENT PERISSABLES ET ILS DEVRAIENT ETRE MANIPULES A TOUT MOMENT AVEC LE PLUS GRAND SOIN ET DE MANIERE A EMPECHER TOUTE CONTAMINATION ET A INHIBER LA MULTIPLICATION DES MICROORGANISMES (FF 3.1.1/Mod)

Les céphalopodes frais se détériorent rapidement et leur durée de conservation potentielle est abrégée s'ils ne sont pas manipulés et entreposés comme il convient. Les céphalopodes ne devraient pas être exposés directement à la lumière solaire ou à l'effet desséchant des vents ou à d'autres effets nocifs des éléments; au contraire, ils

devraient être soigneusement nettoyés et réfrigérés à la température de la glace fondante, 0°C (32°F), aussi rapidement que possible. Toute négligence et tout retard pendant l'abaissement de la température des céphalopodes a un effet certain sur leur durée de conservation potentielle.

3.1.2 LES CEPHALOPODES DESTINES A ETRE COMMERCIALISES FRAIS DEVRAIENT ETRE D'AUSSEI BONNE QUALITE QUE POSSIBLE (FF 3.1.2/Mod)

Dans le cas des céphalopodes destinés à être commercialisés à l'état frais, il faudrait veiller tout particulièrement à maintenir leur couleur naturelle, à prévenir toute dégradation physique et à empêcher la contamination biologique.

3.1.3 LES CEPHALOPODES OU INGREDIENTS QUI SONT ALTERES OU DECOMPOSES OU CONTAMINES AU POINT DE DEVENIR IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE NE DEVRAIENT JAMAIS SERVIR A LA PREPARATION DE DENREES ALIMENTAIRES (SP 3.1.2/Mod)

Toute matière première contenant des substances nocives, décomposées ou étrangères, qui ne peuvent pas être ramenées à des niveaux acceptables par les procédés normaux de triage ou de préparation devrait être rejetée.

Les céphalopodes fraîchement capturés se reconnaissent aisément à leur aspect. La présence de lacérations, de déchirures et de taches cutanées ou d'une coloration jaunâtre partant du foie et des organes digestifs à l'intérieur du manteau constitue le premier signe d'une détérioration de la qualité.

Putréfaction ou mauvaises odeurs se décèlent à l'odorat. Toute matière présentant une odeur désagréable devrait être rejetée.

3.1.4 LES CEPHALOPODES DESTINES A LA TRANSFORMATION DEVRAIENT ETRE TRAITES AVEC LE MEME SOIN ET LA MEME ATTENTION, DEPUIS LEUR CAPTURE JUSQU'AU MOMENT DE LEUR TRANSFORMATION, QUE CEUX QU'IL EST PREVU DE COMMERCIALISER A L'ETAT FRAIS (SMF 3.1.2/Mod)

Les méthodes et principes concernant la préparation des céphalopodes destinés au fumage ou autre traitement sont, pour l'essentiel, analogues à ceux qui s'appliquent à la préparation des céphalopodes qu'il est prévu de commercialiser à l'état frais. Par suite, les recommandations du "Code d'usages international recommandé pour le poisson frais" et, le cas échéant du "Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé" devraient servir de guide pour la manutention et la préparation des céphalopodes destinés à la transformation.

#### MANUTENTION DES CEPHALOPODES EN MER

#### 4. SECTION IV A - INSTALLATIONS A BORD DES BATEAUX DE PECHE ET PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'EXPLOITATION

##### 4.1 Généralités

##### 4.1.1 LE BATEAU DE PECHE DEVRAIT ETRE CONCU POUR PERMETTRE UNE MANIPULATION RAPIDE ET EFFICACE DES CEPHALOPODES, UN NETTOYAGE ET UNE DESINFECTION FACILES ET IL DEVRAIT ETRE CONSTRUIT AVEC DES MATERIAUX TELS QU'IL NE PUISSE PAS ENDOMMAGER OU CONTAMINER LES CAPTURES (FF 4.1.1/Mod)

Lors de la conception d'un bateau pour la pêche des encornets ou des seiches, il faudrait tenir compte, en plus de ses performances en tant qu'unité de pêche, d'un grand nombre d'autres facteurs. Il faut empêcher la contamination des céphalopodes par l'eau de cale, les eaux usées, la fumée, le carburant, le pétrole, les lubrifiants ou toute autre substance délétère. Les prises devraient être protégées contre les dommages physiques, l'exposition à des températures élevées et les effets desséchants du soleil et du vent.

Toutes les surfaces avec lesquelles les céphalopodes peuvent entrer en contact devraient être en un matériau approprié résistant à la corrosion, qui soit lisse et facile à nettoyer.

#### 4.2 Construction et conception sanitaire des bateaux de pêche

- 4.2.1 LES MONTANTS ET PLANCHES DES PARCS AINSI QUE LES RESERVOIRS DEVRAIENT ETRE CONSTRUIES EN MATERIAU APPROPRIE RESISTANT A LA CORROSION. LEUR NOMBRE ET LEUR HAUTEUR DEVRAIENT ETRE SUFFISANTS POUR EVITER QUE LES CEPHALOPODES SOIENT ECRASES PAR SUITE D'UN EXCES DE POIDS OU SOUS L'EFFET DES MOUVEMENTS DU BATEAU ET POUR ETRE EN MESURE DE CONTENIR LES CAPTURES PREVUES (Lob 4.2.1/Mod)

En pratique, de nombreuses pêcheries continuent à utiliser le bois pour fabriquer les planches des parcs de ponts et l'acier pour les montants et autres parties fixes. Dans ce cas, le bois devrait être rendu étanche et enduit d'une peinture non toxique de couleur claire ou d'un autre revêtement de surface non toxique durable, qui soit lisse, facile à nettoyer et de couleur claire. L'acier devrait être recouvert d'une peinture non toxique anti-corrosive. Chaque fois que possible, il faudrait utiliser des matériaux appropriés résistant à la corrosion.

L'emploi de bois d'oeuvre bien calfaté et en bon état, sur un pont découvert; pourvu qu'il soit parfaitement lavé, est acceptable.

- 4.2.2 LES CALES OU CUVES DESTINEES A L'ENTREPOSAGE DES CEPHALOPODES SOUS GLACE DEVRAIENT ETRE CONVENABLEMENT ISOLEES AVEC UN MATERIAU APPROPRIE. TOUS LES TUYAUX, CHAINES OU CONDUITES TRAVERSANT LA CALE DEVRAIENT, SI POSSIBLE, AFFLEURER OU ETRE SOIGNEUSEMENT CHEMISES ET ISOLEES (Lob 4.2.2/Mod)

Une bonne isolation diminue la quantité de chaleur pénétrant dans la cale et réduit d'autant la fusion de la glace. Si l'isolation n'est pas assurée comme il convient, tant du point de vue qualitatif que structurel, la fusion de la glace est considérable à proximité des cloisons et de la coque du bateau.

- 4.2.3 LE REVETEMENT DES CALES OU CUVES DEVRAIT ETRE PARFAITEMENT IMPERMEABLE. LA COUCHE ISOLANTE DEVRAIT ETRE PROTEGEE PAR UN REVETEMENT FABRIQUE EN FEUILLES DE METAL RESISTANT A LA CORROSION OU EN TOUT AUTRE MATERIAU NON TOXIQUE AUSSI APPROPRIE ET MUNI DE JOINT ETANCHES (FF 4.2.4/Mod)

Il importe d'empêcher l'eau d'entraîner des souillures et des déchets vers des parties du bateau dont le nettoyage est pratiquement impossible. L'eau de fusion s'écoulant du revêtement de la cale réduit aussi l'efficacité de l'isolation, ce qui, en retour, fait monter la température des céphalopodes. L'isolant devrait être recouvert de feuilles de métal résistant à la corrosion ou de tout autre matériau également approprié, reliées par des joints étanches pour assurer une protection contre ce type de contamination. Un système d'écoulement efficace devrait permettre d'évacuer l'eau de fusion vers un puisard à mesure qu'elle s'écoule.

- 4.2.4 LES CALES OU LES CUVES EN BOIS DEVRAIENT ETRE REVETUES D'UN MATERIAU APPROPRIE (FF 4.2.5/Mod)

Les cales ou cuves en bois devraient avoir un revêtement semblable à celui qui est décrit ci-dessus. Elles devraient être hermétiquement fermées et enduites d'un matériau imperméable et non toxique approprié, facile à nettoyer et à réparer.

- 4.2.5 LA CALE OU LA CUVE NE DEVRAIT PRESENTER AUCUN COIN OU SAILLIE A ANGLE VIF CAR CELA RENDRAIT LE NETTOYAGE DIFFICILE ET RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES CEPHALOPODES (FF 4.2.14/Mod)

Les souillures et les déchets s'accumulent rapidement sur les surfaces, dans les coins ou sur les saillies qui ne sont pas lisses et étanches. Les rebords ou saillies dans le revêtement des tuyaux, fils, chaînes et conduites traversant la cale devraient être conçus de façon à permettre l'évacuation, faciliter le nettoyage et ne pas provoquer le moindre dommage physique aux céphalopodes.



- 4.2.6 IL FAUDRAIT UTILISER DES PLANCHES AMOVIBLES EN MATERIAU RESISTANT A LA CORROSION APPROPRIE OU EN BOIS IMPREGNE ET PEINT POUR FAIRE LES ETAGERES ET LES CLOISONS VERTICALES DANS LA CALE (FF 4.2.6/Mod)

L'emploi de planches amovibles, bien ajustées entre les épontilles, permet de démonter les étagères et les cloisons pour les nettoyer. Les planches en bois devraient être traitées de sorte que l'eau ne puisse pénétrer dans le bois, et être recouvertes d'une peinture non toxique et durable ou d'un autre revêtement de surface également approprié, qui soit lisse, facile à nettoyer et à réparer. Chaque fois que cela est possible, il faudrait que les étagères et les cloisons soient de dimensions interchangeables.

- 4.2.7 LES ETAGERES DEVRAIENT ETRE CONCUES DE MANIERE A PERMETTRE UN ECOULEMENT CONVENABLE (FF 4.2.7)

Un petit filet continu d'eau de fusion facilite l'évacuation du mucus et des microorganismes qui ne devraient pas pouvoir s'accumuler sur les étagères. Des panneaux ondulés en matériau résistant à la corrosion conviennent particulièrement bien à cet effet.

- 4.2.8 IL DEVRAIT TOUJOURS Y AVOIR UN VASTE ESPACE D'ECOULEMENT ENTRE LES ETAGERES INFERIEURES OU "FAUX FOND" ET LE PLANCHER DE LA CALE. CET ESPACE DEVRAIT S'OUVRIR SUR UN COLLECTEUR CENTRAL, SE DEVERSANT DIRECTEMENT DANS UN OU PLUSIEURS PUISARDS, SITUES DE TELLE SORTE QUE L'ECOULEMENT SE FASSE EFFICACEMENT EN TOUS TEMPS DANS LA CALE. LES PRISES DE POMPES DE CALE DE CES PUISARDS DEVRAIENT ETRE MUNIES DE CREPINES (FF 4.2.9/Mod)

Des installations d'évacuation convenables sont indispensables pour empêcher l'accumulation de grandes quantités d'eau de fusion, de souillures et de déchets. Si l'évacuation ne se fait pas bien, les céphalopodes situés au fond de la cale seront contaminés par ce liquide souillé, surtout quand le bateau est fortement secoué.

### 4.3 Installations d'hygiène

- 4.3.1 LES MANCHES A EAU DE PONT DEVRAIENT ETRE ALIMENTEES EN EAU DE MER PROPRE, A LA PRESSION VOULUE, PAR UNE POMPE SERVANT UNIQUEMENT A ASPIRER DE L'EAU DE MER PROPRE (FF 4.3.4/Mod)

Il faudrait assurer un bon approvisionnement en eau de mer propre, à la pression voulue et, si possible, additionnée de chlore.

L'eau de mer devrait être pompée loin à l'avant du bateau et du côté opposé aux orifices d'évacuation des toilettes, des ordures et des liquides de refroidissement du moteur. L'eau de mer ne devrait pas être utilisée lorsque le bateau est à quai ou dans les zones où elle risque d'être polluée. L'eau de mer propre devrait être amenée à bord lorsque le navire est en marche avant.

Les conduites d'amenée de l'eau de mer propre ne devraient comporter aucun raccordement avec le système de refroidissement des machines ou des condenseurs. Elles devraient être construites de manière à éviter toute possibilité de siphonnage en retour avec l'évier de la cuisine ou les toilettes.

- 4.3.2 LA GLACE DEVRAIT ETRE FABRIQUEE AVEC DE L'EAU POTABLE OU DE L'EAU DE MER PROPRE ET NE DEVRAIT PAS ETRE CONTAMINEE PENDANT SA FABRICATION, SA MANUTENTION OU SON ENTREPOSAGE (FF 4.3.5/Mod)

La glace fabriquée avec une eau qui n'est ni de l'eau potable ni de l'eau de mer propre peut contaminer les céphalopodes par des microorganismes présents dans l'eau ou d'autres substances indésirables ou même nocives. Une telle contamination nuit à la qualité des céphalopodes, abrège leur durée de conservation ou risque d'être dangereuse pour la santé des consommateurs.

Lorsque les bateaux emportent de la glace en mer, ils ne devraient charger à bord que de la glace propre et fraîchement préparée au départ de chaque sortie. La glace devrait être conservée à bord dans des compartiments isothermes et toute celle qui reste de la sortie précédente devrait être rejetée et enlevée du bateau.

- 4.3.3 LES INSTALLATIONS SANITAIRES DU BATEAU, TOUTES LES TUYAUTERIES ET CONDUITES D'EVACUATION DES DECHETS DEVRAIENT ETRE CONSTRUITES DE MANIERE A NE PAS POUVOIR CONTAMINER LES CAPTURES (FF 4.3.7/Mod)

Toutes les tuyauteries et conduites d'évacuation des déchets desservant les toilettes, les lavabos et les éviers des cuisines du bateau devraient être suffisamment larges pour assurer l'évacuation pendant les périodes de pointe, être étanches et de préférence ne pas traverser les cales où les céphalopodes sont manipulés ou entreposés.

- 4.3.4 SI L'ON UTILISE DES POISONS ET DES SUBSTANCES NOCIVES, NOTAMMENT DES DETERGENTS, DESINFECTANTS OU PESTICIDES, CES PRODUITS DEVRAIENT ETRE MAINTENUS A BORD DANS UN LOCAL STRICTEMENT RESERVE A CET EFFET ET DUMENT IDENTIFIE (FF 4.3.11/Mod)

Une extrême prudence s'impose si l'on veut éviter que les céphalopodes soient contaminés par des substances vénéneuses ou nocives. Une étiquette rédigée en termes clairs devrait être apposée de manière très visible sur tous ces produits de manière à éviter tout risque de confusion entre ceux-ci et les denrées alimentaires utilisées à bord. Les locaux devraient être fermés à clé et les substances qu'ils contiennent ne devraient être manipulées que par du personnel formé à cette fin.

- 4.3.5 LES BATEAUX DE PECHE DEVRAIENT ETRE EQUIPES DE BROSSES, GRATTOIRS, MANCHES A EAU, PULVERISATEURS ET AUTRES EQUIPEMENTS NECESSAIRES POUR LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION (FF 4.3.10/Mod)

Bien qu'il existe dans le commerce toute une variété d'équipement de nettoyage et de désinfection, les brosses à main de tailles et formes différentes et de bonne qualité sont toujours les outils les moins coûteux et les plus commodes pour les opérations de nettoyage. Les brosses devraient être tenues propres et en bon état, désinfectées après chaque usage (il est recommandé de les rincer dans une solution chlorée à 50 ppm) et quand elles ne sont pas utilisées elles devraient être gardées au sec. Les brosses sales peuvent répandre des saillures et des microorganismes. Ces derniers prolifèrent sur une brosse sale si elle reste humide. Il faudrait éviter de se servir de paille de fer car on risque toujours d'introduire de petits morceaux de fil de fer parfois à peine visibles dans le produit fini. Si, pour une raison quelconque, le nettoyage ne peut être fait convenablement avec une bonne brosse, on peut se servir des tampons récurseurs en matière plastique de couleurs vives.

L'équipement de pulvérisation d'eau ou de détergents à forte pression et à grande fréquence d'oscillations s'est révélé très efficace pour le nettoyage, mais seules les personnes expérimentées évitent d'abîmer les surfaces peintes.

#### 4.4 Matériel et ustensiles

- 4.4.1 TOUS LES RECIPIENTS DESTINES A L'ARRIMAGE DES CEPHALOPODES SOUS GLACE DEVRAIENT ETRE DE DIMENSIONS UNIFORMES ET APPROPRIEES, ETRE FACILES A MANIPULER UNE FOIS REMPLIS ET ETRE CONSTRUITES EN UN MATERIAU APPROPRIE RESISTANT A LA CORROSION (FF 4.4.6/Mod)

Ces récipients devraient, lorsqu'ils sont entièrement remplis, pouvoir être manipulés facilement par un ou deux hommes sans basculer, se renverser ou culbuter.

Lorsqu'on utilise des caisses en bois, celles-ci devraient être lisses et présenter une surface durable, non toxique et étanche, ou bien devraient être neuves.

On ne devrait pas manipuler les céphalopodes dans des paniers à bord ou à terre car les paniers sont difficiles à nettoyer et à désinfecter.

- 4.4.2 TOUT L'EQUIPEMENT UTILISE POUR LA CONGELATION ET L'ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE DES CEPHALOPODES A BORD DU NAVIRE DEFRUIT REPOUDRE AUX SPECIFICATIONS DU "CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE POUR LE POISSON CONGELE"

La plupart des recommandations énoncées dans ce code sont aussi applicables à la congélation et à l'entreposage frigorifique des céphalopodes.

4.5 Prescriptions d'hygiène en matière d'exploitation

- 4.5.1 TOUS LES BACS, RESERVOIRS, BARILS ET AUTRES RECIPIENTS UTILISES PENDANT LES OPERATIONS DE MANUTENTION, DE LAVAGE ET D'ACHEMINEMENT DEVRAIENT ETRE NETTOYES A FOND, DESINFECTES ET RINCES A LA FIN DE CHAQUE CYCLE D'OPERATIONS (FF 4.5.2/Mod)

Les souillures ou les déchets qu'on laisse sécher et s'accumuler sur les surfaces avec lesquelles les captures entrent en contact sont très difficiles à éliminer et contamineront par conséquent les céphalopodes capturés ultérieurement.

- 4.5.2 PENDANT LES SORTIES DE PÊCHE, LE FOND DE LA CALE DEVRAIT ÊTRE VIDANGE REGULIEREMENT. IL DEVRAIT TOUJOURS DEMEURER ACCESSIBLE (FF 4.5.3/Mod)

L'eau de cale contenant des souillures et des déchets constitue, si elle n'est évacuée régulièrement, un milieu parfait pour la prolifération des microorganismes et communiquera de très mauvaises odeurs dans la cale.

- 4.5.3 IL FAUDRAIT PRENDRE TOUTES LES PRECAUTIONS VOULUES AFIN QUE LES DECHETS D'ORIGINE HUMAINE ET AUTRE EVACUES PAR LE BATEAU DE PECHE SOIENT ELIMINES DE MANIERE A NE PAS COMPROMETTRE LA SANTE PUBLIQUE ET LA SALUBRITE (FF 4.5.12)

L'intérêt que l'on porte de plus en plus à la protection de l'environnement a amené certains pays à imposer des restrictions à l'évacuation de tout déchet quel qu'il soit par les bateaux dans les eaux environnantes.

Les pêcheurs devraient être pleinement conscients de leurs responsabilités à cet égard. Il ne faudrait pas que les bateaux de pêche déversent des déchets d'origine animale, humaine ou autre dans les eaux abritées proches des régions habitées ou dans les zones d'élevage de mollusques et crustacés.

- 4.5.4 L'EAU DE MER QUI A SERVI A REFROIDIR LES MACHINES, LES CONDENSATEURS, ETC., NE DEVRAIT PAS SERVIR A LAVER LES CEPHALOPODES, LE PONT, LA CALE OU LES EQUIPEMENTS QUI POURRAIENT ENTRER EN CONTACT AVEC LES CEPHALOPODES (FF 4.5.5/Mod)

L'eau utilisée pour refroidir les machines est généralement plus chaude que l'eau de mer fraîche et elle pourrait être polluée par le carburant ou d'autres hydrocarbures, ou contenir de la rouille et d'autres produits dérivant de la corrosion des métaux.

Cette eau peut donc accélérer considérablement la détérioration des céphalopodes en élevant leur température et risque de leur communiquer un goût, une odeur ou une coloration indésirables.

- 4.5.5 QUAND LES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET D'ARROSAGE AU JET SE FONT ALORS QUE LE BATEAU EST AU PORT, IL FAUDRAIT UTILISER DE L'EAU POTABLE FRAÎCHE OU DE L'EAU DE MER PROPRE (FF 4.5.6/Mod)

L'eau des ports est en général très polluée et ne devrait jamais être utilisée pour le nettoyage. Il en est de même pour les eaux situées à proximité des villes, des villages, des usines, des établissements de transformation du poisson et des bateaux-usines.

- 4.5.6 IMMEDIATEMENT APRES LE DECHARGEMENT DE LA PRISE, LE PONT ET TOUT L'EQUIPEMENT DE PONT DEVRAIENT ETRE ARROSES AU JET, BROSSES, NETTOYES A FOND AVEC UN AGENT DE NETTOYAGE APPROPRIE, DESINFECTES ET RINCES (FF 4.5.7/Mod)

Les viscères, le mucus et les autres résidus qui restent sur le pont favorisent la prolifération de microorganismes qui pourraient contaminer les prises ultérieures. Si on les laisse sécher, les souillures et déchets deviennent très difficiles à enlever.

Il importe de se rendre compte qu'un nettoyage à fond devrait toujours précéder la désinfection, surtout quand l'agent désinfectant utilisé est du chlore. Toute matière organique demeurant sur les surfaces qui seront désinfectées se combine rapidement avec le chlore et les autres désinfectants et en neutralise le pouvoir bactéricide.

- 4.5.7 A LA FIN DE CHAQUE SORTIE, TOUTE LA GLACE QUI N'A PAS ETE UTILISEE DEVRAIT ETRE REJETEE (SP 4.3.13)

Malgré toutes les précautions, la glace non utilisée laissée en cale se contamine et contamine les nouvelles captures.

- 4.5.8 AUSSITOT APRES QUE LA PRISE A ETE MISE A TERRE, LA CALE ET LE PUISARD DU FOND DE CALE DEVRAIENT AUSSI ETRE VIDANGES COMPLETEMENT. TOUTES LES SURFACES DE LA CALE, LES PLANCHES DES PARCS ET LE PUISARD DEVRAIENT ETRE NETTOYES A FOND AVEC UN AGENT DE NETTOYAGE APPROPRIE, PUIS ETRE DESINFECTES ET RINCES (FF 4.5.8/Mod)

Cela est nécessaire pour éliminer entièrement les souillures, déchets et autres résidus aussitôt après que la prise a été déchargée à terre, de manière à empêcher la prolifération des microorganismes, supprimer les mauvaises odeurs et éviter que les résidus ne sèchent sur la cale ou sur les autres surfaces. Le nettoyage devrait être achevé avant le chargement à bord de la glace pour la sortie suivante.

- 4.5.9 LES METHODES DE NETTOYAGE, DE LAVAGE ET DE DESINFECTION DEVRAIENT ETRE EFFICACES (SP 4.3.15/Mod)

Les détergents et les désinfectants devraient être conformes aux spécifications de santé publique et ne devraient pas entrer en contact avec les céphalopodes. Les résidus des produits de nettoyage utilisés pour le lavage des bateaux et du matériel devraient être éliminés par un rinçage rigoureux à l'eau potable ou à l'eau de mer propre avant que l'air ou le matériel soient de nouveau utilisés pour arrimer ou manipuler des céphalopodes.

Le choix et l'application de différents détergents, produits d'assainissement et désinfectants devrait se faire en ayant pleinement conscience de leurs propriétés et de leurs limites. De nombreux agents ne sont efficaces que lorsqu'ils sont préparés et utilisés en suivant strictement les recommandations des fabricants.

La température de la solution, son acidité ou son alcalinité, la concentration de l'ingrédient actif, la présence d'autres substances chimiques, le type de surface à traiter, le type de souillure ou de saleté, ainsi que le mode d'utilisation constituent quelques-uns des facteurs qui déterminent l'utilité du produit. On ne devrait pas combiner différents agents, l'un d'eux étant susceptible de neutraliser l'activité d'un autre.

- 4.5.10 LES CALES OU RESERVOIRS VIDES DESTINES A L'ENTREPOSAGE DEVRAIENT ETRE VENTILES (SP 4.3.16/Mod)

De fortes odeurs de moisissure, d'air humide confiné et de matières organiques en décomposition prennent naissance si l'on ne prend soin de ventiler. Tous les récipients, seaux, boîtes et cuves, une fois lavés et désinfectés, devraient être empilés de manière à pouvoir être suffisamment aérés.

- 4.5.11 DES MESURES EFFICACES DEVRAIENT ETRE PRISES POUR PROTEGER LE BATEAU DE PECHE CONTRE LES INSECTES, LES RONGEURS, LES OISEAUX ET AUTRES ANIMAUX NUISIBLES (FF 4.5.13/Mod)

Les rongeurs, les oiseaux et les insectes sont des vecteurs potentiels de nombreuses maladies qui peuvent être transmises à l'homme quand la prise est contaminée. Il faudrait rechercher régulièrement les infestations à bord des bateaux de pêche et, lorsque cela est nécessaire, prendre des mesures de lutte efficaces.

Les rodenticides, fumigants, insecticides et autres substances nocives ne devraient être utilisés qu'en conformité des recommandations formulées par l'autorité compétente.

- 4.5.12 LA PRESENCE DE CHIENS, CHATS ET AUTRES ANIMAUX DEVRAIENT ETRE INTERDITE DANS LES ZONES DU BATEAU OU LES CEPHALOPODES SONT RECEPTIONNES, MANIPULES, TRANSFORMES ET ENTREPOSES.

Compte tenu des risques pour la santé publique et pour des raisons d'esthétique, aucune des surfaces du bateau de pêche et de l'équipement dont il est doté et susceptible de se trouver en contact avec les céphalopodes ne devrait être exposée à la contamination par des poils ou des excréments d'animaux.

#### 4.6 Manutention et traitement des céphalopodes en mer

##### 4.6.1 Généralités

- 4.6.1.1 LA DUREE DE L'EXPEDITION D'UN BATEAU DE PECHE AUX CEPHALOPODES DEVRAIT ETRE FONCTION DES INSTALLATIONS DONT IL DISPOSE POUR MANIPULER ET CONSERVER LES PRISES EN ETAT DE REFRIGERATION OU DE CONGELATION CONVENABLE, DE LA DISTANCE DE L'USINE DE TRANSFORMATION OU DES MARCHES ET DES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES LOCALES

A partir du moment où les céphalopodes sont capturés, leur qualité subit un processus de détérioration continu et irréversible. L'évolution et le degré de cette détérioration dépendent essentiellement de la durée pendant laquelle les céphalopodes sont conservés et de la température à laquelle ils sont manipulés et entreposés à bord du bateau. Quand le bateau se trouve à peu de distance de l'usine de transformation ou du marché, il peut demeurer plus longtemps sur les fonds de pêche à condition d'être équipé d'installations adéquates pour manipuler, réfrigérer et conserver les captures à basse température. Si les fonds de pêche sont plus éloignés, des installations appropriées de congélation et d'entreposage des produits congelés devraient être prévues.

##### 4.6.2 Manutention des captures à bord

- 4.6.2.1 UNE BONNE MANUTENTION DES CEPHALOPODES A BORD DEVRAIT GARANTIR QUE LES PRISES CONSERVERONT LEUR FRAICHEUR INITIALE JUSQU'A LEUR MISE A TERRE

La fraîcheur des céphalopodes capturés dépend essentiellement de la température et de la durée de l'entreposage, ainsi que de la propreté du milieu où ils se trouvent. La température est le plus important des facteurs qui influent sur la conservabilité des céphalopodes à l'état frais. Les effets d'une élévation de température sont cumulatifs: une fraction du pouvoir de conservation se perd chaque fois que la température des céphalopodes augmente. L'ampleur de cette perte dépend à la fois du degré d'élévation thermique et de la durée pendant laquelle les céphalopodes sont exposés à la hausse de température. Il importe donc de refroidir rapidement les prises à la température de la glace fondante et de les y maintenir jusqu'à ce qu'elles parviennent à l'usine ou au marché. Il importe aussi de maintenir aussi propres que possible les ponts, les cales et les aires de travail.

4.6.2.2 IMMEDIATEMENT APRES LEUR CAPTURE, LES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE TRANSFERES SANS DELAI DES ENGINES DE PECHE AUX CALES OU A L'AIRE DE TRAVAIL

Pour acheminer avec efficacité et rapidité les céphalopodes des engins de capture aux cales ou à l'aire de travail du bateau, il faudrait utiliser un engin de transport approprié. Dans le cas des navires de pêche aux encornets à la turlutte une glissière ouverte, convenablement inclinée, devrait être installée à proximité des engins. Les céphalopodes sont déposés dans la glissière et entraînés par un courant d'eau de mer propre vers les écoutilles de l'aire de travail.

4.6.2.3 LES CEPHALOPODES A TRANSFERER VERS L'AIRE DE TRAVAIL DEVRAIENT ETRE RAPIDEMENT REFROIDIS DANS DE LA GLACE FONDANTE OU DANS DE L'EAU DE MER REFROIDIE OU REFRIGEREE ET DEVRAIENT ETRE ENTREPOSES DE MANIERE QUE LEUR TEMPERATURE NE PUISSE S'ELEVER

Le refroidissement à la glace devrait être précédé si possible d'un refroidissement à l'eau de mer réfrigérée de sorte que la température des céphalopodes puisse être abaissée directement et rapidement. Les céphalopodes sous glace sont habituellement entreposés dans des caisses en bois ou en acier. La quantité de glace nécessaire pour assurer une bonne protection pendant trois jours est fonction de la température ambiante. On devrait utiliser une quantité de glace suffisante pour refroidir les céphalopodes et les maintenir à la température de 0°C (32°F).

Le refroidissement n'est rapide qu'en présence de glace fondante: l'eau de fusion glacée peut ainsi percoler à travers les couches de céphalopodes. Lorsque la glace cesse de fondre quand la température est basse, son pouvoir réfrigérant diminue beaucoup.

Si les céphalopodes doivent être transformés à bord, il faudrait les réfrigérer immédiatement après leur capture et les maintenir à l'état réfrigéré jusqu'au début des opérations de transformation. Les effets nocifs des hausses de températures sont cumulatifs et la transformation ne saurait les annuler.

4.6.2.4 LES CEPHALOPODES SOUS GLACE DEVRAIENT ETRE ARRIMES EN COUCHES MINCES (SP 4.4.3.2/Mod)

Lorsque les céphalopodes sont arrimés en vrac, ils devraient être bien mélangés à de la glace finement divisée ou mis sous glace en couches pas trop épaisses. On devrait utiliser à cette fin des cales dûment munies d'étagères, ou des récipients appropriés. Il faudrait éviter de refroidir les céphalopodes en vrac en disposant simplement une couche de glace sur le dessus.

4.6.2.5 IL FAUDRAIT TOUJOURS UTILISER DE LA GLACE FINEMENT BROYEE (SP 4.4.3.4/Mod)

Cela permet d'établir un contact étroit avec les céphalopodes, de les refroidir rapidement et de réduire le risque d'écrasement.

4.6.2.6 LORSQUE LES CEPHALOPODES SONT ENTREPOSES EN CAISSES, CELLES-CI DEVRAIENT ETRE CONVENABLEMENT GARNIES DE GLACE ET REMPLIES MODEREMENT (SP 4.4.3.5/Mod)

Il est avantageux de conditionner les céphalopodes à bord dans des caisses garnies de glace. Les céphalopodes, lorsqu'ils sont bien entourés de glace, peuvent demeurer dans les caisses jusqu'à leur arrivée à l'usine ou au marché. Le déchargement de la pêche peut en être simplifié et l'on peut, le cas échéant, ajouter de la glace aux caisses, lors du débarquement, sans toucher aux céphalopodes.

Ce système permet une séparation plus facile des prises de chaque jour. Les caisses étant empilées l'une sur l'autre dans la cale, les céphalopodes seront endommagés si les caisses sont trop remplies. Pour une réfrigération efficace, chaque caisse devrait contenir une couche de glace au fond, puis une couche d'un mélange de céphalopodes et de glace, et finalement une couche de glace au-dessus.

- 4.6.2.7 TOUT BATEAU PECHANT PENDANT PLUS D'UN JOUR OU DEUX DEVRAIT, LE CAS ECHEANT, AVOIR UN PLAN DE CHARGEMENT (FF 4.6.27/Mod)

Un plan de chargement bien conçu permet de décharger les prises de plusieurs jours par ordre de fraîcheur. Les céphalopodes provenant de différentes pêches ne devraient pas être mélangés.

- 4.6.2.8 POUR REFROIDIR RAPIDEMENT LES CEPHALOPODES, IL EST RECOMMANDE D'UTILISER DE L'EAU DE MER REFROIDIE OU REFRIGEREE

Convenablement appliquées, ces méthodes permettent l'une et l'autre d'éliminer la chaleur de la façon la plus complète et la plus rapide. On estime que l'entreposage sous glace devrait si possible être précédé d'un refroidissement à l'eau de mer refroidie ou réfrigérée. En ce qui concerne l'entreposage sous glace, le refroidissement n'intervient que si la glace est fondante, l'eau de fusion glacée qui en résulte pouvant alors percoler à travers les couches de céphalopodes.

Lorsque la glace cesse de fondre, son pouvoir réfrigérant diminue beaucoup. Cela ne surviendra pas si les céphalopodes sont maintenus dans de l'eau de mer refroidie ou réfrigérée, la température de l'eau devant constamment demeurer basse.

Dans certains pays, on recourt abondamment et avec d'excellents résultats à l'eau de mer refroidie ou réfrigérée.

#### 4.6.3 Traitement des captures à bord

- 4.6.3.1 LE DECOUPAGE DES CEPHALOPODES DEVRAIT SE FAIRE AVEC UN COURANT CONTINU D'EAU DE MER PROPRE CAPABLE D'ENTRAINER LE CONTENU VISCERAL HORS DU NAVIRE OU DANS UN RECIPIENT APPROPRIE.

- 4.6.3.2 IL FAUDRAIT UTILISER DE L'EAU CHLOREE POUR LE TRAITEMENT DES CEPHALOPODES

L'emploi d'eau chlorée pendant le traitement permet de prévenir la prolifération des microorganismes sur les plans de travail de l'équipement et à la surface des produits.

Les céphalopodes qui doivent faire l'objet de certaines opérations (dépiautage, élimination des tentacules, têtes, viscères et os, parage) devraient être soigneusement lavés avec de l'eau de mer propre potable contenant environ 5 ppm de chlore actif.

Après traitement, les filets de seiche et les tentacules d'encornets seront relavés à l'eau de mer refroidie ou réfrigérée ou à l'eau potable additionnée de la même quantité de chlore.

Après avoir convenablement éliminé les viscères, les yeux et la bouche, il faudrait soigneusement laver la chair sous un courant d'eau de mer propre. Le contenu viscéral des céphalopodes est extrêmement protéolytique car il renferme beaucoup d'enzymes digestives et de microorganismes putréfiants qui, s'ils ne sont pas éliminés rapidement, provoquent une altération sensible de la qualité du produit.

Si l'on rejette les déchets dans l'eau environnante, un sérieux problème de pollution pourrait se poser, en particulier dans les eaux protégées et au voisinage des plages publiques ou des zones habitées.

- 4.6.3.3 TOUT AU LONG DES OPERATIONS DE TRAITEMENT, IL FAUDRAIT EVITER TOUT ECHAUFFEMENT DE LA CHAIR DES CEPHALOPODES

A la fin de chaque opération, il est vivement recommandé de maintenir le produit sous réfrigération constante soit à l'aide de glace, soit par immersion dans de l'eau propre glacée.

4.6.3.4 IL FAUDRAIT UTILISER DE LA SAUMURE REFROIDIE OU DE L'EAU DE MER REFRIGEREE POUR RAFFERMIR LA TEXTURE DE LA CHAIR DES CEPHALOPODES

La chair peut recouvrer sa texture initiale par immersion soit dans une solution saline à 1 pour cent avec de l'eau potable glacée, soit dans de l'eau de mer propre refroidie ou réfrigérée, évitant toutefois l'absorption de cette dernière.

Un bain d'une durée de 15 à 20 minutes dans une telle solution devrait suffire. L'efficacité du traitement peut facilement se mesurer en comprimant la chair entre deux doigts et en comparant sa texture avec celle d'un filet de céphalopode fraîchement coupé.

4.6.3.5 LES MATIERES TRAITEES A L'EAU SALEE DEVRAIENT ETRE A NOUVEAU LAVEES DANS DE L'EAU PROPRE GLACEE

A la fin du traitement avec l'eau salée, il faudrait procéder à un rinçage avec de l'eau propre glacée afin d'éliminer l'excédent de sel que les tissus peuvent avoir absorbé. Ce rinçage devrait être pratiqué aussi vite que possible pour empêcher un nouveau ramollissement de texture et de façon à empêcher l'absorption de l'eau.

4.6.4 Congélation et entreposage du produit congelé

4.6.4.1 LES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE CONGELES A BORD SI LA DUREE DE LA PECHE DEPASSE TROIS JOURS

Tout maintien prolongé des céphalopodes crus même à des températures proches de celle de la glace fondante provoque une baisse graduelle de qualité. Si les opérations de pêche durent plus de trois jours, les céphalopodes devraient être congelés, givrés et entreposés à une température comprise entre  $-20^{\circ}\text{C}$  ( $-4^{\circ}\text{F}$ ) et  $-25^{\circ}\text{C}$  ( $-13^{\circ}\text{F}$ ).

4.6.4.2 LA CONGELATION ET L'ENTREPOSAGE DES CEPHALOPODES CONGELES A BORD DES NAVIRES DEVRAIENT ETRE EFFECTUES EN CONFORMITE DES RECOMMANDATIONS CONTENUES DANS LE "CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE POUR LE POISSON CONGELE" (Lob 4.6.2.7/Mod)

Les prescriptions d'hygiène à bord devraient être aussi rigoureuses que celles applicables aux usines de transformation à terre. Bien que le "Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé" ne traite pas expressément de la congélation des céphalopodes, la plupart de ses recommandations sont applicables ici.

4.6.4.3 ON NE DEVRAIT CONGELER ENTIERS QUE LES CEPHALOPODES DE LA MEILLEURE QUALITE

Le tri devrait se faire en fonction de la couleur, de la taille et de l'absence de détériorations physiques visibles. Les céphalopodes retenus devraient être soigneusement lavés et l'ouverture des poches à encre devrait être fermée avec une ficelle ou une pince en matière plastique.

Immédiatement après le lavage et le tri et avant la congélation, il faudrait convenablement prérefroidir les céphalopodes dans de l'eau propre glacée ou de l'eau de mer réfrigérée. La durée du prérefroidissement et la présence de certains sels dans l'eau peuvent affecter la texture et la couleur.

4.6.4.4 LA CONGELATION DEVRAIT ETRE EFFECTUEE RAPIDEMENT POUR EMPECHER OU ATTENUER TOUTE ALTERATION DE QUALITE

Il faudrait congeler rapidement les céphalopodes pour garantir l'obtention d'un produit de haute qualité. Nul n'ignore qu'une congélation lente ou incomplète peut avoir des effets nocifs sur les céphalopodes, notamment une dénaturation des protéines et des lésions cellulaires. Toute baisse de qualité peut nuire gravement à la texture, à la saveur et à la conservabilité du produit.



- 4.6.4.5 LE PROCESSUS DE CONGELATION DEVRAIT SE DEROULER JUSQU'A SON TERME DANS LE CONGELATEUR ET IL NE FAUDRAIT JAMAIS PLACER DANS UN ENTREPOT FRIGORIFIQUE DES PRODUITS NON CONGELES OU PARTIELLEMENT CONGELES

La congélation des céphalopodes devrait être achevée dans un congélateur à air pulsé ou à plaques de contact avant que les produits ne puissent être acheminés dans les entrepôts frigorifiques. L'équipement de réfrigération de ces derniers n'est généralement pas capable de faire face efficacement à une charge thermique accrue. Les produits chauds introduits dans un entrepôt frigorifique non seulement exigeront une congélation de plus longue durée, mais encore pourront élever la température d'autres produits présents dans l'entrepôt.

- 4.6.4.6 IL FAUDRAIT FIXER AVEC SOIN LA DUREE EXACTE DE LA CONGELATION DES CEPHALOPODES

La durée de congélation nécessaire dépend de plusieurs facteurs tels que la forme du produit et sa taille, la superficie exposée à la surface réfrigérée et la température du frigorigène. La durée exacte de la congélation devrait être déterminée par une mesure directe de la température du produit en cours de congélation. Dans de nombreux pays, les organismes de recherche sur la pêche peuvent donner des conseils pratiques sur la manière de mesurer convenablement la température du produit.

- 4.6.4.7 TOUTES LES OPERATIONS DE CONGELATION DEVRAIENT ETRE SOIGNEUSEMENT NOTEES

L'enregistrement exact de tous les temps de chargement et de déchargement du congélateur, du type et de la taille des produits, ainsi que de tous autres renseignements pertinents, facilitera beaucoup la gestion et le contrôle des opérations.

- 4.6.4.8 LES CEPHALOPODES CONGELES DEVRAIENT ETRE PROTEGES CONTRE LA DESHYDRATATION ET L'OXYDATION DANS L'ENTREPOT FRIGORIFIQUE, PAR EXEMPLE PAR GIVRAGE OU ENROBAGE, IMMEDIATEMENT APRES LA CONGELATION.

Les céphalopodes congelés en blocs ou surgelés individuellement sont en général givrés, placés sous enrobage ou disposés dans des cartons pour les protéger contre la déshydratation et l'oxydation, ainsi que pour préserver leur état hygiénique.

Les additifs alimentaires ne devraient pas être employés inconsidérément dans le givrage. La législation alimentaire diffère d'un pays à l'autre et il importe d'obtenir l'avis d'un spécialiste avant d'utiliser un additif.

- 4.6.4.9 IL FAUDRAIT ETABLIR UN PLAN DE CHARGEMENT DE L'ENTREPOT FRIGORIFIQUE POUR POUVOIR REPERER FACILEMENT LES PRODUITS SELON L'ESPECE, LA TAILLE ET LE TRAITEMENT

Un plan de chargement bien conçu facilitera le déchargement des différents lots selon l'espèce, la taille, le degré de transformation, la catégorie de qualité et le type d'utilisation ultérieure.

- 4.7 Déchargement et transport des captures

- 4.7.1 IL FAUDRAIT POUVOIR DISPOSER D'AIRES DE DEBARQUEMENT APPROPRIEES (Lob 4.7.1)

Débarquer directement sur la plage ou dans des zones qui ne sont soumises à aucun contrôle peut entraîner la contamination. Il est particulièrement souhaitable de pouvoir disposer d'un débarcadère, d'un quai ou d'une jetée.

- 4.7.2 LES AIRES DE DEBARQUEMENT DEVRAIENT ETRE TENUES PROPRES (Lob 4.7.2)

Le ravitaillement en carburant et la manutention du carburant, des huiles de graissage et autres substances susceptibles de contaminer les captures devraient être effectués dans des zones distinctes des aires de déchargement. Une personne devrait être chargée de tenir propres les aires de déchargement.

- 4.7.3 DES INSTALLATIONS DE DECHARGEMENT DEVRAIENT ETRE PREVUES SUR LE QUAI OU A BORD DU NAVIRE (Lob 4.7.3/Mod)

Ces installations devraient permettre de transférer les captures au quai sans heurts ni dommages et sans provoquer de contamination.

- 4.7.4 LES RECIPIENTS SERVANT AU DECHARGEMENT DEVRAIENT ETRE CONSTRUITS EN UN MATERIAU APPROPRIE RESISTANT A LA CORROSION. ILS DEVRAIENT ETRE PROPRES POUR EVITER LA CONTAMINATION ET ASSEZ SOLIDES POUR EMPECHER LES CEPHALOPODES D'ETRE ENDOMMAGES EN TRANSIT. IL NE FAUDRAIT PAS EMPLOYER DE PANIERS D'OSIER NI DE CAISSES DE BOIS (Lob 4.7.4/Mod)

Il faudrait s'efforcer de ne pas endommager les céphalopodes lorsqu'on les décharge ou qu'on les retire du récipient. S'ils sont mis sous glace dans des caisses, celles-ci devraient être assez grandes pour contenir de la glace en quantité suffisante.

- 4.7.5 APRES DECHARGEMENT, LES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE TRANSFERES SANS DELAI DANS LES VEHICULES DESTINES A LES TRANSPORTER (Crb 4.7.6/Mod)

On déchargera les céphalopodes directement à l'usine de transformation; il peut également être nécessaire de les transporter par camion, par train ou par avion.

- 4.7.6 LES VEHICULES DESTINES AU TRANSPORT ROUTIER DEVRAIENT ETRE ISOLES OU, DE PREFERENCE, REFRIGERES, POUR MAINTENIR LES CEPHALOPODES AU FRAIS (Crb 4.7.7/Mod)

Les céphalopodes mis sous glace en mer devraient être transportés à une température aussi voisine que possible de celle de la glace fondante et il faudrait ajouter autant de glace que nécessaire. Les céphalopodes congelés en mer ne devraient pas risquer de se décongeler en cours de route. Leur température devrait être maintenue aussi voisine que possible de celle de l'entrepôt frigorifique et ne devrait pas dépasser  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ).

- 4.8 Programme de contrôle en matière d'hygiène

- 4.8.1 IL SERAIT SOUHAITABLE QUE CHAQUE BATEAU DE PECHE METTE AU POINT SON PROPRE PROGRAMME DE CONTROLE SANITAIRE EN Y FAISANT PARTICIPER TOUT L'EQUIPAGE ET EN ASSIGNANT A CHACUN DE SES MEMBRES UNE TACHE BIEN DEFINIE EN MATIERE DE NETTOYAGE ET DESINFECTIION DU BATEAU (FF 4.8/Mod)

Un programme permanent de nettoyage et de désinfection devrait être établi pour s'assurer que toutes les parties du bateau et tout l'équipement qu'il contient son nettoyés régulièrement comme il convient.

Les pêcheurs devraient savoir bien se servir des instruments de nettoyage spéciaux, comment démonter l'équipement pour le nettoyer et devraient avoir conscience des effets de la contamination et de ses dangers.

#### MANUTENTION DES CEPHALOPODES A TERRE

5. SECTION IV B - PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'INSTALLATION ET D'EXPLOITATION

- 5.1 Construction et aménagement des usines

- 5.1.1 Généralités

- 5.1.1.1 LES USINES DE TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE CONÇUES ET AMENAGEES DE SORTE QUE TOUTES LES OPERATIONS DE MANIPULATION ET DE TRANSFORMATION PUISSENT ETRE EFFECTUEES EFFICACEMENT ET QUE TOUS LES MATERIAUX ET PRODUITS PUISSENT PASSER D'UN STADE DE TRANSFORMATION AU SUIVANT DE MANIERE RATIONNELLE ET AVEC UN MINIMUM D'ATTENTE (SMF 4.1.1.1/Mod)

Il faudrait planifier très minutieusement l'aménagement et l'équipement d'une usine de transformation des céphalopodes afin d'assurer la présence de locaux suffisants

et d'installations appropriées pour garantir l'efficacité de chaque opération, compte dûment tenu de l'hygiène et de la qualité du produit final, ainsi que le passage ordonné des céphalopodes et des matériaux d'un stade à l'autre.

Pour éviter la possibilité de contamination mutuelle entre les différentes opérations de transformation et pour sauvegarder la salubrité et la qualité des produits, les opérations suivantes devraient être effectuées dans des locaux distincts ou dans des aires bien déterminées, de dimensions appropriées:

- a) réceptionnement et entreposage des matières premières;
- b) transformation (parage, dépiautage, salage à sec);
- c) rôtissage ou fumage ou fendage, assaisonnement;
- d) refroidissement, conditionnement; et
- e) entreposage des produits finals.

Les aires de manutention et d'entreposage devraient être strictement séparées des locaux prévus pour les opérations suivantes:

- f) entreposage des déchets;
- g) entreposage des matériaux d'emballage;
- h) entreposage des produits de nettoyage et de désinfection; et
- i) entreposage du bois et des produits ligneux utilisés au cours du fumage.

Les locaux ou les aires où les céphalopodes s'égouttent et sèchent avant d'être fumés, ou encore ceux où l'on refroidit les produits après fumage, devraient répondre à toutes les exigences en matière de construction et d'hygiène édictées pour les autres locaux de manutention et de transformation. Il conviendrait de disposer de locaux réfrigérés appropriés pour le salage à sec avant le fumage et après le dépiautage chaque fois que la température ambiante l'exige.

#### 5.1.1.2 LES USINES DE TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE SPECIALEMENT CONÇUES A CET EFFET (SP 5.1.1.1/Mod)

La chair des céphalopodes se détériore beaucoup plus vite que celle des poissons. Il importe donc que la transformation ait lieu rapidement dans une usine conçue pour la manutention des céphalopodes et qu'aucune accumulation de produits partiellement transformés ne puisse survenir.

#### 5.1.2 Construction et conception sanitaire de l'usine

##### 5.1.2.1 L'USINE ET LA ZONE AVOISINANTE DEVRAIENT POUVOIR ETRE CONVENABLEMENT PROTEGEES CONTRE LES ODEURS, FUMÉES, POUSSIÉRES OU AUTRES SOURCES DE CONTAMINATION INDESIRABLES. LES LOCAUX DEVRAIENT ETRE DE DIMENSIONS SUFFISANTES POUR NE PAS ETRE ENCOMBRES PAR LE MATERIEL OU LE PERSONNEL, ETRE CONSTRUITS SELON LES REGLES DE L'ART ET ETRE MAINTENUS EN BON ETAT. ILS DEVRAIENT ETRE CONSTRUITS ET AMENAGES DE MANIERE A ETRE PROTEGES CONTRE LA PENETRATION ET L'INSTALLATION D'INSECTES, D'OISEAUX OU D'AUTRES ANIMAUX NUISIBLES ET A POUVOIR ETRE NETTOYES FACILEMENT ET COMME IL CONVIENT (SP 5.1.2.1/Mod)

L'emplacement, la conception, l'aménagement, la construction et l'équipement d'une usine de transformation devraient être définis en détail, l'accent étant mis tout particulièrement sur l'hygiène, les installations sanitaires et le contrôle de la qualité.

En cas de construction de nouveaux locaux ou de modification des locaux existants, il faudrait toujours consulter les autorités nationales ou locales au sujet des règlements concernant la construction, les prescriptions d'hygiène en matière d'exploitation et de l'évacuation des effluents et des déchets de l'usine dans de bonnes conditions d'hygiène.

Avant de construire une nouvelle usine ou de modifier les locaux existants, il conviendrait de déterminer la séquence rationnelle des opérations (cf.: Appendice I, "Séquence des opérations de transformation des céphalopodes"). Seule la rationalisation

des opérations peut garantir leur efficacité maximale et la production d'un article de très bonne qualité.

La zone de manutention des denrées alimentaires devrait être entièrement séparée de toute partie des locaux utilisée comme habitation.

5.1.2.2 LE SOL DEVRAIT PRESENTER DES SURFACES DURES NON ABSORBANTES ET PERMETTRE UNE EVACUATION ADEQUATE (FF 5.1.2.2)

Les sols devraient être construits en matériaux durables, imperméables, non toxiques et non absorbants, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils ne devraient pas être glissants ni comporter de crevasses et ils devraient avoir une pente suffisante pour que les liquides soient évacués par écoulement dans des rigoles dotées de grillages amovibles.

Si le sol est cannelé en creux ou en relief pour faciliter la traction, ce cannelage devrait toujours être incliné vers le circuit d'évacuation.

Les raccordements entre le sol et les murs devraient être imperméables et être voûtés ou arrondis pour faciliter le nettoyage.

S'il n'est pas convenablement fini, le béton est poreux et peut être altéré par les huiles animales, les saumures fortes, divers détergents et désinfectants. Si l'on en fait usage, le béton devrait être dense, de bonne qualité et présenter une surface imperméable bien lissée.

5.1.2.3 LES RIGOLES D'EVACUATION DEVRAIENT AVOIR LES DIMENSIONS VOULUES, ETRE D'UN TYPE APPROPRIE, ETRE EQUIPEES DE REGARDS ET DE GRILLAGES AMOVIBLES POUR PERMETTRE LE NETTOYAGE (FF 5.1.2.3)

Des installations d'évacuation convenables sont indispensables pour éliminer les déchets liquides et semi-liquides de l'usine. L'eau ne devrait pouvoir stagner en aucun endroit du sol. Les rigoles d'évacuation devraient être construites en un matériau lisse et imperméable et être conçues pour assurer l'évacuation sans être surchargées et déborder aux moments où les quantités de liquides sont les plus grandes. Chaque orifice d'évacuation devrait être doté d'un regard convenablement placé, facile à nettoyer et de grande profondeur.

A moins d'être à ciel ouvert, les conduites d'évacuation transportant les effluents devraient être bien ventilées, avoir un diamètre interne d'au moins 10 cm et, au besoin, se déverser dans un collecteur pour l'élimination des déchets solides. Les collecteurs devraient être situés en dehors de la zone de transformation et être construits en béton imperméable ou en un autre matériau analogue, conforme aux spécifications locales et approuvé par les autorités compétentes en la matière.

5.1.2.4 LES PAROIS INTERNES DEVRAIENT ETRE LISSES, IMPERMEABLES, RESISTANTES AUX CHOCS, DE COULEUR CLAIRE ET FACILE A NETTOYER (FF 5.1.2.4)

Les murs internes pourront être finis avec des enduits de ciment, des carreaux de céramique, divers types de tôles résistant à la corrosion (acier inoxydable ou alliages d'aluminium, etc.) et différents revêtements non métalliques ayant une bonne résilience, les qualités de surface souhaitées et facile à réparer.

Tous les raccordements entre les revêtements devraient être scellés avec du mastic ou un autre composé résistant à l'eau chaude, et des bandes de recouvrement devraient être appliquées au besoin.

Les raccordements des parois entre elles ou avec le sol devraient être arrondis pour faciliter le nettoyage.

Les parois ne devraient pas présenter de saillies et tous les tuyaux et câbles devraient être encastrés dans le mur ou être mis sous gaine.

5.1.2.5 LES REBORDS DES FENETRES DEVRAIENT ETRE AUSSI ETROITS QUE POSSIBLE, INCLINES A 45° VERS L'INTERIEUR ET SE TROUVER A AU MOINS 1 METRE DU SOL (FF 5.1.2.5)

Les rebords et encadrements des fenêtres devraient être fabriqués en un matériau lisse, imperméable et, s'ils sont en bois, être bien peints. Les rebords internes des fenêtres, devraient être inclinés pour éviter l'accumulation de diverses matières ou de poussière, et être construits de manière à faciliter le nettoyage.

Les fenêtres devraient être entièrement vitrées, et celles qui s'ouvrent devraient être grillagées. Les grillages devraient être construits de manière à pouvoir être déplacés facilement en vue du nettoyage et avec des matériaux appropriés résistant à la corrosion.

5.1.2.6 TOUTES LES PORTES SERVANT AU PASSAGE DES CEPHALOPODES OU DES PRODUITS DERIVES DEVRAIENT ETRE SUFFISAMMENT LARGES, BIEN CONSTRUITES EN UN MATERIAU APPROPRIE ET A FERMETURE AUTOMATIQUE (FF 5.1.2.6/Mod)

Les portes servant au passage des céphalopodes ou des produits dérivés devraient être construites ou revêtues avec un métal résistant à la corrosion ou tout autre matériau approprié, ayant une bonne résilience; à moins d'être équipées d'un rideau d'air efficace, elles devraient se fermer automatiquement.

Les portes ainsi que les encadrements des portes devraient présenter une surface lisse et facile à nettoyer.

Les portes par lesquelles les produits ne passent pas, comme celles qui donnent accès au personnel, devraient avoir un revêtement de surface approprié, au moins sur le côté donnant sur la zone de transformation, de manière à faciliter le nettoyage.

5.1.2.7 LES PLAFONDS DEVRAIENT ETRE CONÇUS ET CONSTRUITES DE FAÇON A EMPECHER L'ACCUMULATION DE LA SALETE OU DE L'EAU DE CONDENSATION ET ETRE FACILES A NETTOYER (FF 5.1.2.7/Mod)

Les plafonds devraient de préférence se trouver à au moins 3 m de hauteur par rapport au sol, être exempts de crevasses et de lézardes et avoir un revêtement de finition lisse, imperméable et de couleur claire, s'opposant à la prolifération des moisissures. Dans les bâtiments où des poutres, des tuyaux et d'autres éléments de la charpente sont apparents, il serait souhaitable de construire un faux plafond.

Quand les poutres du toit ne peuvent être recouvertes, la paroi interne du toit peut constituer un plafond satisfaisant à condition que tous les raccordements soient jointoyés et que les structures portantes présentent une surface lisse, bien peinte et de couleur claire, facile à nettoyer et construite de manière à protéger les produits à base de céphalopodes contre les débris, les poussières ou l'eau de condensation pouvant tomber du plafond.

5.1.2.8 LES LOCAUX DEVRAIENT ETRE BIEN VENTILES POUR EVITER UNE CHALEUR EXCESSIVE, LA CONDENSATION ET LA CONTAMINATION PAR DES ODEURS DESAGREABLES, DE LA POUSSIERE, DE LA FUMEE OU DES VAPEURS (FF 5.1.2.8)

Il faudrait veiller tout particulièrement à bien ventiler les zones et l'équipement produisant une chaleur excessive, de la vapeur d'eau, des fumées nocives, des vapeurs ou des aérosols contaminants. Dans les locaux, l'air devrait circuler des zones plus hygiéniques vers les zones moins hygiéniques. Il importe que les locaux soient bien ventilés pour empêcher la condensation et la formation de moisissures dans les structures supérieures. Les orifices de ventilation devraient être grillagés et, le cas échéant, équipés de filtres à air convenables. Les fenêtres que l'on ouvre pour ventiler devraient être grillagées. Les grillages devraient être faciles à enlever en vue de leur nettoyage et être construits en un matériau approprié résistant à la corrosion.

- 5.1.2.9 IL FAUDRAIT ASSURER UN ECLAIRAGE MINIMUM DE 220 LUX (20 FT CANDLES) DANS LES ZONES DE TRAVAIL GENERAL ET UN ECLAIRAGE MINIMUM DE 540 LUX (50 FT CANDLES) AUX POINTS OU LES PRODUITS DOIVENT ETRE EXAMINES DE PRES. CET ECLAIRAGE NE DEVRAIT PAS MODIFIER LES COULEURS (FF 5.1.2.9/Mod)

Les lampes et les appareils suspendus au-dessus des zones de travail où les céphalopodes sont manipulés à l'un quelconque des stades de leur préparation, devraient être du type dit "de sécurité" ou protégés, pour éviter qu'ils contaminent les aliments lorsqu'ils se brisent.

Il est très souhaitable que les installations d'éclairage soient encastrées dans le plafond ou du moins que leur surface supérieure et le plafond soient à fleur pour éviter que la poussière ne s'accumule sur elles.

- 5.1.2.10 DES LOCAUX SEPARES APPROPRIES DEVRAIENT ETRE DISPONIBLES POUR LE BOIS, LA SCIURE DE BOIS ET AUTRES SUBSTANCES ANALOGUES SERVANT AU FUMAGE DES CEPHALOPODES (SMF 4.1.2.10/Mod)

Le bois, les copeaux ou la sciure de bois devraient être entreposés dans un local ou bâtiment séparé de l'aire de transformation des céphalopodes de manière à éviter toute contamination par les poussières ou d'autres matières étrangères.

Afin d'éviter l'échauffement spontané et la formation de moisissures, les copeaux et la sciure de bois devraient être suffisamment secs à la livraison et ne devraient pas être entreposés dans des récipients, des tas ou des silos de grandes dimensions. L'entreposage en sacs est avantageux car il facilite l'aération, le séchage et la manipulation.

### 5.1.3 Installations d'hygiène

- 5.1.3.1 LES ZONES DE RECEPTIONNEMENT, D'ENTREPOSAGE OU DE MANUTENTION DES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE SEPAREES DES ZONES OU LE PRODUIT EST PREPARE, TRANSFORME OU CONDITIONNE (FF 5.1.3.1/Mod)

Des locaux distincts ou des aires bien définies, de dimensions adéquates, devraient être prévus pour le réceptionnement et l'entreposage des matières premières.

Les zones de réceptionnement et d'entreposage devraient être propres et pouvoir facilement être maintenues en état de propreté et assurer en outre la protection des céphalopodes crus contre la détérioration et la contamination.

- 5.1.3.2 UN DEPOTOIR OU TOUTE AUTRE INSTALLATION CONVENANT EGALEMENT BIEN POUR L'ENTREPOSAGE DES DECHETS DEVRAIT ETRE PREVU DANS L'USINE (FF 5.1.3.2)

Si des déchets et autres ordures doivent être rassemblés et gardés avant d'être évacués, il faudrait prendre les précautions requises pour les protéger contre les rongeurs, les oiseaux, les insectes et l'exposition à des températures élevées.

Un local séparé pour l'entreposage des déchets dans des récipients étanches ou des boîtes à ordures devrait être prévu. Les murs, les sols et le plafond de ce dépotoir, ainsi que l'aire située sous les récipients surélevés devraient être construits en matériaux étanches faciles à nettoyer. Quand les déchets sont conservés dans les récipients situés hors de l'établissement, ces récipients devraient être munis de couvercles. Un local distinct devrait être prévu pour leur entreposage, et donner facilement accès aux véhicules chargeant ou déchargeant. Les supports des récipients devraient être en matériau solide, dur et étanche, et permettant un nettoyage et un égouttage faciles.

Lorsque les récipients sont nombreux, il pourrait se révéler judicieux d'installer une laverie mécanique pour les nettoyer régulièrement. Les récipients devraient résister aux opérations fréquentes de nettoyage normal.

5.1.3.3 LES USINES DE SOUS-PRODUITS DEVRAIENT ETRE ENTIEREMENT SEPARÉES DE L'USINE QUI PREPARE DES CEPHALOPODES FRAIS POUR LA CONSOMMATION HUMAINE (FF 5.1.3.3/Mod)

Les usines transformant des céphalopodes destinés à la consommation humaine devraient être aménagées et construites de manière que les zones où les céphalopodes destinés à la consommation humaine sont gardés, transformés et entreposés servent uniquement à cet effet.

Tout traitement de transformation de sous-produits ou de produits qui ne sont pas à base de poisson et qui ne sont pas destinés à la consommation humaine devrait être effectué dans des bâtiments distincts ou dans des zones matériellement délimitées de telle sorte qu'il n'y ait aucune possibilité de contaminer les céphalopodes frais ou transformés.

5.1.3.4 UN APPROVISIONNEMENT ABONDANT EN EAU POTABLE FROIDE ET CHAUDE ET/OU EN EAU DE MER PROPRE A LA PRESSION VOULUE DEVRAIT ETRE ASSURE EN DE NOMBREUX POINTS DES LOCAUX EN PERMANENCE PENDANT LES HEURES DE TRAVAIL (FF 5.1.3.4/Mod)

Toute l'eau destinée à être utilisée dans les parties d'un établissement où les céphalopodes sont réceptionnés, gardés, transformés, conditionnés et entreposés devrait être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre débitée à une pression non inférieure à  $1,4 \text{ kg/cm}^2$ . Si l'on recourt à de l'eau de mer, celle-ci devrait être propre.

Un approvisionnement adéquat en eau chaude potable à une température convenable devrait être assuré en permanence pendant les heures de travail.

L'eau utilisée pour laver ou transporter les matières premières ne devrait pas être remise en circulation à moins d'avoir été rendue à nouveau potable.

5.1.3.5 LORSQU'ON UTILISE UN SYSTEME DE CHLORATION DE L'EAU, LA TENEUR EN CHLORE LIBRE RESIDUEL NE DEVRAIT PAS DEPASSER LE SEUIL D'EFFICACITE POUR L'USAGE PREVU (FF 5.1.3.5)

L'approvisionnement en eau froide destinée au nettoyage devrait être relié à un système de chloration incorporé permettant de régler la teneur en chlore résiduel de manière à réduire la prolifération des microorganismes et à empêcher la formation d'odeurs de poisson.

La chloration ne saurait résoudre tous les problèmes d'hygiène. L'emploi indiscriminé du chlore ne peut compenser l'insalubrité d'une usine de transformation.

5.1.3.6 LA GLACE UTILISEE DANS L'USINE DE TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES DEVRAIT ETRE FABRIQUEE AVEC DE L'EAU POTABLE OU DE L'EAU DE MER PROPRE

Un local distinct ou toute autre installation adéquate d'entreposage devrait être utilisé pour protéger la glace contre la contamination et une fusion excessive. La poussière, les débris de peinture, de bois ou de sciure, la paille et la rouille sont les impuretés les plus fréquemment emportées par la glace et pénétrant dans le produit final. Il convient de veiller à ce que la glace utilisée pour refroidir les matières premières ou les produits dérivés ne les contamine pas.

5.1.3.7 QUAND ON UTILISE UN APPROVISIONNEMENT AUXILIAIRE EN EAU NON POTABLE, CETTE EAU DEVRAIT DEMEURER DANS DES CUVES SEPARÉES ET CIRCULER DANS DES CONDUITES DISTINCTES IDENTIFIABLES PAR DES COULEURS DIFFÉRENTES ET DES ÉTIQUETTES ET N'AYANT AUCUN RACCORDEMENT OU POSSIBILITE DE SIPHONNAGE EN RETOUR AVEC LES CONDUITES TRANSPORTANT L'EAU POTABLE (FF 5.1.3.7/Mod)

De l'eau non potable peut être utilisée pour produire de la vapeur, refroidir les échangeurs de chaleur ou lutter contre les incendies.

Il importe au plus haut point que les systèmes d'entreposage et d'adduction d'eau potable et non potable soient entièrement distincts et qu'il n'y ait aucune

possibilité de raccordement ou d'emploi par inadvertance d'eau non potable dans les zones de transformation. L'approvisionnement en eau chaude devrait être alimenté uniquement par de l'eau potable.

5.1.3.8 TOUTES LES TUYAUTERIES ET CONDUITES D'EVACUATION DES DECHETS, Y COMPRIS LE SYSTEME D'EGOUT, DEVRAIENT AVOIR UN DIAMETRE SUFFISANT POUR FAIRE FACE AUX BESOINS PENDANT LES PERIODES DE POINTE ET ETRE CONVENABLEMENT CONSTRUITES (FF 5.1.3.8)

Toutes les conduites devraient être étanches et dotées de puisards et de regards adéquats. Les déchets devraient être évacués de manière à ne pas contaminer les réseaux d'alimentation en eau potable ou en eau de mer propre.

Les puisards ou siphons pour matières solides placés dans le tout-à-l'égout devraient si possible être situés en dehors de la zone de transformation et être conçus de manière à pouvoir être vidangés et nettoyés entièrement à la fin de chaque journée de travail.

Les canalisations et la méthode d'évacuation des déchets devraient être agréées par l'autorité compétente.

5.1.3.9 DES INSTALLATIONS CONVENABLES POUR LE LAVAGE ET LA DESINFECTION DU MATERIEL DEVRAIENT ETRE PREVUES (FF 5.1.3.9/Mod)

Tout établissement de transformation des céphalopodes devrait être doté d'installations pour le nettoyage et la désinfection des plateaux, des tables à découper ou à fileter, récipients et autres équipements et instruments de travail analogues. Ces installations devraient être situées dans un local séparé ou dans une aire réservée à cet effet dans les salles de travail, où il y ait un approvisionnement adéquat en eau potable chaude et froide ou en eau de mer propre, à la pression voulue et où l'évacuation puisse se faire comme il convient.

Les récipients et l'équipement utilisés pour les déchets ou les matières contaminées ne devraient pas être lavés dans la même aire.

5.1.3.10 DES TOILETTES ADEQUATES, SITUEES EN DES ENDROITS JUDICIEUX, DEVRAIENT ETRE PREVUES (FF 5.1.3.10)

Les murs et les plafonds des toilettes devraient présenter une surface lisse, lavable et de couleur claire et le sol devrait être construit en un matériau étanche et facile à nettoyer. Des toilettes devraient être bien éclairées, bien ventilées et tenues propres en permanence. Un approvisionnement adéquat en papier hygiénique devrait être prévu dans chaque compartiment des toilettes.

Les portes donnant accès aux toilettes devraient être à fermeture automatique et ne pas donner directement sur les zones de transformation.

Il faudrait installer des lavabos approvisionnés en eau potable, chaude, tiède ou froide, ou en eau de mer propre, avec une préparation appropriée pour se laver les mains, des dispositifs hygiéniques pour se les sécher, situés dans des locaux adjacents aux toilettes et que l'employé doit traverser pour retourner dans l'aire de transformation. Des mélangeurs seraient nécessaires quand on dispose d'eau chaude et froide. Si l'on emploie des serviettes en papier, il conviendrait de prévoir un nombre suffisant de distributeurs et de récipients pour les serviettes usagées.

Des avis devraient être apposés, prescrivant au personnel de se laver les mains après avoir fait usage des toilettes.



On pourrait se laisser guider par la formule suivante pour déterminer si le nombre de toilettes est suffisant, eu égard au nombre de personnes employées:

1 à 9 employés: 1 toilette  
10 à 24 employés: 2 toilettes  
25 à 49 employés: 3 toilettes  
50 à 100 employés: 5 toilettes  
au dessus de 100 employés, 1 toilette pour chaque groupe de 30 employés.

5.1.3.11 DES INSTALLATIONS DEVRAIENT ETRE PREVUES DANS LES ZONES DE TRANSFORMATION POUR QUE LES EMPLOYES PUISSENT SE LAVER ET SE SECHER LES MAINS ET POUR QU'ILS PUISSENT DESINFECTER LEURS GANTS (FF 5.1.3.11)

En plus des lavabos installés dans les toilettes, il faudrait prévoir un certain nombre de lave-mains bien approvisionnés en eau potable chaude et froide ou en eau de mer propre, ainsi qu'en savon liquide ou en poudre, partout où la nature des travaux l'exige. Ils devraient être situés bien en vue de l'aire de transformation et ne devraient pas être de ceux que l'on actionne à la main à moins d'être alimentés par un courant continu d'eau potable ou d'eau de mer propre. L'emploi de serviettes à jeter après usage est recommandé; à défaut, la méthode de séchage des mains devrait être agréée par l'autorité compétente. Les installations devraient être tenues en tout temps dans un état de propreté rigoureux.

5.1.3.12 IL FAUDRAIT METTRE A LA DISPOSITION DU PERSONNEL DES REFECTOIRES, DES VESTIAIRES OU DES LOCAUX CONTENANT DES DOUCHES OU DES CABINETS DE TOILETTE (FF 5.1.3.12)

Quand l'établissement emploie du personnel des deux sexes, des installations séparées devraient être prévues, sauf pour les réfectoires. En règle générale, les réfectoires devraient être suffisamment grands pour que chaque employé y trouve une place assise et les vestiaires devraient être assez vastes pour que chaque employé dispose d'une armoire fermant à clé, sans que ces locaux soient trop encombrés. Les vêtements et chaussures qui ne sont pas portés pendant les heures de travail ne doivent pas rester dans une aire de transformation quelle qu'elle soit.

5.1.3.13 LE SEL ET LES AUTRES INGREDIENTS UTILISES POUR LE SAUMURAGE DES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE ENTREPOSES AU SEC ET DE MANIERE A EVITER LA CONTAMINATION (SMF 4.1.3.13/Mod)

Le sel et les autres ingrédients utilisés dans la transformation des céphalopodes devraient être de qualité alimentaire.

5.1.3.14 DES INSTALLATIONS D'ENTREPOSAGE DEVRAIENT ETRE PREVUES POUR L'EMMAGASINAGE AU SEC ET DANS DE BONNES CONDITIONS DES MATERIAUX D'EMBALLAGE (FF 5.1.3.13)

Des installations séparées pour l'entreposage des cartons, emballages et autres matériaux de conditionnement devraient être prévues pour les protéger contre l'humidité, la poussière ou toute autre source de contamination.

5.1.3.15 LORSQU'ON ENTREPOSE DES SUBSTANCES VENENEUSES OU NOCIVES ET, NOTAMMENT, DES DETERGENTS, DES DESINFECTANTS ET DES PESTICIDES, ILS DEVRAIENT ETRE TENUS DANS UN LOCAL DISTINCT, CONÇU A CET EFFET ET DUMENT SIGNALÉ (FF 5.1.3.14)

Une étiquette rédigée en termes clairs devrait être apposée sur ces produits de manière très visible afin de permettre leur identification immédiate. Le local devra être fermé à clé et les substances qu'il contient ne devraient être manipulées que par du personnel formé à cet effet.

## 5.2 Matériel, ustentiles et surfaces de travail

5.2.1 TOUTES LES SURFACES DE TRAVAIL ET TOUS LES RECIPIENTS, PLATEAUX, BACS OU AUTRES MATERIELS UTILISES POUR LA TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE EN MATERIAU LISSE, ETANCHE, NON TOXIQUE ET RESISTANT A LA CORROSION ET ETRE CONÇUS ET CONSTRUITS DE MANIERE A EVITER TOUS RISQUES HYGIENIQUES ET A POUVOIR ETRE NETTOYES FACILEMENT ET ENTIEREMENT. DANS L'ENSEMBLE, LE BOIS N'EST PAS RECOMMANDE A CET EFFET (SMF 4.2.1.1/Mod)

Les traitements de transformation risquent de contaminer les céphalopodes s'ils se trouvent en contact avec des surfaces qui ne donnent pas toute garantie. toutes les surfaces devant entrer en contact avec des denrées alimentaires devraient être lisses, exemptes de trous, crevasses, aspérités et de substances nocives pour l'homme, ne pas être altérées par le sel, les sucs de céphalopodes ou les autres ingrédients utilisés et pouvoir supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection. Il ne faudrait utiliser le bois pour les surfaces de coupe que lorsqu'on ne dispose d'aucun autre matériau approprié. Les machines et le matériel devraient être conçus de manière à pouvoir être aisément démontés afin de faciliter leur nettoyage et leur désinfection de façon approfondie.

Les récipients, bacs et barils utilisés pour garder les céphalopodes devraient de préférence être construits en matière plastique ou en métal résistant à la corrosion et, s'ils sont en bois, ils devraient être traités pour éviter la pénétration de l'eau dans le bois et être enduits d'une peinture durable et non toxique ou d'un autre revêtement de surface qui soit lisse et facile à laver. Il ne faudrait pas employer de paniers en osier.

Le matériel fixe devrait être installé de telle sorte qu'il soit d'un accès facile et que l'on puisse le nettoyer et le désinfecter complètement.

Les cuves servant au lavage des céphalopodes devraient être conçues de manière à permettre le renouvellement constant de l'eau, à assurer une bonne circulation ainsi que l'écoulement de l'eau et être faciles à nettoyer.

Le matériel et les ustensiles utilisés pour les matières non comestibles ou contaminées devraient être aisément reconnaissables et ne devraient pas être employés pour manipuler les céphalopodes et les produits destinés à la consommation humaine.

5.2.2 LES PLANCHES ET AUTRES SURFACES SUR LESQUELLES ON COUPE LES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE FABRIQUEES EN MATERIAUX ETANCHES, CONFORMES AUX NORMES PHYSIQUES APPLICABLES AUX SURFACES DE TRANCHAGE (SMF 4.2.1.1/Mod)

Le contact avec les planches de filetage et de tranchage est susceptible de provoquer une contamination microbienne dangereuse. Les surfaces de tranchage en bois sont poreuses et se gorgent d'eau; elles sont pratiquement impossibles à nettoyer à fond. Elles ne conviennent pas à ce type de travail et ne sont pas recommandées à cet effet. Si, à défaut d'autres matériaux, il faut utiliser du bois, il est recommandé d'employer un seul panneau présentant une surface bien finie et lisse. Une fois usée ou trouée, cette surface devrait être remise à neuf ou jetée.

L'emploi de contreplaqué ou d'autres panneaux stratifiés devrait être découragé.

5.2.3 L'UTILISATION DE MACHINES BIEN CONÇUES DEVRAIT ETRE ENCOURAGEE POUR L'EVISCEMENT, LE LAVAGE, LE FENDAGE, L'EPIAUTAGE, LE TRANCHAGE, LE SAUMURAGE ET L'AINETAGE (SMF 4.2.1.3/Mod)

Des machines bien conçues simplifient la transformation de grosses quantités de céphalopodes, à faible charge bactérienne. En effet, les machines bien conçues ont des surfaces de travail étanches et résistant à la corrosion, sont faciles à démonter, à nettoyer et à désinfecter et peuvent manipuler les céphalopodes avec le minimum de retard.

L'installation de machines exige des recherches sérieuses et l'on doit avoir la certitude de leur justification économique. Si l'on veut éviter des échecs coûteux, elles devraient être rigoureusement mises à l'épreuve avant d'être utilisées industriellement.

5.2.4 LES CUVES DE SAUMURAGE ET DE SALAGE DEVRAIENT ETRE CONSTRUITES EN MATERIAUX APPROPRIES RESISTANT A LA CORROSION; ELLES DEVRAIENT ETRE FACILES A NETTOYER ET A VIDER ENTIEREMENT (SMF 4.2.1.4)

Ces cuves ou récipients pourraient constituer une source importante de contamination par les microorganismes, la rouille, les souillures et divers détritux, s'ils ne sont pas fabriqués en un matériau approprié et s'ils ne sont pas tenus propres.

5.2.5 LES CUISEURS DEVRAIENT ETRE CONÇUS DE MANIERE A FOURNIR UNE CHALEUR CONSTANTE ET SUFFISANTE POUR QUE TOUS LES CEPHALOPODES SOIENT EXPOSES A LA MEME TEMPERATURE PENDANT LA MEME DUREE AU COURS DE L'OPERATION DE CUISSON (SP 4.2.5/Mod)

La cuisson - ou tout autre traitement thermique des céphalopodes - constitue un processus extrêmement important du point de vue du rendement et de la qualité du produit final.

Les cuiseurs devraient être construits de manière à permettre un contrôle adéquat de la température et de la durée d'exposition des céphalopodes pour une charge maximale.

C'est une erreur que de conserver longtemps les céphalopodes dans l'eau chaude avant l'ébullition. En outre, l'ensemble du processus est ralenti si le cuiseur est insuffisamment chauffé.

5.2.6 LES CUISEURS DEVRAIENT ETRE FABRIQUES EN UN MATERIAU ADEQUAT RESISTANT A LA CORROSION ET ETRE CONSTRUITES DE MANIERE A POUVOIR ETRE VIDANGES ET FACILEMENT DEMONTES POUR LEUR NETTOYAGE (SP 4.2.6/Mod)

Toutes les parties du cuiseur qui viennent en contact avec les céphalopodes devraient être fabriquées en un matériau approprié résistant à la corrosion. Que le cuiseur soit du type classique ou continu, il devrait être conçu de manière à permettre une vidange et un démontage faciles et fréquents aux fins du lavage et de la désinfection.

5.2.7 ON DEVRAIT DISPOSER D'UN MATERIEL APPROPRIE POUR REFROIDIR LES CEPHALOPODES CUIITS (SP 4.2.7/Mod)

Les céphalopodes devraient être refroidis rapidement et à fond, soit par immersion dans une cuve contenant de l'eau de mer propre, soit par exposition à un système efficace de refroidissement par air.

La cuve de refroidissement devrait être fabriquée en un matériau approprié résistant à la corrosion et être conçue de manière à assurer un renouvellement constant de l'eau, avec une bonne circulation. Elle devrait être située à proximité du cuiseur, mais de manière à réduire au minimum la contamination par des microorganismes provenant des céphalopodes crus.

5.2.8 L'EQUIPEMENT DE SECHAGE DEVRAIT AVOIR UNE CAPACITE APPROPRIEE COMPTE TENU DE LA PRODUCTION ENVISAGEE

Si l'on recourt à l'exposition au soleil, le séchage est tellement lent le plus souvent que, en particulier en cas de mauvais temps, un certain degré de décomposition risque de survenir avant que la teneur en eau ait pu être abaissée à la valeur souhaitée. Il est recommandé par conséquent d'utiliser un séchoir mécanique, lorsque cela se justifie économiquement.

5.2.9 LE MATERIEL DE REFRIGERATION ET DE CONGELATION DEVRAIT ETRE CONÇU ET CONSTRUIT DE MANIERE APPROPRIEE ET ETRE DOTE D'UNE CAPACITE SUFFISANTE (Lob 5.2.5/Mod)

Le matériel destiné à la congélation devrait être conçu et utilisé conformément aux normes décrites dans le "Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé", (CAC/RCP 9-1976), de manière à réaliser rapidement la congélation des céphalopodes.

5.2.10 TOUTES LES INSTALLATIONS DE CONGELATION ET D'ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE DEVRAIENT ETRE A MEME DE FAIRE FACE A LA PRODUCTION PREVUE ET ETRE DOTEES DE SYSTEMES AUTOMATIQUES DE CONTROLE ET D'ENREGISTREMENT DES TEMPERATURES (Lob 5.2.6/Mod)

Les céphalopodes et produits dérivés congelés devraient être entreposés à une température basse et uniforme si l'on veut éviter une altération sensible de la qualité. Les entrepôt congélateurs devraient pouvoir fonctionner à  $-30^{\circ}\text{C}$  car les céphalopodes se détériorent plus rapidement que les poissons. Les thermomètres et tous autres appareils enregistreurs de la température, devraient pouvoir être lus sans peine, à deux degrés près. Le "Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé" donne des spécifications plus détaillées pour la construction et le fonctionnement des entrepôts frigorifiques.

5.2.11 LES VEHICULES DE TRANSPORT DEVRAIENT ETRE CONÇUS POUR PROTEGER LES CEPHALOPODES CONTRE LE RECHAUFFEMENT PENDANT LE TRANSPORT ET DEVRAIENT ETRE FABRIQUES DE MANIERE A POUVOIR ETRE NETTOYES FACILEMENT ET A FOND (FF 5.2.11/Mod)

Les véhicules utilisés pour transporter les céphalopodes et produits dérivés devraient être conçus pour permettre la réfrigération et construits de manière à assurer constamment la protection des céphalopodes contre la contamination par la poussière et l'effet desséchant du soleil et du vent. Même lorsque la glace est très peu coûteuse et que la durée du voyage ou les distances à parcourir sont relativement brèves, l'emploi d'un véhicule isotherme constitue une garantie supplémentaire contre les insuffisances de la mise en glace ou les retards imprévus. Les parois, le toit et le fond du véhicule devraient être isolés. L'épaisseur de la couche isolante nécessaire dépend des températures externes que l'on rencontre normalement. Il faut se souvenir que l'isolation ne peut refroidir les céphalopodes mais aide à les maintenir à la température qu'ils avaient lors du chargement dans le véhicule.

Les véhicules destinés au transport des céphalopodes congelés devraient pouvoir maintenir ces derniers à une température égale ou inférieure à  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Pour permettre le nettoyage, les parois, le fond et le toit des véhicules transportant des céphalopodes devraient être fabriqués en un matériau approprié résistant à la corrosion, présentant une surface lisse et non absorbante. L'eau devrait pouvoir s'écouler comme il convient sur le sol.

5.2.12 LES USINES DE TRANSFORMATION DEVRAIENT ETRE DOTEES DE FUMOIRS TRADITIONNELS OU MECANIQUES (SMF 4.2.2.1/Mod)

Les deux types de fumoirs, traditionnel et mécanique, devraient de préférence, être conçus et construits par des spécialistes afin de garantir la sécurité et l'efficacité de leur fonctionnement et de faciliter leur nettoyage.

Le fumoir mécanique donne de meilleures possibilités de contrôler l'opération et la qualité du produit final. Le fumoir traditionnel est essentiellement une cheminée de grandes dimensions où les céphalopodes disposés sur des ainetes (baguettes auxquelles ils sont accrochés) peuvent être suspendus au-dessus d'un feu de bois à combustion lente. Il est facile et peu onéreux à construire. Dans ce type de fumoir, l'air chaud produit par le bois se consumant lentement dans le four crée un courant vertical de fumée qui passe autour des céphalopodes à traiter. La vitesse de ce courant est généralement faible et inégale. Des améliorations et un minimum de contrôle du tirage peuvent être obtenus en installant un ventilateur aspirant et des registres dans la cheminée, au sommet du fumoir. La fumée n'est pas remise en circulation.

Le type traditionnel de fumoir devrait, de préférence, être construit en un matériau (briques par exemple) doté de bonnes propriétés isolantes. Cela permet de réduire les déperditions de chaleur, d'obtenir une répartition plus uniforme de la température et d'éviter la condensation de l'humidité sur les surfaces internes par temps froid.

La surface interne du fumoir devrait si possible être bien finie, par exemple être chemisée d'acier inoxydable ou de tout autre matériau afin de faciliter le nettoyage des parois à la vapeur et à l'eau chaude.

Dans un fumoir traditionnel, il faut surveiller le feu sans arrêt car il pourrait flamber brusquement et cuire ou même brûler les céphalopodes suspendus en bas. Aussi est-il judicieux de doter le four d'un dispositif d'alarme aux hautes températures, facile à installer et relativement peu coûteux. Dans un fumoir traditionnel, le feu est généralement constitué par une couche de copeaux de bois recouverte d'une couche de sciure de bois humide et il devrait être surveillé par un ouvrier expérimenté.

Le fumoir mécanique facilite grandement le contrôle du fumage. Le mouvement du mélange air/fumée est assuré ici par des ventilateurs (électriques). La vitesse du courant air/fumée peut être réglée, de même que son hygrométrie. Lorsqu'il existe des serpentins réfrigérants, le contrôle de la température devient plus précis. Cette propriété est particulièrement appréciable pour le fumage à froid.

La fumée nécessaire dans le fumoir mécanique est toujours produite à l'extérieur de la chambre de fumage, soit dans un simple foyer, soit dans un générateur de fumée plus complexe. Le mouvement positif du mélange air/fumée à travers le fumoir en permet la remise en circulation, ce qui assure une meilleure utilisation du combustible.

Pour créer des conditions de travail plus uniformes dans les fumoirs mécaniques hauts et longs, il est bon de modifier la position du produit par rapport au point d'arrivée de la fumée ou de prévoir un réchauffement du mélange air/fumée au cours de son passage.

### 5.3 Prescriptions d'hygiène en matière d'exploitation

#### 5.3.1 LES OPERATIONS DE TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES DEVRAIENT TOUJOURS ETRE REALISEES DANS DE BONNES CONDITIONS D'HYGIENE (SMF 4.3.1/Mod)

Toutes les opérations de manutention, de transformation et d'emballage des céphalopodes devraient se faire proprement.

Il conviendrait en tout temps de prendre les précautions pour protéger les céphalopodes contre la contamination par les animaux, les insectes, les oiseaux, les contaminants chimiques ou microbiologiques ou autres substances nocives.

Les opérations préalables à l'obtention du produit fini et les opérations d'emballage devraient être échelonnées de manière à permettre une manipulation rapide des lots successifs en cours de production, pendant un laps de temps et à une température tels qu'il ne puisse y avoir détérioration, altération ou prolifération de microorganismes présentant une menace pour la santé publique.

Il est judicieux d'établir un calendrier des durées autorisées, dans lequel chaque opération devra se faire en un laps de temps total autorisé pour le passage de chaque lot de céphalopodes dans les locaux de l'usine de transformation.

#### 5.3.2 LES LOCAUX, L'EQUIPEMENT, LES USTENSILES ET LES AUTRES INSTALLATIONS MATERIELLES DE L'USINE DEVRAIENT ETRE TENUS PROPRES, BIEN ENTRETENUS ET BIEN RANGES ET ETRE MAINTENUS DANS DE BONNES CONDITIONS D'HYGIENE (FF 5.3.2/Mod)

Toutes les surfaces en contact avec des céphalopodes frais devraient être arrosées au jet avec de l'eau potable froide ou chaude ou de l'eau de mer propre aussi souvent qu'il le faut pour assurer leur propreté. Il importe que la méthode de nettoyage utilisée enlève tous les résidus et que la méthode de désinfection appliquée réduise la charge microbienne sur la surface nettoyée.

Un nettoyage uniquement à l'eau potable froide ou chaude n'est généralement pas suffisant. Il est souhaitable, sinon indispensable, de se servir aussi de détergents et de désinfectants appropriés ainsi que de broser les surfaces manuellement ou mécaniquement pour atteindre l'objectif voulu. Après l'application des détergents désinfectants, les surfaces qui entrent en contact avec les céphalopodes devraient être soigneusement lavées avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre froide.

Les détergents et désinfectants utilisés devraient convenir aux usages auxquels ils sont destinés et être employés de manière à ne pas compromettre la santé publique et être approuvés par l'autorité compétente.

5.3.3 LES TABLES DE DECOUPAGE ET DE TRANCHAGE DEVRAIENT ETRE FREQUEMMENT ET SOIGNEUSEMENT BROSSEES ET TRAITEES AVEC UN DESINFECTANT. CHAQUE FOIS QUE CELA EST POSSIBLE, IL FAUDRAIT FAIRE CIRCULER UN COURANT CONTINU D'EAU POTABLE OU D'EAU DE MER PROPRE SUR LES TABLES PENDANT LEUR EMPLOI (FF 5.3.3/Mod)

Il est reconnu que la contamination microbienne des céphalopodes et produits dérivés est liée à celle des surfaces de travail. Ces surfaces devraient donc être nettoyées, brossées et désinfectées au moins à la fin de chaque journée de travail.

5.3.4 TOUTES LES MACHINES UTILISEES POUR L'EVISSERATION, LE BATTAGE, LE LAVAGE, LE DECOUPAGE, L'AINETAGE OU DES OPERATIONS ANALOGUES DEVRAIENT ETRE SOIGNEUSEMENT NETTOYEES, DESINFECTEES ET RINCEES LORS DE CHAQUE ARRET DE TRAVAIL OU PAUSE REPAS ET AVANT LA REPRISSE DE LA PRODUCTION A LA SUITE D'UN ARRET DE TRAVAIL POUR TOUTE AUTRE CAUSE (FF 5.3.5/Mod)

L'utilisation des machines réduit les risques de contamination d'origine humaine. Si ces machines ne sont pas entretenues et nettoyées convenablement au moins une fois par jour, elles peuvent devenir une cause grave de contamination.

5.3.5 LE NETTOYAGE DU MATERIEL DE FUMAGE ET DE SECHAGE DEVRAIT ETRE PRATIQUE A INTERVALLES FIXES (SMF 4.3.7/Mod)

L'évacuation périodique des dépôts de goudron sur les parois, les plafonds, les ventilateurs, les ainetes, les rateliers, les chariots, etc., est nécessaire non seulement pour des raisons d'hygiène, mais aussi pour réduire les dangers d'incendie.

Les fumoirs et séchoirs tant traditionnels que mécaniques présentent un danger d'incendie potentiel si on laisse de grandes quantités de goudron s'accumuler.

De grandes quantités de goudron peuvent se déposer dans les logements des ventilateurs centrifuges. Il faudrait prévoir un orifice d'écoulement spécial au bas du logement.

Les méthodes de nettoyage comportent généralement l'application de solutions alcalines. Celles-ci peuvent être appliquées à la main avec une brosse ou être pulvérisées sur les murs et les plafonds à l'aide d'un pulvérisateur relié au réseau d'alimentation en eau chaude ou en vapeur. Le détergent ainsi que les dépôts dissous devraient être entraînés par rinçage avec une quantité abondante d'eau propre. Pour assurer un contact meilleur et plus uniforme du détergent avec les surfaces souillées, on recommande l'utilisation d'une solution de détergent en mousse.

L'entretien journalier est facilité par l'installation de gicleurs permanents rotatifs à l'intérieur du fumoir.

Chaque fois que l'on projette de nouveaux fumoirs, on devrait tenir dûment compte de la nécessité de pouvoir accéder à toutes les parties aux fins d'un nettoyage aisé; il faut prévoir les points d'écoulement nécessaires.

- 5.3.6 LA SAUMURE QUI EXSUDE DES CEPHALOPODES PENDANT LEUR SALAGE A SEC DEVRAIT ETRE ELIMINEE A MOINS QUE LA RECUPERATION DU SEL NE SOIT ECONOMIQUEMENT JUSTIFIEE (SMF 4.4.3.5/Mod)

La saumure provenant des opérations de salage à sec contient beaucoup d'impuretés (sucre, particules de terre, mucus, sang, contenu intestinal, protéines dissoutes et autres matières étrangères). Lorsqu'elles ne sont pas éliminées, ces impuretés contaminent les lots successifs de céphalopodes et affectent ensuite la qualité du produit final.

Dans certains pays où le sel est un produit onéreux, il peut être judicieux de le récupérer dans la saumure utilisée.

- 5.3.7 LES USTENSILES ET LES SURFACES DU MATERIEL EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS DEVRAIENT ETRE PROTEGES CONTRE LA CONTAMINATION (SMF 4.3.6/Mod)

Le matériel et les ustensiles portatifs nettoyés et désinfectés devraient être entreposés au-dessus du sol en un lieu propre et sec. Des locaux et installations convenables devraient être prévus à cet effet afin que les surfaces en contact avec les aliments soient protégées contre les éclaboussures, les poussières et toute autre source de contamination.

Les mêmes prescriptions valent pour les surfaces en contact avec les aliments et exposées du matériel fixe.

Les ustensiles devraient être séchés à l'air avant entreposage ou devraient être entreposés de manière à s'égoutter sur des crochets ou des rateliers construits en matériau résistant à la corrosion. Lorsqu'on pratique l'entreposage dans des liquides protecteurs ou toute autre solution, le matériel et les ustensiles ainsi entreposés devraient être lavés, désinfectés et rincés avant réemploi. Chaque fois que possible, les récipients et ustensiles entreposés devraient être couverts ou retournés.

- 5.3.8 LES ARTICLES SERVANT UNE SEULE FOIS - PAR EXEMPLE SACS EN MATIERE PLASTIQUE, BOITES ET MATERIAUX D'EMBALLAGE - DEVRAIENT ETRE ENTREPOSES DANS UN LOCAL DISTINCT ET CONSERVES DANS DES CARTONS OU CONTENEURS FERMES QUI LES PROTEGENT DE LA CONTAMINATION

Ces articles devraient être manipulés et distribués de manière à être protégés contre la contamination par les poussières, les souillures, l'eau, les insectes, les rongeurs, les oiseaux et autres animaux nuisibles.

- 5.3.9 IL NE FAUDRAIT UTILISER QUE DES CAISSES, CARTONS ET MATERIAUX D'EMBALLAGE NEUFS ET PROPRES POUR LE TRANSPORT ET LA DISTRIBUTION DES PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE CEPHALOPODES (FF 5.3.10/Mod)

On ne saurait trop insister sur la nécessité de protéger les produits transformés à base de céphalopodes contre toutes les contaminations et l'on devrait toujours employer des récipients non réutilisables neufs et propres.

- 5.3.10 L'EAU UTILISEE POUR LAVER OU ACHEMINER LES MATIERES PREMIERES, Y COMPRIS L'EAU DE MER SERVANT A ACHEMINER LES CEPHALOPODES A L'INTERIEUR DE L'USINE, DEVRAIT ETRE D'UNE ORIGINE OU AVOIR SUBI UN TRAITEMENT TELS QU'ELLE NE COMPORTE AUCUN RISQUE POUR LA SANTE PUBLIQUE (SMF 4.3.10/Mod)

L'eau utilisée pendant l'éviscération ou le lavage des céphalopodes, du matériel et des ustensiles, devrait être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et ne devrait pas être remise en circulation à moins d'avoir été traitée convenablement pour satisfaire aux normes de potabilité requises.

- 5.3.11 L'EVACUATION DES DECHETS SOLIDES, SEMI-SOLIDES OU LIQUIDES DEPUIS LES AIRES DE DECHARGEMENT, DE CONSERVATION ET DE TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES DEVRAIT SE FAIRE DE FAÇON CONTINUE OU QUASI CONTINUE AVEC DE L'EAU ET/OU UN EQUIPEMENT APPROPRIE, DE MANIERE QUE CES AIRES RESTENT PROPRES ET QU'IL N'Y AIT PAS DE RISQUE DE CONTAMINATION DU PRODUIT (FF 5.3.12/Mod)

Tous les déchets d'une usine de transformation devraient être évacués aussi rapidement que possible de façon à ne pas pouvoir être utilisés pour la préparation d'aliments destinés à la consommation humaine et de telle manière qu'ils ne puissent contaminer les aliments et l'eau, ni fournir un abri ou un site de reproduction aux rongeurs, aux insectes ou autres animaux nuisibles.

Les récipients, canalisations, convoyeurs, boîtes ou cuves servant à l'évacuation, au ramassage ou à l'entreposage des déchets et autres ordures devraient être nettoyés fréquemment à l'eau potable ou à l'eau de mer propre, additionnée d'une quantité appropriée de chlore libre.

Toutes les matières de rebut provenant des récipients et des véhicules devraient être évacuées de manière à ne pas provoquer de contamination et à ne pas créer de nuisance.

Les dispositions prises pour l'évacuation des rebuts industriels et des déchets non comestibles devraient être agréées par l'autorité compétente.

- 5.3.12 DES MESURES EFFICACES DEVRAIENT ETRE PRISES POUR EMPECHER LA PENETRATION ET L'INSTALLATION DANS LES LOCAUX DES INSECTES, RONGEURS, OISEAUX OU AUTRES ANIMAUX NUISIBLES (FF 5.3.13/Mod)

Un programme efficace et continu de lutte contre les insectes, les rongeurs, les oiseaux ou autres animaux nuisibles devrait être appliqué à l'intérieur de l'établissement. Il faudrait inspecter régulièrement l'usine et la zone avoisinante pour y déceler la présence d'une infestation. Quand des mesures de lutte s'imposent, elles devraient être placées sous la surveillance directe d'un personnel pleinement conscient des risques possibles, y compris la pénétration de résidus toxiques dans la chair des céphalopodes ou dans les produits qui en dérivent. Les agents chimiques, biologiques ou physiques employés devraient être agréés par l'autorité compétente.

L'emploi d'insecticides, pendant le fonctionnement de l'usine et sans qu'aucune mesure n'ait été prise pour le ramassage des insectes morts, est à déconseiller. Il est préférable de recourir aux pièges adhésifs ou aux très efficaces lampes à lumière noire comportant une plaque sur laquelle tombent les insectes. Les pièges à insectes ne devraient pas être situés directement au-dessus des aires de transformation et devraient être placés à quelque distance des issues.

Tous les rodenticides, fumigants, insecticides ou autres substances nocives devraient être d'un type agréé, être entreposés dans des locaux ou des armoires fermant à clé et n'être manipulés que par du personnel dûment formé.

- 5.3.13 LA PRESENCE DES CHIENS, CHATS ET AUTRES ANIMAUX DOMESTIQUES DEVRAIT ETRE INTERDITE DANS LES ZONES OU LES CEPHALOPODES SONT RECEPTIONNES, MANIPULES, TRANSFORMES OU ENTREPOSES (FF 5.3.14/Mod)

Les chiens, les chats et les autres animaux sont des porteurs potentiels de maladies et ne devraient pas être autorisés à pénétrer ou à vivre dans les locaux ou les aires où les céphalopodes et produits dérivés sont manipulés, préparés, transformés ou entreposés.



- 5.3.14 TOUT LE PERSONNEL TRAVAILLANT DANS UNE USINE DE TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES DEVRAIT ETRE TRES PROPRE PENDANT LE TRAVAIL ET PRENDRE TOUTES LES PRECAUTIONS VOULUES POUR EVITER LA CONTAMINATION DES CEPHALOPODES, DES PRODUITS DERIVES OU DES INGREDIENTS PAR UNE SUBSTANCE ETRANGERE (FF 5.3.15/Mod)

Tous les employés devraient porter des vêtements de protection propres, selon la nature de leur travail, dont une coiffure et des chaussures; tous ces articles étant soit lavables, soit à jeter après usage. L'emploi de tabliers imperméables est recommandé le cas échéant.

Les gants utilisés pour manipuler les céphalopodes devraient être maintenus en bon état d'entretien, de propreté et d'hygiène et être faits en matière imperméable sauf dans le cas où leur emploi ne convient pas à la nature des travaux à accomplir. Les ouvriers devraient se laver les mains soigneusement avec du savon ou un autre agent de nettoyage et de l'eau chaude avant de commencer à travailler, après s'être rendus aux toilettes, avant de reprendre le travail et chaque fois que cela est nécessaire. Le port de gants ne dispense pas l'ouvrier de l'obligation de se laver les mains soigneusement.

Toute action susceptible de contaminer les céphalopodes, telle que manger, fumer, chiquer du tabac ou autres matières et cracher dans quelque partie que ce soit des zones de manutention, devrait être interdite.

- 5.3.15 AUCUNE PERSONNE RECONNUE COMME SOUFFRANT D'UNE MALADIE TRANSMISSIBLE OU PORTEUSE DE GERMES D'UNE TELLE MALADIE, OU PRESENTANT UNE BLESSURE INFECTEE OU UNE LESION OUVERTE NE DEVRAIT S'OCCUPER DE LA PREPARATION, DE LA MANUTENTION OU DU TRANSPORT DES CEPHALOPODES FRAIS OU TRANSFORMES (FF 5.3.16/Mod)

La direction de l'entreprise devrait exiger que toute personne souffrant de plaie infectées, d'écorchures ou de toute maladie quelle qu'elle soit, notamment de diarrhée, en fasse immédiatement part à la direction. La direction ne devrait autoriser aucune personne reconnue atteinte d'une maladie transmissible par les aliments, ou porteuse des germes d'une telle maladie, ou souffrant de blessure infectée, de plaies ou atteinte de diarrhée à travailler dans une zone quelconque d'une usine à un poste où elle serait susceptible de contaminer les céphalopodes crus ou transformés par des microorganismes pathogènes.

Les coupures légères et écorchures sur les mains devraient être traitées immédiatement et couvertes d'un pansement imperméable approprié, de couleur voyante et de nature telle qu'il ne saurait se détacher accidentellement; si la blessure devait s'infecter ultérieurement, le travailleur ne devrait pas être autorisé à manipuler les céphalopodes.

- 5.3.16 LES VEHICULES UTILISES POUR TRANSPORTER LES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE NETTOYES ET DESINFECTES IMMEDIATEMENT APRES CHAQUE USAGE ET ETRE ENTRETENUS EN CONDITIONS TELLES QU'ILS NE PUISSENT PAS CONSTITUER UNE SOURCE DE CONTAMINATION POUR LE PRODUIT (FF 5.3.17/Mod)

Le nettoyage des véhicules ainsi que des récipients et de l'équipement qu'ils contiennent devrait être effectué de façon régulière. Il est généralement nécessaire de les arroser au jet, de les brosser et de les nettoyer avec de l'eau potable additionnée d'un détergent ou d'un désinfectant approprié.

#### 5.4 Prescriptions en matière d'exploitation et de production

##### 5.4.1 Généralités

- 5.4.1.1 LES PRODUITS A BASE DE CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE DE BONNE QUALITE, BIEN PREPARES ET EMBALLES DE MANIERE A DEMEURER ATTRAYANTS ET SAINS (SMF 4.4.1.1/Mod)

Les céphalopodes qui ne sont pas assez bons pour être vendus à l'état frais ou congelé ne devraient pas servir à la préparation d'autres produits. La transformation ne

saurait corriger les défauts imputables à un mauvais état physiologique des matières premières, à une manutention erronée ou à un entreposage prolongé.

Même dans le cas du fumage, des céphalopodes crus de médiocre qualité donneront des produits finis de mauvaise qualité en dépit du masquage exercé par la fumée sur la saveur, l'odeur et la couleur de la chair des céphalopodes.

#### 5.4.2 Manutention des matières premières

5.4.2.1 TOUS LES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE SOIGNEUSEMENT VERIFIES, TRIES OU ELIMINES AVANT D'ETRE TRANSFORMES. TOUT CEPHALOPODE ENDOMMAGE, CONTAMINE OU AUTREMENT INACCEPTABLE DEVRAIT ETRE JETE (SMF 4.4.2.3/Mod)

La qualité et la durée de conservation du produit final dépendent largement de la qualité des céphalopodes qui ont servi de matière première.

Les céphalopodes endommagés (écrasés, mutilés) ne peuvent fournir que des produits de très mauvaise qualité, voire inacceptable; en cas de contamination, celle-ci peut gagner les surfaces de travail ainsi que les autres céphalopodes crus.

5.4.2.2 TOUS LES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE SOIGNEUSEMENT LAVES AVANT TRANSFORMATION OU IMMEDIATEMENT APRES DES OPERATIONS TELLES QUE LE PARAGE (SMF 4.4.2.4/Mod)

Les microorganismes putréfiants proviennent essentiellement de la surface des céphalopodes et de leur intestin. L'expérience montre qu'une grande partie des microorganismes superficiels peut être éliminée par un lavage approprié.

au cours des opérations de parage et d'éviscération, chaque céphalopode devrait être lavé sous un courant ou une pulvérisation d'eau potable ou d'eau de mer propre en quantité et à la pression suffisantes pour permettre un nettoyage approfondi.

L'eau utilisée pour le lavage, le rinçage ou l'acheminement ne devrait pas être remise en circulation à moins d'avoir été soumise à un traitement capable de maintenir sa potabilité.

5.4.2.3 LORSQUE LES CEPHALOPODES SONT EVISCERES, DEPIAUTES, DECOUILLES (Y COMPRIS, DANS LE CAS DE LA SEICHE, LE RETRAIT DE LA "PLUME" CORNEE) OU COUPES EN PORTIONS, TOUTES CES OPERATIONS DEVRAIENT ETRE EFFECTUEES PROPREMENT ET DE MANIERE HYGIENIQUE (SMF 4.4.2.5/Mod)

Tous les déchets provenant de ces opérations devraient être recueillis immédiatement dans des récipients appropriés, qui seront emportés et vidés régulièrement, ou bien devraient être éliminés de manière continue par des moyens mécaniques ou un courant d'eau.

5.4.2.4 LA DECONGELATION AVANT TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES CONGELES DEVRAIT ETRE EFFECTUEE SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU "CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE POUR LE POISSON CONGELE"

La méthode de décongélation devrait être choisie en fonction du volume et du type de produit qu'il est prévu de transformer et devrait être rentable. L'exposition des céphalopodes à des températures élevées pendant la décongélation devrait être soigneusement contrôlée.

Lorsque les céphalopodes sont décongelés en air calme, la température ambiante ne devrait pas dépasser 18°C.

L'eau utilisée pour la décongélation devrait être de l'eau de mer propre ou de l'eau potable et sa température ne devrait pas dépasser 20°C. Dans les opérations de décongélation discontinue, le temps de contact avec l'eau ne devrait pas dépasser 4 heures.

Toutes les opérations de décongélation devraient être effectuées dans des conditions strictes d'hygiène.

### 5.4.3 Cuisson

- 5.4.3.1 TOUT LE MATERIEL UTILISE POUR LA CUISSON ET LE REFROIDISSEMENT DES CEPHALOPODES DEVRAIT ETRE FREQUEMMENT LAVE AU JET, BROSSE POUR SUPPRIMER TOUTE SALETE VISIBLE, NETTOYES AVEC UN PRODUIT APPROPRIE, DESINFECTE ET RINCE ABONDAMMENT (SP 4.3.8/Mod)

Pendant la cuisson des céphalopodes, des impuretés (sable, argile, différents détritrus provenant du fond de la mer, particules de céphalopodes et matières protéiques coagulées, par exemple) s'accumulent. Elles sont susceptibles de modifier la couleur des céphalopodes cuits et de leur communiquer une odeur et une saveur indésirables. L'écume qui se forme dans l'eau de cuisson sale peut contenir et protéger des spores de microorganismes thermophiles et des problèmes peuvent survenir lors des opérations ultérieures de transformation.

Il importe donc de nettoyer à fond le cuiseur, la cuve de refroidissement et tout autre matériel connexe fréquemment et au minimum une fois par jour.

- 5.4.3.2 LE PERSONNEL EMPLOYE A LA CUISSON, AU REFROIDISSEMENT ET A LA MANUTENTION DES CEPHALOPODES CUITS DEVRAIT PRENDRE TOUTES PRECAUTIONS NECESSAIRES POUR EVITER DE CONTAMINER LE PRODUIT CUIT AVEC DES MICROORGANISMES SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER UNE ALTERATION OU DE CONSTITUER UN DANGER POUR LA SANTE PUBLIQUE (SP 4.3.9/Mod)

Les céphalopodes une fois retirés du cuiseur ne contiennent pratiquement aucun microorganisme vivant. Une nouvelle contamination commence pendant le refroidissement et augmente progressivement à mesure des manipulations ultérieures. Le personnel chargé des opérations de cuisson, de refroidissement ou de manutention des céphalopodes devrait satisfaire aux mêmes normes de propreté personnelle que les ouvriers des autres secteurs de l'usine de transformation. Si c'est la même personne qui manipule les céphalopodes crus et le produit cuit, elle devrait faire en sorte d'éviter de contaminer les céphalopodes cuits avec des microorganismes provenant des produits crus.

### 5.4.4 Salage à sec

- 5.4.4.1 LE SALAGE A SEC DEVRAIT ETRE REALISE COMPTE DUMENT TENU DE SES EFFETS SUR LA QUALITE DU PRODUIT FINAL ET DEVRAIT ETRE EFFECTUE DANS DES CONDITIONS STRICTES D'HYGIENE (SMF 4.4.3.1/Mod)

Le salage est destiné à donner au produit sa saveur, son aspect (brillant agréable à la vue) et sa texture, et accroît sa durée de conservation.

Etant donné que les céphalopodes perdent en général de l'eau, il faudrait surveiller de près l'opération pour maintenir la perte de poids qui en résulte dans les limites de la marge bénéficiaire de l'entreprise.

Pour assurer une teneur en sel et en sucre homogène au produit final, la taille et le poids d'un même lot de poisson en saumure devraient être uniformes.

La méthode conseillée de salage à sec consiste à disposer en plusieurs couches dans un récipient en acier inoxydable les céphalopodes préalablement saupoudrés de sel, de sucre et d'aromatisants. Des poids devraient être placés sur la couche supérieure pour assurer une répartition uniforme du sel et du sucre dans la masse.

- 5.4.4.2 DU SEL ET DU SUCRE SECS DE QUALITE ALIMENTAIRE DEVRAIENT ETRE UTILISES POUR LE SALAGE A SEC DES CEPHALOPODES

Le sel utilisé pour le salage des céphalopodes devrait être de bonne qualité et contenir le moins possible d'impuretés.

La composition du sel varie selon son origine. Certains sels gemmes peuvent être du chlorure de sodium presque pur, alors que d'autres contiennent beaucoup d'autres sels, par exemple du sulfate de calcium, du sulfate et du chlorure de magnésium, qui sont des impuretés.

Si leur concentration est trop élevée, les sels de magnésium communiquent une amertume désagréable et peuvent provoquer des dégâts en cours de salage.

Si l'on ne dispose que de sel impur, on peut éliminer la plus grande partie des impuretés calciques et magnésiennes par lavage avec de l'eau de pluie ou de l'eau douce propre qui entraînera les sels très solubles de calcium et de magnésium.

5.4.4.3 PENDANT LE SALAGE A SEC, LES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE MAINTENUS A UNE TEMPERATURE INFERIEURE A 3°C (SMF 4.4.3.6/Mod)

Le salage à sec devrait toujours être effectué à la température des chambres froides; autrement, les levures qui survivent peuvent amener le sucre à fermenter de façon anormale entraînant la formation d'acides et d'alcools. Il faudrait entièrement recouvrir de liquide exsudé les céphalopodes salés à sec pour éviter leur rancissement, leur décoloration et l'apparition de saveurs désagréables, ainsi que pour leur donner du goût.

5.4.4.4 IMMEDIATEMENT APRES LE SALAGE A SEC, LES CEPHALOPODES DEVRAIENT ETRE SUSPENDUS SUR DES BAGUETTES (AINETS) OU DES CROCHETS OU ETALES SUR DES PLATEAUX POUR ETRE SECHES (SMF 4.4.3.9/Mod)

Après salage à sec, l'excédent de produit sera éliminé et les céphalopodes devraient être séchés soit à l'air libre, soit dans un séchoir mécanique dans des conditions contrôlées. Pour cette raison, et pour permettre le fumage ultérieur ou d'autres transformations, les céphalopodes devraient être suspendus à des baguettes, des crochets ou être étalés sur des plateaux. Il conviendrait de veiller avec soin à ce que les céphalopodes suspendus ne se touchent pas, sinon le séchage est inégal et les céphalopodes sont endommagés matériellement lorsqu'on les sépare.

5.4.4.5 LE SECHAGE DES CEPHALOPODES AVANT TRANSFORMATION ULTERIEURE DEVRAIT ETRE EFFECTUE DANS DES CONDITIONS CONTROLEES ET DE MANIERE HYGIENIQUE (SMF 4.4.3.10/Mod)

Le séchage des céphalopodes après salage à sec permet d'éliminer l'eau adhérent à la surface et de faire évaporer l'humidité superficielle. Si cela a été fait convenablement, on obtiendra une pellicule brillante. Cette pellicule est un élément important, car elle permet de conserver à l'intérieur du produit ses sucs et saveurs naturels et forme une surface lisse et attrayante.

Le séchage des céphalopodes peut être effectué à l'air libre, à condition qu'il n'existe aucun risque de contamination par les insectes, les oiseaux et la poussière, ou encore dans un fumoir. Le meilleur système est celui qui consiste à sécher les céphalopodes dans la chambre froide à l'aide d'une soufflerie produisant un courant régulier d'air froid propre.

5.4.4.6 SI DES AGENTS DE CONSERVATION SONT UTILISES, ILS DEVRAIENT ETRE D'UN TYPE APPROUVE PAR L'AUTORITE COMPETENTE (SMF 4.4.3.11/Mod)

Seuls des conservateurs alimentaires agréés devraient être ajoutés à la saumure ou appliqués après le saumurage. Il ne faudrait pas appliquer de conservateurs dissous à la surface des produits fumés car ils pourraient nuire à leur aspect.

#### 5.4.5 Fumage

5.4.5.1 AUX FINS DE LA PRODUCTION DE FUMEE, LE BOIS, LES COPEAUX OU LA SCIURE DE BOIS DEVRAIENT ETRE SECS ET EXEMPTS DE PARTICULES DE TERRE ET D'AUTRES SUBSTANCES NOCIVES TELLES QUE LES AGENTS DE CONSERVATION DU BOIS ET LA PEINTURE (SMF 4.4.4.1/Mod)

Les bois résineux donnent aux produits une saveur âcre déplaisante.

Les températures de combustion du bois les plus favorables vont de 250 à 350°C. Il faut éviter les températures dépassant 400°C, car il apparaît alors dans la fumée des éléments indésirables.

Le fumage des céphalopodes est effectué à 20-25°C pendant les 1 à 2 premières heures, puis à 50-60°C et enfin à 60-70°C pendant les 2 à 3 dernières heures. Un bon fumage exige de 7 à 9 heures.

Il ne faudrait pas utiliser de sciure mouillée ou moisie. Cependant, suivant le type de bois utilisé et la nature de l'opération, il peut être souhaitable d'employer de la sciure humide. Il ne faudrait pas utiliser de sciure mouillée ou moisie. Cependant, suivant le type de bois utilisé et la nature de l'opération, il peut être souhaitable d'employer de la sciure humide. Il ne faut pas utiliser d'eau pendant l'opération de fumage pour mouiller le feu en vue de chercher à régler la vitesse de combustion de la sciure.

5.4.5.2 IL FAUDRAIT EVITER QUE LES CENDRES PRODUITES PAR LA COMBUSTION DU BOIS OU DE LA SCIURE SE DEPOSENT SUR LE PRODUIT (SMF 4.4.4.2)

Il importe par conséquent que le courant d'air passant sur le bois ou la sciure en train de brûler ne soit pas assez rapide pour emporter des particules brûlées (cendres) à l'intérieur du fumoir. Il ne faudrait pas que de grandes quantités de cendres puissent s'accumuler dans les chambres de combustion.

L'emploi de hérissons est recommandé pour éliminer les cendres, la suie et le goudron. Il peut être nécessaire de recycler l'eau de lessivage, rapidement saturée par les fractions légères qui produisent la saveur fumée désirable; toutefois, l'emploi de filtres de charbon ou de coke n'enlèvera pas autant de la saveur que le feraient des épurateurs à eau. La coloration du produit peut en être affectée.

5.4.5.3 AU COURS DES PREPARATIFS DU FUMAGE, IL FAUDRAIT VEILLER A BIEN DISPOSER LES CEPHALOPODES SUR DES AINETS, DES CROCHETS OU DES PLATEAUX DE MANIERE A PERMETTRE UNE ABSORPTION DE FUMEE, UN CHAUFFAGE ET UNE DESHYDRATATION UNIFORMES (SMF 4.4.4.4/Mod)

Les céphalopodes devraient être suspendus ou disposés sur des plateaux sans qu'il y ait surcharge ni qu'ils se touchent.

Les plateaux ou les claies où sont disposés les céphalopodes impriment parfois un dessin nettement visible sur un côté du produit. Dans certains cas, ce dessin peut en améliorer l'aspect; dans d'autres, il convient de ne pas utiliser les claies lorsque les céphalopodes peuvent être suspendus. Les plateaux et claies utilisés pour le fumage devraient être propres et enduits d'une huile végétale de qualité alimentaire ou encore de Téflon ou de tout autre anti-adhérent approprié agréé par l'autorité compétente.

Dans les fumoirs traditionnels, la position des céphalopodes par rapport au feu devrait être modifiée fréquemment. Cela vaut également pour les fumoirs mécaniques où l'on utilise des ventilateurs électriques, le produit étant placé directement face à l'arrivée du mélange air/fumée. Si l'on n'y prend garde, on obtiendra une couleur plus foncée, un goût âcre de goudron et une texture plus dure.

Pour réaliser un fumage et une déshydratation uniformes de tous les céphalopodes constituant un même lot, ils devraient être d'une taille et d'un poids relativement uniformes.

5.4.5.4 IMMEDIATEMENT APRES LE FUMAGE ET AVANT TRANSFORMATION ULTERIEURE OU EMBALLAGE, LES PRODUITS CHAUDS DEVRAIENT ETRE RAMENES AU MINIMUM A LA TEMPERATURE AMBIANTE (SMF 4.4.4.8/Mod)

Lorsque le fumage est terminé, le poisson devrait être complètement refroidi avant transformation ultérieure, sinon il devient mou, humide et acide ou il moisit.

Le refroidissement peut se faire à la température ambiante ou dans une chambre froide à condition que l'humidité ne soit pas trop élevée et qu'il y ait une circulation continue d'air frais propre. Le fumoir peut lui aussi servir au refroidissement à la fin de la journée de travail, à condition d'être équipé de serpentins réfrigérants.

Dans les grandes entreprises, on peut utiliser des tunnels de refroidissement à air pulsé capables de recevoir des chariots pleins et de fonctionner à 0°C.

Les cendres provenant de la combustion du bois ou de la sciure et les éventuelles autres impuretés qui se sont déposées à la surface des céphalopodes fumés devraient être ôtées par essuyage avec un linge ou une brosse propre.

5.4.5.5 L'ASSAISONNEMENT DES CEPHALOPODES FUMES DEVRAIT SE FAIRE DE PREFERENCE DANS UN MELANGEUR ROTATIF EN ACIER INOXYDABLE

Les céphalopodes fumés ou rôtis, qui peuvent être soit fendus ou tranchés en anneaux relativement fins, sont aspergés avec une solution aqueuse de sucre, de sel et d'épices, puis disposés dans un mélangeur rotatif en acier inoxydable où, sous l'effet de la rotation, le liquide d'assaisonnement se répartit uniformément dans la masse.

5.4.5.6 EN CAS D'INCENDIE DANS UN FUMOIR MECANIQUE, IL FAUDRAIT ARRETER LES VENTILATEURS ET FERMER TOUS LES REGISTRES. TOUTES LES AUTRES CONNEXIONS ELECTRIQUES DEVRAIENT EGALEMENT ETRE COUPEES (SMF 4.4.4.10/Mod)

Lorsque les parois du fumoir sont enduites du produit gras de la condensation de la fumée, le risque d'incendie devient important. Si un incendie éclate, il convient autant que possible de refroidir l'extérieur du fumoir en pulvérisant de l'eau. L'incendie à l'intérieur devrait être combattu par injection d'anhydride carbonique dans le fumoir fermé.

5.4.6 Emballage, entreposage et distribution

5.4.6.1 LES MATERIAUX D'EMBALLAGE DEVRAIENT ETRE PROPRES ET ENTREPOSES DANS DES CONDITIONS HYGIENIQUES. L'EMBALLAGE DEVRAIT ETRE EFFECTUE DE MANIERE A EVITER DE CONTAMINER LE PRODUIT (FF 5.4.3.14/Mod)

Les matériaux d'emballage utilisés avec les produits de céphalopodes transformés ne devraient pas leur transmettre de substances, des odeurs et des saveurs désagréables ou nuisibles et devraient les protéger contre tout dommage, altération et contamination.

5.4.6.2 LES PRODUITS DE CEPHALOPODES TRANSFORMES QUI NE SONT PAS CONGELES DEVRAIENT ETRE EMBALLEES EN VUE DU TRANSPORT DE TELLE MANIERE QU'IL N'Y AIT AUCUN CONTACT DIRECT AVEC LA GLACE OU L'EAU DE FUSION (SMF 4.4.5.4/Mod)

Un contact prolongé avec la glace ou l'eau de fusion provoque la destruction de la saveur et de la couleur, un ramollissement de la texture et une détérioration générale du produit.

Mettre de la glace dans le même récipient que les céphalopodes, sans toutefois qu'elle soit en contact direct avec eux, constitue encore la méthode la plus courante de maintenir la réfrigération pendant le transport.

On devrait utiliser du papier qui ne se déchire pas même lorsqu'il est humide ou des pellicules de matière plastique pour emballer les produits et les maintenir à l'abri de la glace. Dans les grands cartons bien isolés, on peut utiliser de la glace sèche ou des solutions eutectiques prérefrigérées, placées dans des récipients de plastique ou de métal.

5.4.6.3 LES CAISSES CONTENANT DES PRODUITS DE CEPHALOPODES TRANSFORMES DEVRAIENT ETRE MANIPULEES AVEC GRAND SOIN PENDANT LE TRANSPORT ET LA DISTRIBUTION. ELLES NE DEVRAIENT JAMAIS ETRE MISES SENS DESSUS DESSOUS (FF 5.4.3.16/Mod)

Dans certaines régions, il arrive que les caisses soient manipulées et empilées plusieurs fois lors de la distribution. Les manipulations sont fréquemment très brutales, par manque de temps aux points de transbordement et par suite de l'emploi de méthodes démodées pour la manutention de grandes quantités de caisses. Il ne faudrait jamais mettre les caisses sens dessus dessous, car cela risque de provoquer des dommages physiques au produit.

5.5 Programme de contrôle en matière d'hygiène

- 5.5.1 IL EST SOUHAITABLE QUE CHAQUE USINE DE TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES DESIGNNE, DANS SON PROPRE INTERET, UNE PERSONNE DONT LES FONCTIONS SOIENT DE PREFERENCE DISTINCTES DE CELLES DE LA PRODUCTION ET QUI SERA RESPONSABLE DE LA PROPRETE DE L'ETABLISSEMENT (FF 5.5.1/Mod)

Cet agent ou le personnel placé sous ses ordres devrait être attaché en permanence à l'entreprise ou employé par elle et devrait avoir une parfaite connaissance de l'utilisation du matériel spécialisé pour le nettoyage, des méthodes de démontage du matériel pour le nettoyage et devrait être capable de se rendre compte de l'importance que revêt la contamination et des risques qu'elle implique. Un calendrier permanent de nettoyage et de désinfection devrait être élaboré pour garantir que toutes les parties de l'établissement seront convenablement nettoyées et que les zones, l'équipement et les matériaux dangereux seront nettoyés et/ou désinfectés chaque jour et plus souvent s'il y a lieu.

5.6 Contrôle en laboratoire

- 5.6.1 OUTRE LES CONTROLES EFFECTUES PAR L'AUTORITE COMPETENTE, IL EST SOUHAITABLE QUE CHAQUE USINE DE TRANSFORMATION DES CEPHALOPODES PUISSE, DANS SON PROPRE INTERET, PROCEDER AU CONTROLE EN LABORATOIRE DE LA QUALITE DES PRODUITS TRANSFORMES (FF 5.6.1/Mod)

L'ampleur et la nature du contrôle varient suivant le produit alimentaire et selon les impératifs de la gestion. Ce contrôle devrait aboutir à éliminer tous les aliments impropres à la consommation humaine.

Pour faciliter l'interprétation des résultats, les analyses devraient être effectuées selon des méthodes normalisées agréées.

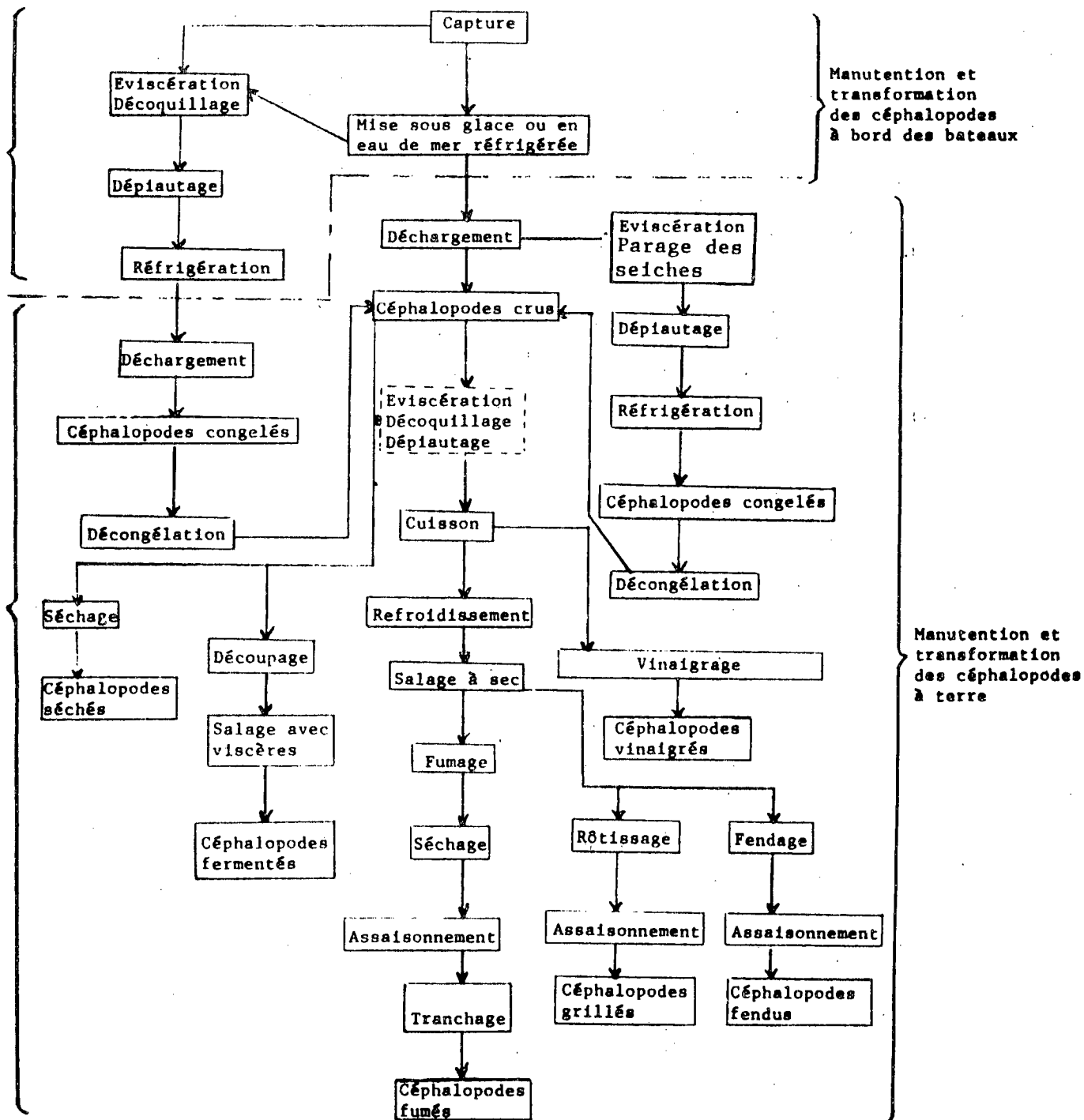
6. SECTION V - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES PRODUITS FINIS (Crb 6/Mod)

- 6.1 Il conviendrait d'utiliser des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées afin de satisfaire aux spécifications ci-après:

- A. Les céphalopodes et produits dérivés devraient être exempts de substances indésirables et de parasites dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication.
- B. Les céphalopodes et produits dérivés devraient être exempts de microorganismes en quantités nocives pour l'homme ainsi que de parasites nuisibles à l'homme et ne devraient contenir aucune substance toxique provenant de microorganismes à une concentration susceptible de présenter un risque pour la santé.
- C. Les céphalopodes et produits dérivés ne devraient pas contenir de contaminants chimiques en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.
- D. Les céphalopodes et produits dérivés devraient satisfaire à toutes les spécifications établies par la Commission du Codex Alimentarius au sujet des résidus de pesticides et des additifs alimentaires énumérés dans les listes de résidus et d'additifs autorisés ou dans les normes Codex de produits ou encore être conformes aux prescriptions en matière de résidus de pesticides ou d'additifs alimentaires du pays dans lequel les céphalopodes seront vendus.

APPENDICE I

Séquence des opérations de manutention et de transformation des céphalopodes





APPENDICE II

Références des codes et normes connexes

Code d'usages international recommandé pour le poisson frais	<u>CAC/RCP 9-1976</u>
Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve	<u>CAC/RCP 10-1976</u>
Code d'usages pour les crevettes	<u>CX/FFP 77/7</u> (FAO Fish.Circ. N° C322 Rev.1)
Code d'usages pour les langoustes et espèces apparentées	<u>CX/FFP 76/16</u> (FAO Fish.Circ. N° 330)
Code d'usages pour le poisson fumé	<u>CX/FFP 77/6</u> (FAO Fish.Circ. N° C321 Rev. 1)
Code d'usages pour les crabes	FAO Fish. Circ. (349): 49 pages, 1977
Normes internationales pour l'eau de boisson	(OMS) 3ème édition, 1971
Code d'usages pour le poisson congelé	<u>CX/FFP 77/16</u> (FAO Fish. Circ. N° C145 Rev. 1)

ALINORM 89/18  
ANNEXE VI

AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES  
(Etape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les filets surgelés des espèces indiquées ci-dessous et destinés à la consommation directe sans transformation ultérieure. Elle ne s'applique pas aux produits destinés à une transformation ultérieure ou à d'autres utilisations industrielles.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les filets surgelés sont préparés à partir de poissons des espèces suivantes:

- a) Espèces de la famille des Gadidae
- b) Espèces de la famille des Merluccidae
- c) Espèces de la famille des Scorpanidae
- d) Espèces de la famille des Pleuronectiformes (Heterosomata)

2.1.2 Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse par découpage parallèle à l'arête dorsale et des portions de tels filets découpés de façon à faciliter l'emballage.

2.2 Définition de la transformation

Après toute préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et doit être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu dans des conditions aptes à conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente finale inclusivement.

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

2.3 Présentation

- a) Avec peau, non écaillés, arêtes intramusculaires présentes.
- b) Avec peau, écaillés, arêtes intramusculaires présentes ou éliminées.
- c) Avec peau, uniquement sur le côté clair, écaillés (applicable aux poissons plats seulement).
- d) Sans peau, arêtes intramusculaires présentes ou éliminées.
- e) Autres modes de présentation: tout autre mode de présentation du produit est autorisé sous réserve:
  - i) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation prévus dans la norme;
  - ii) qu'il soit conforme aux autres dispositions de la norme;
  - iii) qu'il soit convenablement décrit afin de ne pas créer de confusion ni d'induire le consommateur en erreur.

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

#### 3.1 Matières premières

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

#### 3.2 Ingrédients facultatifs

Du sel de cuisine peut être ajouté sous réserve que la teneur en chlorure de sodium total ne dépasse pas 1% m/m.

#### 3.3 Produit fini

3.3.1 Le produit ne doit pas présenter plus de défauts que ce qui est autorisé à l'Appendice B.

3.3.2 La décongélation, la cuisson, la cuisson au four, l'ébullition ou la cuisson à vapeur pour déceler les défauts éventuels, seront effectuées conformément aux dispositions de l'Appendice A.

3.3.3 Givrage. Les filets de poisson surgelés peuvent être givrés soit individuellement, soit en blocs. Lorsqu'ils sont givrés, la pellicule formée par la glace doit recouvrir les filets afin de les protéger contre la déshydratation et l'oxydation. L'eau utilisée lors du givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures aux "Directives pour la qualité de l'eau de boisson" de l'Organisation mondiale de la santé.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Concentration maximale dans le produit fini

#### Additif

#### Humidité/Agents de rétention de l'eau

- Monophosphate monosodique ou monopotassique (ortophosphate de sodium ou de potassium)	)	
- Diphosphate tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de sodium ou de potassium)	)	5 g/kg, exprimés en
- Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de sodium, de potassium ou de calcium)	)	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , seuls ou en
- Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de sodium)	)	combinaison

### 5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matière inadmissible.

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

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

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

- i) des sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2);
- ii) du Code d'usages international recommandé pour le poisson congelé (CAC/RCP 16-1978).

## 6. ETIQUETAGE

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) <sup>1/</sup>, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Le nom des produits préparés à partir des espèces de poissons énumérées à l'alinéa 2.1.1, doit être le suivant, selon ce qui est applicable:

- a) Espèces des genres Merluccius et Urophycis: "filets de merlu", accompagné ou non d'un qualificatif; dans certains pays, d'autres appellations autorisées par les règlements ou consacrées par l'usage peuvent être employées, à condition qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur.
- b) Gadus morrhua (G. callarias), Gadus ogae, Gadus macrocephalus: "filets de morue".
- c) Melanogrammus aeglefinus: "filets d'aiglefin".
- d) Pollachius virens: "filets de lieu noir".
- e) Theragra chalcogramma: "filets de lieu noir de l'Alaska".
- f) Rascasse du Nord: "filets de rascasse du Nord". Les termes "filets de sébaste" ou "filets de perche de mer" sont autorisés dans les pays où ils sont d'usage courant.
- g) Poissons plats et autres poissons visés par la norme mais non expressément mentionnés plus haut.

Le nom de l'aliment, tel qu'il figure sur l'étiquette, doit être conforme aux règlements, coutumes ou usages du pays où le produit sera distribué.

6.1.2 Les paquets de filets découpés dans des blocs et qui peuvent contenir un nombre de petits morceaux supérieurs à celui qui est autorisé à l'Appendice B, peuvent être désignés par le terme "filets de ...", sous réserve que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où le produit doit être vendu et à condition que le produit soit indiqué de façon que le consommateur ne soit pas trompé.

6.1.3 L'étiquette peut également comprendre une mention relative à la présentation, conformément aux sections 2.3 a) à d), selon le cas. Cette mention est obligatoire si son omission risque d'induire le consommateur en erreur.

6.1.4 Dans le cas de produits préparés conformément à la disposition 2.3 e), l'étiquette doit porter, à proximité immédiate du nom du produit, plusieurs mots ou groupes de mots permettant de ne pas induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

6.1.5 En outre, le terme "surgelé" doit figurer sur l'étiquette; toutefois le mot "frozen" <sup>1/</sup> peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour décrire ce type de produit traité conformément aux indications de la section 2.2 de la présente norme.

<sup>1/</sup> Ci-après dénommée "Norme générale.

<sup>2/</sup> "Frozen" (congelé): dans certains pays anglo-saxons, ce terme est employé indifféremment à la place de "quick-frozen" (surgelé).

6.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients, conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

6.3 Contenu net

6.3.1 Le contenu net doit être déclaré conformément à la section 4.3 de la Norme générale.

6.3.2 Lorsque le produit est givré, le contenu net déclaré du produit ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

6.5 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

6.6 Identification des lots

L'identification des lots doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

6.7 Instructions d'entreposage

L'étiquette doit contenir des renseignements sur les bonnes conditions d'entreposage.

- |      |   |                                 |
|------|---|---------------------------------|
| 6.8  | <u>Mode d'emploi</u>                          | ) Voir par. 40 et 45 du présent |
| 6.9  | <u>Aliments irradiés</u>                      | ) rapport (ALINORM 89/18)       |
| 6.10 | <u>Etiquetage quantitatif des ingrédients</u> | )                               |
| 6.11 | <u>Exemptions</u>                             | )                               |

6.12 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, tels qu'ils sont définis par la Commission du Codex Alimentarius (Voir page 110 du Manuel de Procédure, 6ème édition).

Les renseignements concernant les sections 6.1 à 6.7 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer, lesquels devront figurer sur le récipient.

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

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) CAC/RM 42-1971.

## 7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique du produit doivent être évalués par des personnes expérimentées.

## 7.3 Détermination du contenu net

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

### 7.3.2 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

Ouvrir l'emballage dès que le produit a quitté le lieu d'entreposage frigorifique et placer le contenu sous un jet modéré d'eau froide. Agiter avec soin pour éviter que le produit ne se brise. Laisser couler l'eau jusqu'à ce que tout le givre perceptible à l'œil nu ou au toucher ait disparu. Éliminer l'eau qui adhère encore au produit avec une serviette en papier et peser le produit dans un récipient taré.

Note: L'entreposage peut causer une baisse du poids net ou y contribuer (que le produit ait été ou non couvert de givre).

## 7.4 Méthode de détection des parasites par mirage

On détecte les parasites en plaçant un échantillon sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur, présentant une translucidité de 45%, et en l'éclairant au moyen d'une source lumineuse de 1 500 lux, placée à 30 cm au-dessus de la feuille.

L'infestation parasitaire peut être ainsi décelée par mirage, par examen visuel.

## 7.5 Détermination du chlorure de sodium

Conformément à la Méthode générale Codex pour la détermination des chlorures dans les aliments (ALINORM 76/23, Annexe IV).

## 8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout échantillon qui n'est pas conforme aux spécifications de la section 3.3 doit être considéré comme "défectueux".

## 9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux spécifications de la présente norme pour le produit fini et le poids si:

- i) Le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969); et
- ii) Le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve qu'aucun récipient n'ait un contenu nettement inférieur à ce poids.

## APPENDICE "A"

### Décongélation (CAC/RM 40-1971)

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenue à 20°C (68°F) environ. Pour déterminer si ce produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture du poisson. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de partie dure ou de cristaux de glace.

### Méthodes de cuisson

Les méthodes ci-après visent à porter la température interne du produit à > 70°C (> 160°F). Le temps de cuisson varie selon la dimension du produit et le matériel utilisé. Si l'on veut déterminer le temps de cuisson, faire cuire un échantillon supplémentaire en utilisant un dispositif de mesure thermique pour déterminer la température interne.

#### Cuisson au four

Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule à gâteau plat. Introduire dans un four préalablement chauffé à 204°C (400°F), jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne > 70°C (> 160°F).

#### Cuisson à la vapeur

Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique posée au-dessus d'eau en ébullition dans un récipient fermé. Chauffer jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne > 70°C (> 160°F).

#### Ebullition dans un sac

Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Fermer hermétiquement le sac. Immerger le sac et son contenu dans de l'eau bouillante et chauffer jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne > 70°C (> 160°F).

**APPENDICE "B"**

Note: Le nombre total des points de pénalisation doit être calculé sur la base de 1 kg et enregistré à l'entier le plus approchant.

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
<b>A. ETAT CONGELE</b>		
<b>1. Déshydratation (brûlure due au froid)</b>		
(i) <u>Déshydratation intense</u> - Déperdition d'eau excessive à la surface de l'échantillon qui se voit clairement à la surface du produit, pénètre la surface et ne peut pas être facilement éliminée par grattage.	Plus de 10% de la superficie totale ou: a) unités $\leq$ 200 g: $\geq$ 25 cm <sup>2</sup> b) unités de 201 à 500 g: $\geq$ 50 cm <sup>2</sup> c) unités de 501 à 5 000 g: $\geq$ 150 cm <sup>2</sup>  d) unités de 5 001 à 8 000 g: $\geq$ 300 cm <sup>2</sup> e) unités $>$ 8 000 g: $\geq$ 500 cm <sup>2</sup>  De 1% à 10% inclusivement de la superficie totale ou: a) unités $\leq$ 200 g: 2,5-25 cm <sup>2</sup> b) unités de 201 à 500 g: 5,0-50 cm <sup>2</sup> c) unités de 501 à 5000 g: 15,0-150 cm <sup>2</sup> d) unités de 5001 à 8000 g: 30,0-300 cm <sup>2</sup> e) unités $>$ 8000 g: $\geq$ 500 cm <sup>2</sup>	Défectueuse
ii) <u>Déshydratation modérée</u> Déperdition d'eau à la surface du bloc qui masque la couleur mais ne pénètre pas la surface et peut être facilement éliminée par grattage	Plus de 10% de la superficie totale ou: a) unités $\leq$ 200 g: $\geq$ 25 cm <sup>2</sup> b) unités de 201 à 500 g: $\geq$ 50 cm <sup>2</sup> c) unités de 501 à 5000 g: $\geq$ 150 cm <sup>2</sup> d) unités de 5001 à 8000 g: $\geq$ 300 cm <sup>2</sup> e) unités $>$ 8000 g: $\geq$ 500 cm <sup>2</sup>	
<b>2. Filets écorchés et déchirés</b>	Chaque cas	1
Tranches longitudinales notablement et excessivement irrégulières		
<b>B. ETAT DECONGELE</b>		
<b>3. Petits morceaux</b>		
Morceau de filet pesant moins de 25 g	Lorsque l'unité-échantillon provient d'un paquet d'un kg ou plus, chaque cas de plus d'un morceau	4



DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
(non applicable aux filets coupés dans des blocs)	Lorsque l'unité-échantillon provient d'un paquet pesant moins d'un kg, par paquet, chaque cas de plus d'un morceau par paquet	4
4. <u>Peau et membrane noire</u>  Ne concerne pas la membrane sous-cutanée. Dans le cas du poisson plat la membrane blanche n'est pas considérée comme un défaut. 1/  <u>Membrane noire ou paroi abdominale</u>  Ne comprend pas la membrane blanche.	a) <u>Filets sans peau</u>  i) Chaque cas de plus de 3 cm <sup>2</sup> et jusqu'à 10 cm <sup>2</sup> inclusivement  ii) Plus de 10 cm <sup>2</sup> chaque superficie additionnelle de 5 cm <sup>2</sup> ou plus petite  b) <u>Filets avec peau</u>  i) Tout fragment de peau allant de 3 cm <sup>2</sup> à 10 cm <sup>2</sup> inclusivement  ii) Au-delà de 10 cm <sup>2</sup> , chaque zone additionnelle complète de 5 cm <sup>2</sup> ou partie d'une telle zone	4  2  4  2
5. <u>Ecailles</u>  - attachées à la peau  - écailles libres et facilement repérables	a) <u>Filets avec peau - écaillés</u>  i) Toute zone couverte d'écailles de plus de 3 cm <sup>2</sup> et jusqu'à 10 cm <sup>2</sup> inclusivement  ii) Chaque zone additionnelle complète de 5 cm <sup>2</sup> ou partie d'une telle zone  b) <u>Filets sans peau</u>  i) 5 à 10 premières écailles (dans le cas du filet de merlu 10 à 20 écailles)  ii) Au-delà de 10 écailles détachées (20 pour le merlu) chaque unité complète additionnelle de 5 écailles détachées (10 pour le merlu)	2*  2*  2  2
6. <u>Défauts de coloration</u> <u>Caillots de sang (taches)</u> Tout grumeau ou masse de sang	a) Chaque zone > 5 mm de diamètre	2

1/ Dans les poissons plats sans peau, les petits morceaux de peau blanche ne sont pas considérés comme des défauts à la condition que la peau n'excède pas 10% de la surface des filets dans l'unité d'échantillonnage.

\* Pour les filets de rascasse du Nord uniquement: 1 point de pénalisation.

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
<u>Meurtrissures</u>	b) i) Chaque zone compacte décolorée ou meurtrie dépassant 3 cm <sup>2</sup> et jusqu'à 5 cm <sup>2</sup> inclusivement	2
Sang diffus causant des zones manifestement décolorées de couleur rougeâtre, brunâtre ou grisâtre		
<u>Décoloration</u>	ii) Chaque zone additionnelle de 5 cm <sup>2</sup> ou partie d'une telle zone	2
Défauts de décoloration importants causés par des dépôts de mélanine, des taches de bile, des taches de foie, etc.		
<b>7. <u>Nageoires ou fragments de nageoires</u></b>		
Rayons extérieurs ou intérieurs de nageoires, réunis en amas de deux ou plus par une membrane	Chaque fois qu'un rayon de la nageoire dépasse 40 mm	Défectueuse
	Chaque cas distinct jusqu'à 3 cm <sup>2</sup> inclusivement	4
	Chaque zone additionnelle de 3 cm <sup>2</sup> ou partie d'une telle zone dans un même amas	2
<b>8. <u>Arêtes</u> <u>Défauts "arête"</u></b>		
Le défaut "arête" est constitué par une arête ou une partie d'arête d'une longueur $\geq 10$ mm ou d'un diamètre $\geq 1$ mm; une arête d'une longueur $\leq 5$ mm n'est pas considérée comme un défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. Le pied de l'arête (extrémité où celle-ci est attachée à une vertèbre) n'est pas pris en considération si son épaisseur est $\leq 2$ mm ou s'il peut être facilement enlevé avec l'ongle.	a) Filet sans arête intramusculaire	
	i) Chaque défaut arête	2
	ii) Chaque défaut "arête" grave	Défectueuse
	b) Filet avec arête intramusculaire	
	i) Chaque défaut "arête" à l'exclusion des arêtes intramusculaires	2
	ii) Tout défaut "arêtes" grave à l'exception des arêtes intramusculaires	8
<u>Défaut "arête" grave</u>		
Toute arête dont le profil maximum ne peut pas s'insérer dans un rectangle tracé sur une superficie plane solide de 40 mm sur 10 mm.		

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
9. <u>Viscères</u> Tout fragment de viscères	Dans chaque cas	8
10. <u>Parasites</u> Parasites ou infestation parasitaire déterminé par mirage.	Tout parasite enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou tout parasite non enkysté de plus de 10 mm de long	4
Toute infestation parasitaire est décelable par sa couleur, son effet émoullient sur la chair du poisson ou par d'autres signes physiques.	Tout parasite enkysté de moins de 3 mm de diamètre ou tout parasite non enkysté de moins de 10 mm de long	2
	Tout filet présentant une infection parasitaire importante	8
11. <u>Matières étrangères</u>		
i) Toute matière ne provenant pas du poisson ou n'étant pas autorisée par la norme, sauf le matériau d'emballage.	Chaque cas	Défectueuse
ii) Matériau d'emballage	Chaque cas	2
12. <u>Odeur</u> (état décongelé)		
Odeur déplaisante	Toute odeur qui est franchement déplaisante	Défectueuse
13. <u>Texture</u> (état décongelé)		
Toute texture qui diffère nettement des caractéristiques de l'espèce	Toute texture qui diffère nettement des caractéristiques de l'espèce	Défectueuse
C. <u>ETAT CUIT</u> (Echantillon supplémentaire de 200 grammes)		
14. <u>Odeur et saveur</u>		
Odeur ou saveur déplaisante	Toute odeur ou saveur qui, après la cuisson, est franchement déplaisante	Défectueuse

DEFINITION DES DEFAUTS	DESCRIPTION DES DEFAUTS	POINTS DE PENALISATION
15. <u>Texture</u>		
Toute texture qui diffère nettement des caractéristiques de l'espèce	Franchement déplaisante; par exemple, la chair est nettement spongieuse, caoutchouteuse, molle, gélatineuse, coriace ou granuleuse	Défectueuse
Une unité d'échantillonnage est jugée défectueuse si le nombre total des points de pénalisation dépasse:		20 pour la morue, l'églefin et le merlu et 32 pour la rascasse du Nord et le poisson plat.

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT (REDACTIONNEL) AU CODE D'USAGES INTERNATIONAL  
RECOMMANDE POUR LE POISSON SALE (CAC/RCP 26-1979)

Le Comité a décidé d'amender, comme indiqué ci-dessous, l'alinéa 5.4.2 du Code d'usages pour le poisson salé et de supprimer l'Annexe A au Projet de norme pour le poisson salé séché (Klippfish) de la famille des Gadidés (Annexe VI):

5.4.2 Prescriptions relatives au sel

5.4.2.1 LE SEL EMPLOYE POUR SALER LE POISSON DEVRAIT ETRE DE QUALITE ALIMENTAIRE ET SA COMPOSITION DEVRAIT CONVENIR AU PRODUIT

La composition du sel diffère suivant son origine. Le sel est en général du chlorure de sodium presque pur, mais le sel d'origine marine contient plusieurs autres sels: sulfates ou chlorures de calcium ou de magnésium, etc., sous forme d'impuretés.

Il faut employer pour le salage à sec du poisson gras un sel relativement pur; pour la préparation de certains produits, la présence de petites quantités de sel de calcium améliore quelque peu la présentation du produit. La présence d'une quantité trop forte de calcium est susceptible de réduire le taux de pénétration de sel, à tel point qu'elle peut entraîner l'altération du poisson. On a déterminé que dans certains cas, comme celui d'un poisson maigre, par exemple des teneurs en sels de calcium de l'ordre de 0,15 à 0,35% peuvent convenir.

Les teneurs trop élevées en sels de magnésium produisent un goût amer désagréable et peuvent entraîner l'altération en cours de salage. On a recommandé des concentrations ne dépassant pas 0,15%.

Pour certains produits, ces impuretés en concentrations différentes peuvent convenir; il faut expérimenter pour déterminer les teneurs acceptables.

Lorsqu'on ne dispose que de sel impur, la plupart des impuretés de calcium et de magnésium peuvent être éliminés par lixiviation; on peut employer à cet effet de l'eau de pluie ou de l'eau de lavage. Cette méthode permet d'éliminer les sels de calcium et de magnésium qui sont plus solubles que le chlorure de sodium.

ALINORM 89/18  
ANNEXE VIII

AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS A LA NORME CODEX POUR  
LES CREVETTES EN CONSERVE (CODEX STAN 37-1981)  
(Etape 3 de la Procédure)

2.2.3 Calibres

2.2.3.1 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:

DESIGNATION	NOMBRE PAR ONCE	NOMBRE PAR BOITE DE 4,25 ONCES	NOMBRE PAR 100 g
Jumbo	moins de 4,70	moins de 20	moins de 16,58
Grosses	de 4,70 à 7,05	de 20 à 30	de 16,58 à 24,86
Moyennes	plus de 7,05 mais moins de 12,95	plus de 30 mais moins de 55	plus de 24,86 mais moins de 45,67
Petites	plus de 12,95 mais moins de 21,20	plus de 55 mais moins de 90	plus de 45,67 mais moins de 74,77
Petites cocktail ou très petites	plus de 21,20 mais moins de 28,20	plus de 90 mais moins de 140	plus de 74,77 mais moins de 99,46
Minuscules	plus de 28,20 mais moins de 51,57	plus de 140 mais moins de 220	plus de 99,46 mais moins de 181,89
Minuscules/ brisures	plus de 51,57 mais en majorité (- - - - - quatre	plus de 220 mais en majorité segments ou plus - - - -	plus de 181,89 mais en majorité - - - - -)

3.3.6 Tolérances

3.3.6.1 Les tolérances suivantes sont prévues pour les crevettes incorrectement parées et deveinées, selon la désignation de calibre indiquée à l'alinéa 2.2.3.1:

<u>Désignation</u>	<u>% M/M</u>
Jumbo Grosses	5
Moyennes Petites Petites cocktail ou très petites Minuscules	10
Minuscules/brisures Brisures	15

7.2.3 Calibre

Cette disposition devrait être modifiée comme suit:

"si le calibre est indiqué sur l'étiquette des conserves de crevettes, la désignation et le calibre correspondant doivent correspondre aux dispositions de l'alinéa 2.2.3.1."

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CALMARS SURGELES  
(Etape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux calmars surgelés appartenant aux espèces définies ci-dessous et offerts à la consommation directe sans autre transformation, ainsi qu'aux produits destinés à subir une transformation ultérieure ou devant servir à d'autres utilisations industrielles.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les calmars et produits de calmars surgelés proviennent des espèces d'encornets appartenant aux familles suivantes: a) Loliginidae, b) Ommastrephidae.

2.2 Définition de la transformation

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

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

2.2.3 Les calmars doivent être surgelés individuellement ou en masse.

2.3 Présentation

Les calmars et produits de calmars doivent être présentés comme suit:

- 2.3.1 Calmars entiers, non éviscérés, avec ou sans la poche à encre;
- 2.3.2 Calmars entiers, éviscérés, fendus ou non;
- 2.3.3 Calmars entiers, nettoyés et éviscérés, mais dont la peau, les yeux, le bec et les viscères ont été enlevés;
- 2.3.4 Tête/Tentacules, avec ou sans peau;
- 2.3.5 Tubes avec nageoires, avec ou sans peau;
- 2.3.6 Tubes sans nageoires, avec ou sans peau;
- 2.3.7 Tubes fendus avec nageoires, avec ou sans peau;
- 2.3.8 Tubes fendus sans nageoires, avec ou sans peau;
- 2.3.9 Rondelles - tubes sans peau et sans nageoires découpés transversalement;
- 2.3.10 Lanières - tubes sans peau fendus, découpés en bandes de largeur uniforme.
- 2.3.11 Les parties de calmars (tubes, têtes, nageoires et tentacules) peuvent être conditionnées séparément ou en combinaison dans le même récipient. Si deux ou plusieurs parties sont conditionnées dans le même récipient, elles doivent être présentes selon leurs proportions naturelles, sauf indication contraire.
- 2.3.12 Autres présentations: tout autre mode de présentation du produit est autorisé sous réserve:

- i) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation prévus dans la norme,
- ii) qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la norme,
- iii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ni d'induire le consommateur en erreur.

## 2.4. Conditionnement

### 2.4.1 Disposition du produit

- i) de façon systématique/bien ordonnée - arrangement ou disposition selon un certain ordre ou plan,
- ii) de façon semi-ordonnée,
- iii) sans ordre.

### 2.4.2 Classification par taille

Quelque soit leur mode de présentation, les produits de calmars surgelés peuvent être calibrés ou non.

- i) Les produits de calmars calibrés peuvent être conditionnés en nombre: le nombre moyen de calmars de taille comparable par poids (ou masse) unitaire est exprimé en termes de niveau ou de nombre moyen de calmars en unités soit du système métrique, soit du système avoirdupois, soit des deux systèmes selon la réglementation du pays où le produit est vendu, et peut être ainsi déclaré sur l'étiquette.
- ii) Les produits de calmars calibrés peuvent être conditionnés en fonction de la longueur du manteau, les unités étant de longueur comparable et la taille devant être exprimée en longueur unitaire en unités soit du système métrique, soit du système avoirdupois, soit des deux systèmes selon la réglementation du pays où le produit est vendu. Les intervalles de calibre doivent être d'environ 4 cm.

### 2.4.3 Givrage

Les produits de calmars surgelés peuvent être givrés ou non, individuellement ou en masse.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 3.1 Matière première

Les calmars surgelés doivent être préparés à partir de calmars sains et d'une qualité telle qu'ils puissent être vendus frais aux fins de consommation humaine.

### 3.2 Givrage

En cas de givrage, le revêtement de glace doit recouvrir les calmars de façon à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation. L'eau utilisée pour le givrage doit être de qualité potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles qui figurent dans les "Directives concernant la qualité de l'eau de boisson" de l'Organisation mondiale de la santé.

### 3.3 Ingrédients facultatifs

L'eau utilisée pour le givrage ou la congélation peut contenir:

- du sel de qualité alimentaire,
- des sucres,
- d'autres substances -- (à préciser)



### 3.4 Produit fini

3.4.1 Le produit ne doit pas contenir plus de défauts que ne l'autorise l'Appendice A.

3.4.2 Pour la décongélation ou la cuisson visant à déterminer d'éventuels défauts, on procédera comme indiqué aux paragraphes 7.4 et 7.5.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES (A mettre au point)

### 5. HYGIENE ET MANUTENTION

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

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

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

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

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

### 6. ETIQUETAGE

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

#### 6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Le nom des produits dérivés des espèces énoncées à la section 2.1, tel qu'il figure sur l'étiquette, doit être "calmars" immédiatement suivi de l'indication de l'un des modes de présentation prévus aux alinéas 2.3.1 à 2.3.12, sous réserve que l'information donnée au consommateur ne l'induisse en erreur.

6.1.2 En outre, l'étiquette doit porter le mot "surgelé" ou "congelé" 2/ selon l'usage courant du pays où le produit est vendu, pour désigner le produit soumis au traitement défini à la section 2.2.

6.1.3 Quel que soit leur mode de présentation, les produits de calmars peuvent être surgelés individuellement, auquel cas l'étiquette peut préciser "surgelés individuellement" ou "congelés individuellement".

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ "Frozen": Dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place de "quick-frozen".

6.1.4 En sus des mentions d'étiquetage prévues à l'alinéa 6.1.1, le nom usuel ou l'appellation commerciale courante de la variété utilisée peut être indiqué pour autant que cela ne puisse induire en erreur le consommateur du pays où le produit sera distribué.

## 6.2 Classification par taille

Si les calmars et produits de calmars surgelés sont étiquetés en fonction de leur nombre, la classification doit être conforme aux dispositions de l'alinéa 2.4.2.

## 6.3 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients en conformité de la section 4.2 de la Norme générale.

## 6.4 Contenu net

6.4.1 Le contenu net doit être déclaré en conformité de la section 4.3 de la Norme générale.

6.4.2 Lorsque le produit est givré, le contenu net déclaré doit se rapporter au produit, non compris le givrage.

## 6.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés en conformité de la section 4.4 de la Norme générale.

## 6.6 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré en conformité de la section 4.5 de la Norme générale.

## 6.7 Identification des lots

Les informations permettant d'identifier les lots doivent être déclarées en conformité de la section 4.6 de la Norme générale.

## 6.8 Instructions d'entreposage 1/

## 6.9 Mode d'emploi 1/

## 6.10 Etiquetage quantitatif des ingrédients 1/

## 6.11 Exemptions 1/

## 6.12 Aliments irradiés 1/

## 6.13 Réceptacles non destinés à la vente au détail 1/

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

### 7.1 Echantillonnage

i) Emballage pour la vente au détail.

L'échantillonnage des lots aux fins d'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage des denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius FAO/OMS (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1977).

ii) Blocs (pour transformation ultérieure).

L'échantillonnage des lots aux fins d'examen du produit doit se faire en conformité du Plan d'échantillonnage pour les blocs de poisson surgelés (ALINORM 87/18, Partie II, Annexe V).

1/ Le Comité décidera s'il est nécessaire d'inclure ces dispositions (voir également par. 35 à 50 du présent rapport).

## 7.2 Examen organoleptique

L'examen organoleptique du produit doit être effectué uniquement par des personnes qualifiées et doit se faire une fois que l'échantillon a été décongelé comme indiqué à la section 7.4. Le cas échéant, l'échantillon doit être cuit avant l'examen organoleptique, selon la méthode décrite à la section 7.5.

## 7.3 Détermination du poids net

Le poids net (non compris le matériau d'emballage) de chaque échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

## 7.4 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

### Mode opératoire

- 1) Ouvrir le paquet de calmars surgelés immédiatement après l'avoir ôté de la chambre froide. Placer le contenu dans un récipient dans lequel de l'eau douce à température ambiante est introduite par le fond à un débit d'environ 25 litres par minute.
- 2) Peser un tamis propre sec à treillis métallique de mailles carrées de 2,8 mm de côté (Recommandation ISO 565) ou de 2,38 mm (tamis standard américain n° 8).
  - i) Si la quantité du contenu total du paquet est égale ou inférieure à 500 g, utiliser un tamis d'un diamètre de 20 cm.
  - ii) Si la quantité du contenu total du paquet est supérieure à 500 g, utiliser un tamis d'un diamètre de 30 cm.
- 3) Une fois que tout le givre perceptible à l'oeil ou au toucher a disparu et que les calmars se séparent facilement, vider le contenu du récipient dans le tamis préalablement taré. Incliner le tamis selon un angle d'environ 20° et laisser égoutter pendant 2 minutes.
- 4) Peser le tamis contenant les produits égouttés. Soustraire la masse du tamis, le chiffre obtenu correspond au contenu net du paquet.

## 7.5 Méthode de cuisson (à utiliser avant de procéder à l'examen, selon qu'il convient)

7.5.1 Ebullition dans un sac: Mettre un échantillon de 250 g dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Fermer hermétiquement le sac. Immerger le sac et son contenu dans de l'eau bouillante et chauffer jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C (160°F). Retirer le produit bouilli du sac, laisser égoutter et refroidir rapidement. L'Appendice B donne les temps de cuisson correspondant aux différentes tailles de calmars (selon la longueur du manteau).

## 7.6 Recherche des défauts physiques

L'échantillon doit être soumis à un examen pour la recherche des défauts physiques décrits à l'Appendice A.

## 8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui excède les tolérances pour défauts dans le produit fini prévues à l'Appendice A doit être considérée "défectueuse".

## 9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme aux spécifications de la présente norme applicables au produit fini lorsque:

- a)
  - i) le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du Plan d'échantillonnage pertinent figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969); cela dans le cas des paquets pesant jusqu'à 2,5 kg; ou
  - ii) le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du Plan d'échantillonnage pour les blocs de poisson, dans le cas des paquets pesant plus de 2,5 kg.
- b) le contenu moyen net de l'ensemble des unités examinées n'est pas inférieur au contenu déclaré.

ALINORM 89/18  
ANNEXE IX  
APPENDICE A

Définition des défauts	Description des défauts	Modes de présentation	Points de pénalisation
<b>A. <u>ETAT CONGELE</u></b>			
<b>1. <u>Déshydratation (brûlure due au froid)</u></b>			
i) Déshydratation intense - Toute déperdition excessive d'humidité à la surface de l'échantillon qui masque la couleur de l'échantillon, pénètre sous la surface et ne peut pas être éliminée facilement par grattage.	Plus de 10% de la superficie totale	Tous	3
	Portion supplémentaire couvrant de 1 à 10% de la superficie totale		3
ii) <u>Déshydratation modérée</u>	Plus de 10% de la superficie totale	Tous	2
Déperdition d'humidité à la surface de l'échantillon qui masque la couleur mais ne pénètre pas sous la surface et peut être facilement éliminée par grattage.	Cas supplémentaire: le défaut couvre de 1 à 10% de la surface	Tous	2
Note: Le nombre total de points de pénalisation est calculé sur la base de 1 kg et est arrondi au nombre entier le plus proche.			
<b>B. <u>ETAT DECONGELE</u></b>			
Dégât physique, tentacules/ nageoires brisés, déchirés, écrasés, manquants ou séparés	> 10% en poids du contenu du paquet	Tous	2
	Chaque portion supplémentaire de 5% en poids	Tous	2
<b>PEAU</b>			
i) Peau crevassée ou absente par endroits	> 25% à 50% en poids du contenu du paquet	Présentation avec peau	1
	> 50% du contenu du paquet		1
ii) Enlèvement incomplet de la peau	Présence de fragments de peau sur plus de 10% en poids du contenu du paquet	Présentation sans peau	1
	Chaque portion supplémentaire de 10% avec des fragments de peau	Présentation sans peau	1

Définition des défauts	Description des défauts	Modes de présentation	Points de pénalisation
<b>COULEUR</b>			
i) Avec peau - écart allant du rose au rouge par rapport à la couleur naturelle brun rougeâtre	> 10% en poids du contenu du paquet est de couleur rose à rouge	Présentation avec peau	4
	Chaque portion supplémentaire de 10%		4
ii) Sans peau - écart vers le rose par rapport à la couleur naturelle blanche	> 10% en poids du contenu (chair) du paquet est de couleur rosâtre	Présentation sans peau	4
	Chaque portion supplémentaire de 10%		4
iii) Taches d'encre	Apparence/présence générale de taches d'encre dans tout le contenu du paquet	Uniquement présentation avec peau	3
<b>EVISCEMERATION &amp; NETTOYAGE</b>			
Enlèvement incomplet des branchies, plumes, poches à encre, becs et viscères	Chaque présence de branchie, plume, poche à encre, becs ou viscères	Tous modes de présentation, sauf "entier non éviscéré"	3
Matières étrangères	Présence de n'importe quelle matière étrangère, algues par exemple, ou de toute autre matière non dangereuse; chaque cas	Tous	2
<b>UNIFORMITE DE TAILLE</b>			
calibrage incorrect (en fonction du nombre ou de la longueur du manteau); ou rondelles, lanières ou tubes mal découpés	i) produits calibrés: > 10% en poids appartiennent au calibre immédiatement supérieur ou inférieur	Produits calibrés	1
	ii) 10% en poids de tubes, rondelles ou lanières irréguliers incompatibles avec le contenu attendu du paquet	Produits calibrés	1
	Chaque portion supplémentaire de 10%	Produits calibrés	1
Disposition et proportions dans le paquet	i) disposition qui s'écarte notablement du type de conditionnement déclaré	Si le type de disposition est déclaré	1

Définition des défauts	Description des défauts	Modes de présentation	Points de pénalisation
Disposition et proportions dans le paquet (suite)	ii) paquets de parties de calmars qui s'écartent notablement des proportions naturelles	Alinéa 2.3.11	1
ODEUR OU TEXTURE	i) texture non raisonnablement ferme, molle ou spongieuse  ii) légère odeur de poisson, déplaisante, aigre, éventée ou nauséabonde		
	> 0,5% en poids du contenu du paquet	Tous	4
	iii) > 1% en poids du contenu du paquet	Tous	Unité défectueuse
<b>C. ETAT CUIT</b>	<b>ACCEPTABLE</b>	<b>INACCEPTABLE</b>	
ODEUR	Forte odeur de caoutchouc et de chou cuit. Légèrement éventée. Légère odeur de moisi.	Déplaisante. Légèrement ammoniacale. Eventée, moisie, aigre.	
APPARENCE	Légèrement brillante. Jaune à brun clair. Légèrement écailleuse, crayeuse, grumeleuse (à l'intérieur)	Brun clair à brun foncé. Meurtrie et modérément écailleuse à l'extérieur. Crayeuse et grumeleuse à l'intérieur. Non brillante.	
TEXTURE	Collante et gluante (à l'extérieur). Crayeuse et friable à l'intérieur	Légèrement spongieuse (à l'extérieur). Légèrement abîmée et balafmée, moisie à l'intérieur et visqueuse.	
SAVEUR	Saveur de chou. Léger arrière-goût	Légèrement amère, rappelle le goût du fromage. Arrière-goût.	
	Produit inacceptable en ce qui concerne l'odeur, l'apparence, la texture et/ou la saveur	Tous modes de présentation	Unité défectueuse

Une unité-échantillon est jugée défectueuse si le nombre total des points de pénalisation dépasse 15.

ALINORM 89/18  
ANNEXE IX  
APPENDICE B

TEMPS DE CUISSON DES CALMARS SURGELES  
DEVANT FAIRE L'OBJET D'UN EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Les calmars décongelés de différentes tailles devraient être cuits selon la méthode prévue à l'alinéa 7.5.1 pendant les durées ci-après:

<u>Taille</u>	<u>Durée</u>
Moins de 10 cm	2 minutes
11-20 cm	2-3 minutes
21-25 cm	4-5 minutes
26-30 cm	5-6 minutes
Plus de 30 cm	6-7 minutes

---



AVANT-PROJET REVISE DE NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SECHES  
(A l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux ailerons de requin séchés, tels que définis ci-après, offerts à la consommation humaine et pouvant faire l'objet d'un traitement ultérieur.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les ailerons séchés sont les nageoires dorsales et pectorales ainsi que le lobe inférieur de la nageoire caudale prélevés par tranchages spécifiques sur des requins ayant la taille requise. Les ailerons doivent être soigneusement débarrassés des fragments de chair pour éviter toute contamination.

2.1.2 Les espèces de requin utilisées pour l'élaboration du produit sont celles qui ont une teneur élevée ou moyenne en fibres et dont la liste figure ci-après:

Alopias Sp.  
Carcharhinus longimanus  
Carcharhinus falciformis  
Carcharhinus obscurus  
Carcharhinus altimus  
Carcharhinus limbatus  
Carcharhinus leucas  
Carcharhinus plumbeus  
Galeocerdo cuvieri  
Hexanchus griseus  
Hypoprion signatus  
Isurus oxyrinchus  
Mustelus canis  
Prionace glauca  
Sphyrna lowini  
Squalus cubensis  
Heterodontus ahillipi  
Sahyros makarran  
Sphyrna tiburotiburo  
Scuatica Sp.  
Ciuglymostoma cerratum

2.2 Définition du traitement

2.2.1 Les nageoires dorsales et pectorales doivent être coupées en forme de demi-lune; le lobe inférieur de la nageoire caudale est tranché de manière rectiligne afin qu'il soit exempt de chair résiduelle (Voir Appendice A).

2.2.2 Le séchage peut se faire selon les deux méthodes ci-après:

- Naturelle: par exposition au soleil pendant plusieurs jours
- Artificielle: par un courant d'air chaud dans un séchoir mécanique.

2.3 Présentation

Les ailerons séchés peuvent être présentés:

- avec peau
- sans peau.

## 2.4 Classification

Les ailerons de requin séchés sont classés selon leur teneur en fibres cartilagineuses et en gélatine, qui dépend de l'espèce de requin, du type et de la taille de l'aileron.

La taille de l'aileron se mesure du milieu du côté tranché à l'extrémité de l'aileron. (Voir description à l'Appendice A).

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 3.1 Matière première

Les ailerons de requin séchés doivent être préparés à partir de requins sains et comestibles.

### 3.2 Produit fini

Les ailerons séchés doivent avoir la couleur et l'odeur caractéristiques de leur espèce et être exempts de toute odeur étrangère. Leur texture doit être ferme et les ailerons doivent être propres et débarrassés de chair résiduelle. Le produit ne doit présenter aucune irrégularité de tranchage, trace de brûlure ou de meurtrissure, et être exempt d'insectes, d'acariens, de vers et de champignons.

3.3 Teneur en eau (pourcentage): Elle doit être compatible avec la conservation.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES (A mettre au point)

## 5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2).

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

5.3 Lorsqu'il est examiné conformément à des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées, le produit:

- a) ne doit contenir aucun microorganisme en quantités pouvant présenter un danger pour la santé;
- b) ne doit pas contenir de parasites pouvant présenter un danger pour la santé;
- c) ne doit pas contenir de substances provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé.

## 6. CONDITIONNEMENT

Les récipients destinés à contenir des ailerons de requin doivent être propres et secs, et en mesure de protéger les qualités sensorielles et autres du produit pendant l'entreposage et le transport. Il ne doivent donner au produit aucune odeur, couleur ou autre caractéristique étrangère.

## 7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)<sup>1/</sup>, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

---

<sup>1/</sup> Ci-après dénommée "Norme générale".

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être "Ailerons de requin séché" ou toute autre appellation appropriée conformément à la loi et aux usages du pays dans lequel le produit est distribué.

7.1.2 En outre, on indiquera sur l'étiquette, à côté du nom du produit:

- a) le mode de présentation;
- b) la classe correspondant à l'espèce de requin, au type et à la taille des ailerons.

7.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids conformément à la Section 4.3 de la Norme générale.

7.3 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la Section 4.4 de la Norme générale.

7.4 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la Section 4.5 de la Norme générale.

7.5 Identification du lot

L'identification du lot doit être déclarée conformément à la Section 4.6 de la Norme générale.

7.6 Date et instructions d'entreposage 1/

7.7 Mode d'emploi 1/

7.8 Aliments irradiés 1/

7.9 Exemptions 1/

7.10 Récipients non destinés à la vente au détail 1/

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

Les méthodes d'analyse, d'échantillonnage et d'examen mentionnées ci-après sont conformes aux méthodes internationales d'arbitrage.

8.1. Echantillonnage

8.1.1 Echantillonnage pour les défauts d'apparence et sensoriels

L'échantillonnage des lots doit être effectué conformément aux dispositions des plans du Codex Alimentarius pour l'échantillonnage des denrées alimentaires préemballées (NOA-6,5) (CAC/RM 42-1969).

---

1/ Le Comité devra décider s'il est nécessaire d'inclure ces dispositions (Voir également par. 35 à 50 du présent rapport).

8.1.2 Echantillonnage pour le contenu net

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux méthodes d'analyse du Codex pour la détermination du poids net (CAC/RM 29-1970).

8.2 Examen des défauts d'apparence et évaluation sensorielle

L'évaluation sensorielle et physique du produit doit être effectuée exclusivement par des personnes qualifiées.

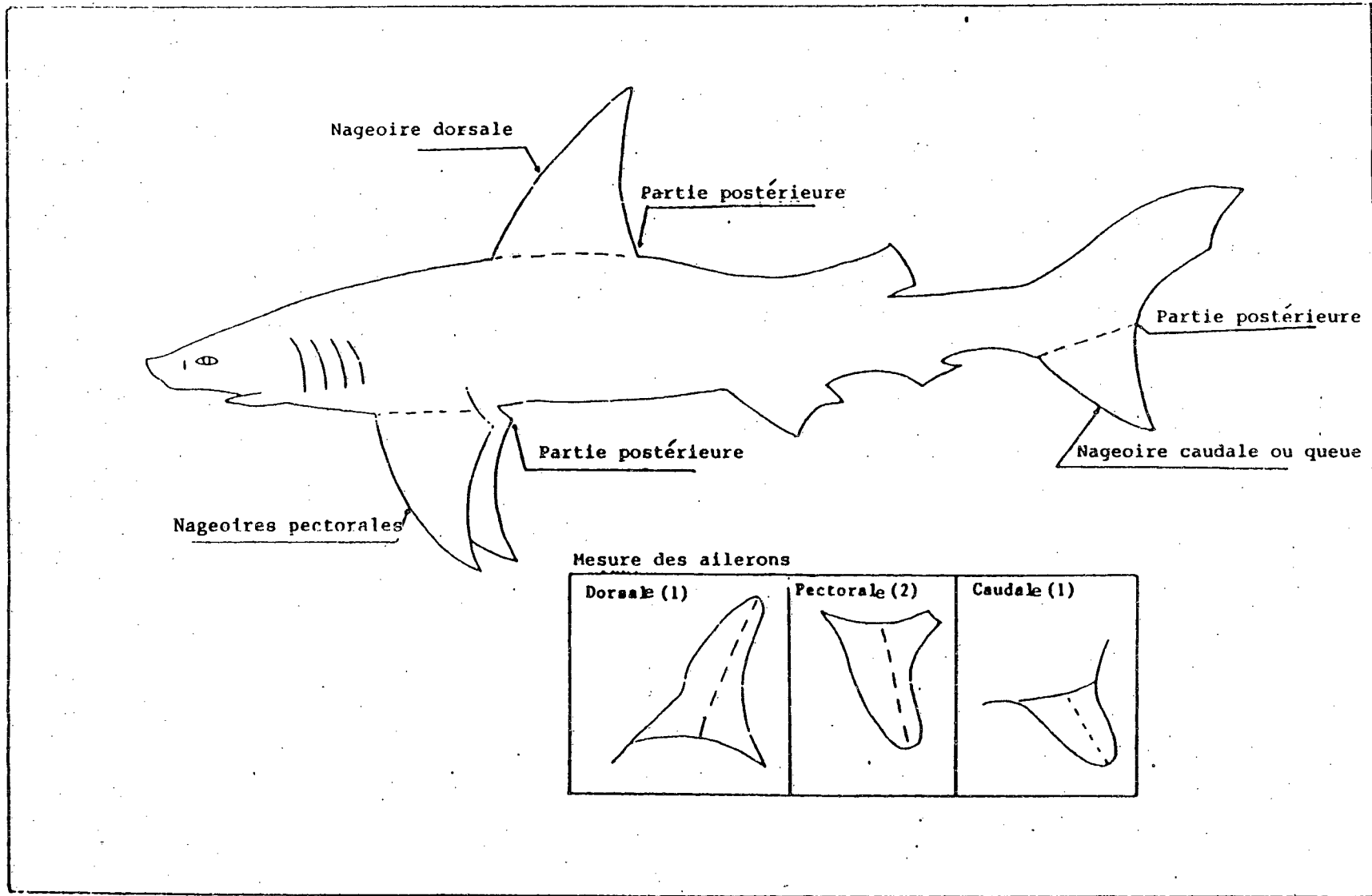
9. DEFINITION D'UNITE DEFECTUEUSE

Toutes les unités d'échantillonnage du produit qui ne répondent pas aux dispositions de la section 3 doivent être considérées comme défectueuses (voir Appendice B).

10. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications applicables au produit fini et au contenu net de la présente norme si:

- a) le nombre total d'unités défectueuses, conformément à la section 8 de la présente norme, n'excède pas les critères d'acceptation (c) indiqués dans le plan d'échantillonnage approprié applicable aux denrées alimentaires préemballées;
- b) le contenu net moyen de tous les récipients, déterminé par les plans d'échantillonnage applicables pour le contenu net, n'est pas inférieur au contenu net déclaré.



Définition des défauts

- a) Flétrissures dues à la décomposition
  - ce défaut résulte d'une mauvaise manutention et d'un tranchage tardif.
- b) Coupures irrégulières
  - ce défaut est provoqué par du personnel inexpérimenté ou peu attentif lorsque l'on coupe les ailerons du corps du requin; de la chair reste attachée aux ailerons ou le tranchage n'est pas précis.
- c) Chair résiduelle
  - présence de chair adhérent aux ailerons
- d) Brûlures
  - Il s'agit de marques profondes, dures, causées par une longue exposition au soleil du requin ou de sa peau, par le séchage mécanique ou par le fait que le requin est resté trop longtemps dans l'eau après sa mort.

PROJET DE DIRECTIVES POUR LA TECHNIQUE D'INSPECTION  
DES BLOCS DE POISSON SURGELES

L'acceptation sera décidée en évaluant des échantillons de blocs de poisson (prélevés sur les expéditions) aux états congelé, décongelé et cuit, en déterminant la fréquence et la gravité des défauts, en calculant une note numérique pour chaque unité échantillon et, enfin, en décidant de l'acceptation du lot en fonction du nombre maximum de "défectueux" autorisé par le plan d'échantillonnage.

Prélèvement de l'échantillon

Pour l'examen à l'état congelé et à l'état décongelé, l'unité-échantillon est constituée d'un bloc de poisson entier. Le nombre de blocs de poisson formant l'échantillon prélevé sur une expédition aux fins d'évaluation devra être conforme au plan d'échantillonnage.

Recherche des défauts (état congelé)

Chaque bloc de poisson (unité-échantillon) devra être évalué à l'état congelé pour la recherche des défauts dont l'examen est prescrit à l'état congelé, des points de pénalisation étant attribués comme indiqué au tableau de défauts.

Recherche des défauts (état décongelé)

Chaque bloc de poisson (unité-échantillon) sera décongelé dans des conditions définies de temps et de température avant l'examen. Dans le cas des blocs de filets, chaque bloc sera examiné pour y rechercher les défauts spécifiés, des points de pénalisation étant attribués pour chaque défaut décelé comme indiqué au tableau de défauts.

Dans le cas des blocs de filets/poisson haché, on déterminera la proportion filets/poisson haché de chaque bloc décongelé en utilisant l'un des modes opératoires prescrits. Les filets et les morceaux seront alors examinés en vue d'y rechercher les défauts spécifiés pour les filets, des points de pénalisation étant attribués pour chaque défaut décelé.

La chair de poisson hachée séparée de chaque bloc de filets/poisson haché sera examinée en vue d'y rechercher les défauts spécifiés pour la chair de poisson hachée, des points de pénalisation étant attribués pour chaque défaut décelé. Avant l'examen, la chair de poisson hachée sera uniformément répartie sur une épaisseur d'environ 1 cm sur un plateau (dimensions à fournir) pour faciliter l'identification de chaque défaut.

Recherche des défauts (état cuit)

La quantité prescrite de morceaux de filets et de chair de poisson hachée provenant de chaque bloc sera cuite selon la méthode prescrite. Le produit cuit sera examiné en vue d'y rechercher les défauts spécifiés pour l'état cuit, des points de pénalisation étant attribués pour chaque défaut décelé.

Addition des points de pénalisation et notation

Une fois terminé l'examen d'une unité-échantillon, déterminer le nombre de points de pénalisation attribués au produit (A) à l'état congelé et (B) aux états décongelé et cuit.

Déterminer la note de pénalisation de chaque unité échantillon au moyen de la formule suivante:

$$A = \text{somme des pénalisation à l'état congelé}$$
$$B = \frac{\text{somme des pénalisations (états décongelé et cuit)}}{\text{Nombre de kilogrammes}}$$

$$\text{Note de l'unité échantillon} = A + B$$

REVISION DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX  
POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE\*

NORME CODEX POUR LES SAUMONS DU PACIFIQUE EVISCERES SURGELES  
(CODEX STAN 36-1981)\*

5. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

5.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être celui de l'espèce particulière à laquelle il appartient, conformément aux dispositions de l'alinéa 5.2, et les mots "surgelé", "paré étêté" ou "paré non étêté" sont ajoutés à la désignation du produit quand ces qualificatifs sont appropriés. Toutefois, le terme "frozen" 2/ peut être utilisé au niveau national dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour ce type de produit traité conformément à la section 2.2.

5.2 Dénomination

Le saumon du Pacifique éviscéré surgelé sera désigné par le nom de l'espèce à laquelle il appartient:

Espèce	Dénomination
Oncorhynchus nerka	Saumon sockeye ou saumon rouge
Oncorhynchus kisutch	Saumon coho ou saumon argenté
Oncorhynchus tshawytscha	Saumon de printemps ou saumon royal ou saumon chinook
Oncorhynchus gorbuscha	Saumon rose
Oncorhynchus keta	Saumon chum ou saumon keta
Oncorhynchus masou	Saumon japonais

5.3 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

5.4 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

5.5 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclaré conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

\* Voir les paragraphes 35-50 du présent rapport.  
 1/ Ci-après dénommée "Norme générale".  
 2/ "Frozen": Dans certains pays anglophones, ce terme est utilisé indifféremment à la place de "quick frozen".



## 5.6 Contenu net

5.6.1 Le contenu net doit être déclaré en poids conformément à la section 4.3 de la Norme générale.

5.6.2 Lorsque le produit est givré, le contenu net déclaré du produit ne doit pas comprendre le poids du givre.

## 5.7 Instructions d'entreposage

Les instructions d'entreposage devront être clairement indiquées.

5.8 Aliments irradiés (\*) (En attente d'avis du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires)

5.9 Les informations concernant les sections 5.1 à 5.7 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

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

(\*) Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires n'a pas donné d'avis spécifiques dans ses Directives sur les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex sur la question des aliments irradiés en récipients non destinés à la vente au détail.

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

## 7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/ 2/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 7.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment à déclarer doit être: "crevette" ou "crevettes".

### 7.2 Présentation, mode de conditionnement, calibre et mode de présentation

#### 7.2.1 Présentation

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

#### 7.2.2 Mode de conditionnement

Le mode de conditionnement peut être déclaré.

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ Le Comité a proposé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires que les dispositions ci-après soient incluses dans le préambule par référence aux sections correspondantes de la Norme générale (voir le paragraphe 45 du présent rapport):

Mode d'emploi (Section 4.8)

Etiquetage quantitatif des ingrédients (Section 5.1)

Aliments irradiés (Section 5.2)

Déroghations pour les petites unités (Section 6.)

### 7.2.3 Calibre

Si le calibre est indiqué sur l'étiquette des conserves de crevettes, il doit correspondre aux dispositions de l'alinéa 2.2.3.

### 7.2.4 Crevettes en morceaux

L'étiquette des crevettes en morceaux doit préciser s'il s'agit de "morceaux de crevettes" ou de "crevettes en morceaux".

### 7.3 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

### 7.4 Contenu net et poids égoutté

7.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

7.4.2 Le poids égoutté de l'aliment doit être déclaré conformément à l'alinéa 4.3.3 de la Norme générale.

### 7.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

### 7.6 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

### 7.7 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclaré conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

### 7.8 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir le Manuel de Procédure, 6<sup>ème</sup> édition, page 110):

7.8.1 Les informations concernant les sections 7.1 à 7.7 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

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

---

NORME CODEX POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE A L'EAU OU A L'HUILE  
(CODEX STAN 70-1981)

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/ 2/, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Le nom de l'aliment doit être désigné par les termes "thon", "bonite" ou "thon-bonite" avec ou sans qualification, en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur. 3/ Les termes "thon", "bonite" ou "bonite-thon" ne sont appliqués qu'aux poissons des espèces énumérées à la section 2.1.

6.1.2 Le nom du produit peut être qualifié ou accompagné d'une indication de la couleur du produit; le terme "blanc" ne sera utilisé que pour Thunnus alalunga et les termes "clair", "foncé" et "mêlangé" ne seront utilisés qu'en conformité des règlements du pays où le produit est vendu. 3/

6.2 Mode de conditionnement et présentation

6.2.1 Le mode de conditionnement et le milieu de couverture doivent être déclarés sur l'étiquette.

6.2.2 Lorsque la présentation est celle prévue à l'alinéa 2.2.1.2, celle-ci doit être indiquée sur l'étiquette par "emballé sans pré-cuisson", ou "emballé à partir de poisson cru" ou par la description française "au naturel" ou par un libellé descriptif similaire.

6.3 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

6.4 Contenu net et poids égoutté

6.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

6.4.2 Le poids égoutté de l'aliment doit être déclaré conformément à l'alinéa 4.3.3 de la Norme générale.

6.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

6.6 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

6.7 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclaré conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ Voir la Note 2 de la Norme Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981)

3/ Lorsqu'ils acceptent la norme, les gouvernements sont priés d'indiquer les prescriptions en vigueur dans leur pays.

## 6.8 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir le Manuel de Procédure, 6ème édition, page 110):

6.8.1 Les informations concernant les sections 6.1 à 6.7 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

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

---

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

## 7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/ 2/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 7.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment, tel qu'il figure sur l'étiquette, doit être "chair de crabe" précédé ou suivi du nom vulgaire ou usuel de l'espèce qui est légalement accepté dans le pays où le produit est distribué. 3/

### 7.2 Modes de présentation

Les modes de présentation définis aux alinéas 2.2.1 à 2.2.6 doivent être déclarés comme suit:

- 7.2.1 - Emballage double face (Emballage contenant des pattes aux deux extrémités)
- 7.2.2 - Emballage monoface (Emballage contenant des pattes à une seule extrémité)
- 7.2.3 - Morceaux et miettes
- 7.2.4 - Miettes
- 7.2.5 - Morceaux
- 7.2.6 - Pincés.

7.2.7 Autres modes de présentation - Si le produit est préparé conformément à l'alinéa 2.2.7, l'étiquette doit porter à proximité immédiate de l'appellation "chair de crabe" toutes mentions supplémentaires qui permettront de ne pas induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

### 7.3 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

---

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ Voir la Note 2 de la Norme Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981)

3/ Lorsqu'ils acceptent la norme, les gouvernements sont priés d'indiquer les prescriptions en vigueur dans leur pays.

#### 7.4 Contenu net et poids égoutté

7.4.1 Le contenu net, à l'exclusion du papier d'enrobage, doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

7.4.2 Le poids égoutté de l'aliment doit être déclaré conformément à l'alinéa 4.3.3 de la Norme générale.

#### 7.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

#### 7.6 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

#### 7.7 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

#### 7.8 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir le Manuel de Procédure, 6ème édition, page 110):

7.8.1 Les informations concernant les sections 7.1 à 7.7 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

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

---

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

#### 6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/ 2/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

#### 6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être "crevettes", à condition que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où le produit sera vendu, et que le produit soit identifié de façon que le consommateur ne soit pas induit en erreur.

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ Voir la Note 2 de la Norme Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981)

6.1.2 En outre, le nom du produit ainsi que le mode de présentation apparaîtront sur l'étiquette comme suit:

<u>Mode de présentation</u>	<u>Dénomination</u>
a) Entières	- Crevettes entières
b) Etêtées	- Crevettes sans tête
c) Décortiquées (nageoires caudales conservées)	- Crevettes décortiquées (nageoires caudales conservées). En outre, on peut utiliser, selon le cas, l'un des mots "déveinées", "butterfly", fantail/cutlet" fendues" ou parées". "parées".
d) Décortiquées (nageoires caudales enlevées)	- Crevettes décortiquées. En outre, on peut utiliser selon le cas, le mot "déveinées".
e) Morceaux	- Morceaux de crevettes - avec carapace.
f) Morceaux décortiqués ou brisures de crevettes	- Morceaux décortiqués de crevettes. En outre, on peut utiliser le mot "déveinées" le cas échéant.
g) Autres présentations	- Dans le cas de produits préparés conformément à l'alinéa 2.3.6, l'étiquette doit porter à proximité immédiate du mot "crevettes" des mentions supplémentaires qui permettent de ne pas induire le consommateur en erreur ni de le tromper.

6.1.3 La nature du produit doit être indiquée sur l'étiquette: cru, blanchi ou cuit. Dans le cas de produits ayant subi un traitement thermique, le degré de cuisson doit être indiqué conformément aux dispositions de l'alinéa 2.2.1.

6.1.4 i) En outre, le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette; toutefois le terme "frozen" <sup>1/</sup> peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour ce type de produit traité conformément à l'alinéa 2.2.2.

ii) Quel que soit le mode de présentation, les crevettes peuvent être surgelées individuellement, auquel cas l'étiquette doit porter l'indication "individuellement surgelées" ou "individuellement congelées". <sup>1/</sup>

6.1.5 Outre les dénominations spécifiées ci-dessus, les noms commerciaux usuels ou communs de la variété peuvent être ajoutés, sous réserve qu'ils n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays où le produit doit être distribué.

## 6.2 Classification par calibre

Si les crevettes surgelées sont étiquetées avec indication des quantités numériques, le calibre doit être conforme aux dispositions prévues à l'alinéa 3.3.5.

## 6.3 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

## 6.4 Contenu net

6.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

<sup>1/</sup> "Frozen": dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place de "quick frozen".

6.4.2 Lorsque le produit est givré, le contenu net déclaré du produit ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

6.6 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

6.7 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

6.8 Instructions d'entreposage

Les instructions d'entreposage devront être clairement indiquées.

6.9 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir le Manuel de Procédure, 6ème édition, page 110):

6.9.1 Les informations concernant les sections 6.1 à 6.8 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

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

NORME CODEX POUR LES CONSERVES DE SARDINES ET DE PRODUITS DU TYPE SARDINE  
(CODEX STAN 94-1981)

6. ETIQUETAGE

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/ 2/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être:

- i) "Sardines" (désignation à réserver exclusivement à Sardina pilchardus (Walbaum)); ou

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ Voir la Note 2 de la Norme Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981)

- ii) "Sardines X", "X" se rapportant à un pays, à une zone géographique ou à l'espèce, ou le nom commun de l'espèce, en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu de manière à ne pas induire le consommateur en erreur. 1/

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

6.1.3 Si les poissons ont été fumés ou aromatisés à la fumée, cela doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom.

6.1.4 Si un produit conditionné à l'huile comprend une proportion d'eau exsudée supérieure à 12%, le produit doit être désigné par les termes "X dans son jus naturel avec adjonction d'huile" ("X" étant le nom du produit).

6.1.5 Dans le cas de produits préparés conformément à la disposition 2.2.3, l'étiquette doit porter à proximité immédiate du nom du produit, des mentions supplémentaires qui permettent de ne pas induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

## 6.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

## 6.3 Contenu net et poids égoutté

6.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

6.3.2 Le poids égoutté du poisson et/ou le nombre (intervalle numérique) de poissons dans la boîte peuvent être déclarés. Si le poids égoutté est déclaré, ce dernier doit être déclaré conformément à l'alinéa 4.3.3 de la Norme générale.

## 6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

## 6.5 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

## 6.6 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

## 6.7 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir le Manuel de Procédure, 6ème édition, page 110):

6.7.1 Les informations concernant les sections 6.1 à 6.6 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

1/ Lorsqu'ils acceptent la norme, les gouvernements sont priés d'indiquer les prescriptions en vigueur dans leur pays.



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

NORME CODEX POUR LES LANGOUSTES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELES  
(CODEX STAN 95-1981)

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/ 2/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être:

- i) "Homard, s'il provient du genre Homarus;
- ii) Langouste, s'il provient d'espèces de la famille des Palinuridae;
- iii) Cigale de mer, s'il provient d'espèces de la famille des Scyllaridae.

6.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré comme suit

- i) Entier: homard, langouste, cigale de mer;
- ii) Entier, fendu avec tête: homard fendu, langouste fendue, cigale de mer fendue;
- iii) Queue: queue de homard, queue de langouste, queue de cigale de mer;
- iv) Queue décortiquée: queue décortiquée de homard, queue décortiquée de langouste, queue décortiquée de cigale de mer. (Si la queue est d'un seul tenant, le produit peut porter la désignation: queue (entière) décortiquée de homard, queue (entière) décortiquée de langouste, queue (entière) décortiquée de cigale de mer).
- v) Chair: chair de homard, chair de langouste, chair de cigale de mer.

6.1.3 Si le produit est cuit, le mot "cuit" doit figurer sur l'étiquette.

6.1.4 i) En outre, le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette; toutefois, le terme "frozen" 3/ peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour ce type de produit traité conformément aux indications de l'alinéa 2.2.2.

ii) Quel que soit le mode de présentation, les langoustes, homards et cigales de mer peuvent être surgelés individuellement, auquel cas l'étiquette doit porter l'indication "individuellement surgelés" ou "individuellement congelés".

6.1.5 Les dénominations spécifiées ci-dessus peuvent être remplacées par les noms commerciaux usuels ou communs de la variété, à condition que ces derniers n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays où le produit doit être distribué.

6.1.6 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions de l'alinéa 2.3.6, l'étiquette doit porter à proximité immédiate du nom du produit plusieurs mots ou groupes de mots permettant de ne pas induire le consommateur en erreur.

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ Voir la Note 2 de la Norme Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981)

3/ "Frozen": Dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place de "quick frozen".

## 6.2 Classification en fonction du poids et du nombre

6.2.1 Si le produit est étiqueté en fonction du poids, tous les animaux et queues d'un même récipient ainsi marqué doivent appartenir au groupe de poids déclaré dans les limites des tolérances prévues à l'annexe C-II (page 13).

6.2.2 Le produit peut être étiqueté en fonction du nombre, à condition que celui-ci corresponde effectivement au chiffre déclaré.

## 6.3 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale. Lorsque le produit est givré, aucune déclaration spécifique d'étiquetage n'est requise, sauf si l'eau de cuisson et/ou de givrage contient des additifs.

## 6.4 Contenu net

6.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

6.4.2 Lorsque le produit a été givré, le contenu net déclaré du produit ne doit pas comprendre le poids du givre.

## 6.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

## 6.6 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

## 6.7 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

## 6.8 Instructions d'entreposage

Les instructions d'entreposage devront être clairement indiquées.

## 6.9 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir le Manuel de Procédure, 6<sup>ème</sup> édition, page 110):

6.9.1 Les informations concernant les sections 6.1 à 6.8 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

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

NORME CODEX POUR LES MAQUEREAUX ET CHINCHARDS EN CONSERVE  
(CODEX STAN 119-1981)

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/ 2/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom de l'aliment

7.1.1 Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être:

- "maquereau" ou "chinchard" conformément à la section 2.1, avec ou sans qualificatif, en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur;
- une définition locale peut être utilisée, sous réserve qu'elle ne risque pas d'induire en erreur le consommateur du pays où le produit est distribué.

7.1.2 Le nom du milieu de couverture utilisé doit faire partie du nom du produit.

7.1.3 Si le poisson a été fumé, aromatisé à la fumée ou frit, cette indication doit figurer sur l'étiquette à proximité immédiate du nom.

7.1.4 Quand un produit conditionné à l'huile contient de l'eau exsudée dans une proportion supérieure à 8% dans le cas des conditionnements à l'huile ou à 12% dans le cas des conditionnements à l'huile avec jus naturel, le produit doit être déclaré comme "X à l'huile avec jus naturel" ou "X dans son jus naturel avec adjonction d'huile" ("X" étant le nom du produit).

7.1.5 Dans la version anglaise, le terme "natural juice" peut être utilisé à la place de "own juice", pour autant que cela n'induisse pas en erreur le consommateur dans le pays où le produit est distribué.

7.1.6 Dans le cas de produits préparés conformément à l'alinéa 2.2.3, l'étiquette doit porter à proximité immédiate du nom du produit, des mentions supplémentaires qui permettront de ne pas induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

7.2 Présentation

Sauf lorsqu'il s'agit de poisson paré, le mode de présentation doit être décrit sur l'étiquette conformément aux alinéas 2.2.1.2 à 2.2.1.9. Le milieu de couverture doit être déclaré ainsi qu'il est spécifié aux alinéas 2.2.2.1 - 2.2.2.8.

7.3 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

7.4 Contenu net et poids égoutté

7.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ Voir la note 2 de la Norme Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981).

7.4.2 Le poids égoutté de l'aliment doit être déclaré conformément à l'alinéa 4.3.3 de la Norme générale.

7.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

7.6 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

7.7 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

7.8 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir le Manuel de Procédure, 6ème édition, page 110):

7.8.1 Les informations concernant les sections 7.1 à 7.7 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

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

TEXTE REVISE DE LA NORME CODEX POUR LES SAUMONS DU PACIFIQUE EN CONSERVE  
(CODEX STAN 3-1985)  
(Supplément 2 au Volume V du Codex Alimentarius)

5. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1985) 1/ 2/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

5.1 Nom de l'aliment

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

<u>Espèces</u>	<u>Dénomination</u>
Oncorhynchus nerka	Saumon rouge, saumon Sockéye
Oncorhynchus kisutch	Saumon argenté ou saumon coho
Oncorhynchus tshawytscha	Saumon royal, saumon de printemps ou saumon Chinook
Oncorhynchus gorbusha	Saumon rose
Oncorhynchus keta	Saumon chum, saumon kéta ou chien
Oncorhynchus masou	Saumon japonais ou saumon masou

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

2/ Voir la note 2 de la Norme Codex pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981).

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

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

## 5.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

## 5.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

## 5.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

## 5.5 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

## 5.6 Identification des lots

L'identification du lot doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

## 5.7 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 8.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir le Manuel de Procédure, 6ème édition, page 110):

5.7.1 Les informations concernant les sections 5.1 à 5.6 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse, lesquels devront toujours figurer sur le récipient.

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

---

PROPOSITION VISANT A MODIFIER LA NORME CODEX POUR LES MAQUEREUX  
ET LES CHINCHARDS EN CONSERVE  
(CODEX STAN 119-1981)

La République fédérale d'Allemagne a proposé de modifier la "Norme Codex pour les maquereaux et les chinchards en conserve" en vue d'y inclure les harengs et les produits du type hareng en conserve.

Cette proposition est ainsi conçue:

Norme (générale) Codex pour les maquereaux et produits du type maquereau et pour les harengs et produits du type hareng en conserve

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les maquereaux et les produits du type maquereau en conserve et les harengs et les produits du type hareng en conserve à l'eau ou à l'huile ou dans tout autre milieu de couverture approprié. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles le poisson constitue moins de 50% m/m du contenu net du récipient.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Par maquereau et poisson du type maquereau en conserve ou, selon le cas, hareng et poisson du type hareng en conserve, on entend les produits préparés à partir de poissons de taille moyenne appartenant aux familles et aux genres suivants:

Maquereau (Scombridae)  
Scomber et Rastrelliger

Type maquereau  
Chinchard (Carangidae)  
Trachurus et Decapterus

Hareng (Clupeidae)  
Clupea harengus  
Clupea pallasii

Type hareng  
Sardinia pilchardus  
Sardinops sp.  
Etrumeus sp.  
(la liste n'est pas limitative)

7.1 Nom de l'aliment

7.1.1 Le nom de l'aliment doit être - maquereau ou hareng ou le nom commun de l'espèce conformément à la section 2.1 avec ou sans qualificatif, en conformité ... (le reste sans changement).

Aux paragraphes suivants, les mots "maquereaux ou chinchards" doivent être remplacés par le mot "poissons":

8.4 (intitulé); 8.4.2 (ii),(iii); 8.4.3 (iii),(iv); 8.4.4 (intitulé) et à la première ligne du texte; Appendice A (titre et passim dans le texte).

En outre, une révision du Tableau des défauts est à envisager dans un souci d'harmonisation de l'ensemble des normes pour les poissons: une seule colonne de points de pénalisation devrait y figurer pour en faciliter l'emploi.

TABLEAU DES DEFAUTS POUR LES MAQUEREAUX ET LES HARENGS ET LES PRODUITS  
DU TYPE MAQUEREAU OU DU TYPE HARENG EN CONSERVE: FILETS, FRAGMENTS ET FLOCONS  
CONDITIONNES DANS DIVERS MILIEUX DE COUVERTURE

N.B.: Unité-échantillon min. 5 boîtes (ou 1 kg: par ex. 5 boîtes d'une  
contenance de 200 ml d'eau chacune)

<u>Définition des défauts</u>	<u>Description des défauts</u>	<u>Points de pénalisation</u>
1.	<u>Découpage et parage</u>	
a) Parties de tête ou de queue	Chaque cas	4
b) Scutes dures (chinchards)	Chaque cas	4
c) Parties de viscères	Chaque cas	8
d) Parasites visibles?	Chaque cas	(8)?
2. <u>Peau</u> (filets étiquetés sans peau)	a) Chaque pièce de 3 à 10 cm <sup>2</sup> b) Chaque 5 cm <sup>2</sup> de plus	2 2
3. <u>Membrane noire</u>	a) Chaque pièce de 3 à 10 cm <sup>2</sup> b) Chaque 5 cm <sup>2</sup> de plus	2 2
4. <u>Morceaux non caractéristiques</u> (uniquement pour les filets et les morceaux) Flocons ou chair de poisson encore plus désintégrés nettement séparés des filets ou des morceaux de filets (exprimés en % des solides de poisson égouttés)	a) Plus de 35% b) Plus de 25% à 35% c) Plus de 15% à 25% d) Plus de 10% à 15%	Défectueux 8 4 2
5. <u>Défaut de coloration, chair</u> (il n'est pas tenu compte des défauts de coloration superficiels dus au milieu de couverture)	a) grave (généralisé) b) léger ou localisé	8 2
6. <u>Défaut de coloration, milieu de couverture</u>	a) grave (généralisé) b) léger	8 2
7. <u>Matières étrangères</u> Toutes matières ne provenant pas du poisson ou des ingrédients du milieu de couverture	Chaque cas	Défectueux
8. <u>Texture</u>	a) Chair excessivement spongieuse b) Chair excessivement dure, fibreuse ou friable c) Arêtes dures (qui ne sont pas friables entre le pouce et l'index), chaque cas d) Alvéoles	Défectueux 8 4 Défectueux

<u>Définition des défauts</u>	<u>Description des défauts</u>	<u>Points de pénalisation</u>
9. <u>Eau exsudée</u> (conditionnements à l'huile uniquement) Teneur en eau (exprimée en % du contenu net de la boîte)	a) Conditionnement à l'huile	Défectueux 4
	i) plus de 8% (si > 8%, l'alinéa 7.1.4 est applicable)	
	ii) De 6% à 8%	
	b) Conditionnement à l'huile avec jus naturel	Défectueux 4
i) plus de 12% (si > 12%, l'alinéa 7.1.4 est applicable)		
ii) Plus de 10% jusqu'à 12%		
10. <u>Séparation de la sauce</u> Sauce séparée en phase solide et phase liquide (sauf l'huile)	a) grave (généralisée)	8
	b) partielle (aspect déplaisant)	2

ALINORM 89/18  
ANNEXE XIII  
APPENDICE B

TABLEAU DES DEFAUTS POUR LES MAQUEREAUX ET LES HARENGS ET LES PRODUITS DU TYPE MAQUEREAU OU DU TYPE HARENG EN CONSERVE: POISSONS PARES ET TRANCHES  
CONDITIONNE DANS DIVERS MILIEUX DE COUVERTURE

N.B.: Unité échantillon min. 5 boîtes (ou 1 kg: par ex. 5 boîtes d'une contenance de 200 ml d'eau chacune)

<u>Définition des défauts</u>	<u>Description des défauts</u>	<u>Points de pénalisation</u>
1. <u>Découpage, parage et éviscération</u>		
a) Parties de queue (sauf pour les petits poissons) et/ou de tête.	Chaque cas	2
b) Scutes dures (chinchards)	Chaque cas	2
c) Quantité excessive de viscères et/ou d'aliments (un ou plusieurs poissons non éviscérés)	Chaque cas	Défectueux
d) Petites quantités de viscères et/ou d'aliments (sauf pour les petits poissons et les tranches avec abdomen non ouvert)	Chaque cas	4
2. <u>Morceaux non caractéristiques</u>		
a) Petits morceaux supplémentaires	Chaque cas en plus de 2:	2
b) Flocon ou chair de poisson encore plus désintégrés, fragments de peau, d'arête ou de nageoire (exprimés en % des solides de poisson égouttés)	i) Plus de 10%	Défectueux 4
	ii) Plus de 7% à 10%	



<u>Définition des défauts</u>	<u>Description des défauts</u>	<u>Points de pénalisation</u>
3. Défaut de coloration, chair	:	
4. Défaut de coloration, milieu de couverture	:	Comme à l'Appendice A
5. Matières étrangères	:	
6. Odeur et saveur, chair ou milieu de couverture	:	
7. Texture	:	

UNITE DEFECTUEUSE

Sera réputée défectueuse toute unité échantillon totalisant plus de 20 points de pénalisation.

Remarques finales

Les produits de la pêche en conserve sont produits dans le monde entier selon la taille du poisson.

Les petits poissons sont traités sous forme de produits du type sardine (poissons entiers parés de préférence).

Les poissons de taille moyenne sont traités sous forme de produits du type maquereau ou hareng (en filets de préférence).

Les poissons de grande taille sont traités sous forme de produits du type thon (en segments entiers ou en morceaux de préférence).

Il en résulte que l'on recommande d'étendre et de réviser les normes correspondantes, y compris l'harmonisation des tableaux de défauts.

PROPOSITION D'AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES CONSERVES DE SARDINES  
ET DE PRODUITS DU TYPE SARDINE (CODEX STAN 94-1981)  
(A l'étape 3 de la Procédure)

2. DESCRIPTION

Il convient d'ajouter l'espèce suivante à celles qui sont énumérées à la section 2.1 a) Définition du produit:

Opisthonema Oglinum

-----

ALINORM 89/18  
ANNEXE XV

EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE DANS LES NORMES CODEX  
POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE  
- Rapport d'un Groupe de travail ad hoc

Le Groupe de travail a examiné le document de séance N° 1 préparé par le Royaume-Uni à la demande de la 17<sup>ème</sup> session du Comité.

Normes Codex pour le poisson en conserve

Vérification du vide: Le Groupe de travail a recommandé que le mode opératoire figurant dans la norme CODEX STAN 3-1981 (Saumon) soit introduit dans les normes pour les crevettes, le thon, la chair de morue, les sardines et le maquereau, sauf lorsque ces produits sont conditionnés en boîtes métalliques embouties plates.

Poids égoutté: Un mode opératoire doit être mis au point pour la norme CODEX STAN 37-1981 (Crevettes) pour les emballages gélifiés. Un mode opératoire est à mettre au point pour la norme CODEX STAN 70-1981 (Thon ou bonite) pour les conditionnements dans la saumure ou à l'eau. Le Groupe de travail a recommandé le mode opératoire indiqué à l'alinéa 8.4.2 de la norme CODEX STAN 119-1981 (Maquereau) à cette réserve près que la première phrase de l'alinéa (iii) concernant l'emploi d'une serviette en papier est à supprimer de l'une et l'autre normes.

Le Groupe de travail a noté que la norme CODEX STAN 94-1981 (Sardines) ne comporte pas de référence à une prescription ou à un mode opératoire relatifs au poids égoutté, mais que si l'on recommandait un amendement il faudrait apporter d'autres modifications importantes à la norme.

Capacité en eau du récipient: Le Groupe de travail est convenu que le mode opératoire détaillé qui figure dans les normes CODEX STAN 90-1981 (Chair de crabe) et CODEX STAN 119-1981 (Maquereau) devrait être inséré dans les autres normes pour les poissons en conserve.

Poids égoutté minimum: Le Groupe de travail a estimé que cette prescription n'a sa place que lorsque les dispositions du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables. Il semble que ce soit le cas pour la norme CODEX STAN 70-1981 (Thon).

Contenu net: Les modes opératoires plus performants indiqués dans les normes CODEX STAN 94-1981 (Sardines) et CODEX STAN 119-1981 (Maquereau) devraient être transcrits dans les autres normes.

Eau exsudée: Le Groupe de travail a recommandé que cette prescription soit exprimée en pourcentage du contenu net mesuré, et non pas du contenu net déclaré. Une spécification relative à la teneur en eau exsudée est nécessaire dans les normes CODEX STAN 70-1981 (Thon à l'huile) et CODEX STAN 119-1981 (Maquereau à l'huile). Il conviendrait d'envisager l'insertion du projet de mode opératoire d'essai fourni par le Royaume-Uni dans les normes ci-dessus et dans la norme CODEX STAN 94-1981 (Sardines à l'huile).

Autres normes Codex pour le poisson surgelé

Contenu net des produits couverts de givre: Une méthode est requise pour la norme CODEX STAN 36-1981 (Saumon éviscéré). Le Groupe de travail a recommandé l'insertion de la Méthode CODEX CAC/RM 41-1971 (Méthode AOAC 18.002, 14<sup>ème</sup> édition). La méthode figurant dans la norme CODEX STAN 92-1981 (Crevettes) doit être modifiée pour bien préciser que la quantité d'eau utilisée doit représenter huit fois le poids de l'échantillon.

---