

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 Télex: 625852-625853 FAO I. Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

ALINORM 91/18

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-neuvième session

Rome, 1er-10 juillet 1991

RAPPORT DE LA DIX-NEUVIEME SESSION

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

Bergen (Borvège), 11-15 juin 1990

Note: La Circulaire CL 1990/27-FFP est jointe au présent rapport.

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 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

CX 5/35.2

CL 1990/27-FFP
Août 1990

- AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la 19e session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche
- Organisations internationales intéressées
- DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET: Rapport de la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les produits de la pêche (CCFFP) (ALINORM 91/18)
- PARTIE A: QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DECOULANT DU RAPPORT DE LA DIX-NEUVIEME SESSION DU CCFFP
- 1) La norme ci-après a été soumise au CCFFP à sa dix-neuvième session, à l'étape 5 de la Procédure:
 - a) Avant-projet de norme pour les ailerons de requin séchés (ALINORM 91/18, par. 75-90 et Annexe III)
 - 2) On a recommandé d'insérer la définition du surimi congelé dans le volume du Codex Alimentarius consacré au poisson et aux produits de la pêche.
 - a) Projet de définition du surimi congelé aux fins du Codex (ALINORM 91/18, par. 107-112 et Annexe IV)
 - 3) Des amendements à plusieurs normes Codex ont été proposés:
 - a) Amendements des sections 4.3.2 et 4.5.7 du Code d'usages pour les céphalopodes et amendements corollaires des codes pertinents (ALINORM 91/18, par. 99-102)
 - b) Amendements des normes Codex pour les crevettes en conserve et les crevettes surgelées relatifs à la suppression de la disposition autorisant l'emploi de canthaxantine et d'érythrosine (ALINORM 91/18, par. 120-121)
 - c) Avant-projet d'amendement à l'étape 3 de la Norme Codex pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981) pour autoriser l'emploi d'EDTA calcio-disodique jusqu'à la limite de 250 mg/kg (ALINORM 91/18, par. 146-147 et Annexe IX)
 - d) Insertion dans la Norme pour les crevettes en conserve d'une méthode pour la détermination de la capacité en eau des récipients (ALINORM 91/18, par. 135)

- e) Insertion de la méthode pour le contenu net dans les normes pour le saumon du Pacifique en conserve (CODEX STAN 3-1981, pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1981), pour le thon et la bonite à l'eau ou à l'huile (CODEX STAN 70-1981) et pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981) (ALINORM 91/18, par. 137)
- f) Insertion dans la Norme pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés (CODEX STAN 36-1981) de la méthode pour le contenu net des produits recouverts de givre (CAC/RM 41 1971) (ALINORM 91/18, par. 139)

PARTIE B: INFORMATION DEMANDEE AUX GOUVERNEMENTS

- 1) Examen des normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche, de leur présentation, de leur validité et de leur éventuelle révision (ALINORM 91/18, par. 30-37)

A sa dix-neuvième session, le CCFFP est convenu que les normes Codex devraient se concentrer sur les aspects assurant la protection du consommateur et facilitant le commerce international. Il a estimé que la plupart des points de détail relatifs à la qualité actuellement mentionnés dans les normes Codex pourraient être supprimés et transférés dans des codes sur les bonnes pratiques de fabrication. Le Comité a accepté une proposition visant à inviter un groupe de rédaction à préparer avant sa prochaine session un projet de révision de tous les textes existants.

Des observations sont demandées aux pays membres au sujet des propositions de révision des normes Codex pour le poisson et les produits de la pêche.

- 2) Demande d'observations à l'étape 6 au sujet de l'Avant-projet de Norme révisée pour les filets de poisson surgelés (ALINORM 91/18, par. 65 et Annexe II)

Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-projet de norme précité à l'étape 6 de la Procédure en raison de l'ampleur des modifications qui lui ont été apportées au cours de sa dix-neuvième session.

- 3) Les pays membres sont invités à faire savoir quels sont les additifs nécessaires dans les normes ci-après et d'indiquer les limites maximales proposées pour leur utilisation ainsi qu'une justification technologique:

- a) Calmar surgelés (ALINORM 91/18, par. 68)
- b) Ailerons de requin séchés (ALINORM 91/18, par. 82)

- 4) Spécification microbiologique pour la chair de crabe surgelée (ALINORM 91/18, par. 103-106)

Les pays membres sont invités à fournir des données pertinentes permettant au CCFFP de parvenir à une conclusion définitive à sa prochaine session.

- 5) Les gouvernements sont invités de tester les méthodes ci-après et de faire connaître leurs observations:

- a) Méthode pour le poids égoutté des crevettes en conserve en milieu gélifié (ALINORM 91/18, par. 136, Annexe VI)
- b) Méthode pour la détermination de la teneur en eau exsudée (ALINORM 91/18, par. 138, Annexe VII)
- c) Méthode pour le contenu net des blocs de poisson surgelés recouverts de givre (ALINORM 91/18, par. 143, Annexe VIII)

- 6) Demande d'observations sur le projet d'amendement à l'étape 3 de la Norme Codex pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981) visant à autoriser l'emploi d'EDTA calcio-disodique jusqu'à la limite de 250 mg/kg (ALINORM 91/18, par. 146-147, Annexe IX).

Les observations et les informations demandées dans la Partie B de la présente lettre circulaire doivent être envoyées au Président du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, M. J. Race, Service du contrôle des denrées alimentaires norvégien, P.O. Box 8187 Dep., 0034 Oslo 1, Norvège, une copie étant adressée au Bureau de Rome, avant fin avril 1991.

RESUME ET CONCLUSIONS

Le Comité est parvenu aux conclusions ci-après au cours de ses débats:

- Le Comité exécutif sera informé que le CCFFP demeure opposé aux teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson et que ces limites devraient être renvoyées à l'étape 6 (par. 21).
- Les normes devraient se concentrer sur les aspects qui garantissent la protection du consommateur et la plupart des points de détail relatifs à la qualité qui figurent actuellement dans les normes Codex devraient être transférés dans des codes sur les bonnes pratiques de fabrication. Notant l'incidence que cela aurait sur les travaux de la Commission du Codex Alimentarius, le Comité a décidé d'en informer le Comité exécutif et a recommandé que cette question soit examinée par la Commission à sa dix-neuvième session (par. 30-37).
- Le Projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés sera retourné à l'étape 6 de la Procédure, compte tenu de l'ampleur des modifications apportées, pour demander aux gouvernements une nouvelle série d'observations (par. 65).
- Un Avant-projet de norme pour les calmars surgelés sera préparé par un groupe de rédaction placé sous la présidence du Canada et distribué aux gouvernements pour observations à l'étape 3 (par. 70).
- Il a été recommandé à la Commission le retrait de l'Avant-Projet d'amendement à la Norme Codex pour les crevettes en conserve (par. 74).
- L'Avant-projet de norme pour les ailerons de requin séchés a été avancé à l'étape 5 et le groupe de rédaction invité à procéder à sa révision (par. 90).
- Un Code d'usages couvrant tous les aspects de l'utilisation du requin sera élaboré par le Département des pêches de la FAO (par. 91).
- Un Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture sera préparé par la Division des pêches de la FAO et présenté au Comité pour examen à sa prochaine session (par. 95).
- Un document de travail sur les filets de hareng légèrement salés ou salés jusqu'à 12 pour cent, fumés et non fumés sera préparé et présenté au Comité à sa prochaine session; les travaux relatifs à l'annexe au Code d'usages pour le poisson salé seront interrompus (par.96-98).
- Les sections pertinentes du Code d'usages pour les céphalopodes et les codes apparentés concernant la glace non utilisée seront amendées (par. 92-102).
- Les pays seront invités à fournir des données pertinentes sur les spécifications microbiologiques pour la chair de crabe cuite surgelée pour permettre au Comité de parvenir à une conclusion à sa prochaine session (par. 106).
- Il a été recommandé à la Commission d'incorporer la définition du "surimi congelé" dans le volume du Codex consacré au poisson et aux produits de la pêche pour utilisation aux fins du Codex Alimentarius (par. 110).

- Un Code d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche conditionnés en atmosphère contrôlée et modifiée sera élaboré (par. 119).
- Il a été recommandé à la Commission de supprimer la canthaxantine et l'érythrosine dans les normes Codex pour les crevettes en conserve et les crevettes surgelées (par. 120-121).
- Il a été proposé à la Commission d'insérer des méthodes d'analyse dans plusieurs normes Codex à titre d'amendement corollaire et des observations au sujet de plusieurs méthodes proposées ont été demandées (par. 131-145).
- Il a été recommandé à la Commission d'amender la norme Codex pour la chair de crabe en conserve, notamment la section 4 relative aux additifs alimentaires pour ce qui est de l'EDTA (par. 146-147).
- Le Secrétariat devra étudier la possibilité d'engager un expert conseil pour préparer un document de travail sur des méthodes d'évaluation sensorielle pratiques pouvant être utilisées dans le commerce international, pour la prochaine session du Comité (par. 151-152).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphes</u>
INTRODUCTION	1 - 5
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	6 - 7
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	8 - 22
ACTIVITES DE LA FAO, DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES	
- Activités conjointes FAO/OMS	23 - 24
- Activités de la FAO	25 - 26
- Activités de l'OMS	27 - 29
EXAMEN DES NORMES CODEX POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE EN CE QUI CONCERNE LEUR PRESENTATION, LEUR PERTINENCE ET LEUR REVISION EVENTUELLE	30 - 37
EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES	38 - 65
EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CALMARS SURGELES	66 - 70
EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES CREVETTES EN CONSERVE	71 - 74
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SECHES	75 - 91
CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES PRODUITS DE L'AQUACULTURE	92 - 95
EXAMEN DES METHODES OBJECTIVES DE DETERMINATION DE LA QUALITE FINALE DU HARENG SALE AU COURS D'UN ENTREPOSAGE PROLONGE	96 - 98
CODE D'USAGES POUR LES CEPHALOPODES - AMENDEMENT EVENTUEL AUX SECTIONS 4.3.2 ET 4.5.7 ET AMENDEMENT COROLLAIRE AUX CODES APPARENTES	99 - 102
SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A LA CHAIR DE CRABE CUITE SURGELEE	103 - 106
RAPPORT INTERIMAIRE SUR LE SURIMI	107 - 112
POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE CONDITIONNES SOUS VIDE	113 - 119
CONCENTRATIONS MAXIMALES DE CANTAXANTHINE ET D'ERYTHROSINE DANS CERTAINES NORMES CODEX POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE	120 - 121
PROPOSITIONS VISANT A AMENDER LA NORME CODEX POUR LES MAQUEREAUX ET CHINCHARDS EN CONSERVE	122 - 127
AMENDEMENT EVENTUEL DES CODES D'USAGES POUR LE POISSON FRAIS, LE POISSON CONGELE ET LE POISSON HACHE	128 - 130
a) Projet de directives pour la technique d'inspection des blocs de poisson surgelés	131
b) Examen des méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche	132 - 140
c) Détermination de la proportion de filets et de poisson haché ...	141
d) Rapport intérimaire sur la détermination de l'eau d'ajout ou d'origine étrangère	142
e) Détermination du contenu net des blocs de poisson surgelés couverts de givre	143
f) Méthode de décongélation pour les blocs de poisson surgelés	144
g) Détermination des arêtes dans les blocs de poisson surgelés	145

TABLE DES MATIERES (suite)

	<u>Paragraphes</u>
AUTRES QUESTIONS	146 - 152
a) EDTA dans les fruits de mer en conserve	146 - 147
b) Inspection des fruits de mer aux Etats-Unis	148 - 150
c) Méthodes d'inspection pour le poisson et les crustacés	151 - 152
TRAVAUX FUTURS	153
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	154

INTRODUCTION

1. A l'aimable invitation du Gouvernement de la Norvège, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa dix-neuvième session à Bergen, Norvège, du 11 au 15 juin 1990. Les travaux ont été présidés par M. John Race, du Service norvégien de contrôle des denrées alimentaires.

2. La session a été officiellement ouverte par M. Viggo Jan Olsen, Directeur général des pêches, qui a souhaité la bienvenue aux participants. M. Olsen a constaté avec satisfaction qu'un grand nombre de délégations de pays en développement et de plusieurs autres pays participaient pour la première fois aux travaux du Comité. Il a rappelé l'importance des normes Codex pour le commerce international et confirmé le soutien de la Norvège aux travaux du Comité et de la Commission ainsi qu'à sa coopération avec le GATT qui vise à diminuer les obstacles non tarifaires dans le commerce international. Il a mentionné les importants travaux entrepris par le Comité ainsi que les principaux points de l'ordre du jour de la présente session au cours de laquelle un Code d'usages pour l'aquaculture qui devrait améliorer la qualité du poisson et des produits de la pêche obtenus par ce type de production sera examiné.

3. Etaient présents à la session des délégations et observateurs des pays ci-après: Argentine, Australie, Belgique, Canada, Chine, Cuba, Danemark, Etats-Unis d'Amérique, Finlande, France, Islande, Indonésie, Iran, Irlande, Italie, Japon, Malaisie, Maroc, Mexique, Nouvelle-Zélande, Nigeria, Norvège, Ouganda, Pays-Bas, Portugal, République fédérale d'Allemagne, République démocratique allemande, Royaume-Uni, Sénégal, Espagne, Suède, Suisse, Thaïlande, Trinidad et Tobago et Union des Républiques socialistes soviétiques.

4. Etaient également présents les observateurs des organisations internationales suivantes: MARINALG International et CEE.

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

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)

6. Le Comité était saisi du document CX/FFP 90/1, contenant l'ordre du jour provisoire de la session. Le Comité a fait sienne la proposition du Président d'examiner au titre du point 20 de l'ordre du jour (Autres questions) un problème particulier déjà examiné par le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest à sa première session, intitulé "Méthode d'inspection pour le poisson et les crustacés".

7. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour de sa présente session.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)

8. Le Comité était saisi des documents de travail CX/FFP 90/2 (Questions intéressant le Comité) et du Document de séance N° 1 sur les concentrations indicatives pour le méthylmercure dans le poisson. Le Comité a noté que plusieurs questions présentées dans le document précité seront examinées au titre de points spécifiques de l'ordre du jour, tandis que d'autres problèmes étaient mentionnés dans le document de travail à titre d'information.

Révision des dispositions d'étiquetage pour le poisson et les produits de la pêche

9. Le Comité a été informé que la Commission avait adopté toutes les dispositions d'étiquetage à l'exception de celles pour le poids égoutté dans la Norme pour le thon et la bonite en conserve, à l'eau ou à l'huile. Le poids égoutté n'étant pas mentionné dans la norme en tant que spécification, cette question est demeurée en suspens en attendant que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires révisé sa confirmation. Cette question sera examinée directement avec le Président du CCFL.

Emploi de l'EDTA dans les fruits de mer en conserve

10. Le Comité a appris que cette question avait été examinée par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie; il a noté que l'EDTA est mentionné dans la Norme Codex pour les crevettes en conserve. Il a décidé d'examiner la question de l'EDTA dans les fruits de mer en conserve au titre du Point 20 de son ordre du jour.

Division des industries de la pêche de la FAO

11. Le Comité a été informé des conclusions auxquelles est parvenue la Commission européenne consultative pour les pêches dans les eaux intérieures (CECPI) au sujet des facteurs exerçant une influence sur la distribution et l'élimination des agents thérapeutiques dans le poisson ainsi que de sa recommandation pour qu'une collaboration s'instaure avec d'autres organismes intéressés à cette question, tels que le CCFPP et le CCRVDF dans le but d'éviter le chevauchement des activités entre organes de la FAO. Le Comité a noté que cette question pourra être examinée au titre du point 10 de l'ordre du jour sur l'aquaculture.

Rapport sur les acceptations des normes Codex pour le poisson et les produits de la mer

12. Le Comité a été informé de l'état d'avancement des acceptations des normes mondiales et régionales du Codex qui a été publié dans les Tableaux récapitulatifs des acceptations, Partie I, Rév. 4, mis à jour jusqu'en décembre 1988.

13. Un examen rapide des acceptations des normes pour le poisson indique qu'en général le nombre des acceptations est faible, mais que les notifications d'acceptation les plus nombreuses par les pays membres se font sous forme d'une autorisation de "libre distribution". On a fait savoir au Comité que cette modalité d'acceptation revêtait une grande importance pour la politique concernant l'acceptation des normes Codex dans l'avenir dont l'objectif consiste à accroître le nombre des acceptations et faciliter la commercialisation des produits répondant aux normes Codex. A ce propos, la Commission a modifié la procédure d'acceptation des LMR pour les résidus de pesticides et les médicaments vétérinaires et décidé que les modalités d'acceptation se limiteront à l'acceptation sans restriction et à la libre distribution. La procédure d'acceptation des normes Codex a également été modifiée pour permettre aux groupements économiques régionaux d'accepter les normes Codex lorsque des compétences sur ce point leur ont été transmises par leurs Etats Membres.

14. Le représentant de la CEE a déclaré au Comité qu'un projet de réglementation du Conseil concernant l'acceptation par la Communauté européenne des normes Codex pour les denrées alimentaires et des limites maximales pour les résidus de pesticides ou pour les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments a été mis au point; il a pour but de faciliter les modalités d'acceptation, compte tenu du texte révisé sur l'acceptation des normes par les groupements économiques régionaux, adopté par la Commission.

15. La délégation de la Suisse a fait savoir au Comité que les nombreuses acceptations de normes Codex notifiées par son pays n'englobaient pas les normes pour le poisson ou la viande qui donnaient lieu à certaines difficultés. Elle a été d'avis que la révision et la simplification éventuelle des normes Codex pour le poisson et les produits de la pêche, qui sera discutée au titre du point 5 de l'ordre du jour, pourraient contribuer à aplanir ces difficultés.

Concentrations indicatives pour le méthylmercure dans le poisson

16. Le Comité a appris que les concentrations indicatives pour le méthylmercure dans le poisson avaient été adoptées par la Commission à l'étape 5. Elles ont par la suite été examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et avancées à l'étape 8, étant entendu que le CCFPP serait consulté sur la possibilité d'appliquer ces deux teneurs indicatives et sur les avantages d'une analyse du méthylmercure de préférence au mercure total.

17. Le Secrétariat a déclaré que la question générale concernant la possibilité d'appliquer des teneurs indicatives pour les contaminants dans le commerce international avait été transmise au Comité exécutif et inscrite à son ordre du jour; cette question sera examinée par le Comité exécutif à sa trente-septième session.

18. La délégation des Etats-Unis s'est demandé si l'utilisation de ces valeurs indicatives était possible dans le commerce international; elle a recommandé que l'on procède à une étude juridique complète de cette question. Elle a mis au courant le Comité du fait que l'enquête conduite aux Etats-Unis dans les années soixante-dix avait fixé une limite de 1 mg/kg pour le méthylmercure et que de nouvelles études fondées sur une consommation de poisson accrue et en évolution pourrait bien aboutir à des concentrations indicatives différentes aux Etats-Unis. La délégation a fait valoir que les valeurs proposées par le Codex pourraient se révéler inacceptables et constituer des obstacles au commerce. La délégation des Etats-Unis s'est déclarée en faveur d'une analyse effectuée sur la base du méthylmercure.

19. La délégation de la Suède, appuyée par les délégations de la Suisse, des Pays-Bas, de la République fédérale d'Allemagne, de la Thaïlande et de la France, ont demandé que la liste des espèces de poissons prédateurs soit rendue spécifique. Plusieurs délégations ont estimé qu'elle devrait être complétée. La délégation de la Suède a estimé qu'il serait plus avantageux d'établir deux concentrations indicatives pour le méthylmercure, étant donné que dans le poisson, le mercure est essentiellement présent dans sa forme organique. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré au Comité que dans son pays deux valeurs indicatives avaient été adoptées; elles se rapportent au mercure total qui autorise l'emploi de méthodes plus pratiques pour les contrôles de laboratoire. La délégation de la Thaïlande s'est déclarée du même avis.

20. La délégation du Canada, appuyée par les Etats-Unis, a rappelé que le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche avait examiné cette question au cours de ses deux dernières sessions et qu'il avait décidé que des teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson n'étaient pas satisfaisantes; les deux délégations se sont déclarées opposées à l'adoption de deux valeurs.

21. Le Comité est convenu de faire savoir au Comité exécutif que, se référant à ses conclusions antérieures, le CCFPP demeurerait opposé aux concentrations indicatives. Un grand nombre de questions n'ont pas été résolues et de nouvelles études sont nécessaires pour déterminer à quels poissons s'appliquent les différentes valeurs. Par conséquent, les concentrations indicatives doivent être renvoyées à l'étape 6 pour obtenir de nouvelles observations. Pour plusieurs délégations, des concentrations

indicatives exprimées en tant que mercure total seraient préférables. Le Comité a prié le Comité exécutif d'établir si ces valeurs indicatives sont en fait des normes implicites, même si leur acceptation n'est pas exigée.

22. La délégation de la Suisse a approuvé la position adoptée par le Comité; elle a toutefois fait savoir au Comité que si plusieurs pays ont établi des teneurs indicatives, la Suisse n'a pas encore pris de décision sur ce point; elle attend une résolution de la Commission du Codex Alimentarius établissant des valeurs indicatives internationales pour le mercure pour harmoniser ses limites nationales. La délégation a fait valoir qu'une décision devra être prise sur cette question.

ACTIVITES DE LA FAO, DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES
(Point 4 de l'ordre du jour)

Activités conjointes de la FAO et de l'OMS

23. Le représentant de l'OMS a indiqué qu'une Consultation sur les critères microbiologiques applicables aux aliments destinés à subir une nouvelle transformation, y compris l'irradiation, avait été réunie à Genève en 1989. Les conclusions de cette Consultation au sujet des poissons et des crustacés, des huîtres, des palourdes ainsi que des crevettes pelées cuites et congelées ont été communiquées au Comité qui était prié de faire connaître son avis. Le Comité n'a pas été en mesure d'exprimer un avis spécifique sur cette question et le Président a estimé qu'il convenait de prendre acte du rapport de cette Consultation et de noter qu'il sera examiné par le Comité exécutif.

Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des produits alimentaires

24. Le Comité a été mis au courant des progrès réalisés par la préparation de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des produits alimentaires qui se tiendra à Rome du 18 au 27 mars 1991. La convocation de cette Conférence qui portera sur plusieurs projets d'activités envisagées antérieurement a été vivement approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-huitième session.

Activités de la FAO

25. Le représentant du Département des pêches de la FAO a déclaré au Comité que la Circulaire des pêches N° 825 qui présente d'une façon unifiée les règlements sanitaires et sur la qualité des pays importateurs, a été distribuée pour observations. Sa version définitive qui sera publiée devrait profiter aux pays en développement exportateurs et faciliter l'harmonisation des réglementations. Un programme de formation FAO/PNUD destiné au personnel gouvernemental et de l'industrie, en cours d'exécution, a donné lieu à 12 cours régionaux et nationaux. A sa réunion de septembre 1990, le Sous-Comité du commerce du Comité des pêches (COFI) devra approuver une contribution de 15 millions de dollars sur cinq ans au Fonds commun pour les produits, destiné à aider les pays en développement à tirer un meilleur profit du commerce du poisson. Le programme comporte une formation, des services d'appui au commerce et le développement de la production et du marché.

26. La délégation du Sénégal a exprimé la reconnaissance des pays en développement pour le Programme de formation FAO; le Comité a encouragé la poursuite de cette activité.

Activités de l'OMS

27. Le représentant de l'OMS a déclaré au Comité que la Consultation OMS sur la surveillance sanitaire du personnel chargé de la manipulation des denrées alimentaires (Série de rapports techniques OMS N° 785-1989) est parvenue à la conclusion que les contrôles médicaux avant engagement et de routine du personnel chargé de la manipulation des denrées alimentaires sont souvent sans effet et par conséquent inutiles. La délégation de la Suède a jugé importantes les recommandations formulées par cette Consultation; elles devraient être portées à l'attention des Etats Membres car des examens avant engagement et de routine du personnel chargé de manipulation des denrées alimentaires sont actuellement exigés par la loi dans de nombreux pays.

28. Le Comité a également été informé de la Consultation OMS sur les aspects touchant à la santé publique des zoonoses provoquées par les fruits de mer et la publication d'un ouvrage intitulé: Directives pour l'utilisation sans danger des eaux usées et des excréments en agriculture et aquaculture.

29. Les activités des bureaux régionaux de l'OMS ont également été illustrées. On a mentionné l'Atelier sur les mesures sanitaires concernant les crustacés organisé par l'OMS et le PEPAS, ainsi que les mesures prises par l'OMS et l'OPS pour prévenir les intoxications par la ciguatera et les crustacés paralysants dans les pays américains. La délégation des Etats-Unis a déclaré que des études sur l'origine des maladies aux Etats-Unis ont démontré que 90 pour cent des maladies alimentaires signalées comme provenant des produits de la pêche étaient attribuables au mollusque crustacé ciguatera et à une intoxication par l'histamine. La délégation s'est félicitée des efforts déployés par l'OMS et l'OPS dans ce domaine et a offert sa collaboration à l'OMS pour résoudre ce problème.

EXAMEN DES NORMES CODEX POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE EN CE QUI CONCERNE LEUR PRESENTATION, LEUR PERTINENCE ET LEUR REVISION EVENTUELLE

(Point 5 de l'ordre du jour)

30. Le Comité était saisi du document CX/FFP 90/4 préparé par le Canada, l'Islande, la Norvège et les Etats-Unis. Les représentants de ces pays s'étaient réunis de leur propre initiative en avril 1989 et ce document rendait compte de leurs discussions. La délégation du Canada a présenté ce document où sont examinés les problèmes qui se posent aux pays qui acceptent des normes, dans les cas où ces dernières contiennent des sections longues et détaillées, sans rapport direct avec la protection du consommateur. La plupart des lois et règlements alimentaires nationaux ne contiennent pas de dispositions de cette nature. La délégation du Canada s'est référée aux recommandations formulées antérieurement par la Commission, à ses quinzième et seizième sessions (1983, 1985), afin que soient limités les détails mentionnés dans les normes Codex et que celles-ci soient simplifiées par la suppression des détails relatifs aux dimensions dans les tableaux des défauts, les modes de présentation, etc. La délégation a noté que dans le cas des normes pour les poissons on avait en fait eu tendance à multiplier le nombre des détails cités.

31. La délégation du Canada a déclaré que les propositions actuelles étaient fondées sur une analyse des mesures prises par les gouvernements dans le but d'interdire l'importation de poissons et de produits de la pêche. Elles portent principalement sur les aspects touchant à la santé et à la sécurité, sur la décomposition, la contamination microbiologique, le bon état des récipients et les fraudes économiques. Ces aspects ne sont pas suffisamment pris en considération dans les normes Codex alors que les domaines où les gouvernements n'ont pris aucune mesure font l'objet d'un excès de détails.

32. Ces propositions ont été en principe accueillies avec satisfaction par les délégations du Japon, de la Suède, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et du Danemark. La délégation de la Suède a rappelé que les normes Codex devaient également servir à empêcher la prolifération de normes régionales et que cet objectif pouvait être atteint en supprimant certains détails superflus. Se référant à la collaboration de la Commission du Codex Alimentarius et du GATT dans le cadre des négociations d'Uruguay en cours, la délégation a noté que le Comité de coordination pour l'Europe avait, à sa dix-septième et récente session, exprimé des réserves quant à l'emploi des normes dans le cadre du GATT, tant que les normes Codex n'ont pas été acceptées par les pays membres. En outre, la délégation a noté que le petit nombre d'acceptations officielles des normes ne saurait signifier que les normes Codex ne sont pas utilisées; en fait, elles servent pour la rédaction des réglementations nationales et dans le commerce.

33. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a exprimé quelques réserves à l'encontre des propositions énoncées dans le document CX/FFP 90/5 et a rappelé que les pays en développement devaient être en mesure de se référer aux normes Codex, particulièrement aux tableaux des défauts, pour avoir des indications sur les exigences des pays importateurs. La délégation a fait état des efforts déployés dans ce sens au cours des dernières années et proposé que les gouvernements soient invités à faire connaître leurs vues par une lettre circulaire, avant de poursuivre ce débat.

34. Le Comité, ayant noté l'appui catégorique de la plupart des délégations ayant exprimé leur opinion sur les propositions qui se trouvent dans le document CX/FFP 90/4, est convenu que les normes devraient mettre l'accent sur les aspects qui, dans ce contexte garantissent une protection aux consommateurs et facilitent le commerce international. Il est convenu que la plupart des points de détail relatifs à la qualité qui figurent actuellement dans les normes Codex devraient être supprimés et transférés dans des codes d'usages concernant les bonnes pratiques de fabrication. Les gouvernements devront être invités par une lettre circulaire à faire connaître leur opinion sur cette question afin que soit confirmée cette nouvelle manière de voir. Le Comité a également jugé nécessaire d'établir une approche uniforme des techniques d'inspection, comprenant une évaluation sensorielle.

35. Sur la base des débats consacrés au Projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés (voir plus loin), le Comité a estimé qu'il conviendrait de réviser de manière similaire toutes les normes de sa compétence. On a cependant noté l'existence de deux problèmes:

- il sera nécessaire d'établir dans les meilleurs délais des procédures uniformes d'inspection sensorielle et physique;
- il faudra déterminer comment les descriptions détaillées des défauts commerciaux et esthétiques pourraient être transférées dans des textes de nature consultative, tels que des codes d'usages.

36. Le Comité a accepté l'offre du Canada de préparer des projets de révision pour tous les textes existants, en coopération avec la République fédérale d'Allemagne, la Norvège et les Etats-Unis, dans le cadre d'un groupe de rédaction, de les traduire et de les distribuer aux gouvernements membres pour observations, suffisamment tôt avant la prochaine session du Comité.

37. Notant les implications de cette révision pour les travaux de la Commission en général, le Comité est convenu d'informer le Comité exécutif de cette procédure et de cette décision et a proposé que cette question fasse l'objet d'une discussion particulière à la prochaine session de la Commission.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES
(Point 6 de l'ordre du jour)

38. Le Comité devait examiner le Projet de norme générale qui figurait à l'Annexe VI du document ALINORM 89/18 et a noté les discussions dont il est rendu compte aux paragraphes 115-121 du même rapport. Il était également saisi du document CX/FFP 90/5 et Add.2 et 3 contenant les observations parvenues en réponse à la lettre circulaire CL 1989/39-FFP des gouvernements ci-après: Argentine, Canada, Danemark, Egypte, France, Nouvelle Zélande, Taïlande et Etats-Unis d'Amérique et des remarques de MARINALG International et du Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Il devait aussi examiner une proposition de révision du Projet de norme préparé par le Canada conforme à la présentation simplifiée des normes examinées au titre du point précédent de l'ordre du jour (CX/FFP 90/5-Add.1). La délégation du Canada a présenté le Projet de norme révisé; elle a noté qu'en supprimant les tableaux des défauts détaillés, il devient possible d'élargir le champ d'application de la Norme aux filets provenant de toutes les espèces, et même aux filets de poisson frais. Le Comité a décidé de fonder ses débats sur ce document et d'utiliser le texte précédent et les observations comme référence.

1. CHAMP D'APPLICATION

Le Comité a noté qu'il serait possible d'élargir le champ d'application de la Norme et d'incorporer les filets de poisson frais; toutefois, il faudra affronter des problèmes au sujet des parasites, des conditions de température, du conditionnement, etc. Il a par conséquent décidé de limiter pour le moment le champ d'application de la Norme aux filets de poisson surgelés; il a cependant demandé qu'un document de travail décrivant comment la norme pourrait être élargie de manière à englober les filets de poisson frais soit préparé. La délégation du Royaume-Uni s'est offert pour rédiger un tel document, qui sera distribué aux gouvernements pour observations, suffisamment tôt avant la prochaine session du Comité.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

40. Le Comité a envisagé la possibilité de compléter la Norme de manière à englober les filets de toutes les espèces de poisson propres à la consommation humaine, notant que s'il n'est plus fait référence à des défauts spécifiques, un tel élargissement de la Norme devient possible. Les délégations du Danemark et de la République fédérale d'Allemagne ont été d'avis que la Norme devrait se limiter aux espèces que l'on sait faire l'objet d'un commerce international et pour lesquelles des bonnes pratiques de fabrication, et par conséquent des défauts, ont été établies. Le Comité a décidé d'élargir la définition du produit de manière à englober toutes les espèces de poisson propres à la consommation humaine.

2.2 Définition de la transformation

41. Le Comité a noté que des conditions de température/temps spécifiées n'étaient nécessaires que dans le cas des produits destinés à être par la suite décongelés et consommés à l'état cru (c'est-à-dire marinés, fumés ou légèrement fumés). Dans ces conditions, une disposition spécifique devrait être ajoutée à la Norme. Le Comité est convenu de conserver la définition de la transformation qui figure dans le Projet de norme et de transférer à la section 5 l'alinéa consacré à la lutte contre les parasites. On est convenu de demander de nouvelles observations sur des combinaisons temps/température appropriées pour la lutte contre les parasites; le Comité a noté les recommandations formulées par la Consultation OMS sur les aspects relatifs à la santé publique des zoonoses provoquées par les fruits de mer.

2.3 Présentation

42. Le Comité, à l'exception de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, a décidé d'autoriser tous les modes de présentation qui répondent aux autres spécifications de la Norme et sont décrits de manière satisfaisante sur l'étiquette. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait valoir que l'on devrait examiner les modes de présentation faisant l'objet d'un commerce international.

43. Le Comité a décidé de retenir dans la norme la disposition spécifique relative à la présentation "sans arêtes".

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.2 Ingrédients facultatifs

44. Le Comité a conservé le texte existant. La délégation du Portugal a noté que les additifs alimentaires étaient également des ingrédients facultatifs et qu'ils devraient être mentionnés dans cette section. Le Comité, se référant au plan de présentation des normes Codex qui figure dans le Manuel de procédure, a décidé de ne pas adopter cette proposition.

3.3 Produit fini

3.3.1 Présentation

45. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est déclarée opposée à la suppression des dispositions relatives à la présence d'arêtes (épine dorsale et arêtes transversales) et aux autres critères de qualité. Le Comité a néanmoins décidé de conserver le texte révisé. Les délégations de l'Argentine et de la France ont fait remarquer qu'il serait nécessaire de remplacer le terme "exempt" par un équivalent français ou espagnol tel que "libre de" ou "ne doit pas contenir de".

3.3.2 Odeur et texture

46. Plusieurs délégations ont proposé de considérer comme un défaut la chair dure dans les filets de poisson décongelés (3.3.2.1); d'autres se sont demandé si la chair gélatineuse devait être mentionnée. Le Comité est convenu de conserver le projet de texte révisé pour la section 3.3.2.1. Pour les délégations du Danemark et des Etats-Unis, la recette donnée à l'Annexe A pour la cuisson des filets de poisson n'est pas satisfaisante; à leur avis, les méthodes officielles de l'AOAC qui préconisent le pochage et les micro-ondes seraient préférables. Le Comité a décidé de conserver pour le moment le projet de texte de la section 3.3.2.2.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

47. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a déjà confirmé la limite de 10 g/kg pour les phosphates, de manière à tenir compte de 5 g/kg environ de phosphates naturellement présents et a amendé le projet de normes en conséquence. Une disposition prévoyant l'emploi de 5 g/kg d'alginate de sodium a été ajoutée en tant qu'amendement corollaire résultant de l'adoption d'une disposition similaire dans la Norme Codex pour les blocs de poisson surgelés. La délégation de la Suisse a réitéré ses réserves à l'encontre de l'emploi de phosphates dans les produits de la mer surgelés.

5. HYGIENE ET MANUTENTION

48. La délégation du Canada a fait savoir que cette section avait été remaniée afin de permettre l'incorporation automatique dans la norme des recommandations du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et d'autres comités compétents. Plusieurs délégations se sont demandé pourquoi il n'est plus fait référence aux "matières inadmissibles" et ont estimé que la section 5.1 devrait être complétée pour tenir compte des bonnes pratiques de fabrication. Le Comité, notant que les matières inadmissibles ne sont pas nécessairement en rapport avec la santé et que les bonnes pratiques de fabrication seront de toute façon prises en considération dans les codes d'usages complétés, a décidé de conserver le projet de texte révisé, mais de le placer entre crochets.

49. Le Comité a consacré un long débat à la section 5.2. Il a noté qu'il serait préférable de faire référence aux décisions de la Commission du Codex Alimentarius plutôt qu'à celles des différents organes subsidiaires. Il est en outre convenu qu'au lieu de faire référence aux directives, il conviendrait de se référer aux normes relatives à la contamination microbiologique, aux autres contaminants et autres menaces pour la santé, telles que les biotoxines. On a noté à ce propos qu'un alinéa distinct sur les biotoxines pourrait être ajouté.

50. Le Comité a invité les comités du Codex compétents à mettre au point pour ces dispositions des spécifications ou des limites maximales applicables aux poissons et aux produits de la pêche; ce travail devrait être exécuté en coopération avec le Comité sur les poissons.

6. ETIQUETAGE

51. Le Comité a noté que les directives introduites récemment dans le Manuel de procédure, septième édition, simplifiaient grandement la présentation des informations dans cette section.

6.1 Nom du produit

52. La délégation du Royaume-Uni a demandé si la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées exigeait que l'utilisation de phosphates et d'alginate apparaissent dans le nom du produit. Le Comité a appris que cela n'était pas le cas.

6.3 Contenu net

53. Plusieurs délégations ont appelé l'attention sur l'existence de spécifications nationales différentes pour la déclaration du poids net des produits givrés; elles ont cependant accepté de conserver le texte du projet de normes.

6.6 Pays d'origine

54. La délégation de l'Argentine a fait savoir que le pays d'origine doit être clairement déclaré en Argentine.

6.12 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

55. Se référant à ces observations écrites, la délégation des Pays-Bas a déclaré que le "contenu net" devrait toujours figurer sur les récipients non destinés à la vente au détail. D'autres délégations ont fait part de difficultés au sujet de dispositions relatives à l'identification du lot et au nom et adresse. Le Comité a néanmoins décidé de conserver le texte actuel et recommandé que les délégations qui le désirent examinent leurs problèmes spécifiques avec le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSES

7.1 Echantillonnage

56. Le Comité a noté que la disposition révisée était fondée sur des unités d'échantillonnage équivalentes aux récipients primaires, et que CAC/RM 42 mentionnait des protocoles d'échantillonnage différents fondés sur la taille du récipient.

7.2 Examen organoleptique et physique

57. On a noté qu'il pourra être nécessaire dans l'avenir d'introduire des références dans le but d'harmoniser les méthodes d'examen et d'inspection (voir par. 151-152).

7.3 Poids net

58. On est convenu de mentionner la méthode actuellement mise au point pour la détermination du poids net des produits recouverts de givre (voir par. 139).

7.4 Méthode de détection par mirage

59. Le Comité a noté que les délégations de la Norvège et des Pays-Bas avaient constaté que la méthode de détection des parasites par mirage n'était en rapport avec aucune disposition de la norme concernant la santé et que pour les aspects esthétiques seul un examen à l'oeil nu était nécessaire. Le texte a été légèrement modifié aux fins de clarification.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

8.1 Déshydratation

60. On est convenu de limiter à 5 g/kg au maximum la taille de l'emballage.

8.3 Parasites

61. Les délégations du Danemark, des Pays-Bas et de la Norvège ont fait valoir que l'élargissement du champ d'application de la Norme avait maintenant pour conséquence que d'autres espèces visées par la norme ne répondront pas à cette spécification. Elles ont proposé de supprimer la section 8.3. D'autres délégations ont noté que cela signifierait que la spécification "raisonnablement exemptes de parasites" de la section 3.3.1 ne serait plus définie et pourrait donner lieu à différentes interprétations.

62. Le Comité est convenu de placer la section entre crochets, en prévision d'un nouvel examen; il a noté que cette question devra être résolue dans le cadre de la Norme, dans le Code d'usages ou par des méthodes d'inspection uniformes (voir point 20 de l'ordre du jour).

8.4 Arêtes

63. Le Comité a noté qu'ainsi défini ce défaut ne visait que les emballages portant la désignation "sans arêtes"; il a fait siennes les vues de plusieurs délégations qui ont estimé trop restrictive la spécification qui figure dans le document CX/FFP 90/5-Add.1. Il a décidé de conserver le texte mentionné à l'Annexe V du document ALINORM 89/18.

8.5 Odeur et 8.6 Texture

64. Le Comité est convenu d'exiger que toute l'unité d'échantillonnage réponde aux spécifications relatives à l'odeur et à la texture. Les délégations du Canada et du Danemark ont fait valoir que cette spécification est probablement trop stricte et qu'une tolérance serait nécessaire.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

65. Le Comité a décidé de renvoyer le Projet de norme à l'étape 6 de la Procédure, compte tenu des modifications importantes qui lui ont été apportées et en vue d'obtenir une nouvelle série d'observations de la part des gouvernements. Le texte révisé du Projet de norme figure à l'Annexe II du présent rapport.

EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CALMARS SURGELES

(Point 7 de l'ordre du jour)

66. Le Comité devait examiner les documents suivants: Avant-Projet de norme qui figuraient à l'Annexe IX du document ALINORM 89/18; des observations communiquées par les gouvernements de la République fédérale d'Allemagne, de la France, du Mexique et de la Thaïlande qui se trouvaient dans le document CX/FFP 90/6; et un Avant-projet de norme révisée préparé par les Etats-Unis (CX/FFP 90/6-Add.1). Se référant à sa décision antérieure de charger un groupe de rédaction de la révision de toutes les normes en se conformant aux décisions prises au titre des points 5 et 6 de l'ordre du jour, le Comité a décidé de ne concentrer son attention que sur les points qui demanderaient à être précisés.

1. CHAMP D'APPLICATION

67. Se référant à ses observations écrites, la délégation de la France a demandé l'inclusion de Thysanotheutis rhombus. Le Comité a noté qu'il sera nécessaire d'introduire dans cette norme une liste de noms d'espèces auxquelles la norme est applicable; il n'a toutefois pris aucune décision pour le moment.

Le Comité est convenu que les sections intitulées:

- Description
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Hygiène et manutention
- Etiquetage
- Méthodes d'échantillonnage, d'examen et d'analyses

devront être révisées en se référant aux débats consacrés au Projet de norme pour les filets de poisson surgelés.

68. Au sujet des ADDITIFS ALIMENTAIRES, le Comité est convenu d'inviter par lettre circulaire les pays membres producteurs de calmars surgelés à indiquer quels sont les additifs nécessaires en précisant les limites maximales d'emploi proposées et les justifications technologiques.

69. On a noté que l'Appendice A de l'Avant-projet de norme (Tableaux des défauts) sera au besoin incorporé dans la nouvelle section 8 de la Norme, comme dans le cas des filets de poisson surgelés. Le Comité a conservé les Appendices B (Temps de cuisson) et C (programme d'échantillonnage), notant que ce dernier doit faire l'objet d'une confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, puis être soumis à des essais dans les pays membres.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

70. Le Comité est convenu qu'un avant-projet révisé de norme sera préparé par le Groupe de rédaction présidé par le Canada et distribué aux gouvernements pour observations à l'étape 3.

EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES CREVETTES EN CONSERVE (CODEX STAN 37-1981) (Point 8 de l'ordre du jour)

71. Le Comité était saisi du projet d'amendement (ALINORM 89/18, Annexe VIII), des observations des gouvernements en réponse à la lettre circulaire CL 1988/19-FFP (CX/FFP 90/7: parvenu de l'Egypte, de la République fédérale d'Allemagne, de la France et de la Thaïlande), et d'un Avant-Projet de norme révisée, préparé par les Etats-Unis (CX/FFP 90/7-Add.1). Le Comité a noté que l'amendement proposé portera exclusivement sur les calibres et les désignations des calibres.

72. La délégation des Etats-Unis, qui avait préparé l'amendement, a déclaré que ce projet d'amendement ne répondait pas pour l'instant à la nouvelle approche retenue par le Comité et qu'elle souhaitait par conséquent que cet amendement soit retiré. Le Comité a accepté en principe cette proposition notant cependant que lors du remaniement de la norme, il faudra vérifier les unités métriques utilisées et indiquer des nombres entiers de crevettes par 100 g, en renonçant aux fractions.

73. La délégation du Danemark a demandé que l'on examine le problème du "Nom du produit", étant donné que des usages de commercialisation en vigueur autorisent la vente de mélanges de crevettes de différentes tailles. Le Comité a pris note de cette remarque et déclaré qu'elle pourra être examinée lorsque la version révisée de la norme aura été distribuée pour observation.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AMENDEMENT

74. Le Comité a décidé de recommander à la Commission le retrait de l'avant-projet d'amendement.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SECHES (Point 9 de l'ordre du jour)

75. Le Comité était saisi de l'Avant-projet de norme précité qui figurait à l'Annexe X du document ALINORM 89/18 et des observations à son sujet dans le document CX/FFP 90/8 (Thaïlande et Maroc) et CX/FFP 90/8-Add.1 (Etats-Unis). Le Comité a noté que cet Avant-Projet de norme était examiné à l'étape 4 de la Procédure.

1. CHAMP D'APPLICATION

76. Le Comité a décidé d'élargir le champ d'application de la norme à toutes les familles de requins et d'amender le texte actuel en conséquence. Il a également décidé de supprimer les mots "et pouvant faire l'objet d'un traitement ultérieur".

2. DESCRIPTION

77. Le Comité a décidé de supprimer la section 2.1.2 où figure la liste des familles de requins.

2.2 Définition du traitement

78. Le Comité a décidé de supprimer la section 2.1.2 se rapportant au séchage naturel et artificiel et de modifier le texte de la section 2.2.1, en y ajoutant les mots suivants "et séchés de façon à répondre à la disposition de la section 3.3."

2.4 Clasificación des ailerons

79. La délégation du Mexique s'est référée à sa proposition d'introduire un tableau présentant une classification des ailerons en fonction de leur taille; le Comité a cependant estimé que cette question étant sans rapport avec la protection du consommateur et a décidé de ne pas introduire un tel tableau dans la Norme.

3.1 Matière première

80. Le Comité a approuvé la proposition de la Thaïlande visant à supprimer le mot "sain" qualifiant les requins et à modifier le texte comme suit: "les ailerons de requins séchés doivent être préparés à partir de requins en bonnes conditions, propres à la consommation humaine". La proposition du Mexique visant à mentionner le sel dans cette section n'a pas été acceptée, un traitement comprenant un salage (pickling) n'étant pas mentionné à la section 2.2 sur le traitement.

3.3 Teneur en eau (pourcentage)

81. La délégation du Mexique, appuyée par la Thaïlande, a proposé d'établir une limite maximale de 18 pour cent pour la teneur en eau; le Comité a décidé de remanier comme suit le texte de cette section: "la teneur en eau ne doit pas être supérieure à 18 pour cent.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

82. Le Comité a décidé de demander par lettre circulaire des informations sur tout additif utilisé pour les ailerons de requins séchés, ainsi qu'une justification de leur emploi.

5. HYGIENE

83. Le Comité a décidé d'adopter pour cette section le même texte que celui déjà adopté pour le Projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés.

7. ETIQUETAGE

84. Le Comité a décidé d'adopter pour cette section la même simplification que celle introduite dans le Projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés. Le Comité a conservé la section 7.1 - Nom du produit et supprimé toutes les autres sections, sauf celles relatives aux récipients non destinés à la vente au détail.

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

85. Le Comité a décidé de supprimer le préambule de cette section qui est implicite dans la procédure normale d'élaboration des normes Codex et le choix de méthodes d'analyse et d'échantillonnage appropriées.

8.1.2 Echantillonnage pour le poids net

Le Comité a décidé de supprimer la référence aux méthodes d'échantillonnage qui se rapporte aux crevettes en conserve (RM 41).

8.2 Examen des défauts d'apparence et évaluation sensorielle

87. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait valoir que cette section devrait être incorporée dans la description de la méthode. Le Comité a décidé d'accepter la proposition de la délégation de la Nouvelle-Zélande visant à remplacer "qualifiés" par "possédant les qualifications requises".

10. ACCEPTATION DU LOT

88. Le Comité a fait sienne la proposition de la délégation du Mexique visant à remplacer le mot "contenu" par "poids". La délégation des Etats-Unis, appuyée par la République fédérale d'Allemagne, se référant à l'Appendice B concernant la définition des défauts, a déclaré que seuls les défauts relatifs à l'état sanitaire devaient être mentionnés dans les normes alors que l'Appendice B ne mentionne que des défauts sensoriels.

89. La délégation du Canada a déclaré que le tableau des défauts devait être en rapport avec les caractéristiques du produit fini, telles que définies à la section 3.2.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

90. Le Comité est convenu de faire passer l'Avant-Projet de norme à l'étape 5 et de confier au groupe de rédaction la révision de ce projet de norme et de le transmettre au Président du Comité, une copie étant adressée au Secrétariat du Codex, à Rome. Les comités de coordination du Codex pour l'Asie, l'Amérique latine et l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest ainsi que les pays intéressés de ces régions ont été particulièrement invités à réunir des informations et des observations pouvant améliorer cette norme. La version révisée de la norme figure à l'Annexe III du présent rapport.

CODE D'USAGES POUR LES AILERONS DE REQUINS

91. Au cours de la discussion consacrée à l'Avant-projet de norme pour les ailerons de requins, il est devenu évident qu'il y aurait avantage à accompagner cette norme d'un code d'usages comme cela a été recommandé par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Sous réserve des crédits qui seront disponibles, le Département des pêches de la FAO a accepté de rédiger un code, proposant que le texte de ce code soit élargi de manière à englober tous les aspects de l'utilisation du requin. Le Comité a approuvé cette proposition. Le Comité a noté les préoccupations exprimées par les délégations des Etats-Unis et du Royaume-Uni sur la pratique qui consiste à prélever les ailerons sur les requins vivants.

CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES PRODUITS DE L'AQUACULTURE (Point 10 de l'ordre du jour)

92. Le Comité a fait sienne la proposition du Département des pêches de la FAO de réunir une consultation d'experts fin 1990 pour examiner l'Avant-projet de code. Cette consultation sera également chargée de fournir des indications sur l'opportunité d'établir un seul code ou de diviser ce sujet par espèces ou par nouvelles technologies.

93. La FAO a été priée, lorsqu'elle rédigera ce code, de coordonner ses travaux avec l'Office international des épizooties (OIE) et, considérant le développement du commerce de poisson frais et vivant, de ne pas négliger les éventuels problèmes sanitaires. Toutefois, ce code devrait dans l'ensemble se limiter au mandat du Codex, à savoir protéger le consommateur et faciliter le commerce.

94. La Commission a été invitée à transmettre au CCRVDF la demande du Comité pour qu'un code soit préparé sur l'utilisation sans danger des médicaments vétérinaires en aquaculture.

95. Le Comité a noté qu'un Avant-projet de code d'usages préparé par la Division des industries de la pêche de la FAO sera présenté au Comité pour examen, à sa prochaine session. La Commission sera informée de la décision que prendra le Comité au sujet de ce nouveau travail.

EXAMEN DES METHODES OBJECTIVES DE DETERMINATION DE LA QUALITE FINALE DU HARENG SALE AU COURS D'UN ENTREPOSAGE PROLONGE (Point 11 de l'ordre du jour)

96. Le Comité était saisi de la lettre circulaire (CL 1989/12-FFP) contenant les méthodes objectives précitées et du document CX/FFP 90/10 où figuraient les observations des Pays-Bas, de la France, de la République fédérale d'Allemagne, de l'Egypte et de la Thaïlande. Les méthodes objectives de détermination de la qualité finale des harengs

salés préparées par la Finlande étaient proposées en vue d'être jointes sous forme d'annexe au Code d'usages international recommandé pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979).

97. La délégation des Pays-Bas a fait remarqué qu'il était important de préciser la nature de ce document qui possède en fait les caractéristiques d'une norme pour les produits finis. La délégation a noté que le champ d'application pourrait être élargi de manière à englober le hareng salé (7-12 pour cent de sel) et fortement salé (plus de 12 pour cent de sel) en général. La délégation de la France a approuvé la proposition de faire du projet d'annexe une nouvelle norme Codex pour les produits à base de harengs légèrement salés (5-11 pour cent de sel). La délégation du Danemark a noté que les produits à l'examen étaient des produits intermédiaires dont une très petite partie est vendue telle quelle au consommateur au Danemark.

98. La délégation des Pays-Bas a proposé que le champ d'application de cette nouvelle norme englobe les filets de harengs légèrement salés ou salés jusqu'à 12 pour cent, fumés et non fumés. Le Comité est convenu qu'un document de travail sur les filets de harengs légèrement salés ou salés jusqu'à 12 pour cent, fumés et non fumés sera préparé et présenté à sa prochaine session. Le Comité a noté les préoccupations de la délégation du Royaume-Uni qui a estimé qu'en englobant dans cette étude les produits légèrement salés et fumés, on allonge la gamme des produits visés. La délégation des Pays-Bas a accepté d'entreprendre avec la collaboration du Danemark, de la République fédérale d'Allemagne et de la République démocratique allemande et de la France, l'élaboration d'un document de travail qui pourra être examiné à la prochaine session. Le Comité est convenu de ne pas poursuivre ses travaux sur l'annexe au Code d'Usages pour le poisson salé, en conséquence des présentes discussions.

CODE D'USAGES POUR LES CEPHALOPODES: AMENDEMENT EVENTUEL AUX SECTIONS 4.3.2 et 4.5.7 ET AMENDEMENT COROLLAIRE AUX CODES APPARENTES (Point 12 de l'ordre du jour)

99. Le Comité a rappelé que la Commission, en adoptant le Code d'usages pour les céphalopodes (CX/RCP 37-1989), avait noté une observation formulée par le Gouvernement de la Thaïlande relative au devenir de la glace inutilisée. La Commission était convenue de transmettre cette question au CCFPP et avait établi que, dans le cas où le Comité accepterait d'amender le Code, cet amendement serait également introduit dans tous les autres codes pertinents (ALINORM (9/40, par. 420).

100. Le Comité était saisi des documents CX/FFP 90/11 et CX/FFP 90/11-Add.1 où figuraient les observations de l'Egypte, de la République fédérale d'Allemagne, de la France, des Pays-Bas, du Portugal et des Etats-Unis, en réponse à la lettre circulaire CL 1989/12-FFP.

101. Le Comité a décidé d'amender les sections pertinentes du Code, de manière à garantir que la glace inutilisée ne soit pas perdue et réduire au minimum les risques de contamination de la glace inutilisée. La section 4.3.2 a été amendée comme suit (deuxième paragraphe): "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". La section 4.5.7 a été amendée comme suit:

"4.5.7 A LA FIN DE CHAQUE SORTIE, TOUTE LA GLACE QUI N'A PAS ETE UTILISEE ET QUI A ETE CONTAMINEE DEVRAIT ETRE REJETEE.

Malgré toutes les précautions, la glace non utilisée laissée en cale se contamine et contamine les nouvelles captures. Toute glace contaminée devrait être rejetée".

102. Le Secrétariat a été prié d'informer le Comité exécutif et la Commission de ces deux amendements et de publier des amendements aux codes apparentés.

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A LA CHAIR DE CRABE CUITE SURGELEE
(Point 13 de l'ordre du jour)

103. Le Comité était saisi du document ALINORM 89/18, par. 149-152, rendant compte des discussions antérieures consacrées à cette question; du document CX/FFP 90/12 contenant les observations de la France, du Mexique et de la Thaïlande et du document de séance N° 2 comprenant des extraits de tous les documents examinés par le Comité à sa dix-huitième session. Le Comité a noté l'opinion exprimée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, qui a estimé que les spécifications microbiologiques établies pour les crevettes surgelées ne sont pas applicables à la chair de crabe, en raison de procédures de manipulation différentes.

104. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par l'Irlande, a confirmé que les conditions dans lesquelles la chair de crabe cuite surgelée est préparée sont effectivement différentes de celles des crevettes. Le traitement se fait sur des quantités beaucoup plus faibles et comporte beaucoup plus d'opérations manuelles. Ces délégations, notant de grandes variations dans le dénombrement sur plaque du total des micro-organismes aérobies mésophiles qui ne donnent pas d'indication sur la salubrité du produit, ont proposé de supprimer le groupe des spécifications. Les limites pour les Staphylococcus aureus et Salmonelles pourraient être conservées et vérifiées de manière à garantir l'innocuité du produit. Les limites proposées sont les mêmes que pour les crevettes cuites surgelées, à savoir:

Staphylococcus aureus	n=5, c=2, m=500, M=5000
Salmonelle	n=5, c=0, m=0

La délégation de l'Irlande s'est déclarée en faveur de l'inclusion d'une spécification pour E. coli, conformément à la proposition formulée l'année précédente par les Etats-Unis.

105. La délégation des Etats-Unis a déclaré être en possession de nouvelles données fournies par le Comité consultatif national sur les critères microbiologiques pour les denrées alimentaires qui indiquent l'importance d'un contrôle de Listeria dans les produits cuits prêts à la consommation, comprenant le crabe, et des coliformes thermotolérants comme indicateurs d'un traitement approprié. La délégation a demandé que l'on examine toutes ces données avant de prendre une décision sur les critères microbiologiques; elle a proposé de les communiquer au Comité. Ce dernier a accepté avec reconnaissance l'offre des Etats-Unis.

106. Le Comité a décidé d'inviter les pays à communiquer des données pertinentes sur lesquelles fonder ses conclusions définitives à sa prochaine session; il sera alors possible de préciser le statut de ces critères microbiologiques par rapport aux normes pour les poissons et les produits de la pêche qui auront été récemment révisées.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LE SURIMI (Point 14 de l'ordre du jour)

107. Le Comité était saisi d'un rapport interimaire sur le surimi, préparé par les Etats-Unis (CX/FFP 90/13) et d'un complément d'information préparé par la délégation de la Chine (document de séance N° 5). La délégation des Etats-Unis, en présentant ce document, a noté que la production de surimi était en continuelle expansion, particulièrement de surimi obtenu à partir d'espèces autres que le Lieu de l'Alaska. Cette tendance devrait se poursuivre grâce à l'utilisation d'une gamme toujours plus nombreuse d'espèces de poissons à chair foncée. La délégation du Japon (en se référant à son document) ainsi que la France et le Pérou ont confirmé cette information.

La délégation du Pérou a noté qu'une production commerciale à partir d'espèces pélagiques sera bientôt possible dans son pays.

108. Le Comité, notant que le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille avait demandé que soit établie une définition satisfaisante pouvant être insérée dans les "Directives pour l'utilisation des matières protéiques non carnées et normalisées" dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille" a adopté la définition ci-après pour le surimi congelé:

"Surimi congelé est le nom courant ou usuel de la protéine de poisson destinée à une transformation ultérieure obtenue à partir de poisson frais étêté, éviscéré et nettoyé dont les muscles comestibles ont été séparés mécaniquement de la peau et des arêtes. Après avoir été hachée, la chair des muscles est lavée, purifiée, déshydratée et mélangée avec des ingrédients alimentaires cryptoprotecteurs puis congelée".

109. De l'avis de la délégation du Danemark, l'emploi du terme "protéine non carnée" est inappropriée dans le cas du surimi; par ailleurs, le surimi n'est pas exclusivement de la protéine de poisson, et le mot "protéine" ne devrait pas figurer dans la définition.

110. Le Comité a recommandé à la Commission que cette définition, qui figure à l'Annexe IV du présent rapport, soit utilisée aux fins du Codex Alimentarius et incorporée dans le Volume du Codex Alimentarius consacré aux poissons et aux produits de la pêche.

111. Le Comité a remercié les délégations des Etats-Unis et du Japon pour leurs travaux et accepté leur offre de préparer pour la prochaine session un document de travail conjoint contenant des informations à jour sur cette question.

112. La délégation de la Suède a fait savoir au Comité que la CEE et l'Association européenne pour le droit de l'alimentation organiseront en octobre 1990 un congrès sur les aliments nouveaux qui se tiendra à Luxembourg.

POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE CONDITIONNES SOUS VIDE (Point 15 de l'ordre du jour)

113. Le Comité était asisi du document CX/FFP 90/4 préparé par la Norvège qui contenait des informations générales sur les poissons et les produits de la pêche conditionnés sous vide. La délégation de la Norvège, en présentant ce document, a fait savoir que les poissons et les produits de la pêche pasteurisés, constitués essentiellement de produits hachés, de puddings de poisson, de pâtés de poisson et de boulettes de poisson étaient conditionnés et commercialisés avec une durée de conservation à température ambiante allant de trois semaines à un maximum de trois mois en condition d'entreposage réfrigéré, la température maximale étant de +4 degrés.

114. La qualité de la matière première et des ingrédients, le respect de sévères normes d'hygiène au cours de la transformation, les prescriptions pour la pasteurisation et le fumage, le processus de fermeture des emballages et l'entreposage ont été considérés comme les facteurs les plus importants de la qualité du produit fini. Dans ses conclusions, la délégation de la Norvège a proposé d'établir un Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

115. La délégation de la Suède a fait savoir au Comité qu'à sa vingtquatrième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait décidé de demander à la France d'élaborer un document étudiant la question des aliments conditionnés réfrigérés, possédant une durée de conservation prolongée, qui devrait être examinée par le Comité

à sa prochaine session; elle a estimé qu'une coordination serait souhaitable au sujet de ce programme. La délégation de la France a déclaré qu'il existe dans son pays une importante production de poisson fumé et autres produits de la pêche conditionnés sous vide, additionnés de 2,5 à 3 pour cent de sel, qui peuvent poser des problèmes en cas de manutention inappropriée. Le service vétérinaire a établi un code indiquant les conditions de la transformation à l'intention de tous les fabricants.

116. Le représentant de la CEE a fait savoir au Comité qu'un projet de réglementation de tous les produits de la pêche a été présenté au Conseil des ministres de la CEE en 1990 dans lequel la teneur médiane d'histamine de 100 mg/kg est proposée avec un plan d'échantillonnage et des méthodes d'analyse facultatives pour ce composé. La délégation des Pays-Bas a fait remarquer que tous les codes d'usages des comités devraient mentionner les produits conditionnés sous gaz. La délégation du Royaume-Uni a souligné l'importance de l'établissement de la durée de conservation de chaque produit et demandé des informations sur les tests et les méthodes disponibles.

117. La délégation de la Norvège a fait savoir au Comité qu'une durée de conservation était établie pour chaque produit. Elle varie de deux semaines à trois mois, selon le traitement subi, la température à laquelle il faut chauffer le produit et la teneur en sel. Selon la délégation, des intoxications alimentaires attribuables à ces produits n'ont jamais été enregistrées en Norvège.

118. La délégation des Etats-Unis a approuvé la proposition de préparer un Code d'usages en collaboration avec le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et suggéré que ce code porte également sur "le conditionnement en atmosphère contrôlée et modifiée".

119. Le Comité a décidé qu'un code d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche conditionnés en atmosphère contrôlée et modifiée sera établi en collaboration avec le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. La délégation de la Norvège a accepté de rédiger un avant-projet de code avec l'aide de la France, des Pays-Bas et du Danemark, pour examen à la prochaine session du Comité. Le Secrétariat a été prié d'informer le Comité exécutif de cette décision.

CONCENTRATIONS MAXIMALES DE CANTAXANTHINE ET D'ERYTHROSINE DANS CERTAINES NORMES CODEX POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE (Point 16 de l'ordre du jour)

120. Le Comité a rappelé les débats consacrés à sa dernière session (ALINORM 89/18, par. 185 et 186) aux concentrations maximales pour la cantaxanthine et l'érythrosine mentionnées dans les normes Codex pour les crevettes en conserve et les crevettes surgelées. Des observations sur cette question ont été communiquées par l'Egypte, la République fédérale d'Allemagne, la France, les Pays-Bas et la Thaïlande (CX/FFP 90/15) en réponse à la lettre circulaire CL 1988/12-FFP.

121. Notant que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a retiré la DJA pour la cantaxanthine et réduit dans des proportions importantes la DJA pour l'érythrosine, le Comité a décidé de recommander à la Commission que les deux normes précitées soient amendées en vue de supprimer la disposition concernant l'emploi de ces colorants.

PROPOSITIONS VISANT A AMENDER LA NORME CODEX POUR LES MAQUEREAUX ET CHINCHARDS EN CONSERVE (CODEX STAN 119-1981) (Point 17 de l'ordre du jour)

122. Le Comité était saisi de la proposition précitée qui figurait à l'Annexe XIII du document ALINORM 89/18 et des observations à son sujet dans le document CX/FFP 90/16 (République fédérale d'Allemagne et Thaïlande) et CX/FFP 90/16-Add.1 (Etats-Unis). Le projet d'amendement à la norme Codex précitée avait été présenté par la République fédérale d'Allemagne à la dernière session du Comité et distribué aux gouvernements pour observations.

123. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a indiqué que sa proposition était conforme à l'intention générale du Comité d'élargir les normes Codex. Elle consiste à amender la Norme Codex pour les maquereaux et chinchards en conserve afin d'y inclure des poissons de taille analogue tels que les harengs. Cette proposition comporte déjà des tableaux de défauts harmonisés et un système plus rigoureux d'identification des produits à la section sur l'étiquetage.

124. La délégation de la France, appuyée par les délégations de l'Espagne et du Portugal, a rappelé que les harengs et les produits du type harengs sont déjà inclus dans la Norme Codex pour les sardines et les produits de type sardine en conserve. L'amendement proposé devrait, comme dans le cas de la norme existante, envisager l'interdiction de mélanger différents genres mais autorise les mélanges d'espèces appartenant au même genre et possédant des qualités organoleptiques semblables.

125. Le Comité, notant les observations écrites de la Thaïlande et des Etats-Unis, a accepté en principe la proposition d'élargir la Norme CODEX STAN 119-1981. La délégation de l'Espagne a insisté sur la nécessité d'une transparence absolue pour le marché, indiquant que les règlements CEE établissent une différence entre le hareng et les sardines.

126. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a appelé l'attention du Comité sur la section concernant l'étiquetage du projet d'amendement et fait valoir qu'il est nécessaire que le produit soit clairement décrit sur l'étiquette.

127. La délégation du Canada a déclaré au Comité que le Groupe de rédaction qui révisera toutes les normes Codex pourra prendre en considération les propositions et observations formulées par le Comité au sujet de la révision de la Norme CODEX STAN 119-1981. Le Comité a décidé de confier la révision de cette norme au Groupe de rédaction qui lui fera rapport à sa prochaine session.

AMENDEMENT EVENTUEL DES CODES D'USAGES POUR LE POISSON FRAIS (CAC/RCP 9-1976),
LE POISSON CONGELE (CAC/RCP 16-1978) ET LE POISSON HACHE (CAC/RCP 27-1983)
(Point 18 de l'ordre du jour)

128. Le Comité était saisi du document CX/FFP 90/17 contenant une proposition de la République fédérale d'Allemagne selon laquelle l'élimination de parasites identifiables devrait être plus clairement recommandée, notamment dans les codes d'usages pour le poisson frais, le poisson congelé et le poisson haché.

129. La délégation des Pays-Bas a proposé que cette question soit examinée lorsque les normes pour les filets de poisson auront été révisées. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait valoir que sa proposition n'était pas nouvelle et qu'elle ne représentait qu'un amendement à un code d'usages existant, destiné à le rendre plus clair. La délégation du Danemark, appuyée par l'Australie, a indiqué qu'il existe de nombreuses espèces pour lesquelles les parasites ne posent aucun problème et qu'elle préférerait s'en tenir au texte actuel.

130. Le Comité a décidé de maintenir les textes actuels dans les codes d'usages pour le poisson frais, le poisson congelé et le poisson haché.

METHODES D'ANALYSE, D'ECHANTILLONNAGE ET D'INSPECTION POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS
DE LA PECHE (Point 19 de l'ordre du jour)

a) Projet de directives pour la technique d'inspection des blocs de
poisson surgelés

131. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est référée au document CX/FFP 90/18, Partie I, contenant les observations des gouvernements de l'Egypte, de la

République fédérale d'Allemagne, du Mexique et de la Thaïlande au sujet des propositions qui figuraient dans le document ALINORM 89/18, Annexe IX. Le Comité s'est déclaré satisfait par les plans d'échantillonnage présentés dans ces observations; il a toutefois noté qu'il conviendrait de les examiner dans le cadre de la révision des normes afin de pouvoir décider s'il convient de les joindre à ces normes en tant que méthode officielle ou, au contraire, de les insérer dans un code ou un manuel contenant des techniques d'inspection facultatives. Le Comité a décidé de joindre ces méthodes au présent rapport (Annexe V) pour pouvoir s'y référer à l'avenir.

b) Examen des méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche

132. Le Comité était saisi du document ALINORM 89/18 Annexe XV, qui contenait le rapport d'un Groupe de travail ad hoc présenté au Comité à sa dix-huitième session, ainsi que du document CX/FFP 90/18, Partie II, contenant les observations de l'Egypte, de la République fédérale d'Allemagne et de la Thaïlande. Le Comité a pris les décisions ci-après:

133. Vérification du vide: Le Comité a noté qu'aucune des normes de sa compétence ne contenait de dispositions demandant l'emploi de ce test, et que cet aspect était pris en considération dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979). Il est convenu qu'aucune décision n'était nécessaire.

134. Poids égoutté: Le Comité, se référant à la recommandation du Groupe de travail relative à l'incorporation d'une méthode pour le poids égoutté dans la Norme pour le thon et la bonite, à l'eau ou à l'huile (CODEX STAN 90-1981), a décidé d'attendre que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires lui fasse savoir si une telle méthode est nécessaire.

135. Capacité en eau du récipient: On est convenu d'insérer la méthode mentionnée dans les normes CODEX STAN 90-1981 et CODEX STAN 70-1981 dans la Norme pour les crevettes en conserve, cette méthode étant considérée un élément essentiel de la détermination du pourcentage représenté par le poids égoutté. Cette méthode n'est pas nécessaire dans d'autres normes.

136. Poids égoutté: Crevettes en milieu gélifié. Le Comité a décidé de joindre la méthode proposée par la République fédérale d'Allemagne au présent rapport, à l'Annexe VI, pour essais et discussions à sa prochaine session. La délégation du Royaume-Uni a été invitée à communiquer des renseignements plus complets sur une méthode similaire proposée par le Royaume-Uni en 1988.

137. Contenu net: Le Comité a décidé de recommander à la Commission d'insérer la méthode qui figure dans la norme CODEX STAN 94-1981 (sardines) et CODEX STAN 119-1981 (maquereaux), à titre d'amendement corollaire, dans les normes pour le saumon du Pacifique en conserve, les crevettes en conserve, le thon et la bonite à l'eau ou à l'huile, et la chair de crabe en conserve.

138. Eau exsudée: Le Comité a noté que l'eau exsudée, avec le poids égoutté, permettait de mesurer le poisson que peuvent contenir les emballages du poisson dans l'huile. Il a été décidé de faire figurer la méthode présentée au Comité à sa dix-huitième session (1988) à l'Annexe VII du présent rapport, pour essais et observations en vue des débats de sa prochaine session.

139. Contenu net des produits recouverts de givre: Le Comité est convenu de recommander à la Commission d'insérer la méthode CAC/RM 41-1971 dans la Norme pour le saumon du Pacifique éviscéré surgelé (CODEX STAN 36-1981), à titre d'amendement rédactionnel.

Détermination de la chair de poisson dans la partie centrale des bâtonnets de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire

140. Le Comité a noté la méthode mentionnée dans les observations de la République fédérale d'Allemagne qui figuraient dans le document CX/FFP 90/18, Partie II. Il a exprimé sa reconnaissance pour cette information, notant toutefois que la Norme a été adoptée par la Commission à sa dix-huitième session (1989) et qu'elle contient une méthode AOAC acceptée par le présent Comité et confirmée par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Aucune nouvelle mesure n'a été décidée.

c) Détermination de la proportion de filets et de poisson haché

141. Le Comité était saisi du projet de méthode qui figurait à l'Annexe de la lettre circulaire CL 1989/21-FFP et des observations à ce propos dans le document CX/FFP 90/18-Partie III et le Document de séance N° 3 (Costa Rica). La délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré que cette méthode convenait parfaitement aux blocs de poisson, qu'elle donnait une idée de l'homogénéité du bloc et que ce n'était pas le cas de la méthode AOAC. Le Comité a noté que cette méthode pourrait figurer avec des méthodes facultatives qui accompagneront la nouvelle version révisée de la Norme pour les blocs de poisson surgelés; il n'a pris aucune décision pour le moment.

d) Rapport intérimaire sur la détermination de l'eau d'ajout ou d'origine étrangère

142. Le Comité était saisi d'une note préparée par la République fédérale d'Allemagne (CX/FFP 90/18-Partie IV). Il a noté les difficultés qu'il y a à définir quelle est une absorption normale d'eau dans le cadre de bonnes pratiques de fabrication. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait savoir qu'à l'heure actuelle les recherches analytiques n'étaient pas terminées et que des difficultés subsistaient, particulièrement dans le cas des blocs congelés contenant une importante proportion de poisson haché où l'absorption d'eau peut être relativement élevée. Cette question a été retirée de l'ordre du jour de la prochaine session du Comité, toutefois les pays qui le souhaitent peuvent formuler des propositions.

e) Détermination de contenu net des blocs de poisson surgelés couverts de givre

143. Le Comité a noté la décision mentionnée au paragraphe 70 du rapport de sa précédente session (ALINORM (9/18) de demander des observations sur cette question, de telles observations ont été transmises par la France, la République fédérale d'Allemagne, l'Egypte et la Thaïlande (CX/FFP 90/18, Partie V). Le Comité est convenu de distribuer la méthode proposée par la République fédérale d'Allemagne afin d'obtenir des observations qui pourront être examinées par le Comité à sa prochaine session. Cette méthode figure à l'Annexe VIII au présent rapport.

f) Méthode de décongélation pour les blocs de poisson surgelés

144. Le Comité a noté la proposition des Etats-Unis et du Canada qui figure au paragraphe 120 du document ALINORM 89/18 et des observations transmises par l'Egypte et la Thaïlande (CX/FFP 90/18-Partie VI). Plusieurs délégations ont soulevé des objections au sujet de l'application de cette méthode; la délégation des Etats-Unis a proposé de préparer une description plus complète de cette méthode qui sera distribuée aux pays pour observations en vue d'être examinée par le Comité à sa prochaine session.

g) Détermination des arêtes dans les blocs de poisson surgelés

145. A sa dix-huitième session, le Comité avait invité les pays à élaborer une méthode pouvant être utilisée pour déterminer la présence d'arêtes dans les blocs de poisson, particulièrement dans les blocs contenant de la chair de poisson hachée (ALINORM 89/18, par. 86-87). La République fédérale d'Allemagne avait proposé une procédure de digestion par voie enzymatique qui figurait dans le document CX/FFP 90/18-Partie VII. Les délégations du Royaume-Uni et de la République fédérale d'Allemagne ont noté que cette méthode n'était pas destinée aux analyses de routine, mais essentiellement à confirmer des évaluations organoleptiques. Le Comité a noté qu'aucune disposition de la Norme n'exigeait cette méthode et qu'il appartenait avant tout à l'acheteur et au vendeur, ou aux pays de décider de l'employer. Le Comité n'a pris aucune décision à ce sujet.

AUTRES QUESTIONS (Point 20 de l'ordre du jour)

a) EDTA dans les fruits de mer en conserve

146. La délégation de la Thaïlande a mentionné l'emploi d'acide d'éthylènediamine-tétracétique (EDTA) et de ses sels en tant que sequestrants et de stabilisants de la couleur dans les fruits de mer en conserve. La délégation a notamment proposé que soit amendée la Norme pour la chair de crabe en conserve, afin que la section sur les additifs alimentaires autorise l'emploi d'EDTA calcio-disodique jusqu'à la limite de 250 mg/kg de produit fini, pour que cette norme soit harmonisée avec la Norme pour les crevettes en conserve.

147. Le Comité a décidé de recommander l'amendement de la Norme à la Commission et a demandé des observations à l'étape 3 au sujet de l'Avant-Projet d'amendement qui figure à l'Annexe IX.

b) Inspection des fruits de mer aux Etats-Unis

148. La délégation des Etats-unis a brièvement décrit le programme sur les fruits de mer entrepris conjointement par l'Administration des Etats-Unis pour les denrées alimentaires et les produits pharmaceutiques et le Service national des pêches maritimes. Il s'agit d'un programme d'inspection facultatif, mais placé sous le contrôle du Gouvernement et fondé sur le système de l'analyse des risques aux points de contrôle critiques (HACCP) qui a pour objet de garantir la qualité et l'innocuité du produit fini: Ce programme qui se trouve actuellement au stade de la conception et des essais deviendra pleinement opérationnel en janvier 1991.

149. On a noté que ce programme d'inspection est applicable à la production domestique destinée soit au marché intérieur soit à l'exportation et que dans ce dernier cas, une certification est prévue. Il est également ouvert aux pays qui souhaitent exporter leurs produits aux Etats-Unis. Une petite brochure descriptive a été distribuée aux délégations.

150. L'observateur de la CEE a déclaré qu'en application d'une résolution du Conseil des ministres, tous les contrôles sanitaires des denrées alimentaires seront supprimés aux frontières intracommunautaires, dès le 1er janvier 1992 et que la CEE étudie actuellement comment assurer le contrôle de l'innocuité des denrées alimentaires par des techniques similaires au HACCP. La délégation de la Suède a fait savoir que dans son pays les industries alimentaires pratiquent depuis de nombreuses années un autocontrôle fondé sur des techniques similaires, ces pratiques sont maintenant obligatoires.

c) Méthodes d'inspection pour le poisson et les crustacés

151. Le Comité a noté les discussions consacrées à cette question par le Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest à sa première session (ALINORM 91/32, par. 84-85). Il a également noté le document de travail intéressant qui avait été préparé sur ce point (CX/NASWP 90/12) et distribué en tant que document de séance N° 6. Il a vivement approuvé les conclusions du Comité de coordination qui demande qu'une consultation d'experts examine les nombreuses préoccupations liées à l'inspection du poisson dans les domaines de l'innocuité et de la décomposition, du contrôle des ressources, de l'environnement, de la protection de l'habitat et des mesures sanitaires.

152. Se référant à ses débats sur les points 5 et 6 de son ordre du jour, le Comité est convenu qu'il fallait donner toute l'importance voulue à des méthodes uniformes d'évaluation sensorielle du poisson et des produits de la pêche pour compléter les normes et en garantir l'application uniforme. On a reconnu que c'est au CCFFP qu'incombe la principale responsabilité dans ce domaine. Le Comité a prié le Secrétariat d'étudier la possibilité d'engager un consultant pour préparer un document de travail sur les méthodes d'évaluation sensorielle, facilement applicables, à utiliser dans le commerce international, pour la prochaine session du Comité. Ce consultant devrait être invité à se mettre en contact, dans la partie initiale de son travail, avec les services officiels d'inspection du poisson d'un certain nombre de pays et, par la suite, de tous les pays au moyen d'une lettre circulaire. L'observateur de la CEE a brièvement décrit les changements intervenus dans la Communauté au sujet des procédures d'inspection sensorielle, ce qui confirme qu'une approche pratique est nécessaire.

TRAVAUX FUTURS (Point 21 de l'ordre du jour)

153. Le Comité a noté qu'il examinera à sa prochaine session les questions ci-après:

- . Projet de norme pour les filets de poisson surgelés (à l'étape 7)
- . Projet de norme pour les ailerons de requins séchés (à l'étape 7)
- . Avant-projet de norme pour les calmars surgelés (à l'étape 4, projet préparé par le Canada, les Etats-Unis et la Norvège)
- . Projet de révision des normes Codex existantes, compte tenu des débats du Comité au titre du point 5 de son ordre du jour (Canada, République fédérale d'Allemagne, Etats-Unis et Norvège)
- . Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (Division des industries de la pêche de la FAO)
- . Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche conditionnés en atmosphère contrôlée et en atmosphère modifiée (Norvège, Pays-Bas, Danemark et France)
- . Code d'usages sur l'utilisation des requins
- . Document d'information sur le hareng salé (Pays-Bas)
- . Rapport intérimaire sur le surimi (Etats-Unis et Japon)
- . Méthodes d'inspection (inspection sensorielle) pour le poisson et les crustacés
- . Examen des spécifications microbiologiques applicables à la chair de crabe cuite surgelée
- . Examen à l'étape 4 de l'amendement de la disposition relative aux additifs alimentaires (EDTA) de la Norme pour la chair de crabe en conserve
- . Méthodes d'analyse

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

154. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendra probablement en juin 1992, en Norvège.

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX

Recommandation	Etape	Pour examen par:	Document de référence (ALINORM 91/18)
Teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson renvoyées à l'étape 6	3	Comité exécutif CCFAC	par. 21
Examen des normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche	--	Comité exécutif CCA Secrétariat	par. 30-37 CL 1990/27-PR
Projet de norme générale pour les filets de poisson surgelés	6	Gouvernements	par. 65 CL 1990/27-PR
Avant-projet de norme révisée pour les calmars surgelés	3	Gouvernements	par. 70
Suppression de l'avant-projet d'amendement à la Norme Codex pour les crevettes	4	CCA	par. 74
Avant-projet de norme pour les ailerons de requins séchés	5	CCA	par. 75-90
Mise au point d'un avant-projet de code d'usages couvrant tous les aspects de l'utilisation du requin	--	Département des pêches de la FAO CCFFP	par. 91
Mise au point d'un avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture	--	Département des pêches de la FAO CCFFP	par. 92-95

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX (suite)

Recommandation	Etape	Pour examen par:	Document de référence (ALINORM 91/18)
Rédaction d'un document de travail sur les filets de harengs légèrement salés ou salés jusqu'à 12%, fumés ou non fumés	--	Pays-Bas	par. 98
Amendement aux sections 4.3.2 et 4.5.7 du Code d'usages pour les Céphalopodes et amendement corollaire des codes apparentés	--	Comité exécutif CCA Secrétariat	par. 99-102
Spécifications microbiologiques pour la chair de crabe surgelée	--	Gouvernements CCFFP	par. 103-106
Projet de définition du surimi congelé aux fins du Codex	--	Gouvernements Secrétariat	par. 110 Annexe IV
Code d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche conditionnés en atmosphère contrôlée et modifiée	--	Comité exécutif Norvège	par. 119
Amendement des normes Codex comportant la suppression des dispositions relatives à l'emploi de canthaxanthine et érythrosine	--	CCA	par. 121
Projet d'amendement des dispositions concernant les additifs alimentaires de la norme Codex pour la chair de crabe en conserve	3	CCA Secrétariat Gouvernements	par. 146-147 Annexe IX

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX (suite)

Recommandation	Etape	Pour examen par:	Document de référence (ALINORM 91/18)
Insertion dans la norme Codex pour les crevettes en conserve d'une méthode pour la capacité en eau des récipients	--	CCA	par. 135
Méthode pour le poids égoutté des crevettes en milieu gélifié	--	Gouvernements	par. 136
Méthode pour le contenu net figurant dans plusieurs normes Codex	--	CCA	par. 137
Insertion d'une méthode pour le contenu net des produits recouverts de givre (CAC/RM 41-1971) dans la Norme pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés (CODEX STAN 36-1981)	--	CCA	par. 139
Méthode pour la détermination du contenu net des blocs de poisson surgelé recouvert de givre	--	Gouvernements	par. 143 Annexe VIII CL 1990/27-FFP
Méthode de décongélation pour les blocs de poisson surgelé	--	Etats-Unis Secrétariat Gouvernements	par. 144
Engagement d'un expert-conseil pour préparer un document de travail sur les procédures d'inspection du poisson et des crustacés et coquillages	--	Secrétariat	par. 152

ALINORM 91/18
Annexe I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

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

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Jorge Biga
Secretario de Embajada
Embassy of Argentina
Inkognitogata 10 A
0244 Oslo 2
Norway

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. David Cox
Principal Science Administrator
Processed Food Inspection Operations
Australian Quarantine and
Inspection Service
Department of Primary Industries
and Energy
Edmund Barton Building
GPO Box 858
Canberra A.C.T. 2600
Australia

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

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

CANADA

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

Robert E. Mills
Technical Trade Coordinator
Inspection Services Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario K1A 0E6
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

Rhéo Ladoceur
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

CANADA (Cont'd)

Mr. Robin Andrews
Fisheries Council of Canada
77 Metcalfe Street, Suite 505
Ottawa, Ontario K1P 5L6
Canada

Ms. Paulli Bodmer
Fisheries Council of
British Columbia
1155 Robson Street
Vancouver
British Columbia V6E 1B9
Canada

CHINA

CHINE

CINA

Mr. Li Ze Yao
Senior Engineer
Shandong Import and Export
Commodity
Inspection Bureau
6 Fexian Road
Qingdao
China

Mr. Su Dalu
Deputy Division Chief
State Administration of
Import and Export Commodity
Inspection of the People's
Republic of China
12, Jian Guo Men Wei Street,
Beijing
China

CUBA

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

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

DENMARK

DANEMARK

DINAMARCA

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

Lars B. F. Poulsen
Head of Section
Fish Inspection Service
Stormgade 2
DK-1470 Copenhagen K
Denmark

Finn H. Heidemann
Royal Greenland
Greenland Home Rule Production
P.O. Box 270
DK-3900 Nuuk
Denmark

FINLAND

FINLANDE

FINLANDIA

Dr. Eeva Eklund
Head of Biochemical Sect.
Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo
Finland

M.Sc. Pekka Valkeisenmäki
Unit Manager
Finnish Sugar Co. Ltd.
Karinemi Ltd.
Cultor Company
23360 Kustavi
Finland

FRANCE

FRANCIA

Henri Loreal
I.F.R.E.M.E.R
Adjoint au Directeur de Département
"Valorisation des Produits"
Rue de l'Île d'Yeu
P.O. Box 1049
44037 Nantes Cedex
France

FRANCE (Cont'd)

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

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

GERMANY (Fed. Rep. of)
ALLEMAGNE (Rep. Fed. d')
ALEMANIA (Rep. Fed. 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
Professor
Federal Research Centre
for Fisheries
Palmaille 9
D-2000 Hamburg 50
Germany (Fed. Rep. of)

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

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

Dr. Harald Kolb
Assistant Head of Division
Federal Health Office
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Germany (Fed. Rep. of)

GERMANY (Dem. Rep. of)
ALLEMAGNE (Rep. Dem. d')
ALEMANIA (Rep. Dem. de)

Dr. Siegfried Legatzki
Deputy Director for
Quality Control
Fischkombinat GDR
2510 Rostock 5
Germany (Dem. Rep. of)

Dr. Reinhard Schubring
Head of Division
Institute of Deep Sea
Fisheries and Fish
Processing
An der Jägerbäk 2
2510 Rostock 5
Germany (Dem. Rep. of)

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Einar M. Johannsson
Icelandic Fish Quality Institution
Nóatúni 17
105 Reykjavik
Iceland

Gúdrun Hallgrimsdóttir
Head of Division
Icelandic Fish Quality Institution
Nóatúni 17
105 Reykjavik
Iceland

INDONESIA
INDONESIE

Dr. Josephine Wiryanti
Chief, Sub Directorate of
Fish Inspection
and Quality Control
Directorate General of Fisheries
Ministry of Agriculture
3, Jl. Harsono RM, Pasar Minggu
Jakarta 12550
Indonesia

IRAN

Dr. A. Nazarinia
Iran - Teheran Food and
Drug Control Lab.
Imam Khomini Ave no 31
Iran

IRAN (Cont'd)

Dr. P. Sadrazadeh
Iran - Teheran Food and Drug
Control Lab.
Imam Khomini Ave no 31
Iran

IRELAND

IRELANDE

IRLANDA

Mr. Sean O. Donoghue
Head of Fish Quality
& Control
Department of the Marine
Leeson Lane
Dublin 1
Ireland

ITALY

ITALIE

ITALIA

Dr. Cesare Calvani
Comitato Nazionale
Italiano per il
Codex Alimentarius
Via Sallustiana 10
Rome
Italy

Dr. Dino Lucattini
Ministero dell'Agricoltura
Via XX Settembre 20
Rome
Italy

Dr. Elena Orban
Istituto Nazionale della
Nutrizione
Via Ardeatina
00178 Rome
Italy

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

JAPAN

JAPON

Masaki Sakai
Deputy Director
Fisheries Marketing Division
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture,
Forestry & Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan

Kanemaru Ijuin
Chief
Utilization and Processing Section
Fisheries Marketing Division
Administration Department
Fisheries Agency
1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan

Yasuaki Kawakita
Technical Adviser
Japan Export Frozen Marine
Products Association
108 Southover
London N12 7HD
United Kingdom

Dr. Kimihiro Murakami
Director
Japan Frozen Foods Inspection
Corp
6-4-2, Shiba Daimon
Minato-Ku
Tokyo
Japan

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

Mr. B. Balachandran
Director (Extension and Training)
Fishery Department, Malaysia
Ministry of Agriculture
50628 Jalan Sultan Salahuddin
Kuala Lumpur
Malaysia

MOROCCO

MAROC

MARRUECOS

Zine Alami
Ministre de l'Agriculture
Etablissement de controle et
de coordination des
exportations
72, Rue Mohomed Smiha
Casablanca
Morocco

Mikou Najib
Ministre de l'Agriculture
Etablissement de controle
et de coordination des
exportations
72, Rue Mohomed Smiha
Casablanca
Morocco

MEXICO

MEXIQUE

Lic. Arzaga Conrado Sandoval
Director
Direccion de Promocion
Pesquera
Direccion de Estudios Economicos
Secretaria de Pesca
Av. Alvaro Obregon 269-2^o Piso
06700 Mexico D.F.
Mexico

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

Ir. M.J.H. De Haas
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Directorate of Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EX Den Haag
The Netherlands

W.F.G.L. Droppers
Ministry of Welfare, Health
and Cultural Affairs
Nutrition, Veterinary
Affairs and Product
Safety Affairs
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
The Netherlands

NETHERLANDS (Cont'd)

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

L.J. Zijp
Chief of Trade Department
Commodity Board for Fish
and Fishery Products
Treubstraat 17
P.O. Box 72
2280 AB Rijswijk (Z.H.)
The Netherlands

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

NEW ZEALAND

NOUVELLE-ZELANDE

NUEVA ZELANDIA

Dr. Christopher Baddeley
Counsellor (Veterinary Services)
New Zealand Mission to the
European Communities
Boulevard du Regent 47-48
1000 Brussels
Belgium
New Zealand

NIGERIA

J.A. Gaffar
Federal Ministry of Agriculture
and Natural Resources
(Department of Fisheries)
Garki, Area 11
Arbuja
Nigeria

Mr. J. I. Salami
Federal Ministry of Health
Food and Drugs Administration
and Control
PMB 12525
Lagos
Nigeria

NIGERIA (Cont'd)

Dr. Patrick E. Okwuraiwe
Assistant Director
(Regulatory Affairs)
Food and Drugs Administration
Federal Ministry of Health
PMB 12525
Lagos
Nigeria

NORWAY

NORVEGE

NORUEGA

H. Blokhus
Head of Department
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

B. Bøe
Acting Head of Laboratory
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

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

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

Dag Møller
Head of Department
Directorate of Fisheries
P. O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

N. Berg
Head of Quality Control
Frionor Norwegian Frozen
Fisheries Ltd.
P. O. Box 195
N-1324 Lysaker
Norway

NORWAY (Cont'd)

P. A. Torvik
Gen Manager
The Salted Codfish and Saltfish
Export Industries
P. O. Box 318 Sentrum
N-6001 Ålesund
Norway

P. H. Prante
Manager, Research and
Development Department
NORCONSERV
P. O. Box 327
N-4001 Stavanger
Norway

J. Gustavsson
Section Manager of Quality Control
NORCONSERV
P. O. Box 327
N-4001 Stavanger
Norway

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

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

L. Barratt
Head of Section
Directorate of Fisheries
P. O. Box 185
N-5002 Bergen
Norway

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

PERU
PEROU

Ing. Ricardo Coayla Berroa
Gerente Tecnico
Empresa pública certificaciones
Pesqueras del Peru - Cerper
Av. Santa Rosa 601
La Perla
Callao
Perú

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Jan Zalewski
Deputy Chief of Fish Technology
Department
Sea Fisheries Institute
1 Aljeje Zjednoczenia
Gdynia
Poland

Bohdan Wernik
Main Specialist
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Economic
Relations
32/34 Zurawia Str.
00-950 Warszawa
Poland

Daszenski Jan
Head of Department for
Agriculture and Food Industry
Polish Committee for Standardization
Measures and Quality Control
2, Elektorulna
00-139 Warszawa
Poland

PORTUGAL

Eng. Inacio Peixinho
Presidente do Instituto Português
de Conservas e Pescado (I.P.C.P.)
Ministerio da Agricultura,
Pescas e Alimentacao
Pavilhao Nascente do Terrapleno da
Junqueira
1300 Lisboa
Portugal

Dr. Teresa Mota
Directora de Servicos do I.P.C.P.
Ministério da Agricultura
Pescas e Alimentacao
Av. 24 De Julho, N° 76
1200 Lisboa
Portugal

PORTUGAL (Cont'd)

Dr. Abel Maria Bebiano Moutinho
Director de Servicos do
Instituto de Qualidade Alimentar
Ministerio da Agricultura,
Pescas & Alimentacao
Av. Conde Valbon 98
1100 - Lisboa
Portugal

SENEGAL

Ndiaga Gueye
Docteur vétérinaire
Adjoint au Directeur de
l'Océanographie et des Pêches
maritimes
1, Rue Joris, B.P. 289 - Dakar
Senegal

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

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

Fernando Mas Sepulcre
Directeur de Programmas de
Organizaciones de Productores
pesqueros F.R.O.M.
Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación
c/Estebanez Calderon 3-5
28020 Madrid
Spain

Juan M. Vieites Baptista de Sousa
Doctor en Ciencias Químicas
Director Tecnico y de
Investigacion
Asociacion Nacional de Fabricantes
de Conservas de Pescados y Mariscos
c/Areal 144-1
36201 Vigo
Spain

SWEDEN

SUEDE

SUECIA

Barbro Blomberg
Head of International Secretariat
National Food Administration
P.O. Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

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

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

Irina du Bois
Nestec SA
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

O. Bindschedler
Nestec SA
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

THAILAND

THAILANDE

TAILANDIA

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

THAILAND (Cont'd)

Dr. Poonsap Virulhakul
Chief
Fish Processing Sub-Division
Fishery Technological Development
Division
Chareonkrung Road (64)
Bangkok 10120
Thailand

Mr. Sunon Anilbol
Commodity Standards Technical Officer 6
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Rajdamneon Ave.
10200 Bangkok
Thailand

Mr. Suvit Rujirayanyong
Scientist
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Rajdamneon Ave.,
10200 Bangkok
Thailand

Mr. Kasivat Paruggamanont
Counsellor
Royal Thai Embassy
Munkedamsveien 59 B
0270 Oslo 2
Norway

TRINIDAD AND TOBAGO

TRINITE ET TOBAGO

TRINIDAD Y TABAGO

Charles Nurse
Fisheries Extension Officer
Ministry of Food Production &
Marine Exploitation
St. Clair
Trinidad - Tobago

UGANDA

OUGANDA

Mr. C. M. Dhatemwa
Senior Fisheries Officer
c/o Office of the Commissioner
Fisheries Department
P.O. Box 4
Entebbe
Uganda

UNITED KINGDOM

ROYAUME UNI
REINO UNIDO

Mr. K. A. Porter
Higher Executive Officer
Food Standards Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
R. 306C Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom

Dr. M. Woolfe
Head of Branch E
Food Science Division II
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
R. 216 Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom

UNITED STATES

ETATS-UNIS
ESTADOS UNIDOS

Thomas J. Billy
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910
U.S.A

Richard V. Cano
Inspection Services Division
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
1335 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910
U.S.A

Thomas J. Moreau
Technical Services Unit
Inspection Services Division
National Oceanic and Atmospheric
Administration, NMFS
One Blackburn Drive
Gloucester, Massachusetts 01930
U.S.A

Raymond W. Gill
Food and Drug Administration, CFSAN
200 C Street, SW.
Washington, DC 20204
U.S.A

UNITED STATES (Cont'd)

Edward D. Evans
Groundfish Export Council
9652-48th Avenue S.W.
Seattle, Washington, 98136
U.S.A.

Roy E. Martin
National Fisheries Institute
1525 Wilson Boulevard, Suite 500
Arlington, VA 22209
U.S.A

Herbert E. Ross
The Gorton Corporation
88 Rogers Street
Gloucester, MA 01930
U.S.A.

OBSERVERS COUNTRIES

PAYS OBSERVATEURS

PAISES OBSERVADORES

USSR

URSS

Mr. Jury Suhoveyv
Deputy Chief of New Technology
Department of the U.S.S.R.
Ministry of Fisheries
Rozdestvenskiy Bulv. 12
Moscow 102051
U.S.S.R.

Mrs. Nina Chupahina
Deputy Chief
Laboratory Fish Products
Standards
Department of the U.S.S.R.
Ministry of Fisheries
Rozdestvenskiy Bulv. 12
Moscow 102051
U.S.S.R.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

MARINALG

Erling Kai Lied
Area Manager
PROTAN A.S.
P.O. Box 420
3002 Drammen
Norway

EEC

Dr. Belveze Henri
Commission de la CEE
DG VI B II
200 Rue de la loi
1049 Bruxelles
Belgium

FAO REPRESENTATIVE
REPRESENTANT DE LA FAO
REPRESENTANTE DE LA FAO

Dr. David James
Joint FAO/WHO Secretariat
Fisheries Industries Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

WHO REPRESENTATIVE
REPRESENTANT DE LA OMS
REPRESENTANTE DE LA OMS

Dr. Yasmine Motarjemi
Food Safety Unit
Division of Environmental Health
WHO
1211 Geneva 27
Switzerland

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT MIXTE FAO/OMS
SECRETARIA CONJUNTO FAO/OMS

Dr. Alan Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Dr. Enrico Casadei
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES

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

Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse de poisson de la même espèce, propre à la consommation humaine, par découpage parallèle à l'arête dorsale et des portions de tels filets découpés de façon à faciliter l'emballage ayant subi un traitement conformément à la section 2.2.

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°C (0°F) au centre thermique après stabilisation thermique.

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

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

- a) qu'ils soient conformes aux autres dispositions de la norme;
- b) qu'ils soient convenablement décrits afin de ne pas créer de confusion ni d'induire le consommateur en erreur.

Les filets peuvent être présentés comme étant sans arête, sous réserve que les arêtes aient été intégralement enlevées, y compris les arêtes intramusculaires.

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 Apparence

A l'état surgelé, le produit fini doit être exempt de zones de déshydratation profondes. A l'état décongelé, il doit être exempt de matières étrangères et exempt d'arêtes dans les emballages portant l'appellation "sans arête". Le produit doit être raisonnablement exempt de parasites.

3.3.2 Odeur et texture (à l'état décongelé)

Après décongélation, le produit ne doit pas présenter d'odeurs indésirables et sa chair ne doit pas être gélatineuse.

3.3.2.1 Odeur et saveur (à l'état cuit)

Lorsqu'il subsiste des doutes après l'examen du produit pour la recherche d'odeurs à l'état décongelé, le produit doit être cuit afin de mieux caractériser son odeur et/ou sa saveur.

3.3.2.2 La décongélation et la cuisson doivent être effectuées conformément aux dispositions de l'Annexe 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.

3.3.4 Défauts et tolérances

Les défauts et les tolérances s'appliquant aux produits finis décrits en 3.3.1 et 3.3.2 sont définis dans la Section 8 de la présente norme.

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))	10 g/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en
- Triphosphate pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de sodium, de potassium ou de calcium))	combinaison (y compris les phosphates)
- Polyphosphate de sodium (hexamétaphosphate de sodium))	(naturellement présents)
- Alginate de sodium)	5 g/kg

Antioxydants

- Sels d'ascorbate de sodium ou de potassium		1 g/kg exprimé en acide ascorbique
--	--	------------------------------------

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 [Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui ne provient pas du poisson et qui présente un danger pour la santé.]

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

- a) doit être exempt de microorganismes ou de substances provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius sur les additifs alimentaires et les contaminants.

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).

5.4 Les produits qui ne sont soumis à aucun traitement ou auxquels seuls un léger fumage, salage ou traitement thermique est appliqué seront maintenus à la température de -18°C pendant 24 heures au moins et conservés ensuite en conditions telles qu'ils conservent leur qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, jusqu'au moment de la vente finale inclusivement.

6. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Le nom du produit indiqué sur l'étiquette devra être "filets de ...", conformément aux lois, habitudes ou pratiques du pays où le produit doit être distribué.

6.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré sur l'étiquette, à proximité immédiate du nom du produit au moyen de mots ou de phrases qui ne pourront pas induire le consommateur en erreur.

6.1.3 En outre, le terme "surgelé" doit figurer sur l'étiquette; toutefois le mot "frozen" 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.

6.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus 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'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. 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. L'emballage primaire constitue l'unité d'échantillonnage.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique du produit doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément à l'Annexe B (en préparation).

7.3 Détermination du poids net

7.3.1 Le poids 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 poids net des produits recouverts 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'oeil nu ou au toucher ait disparu. Eliminer 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 Détection par mirage des parasites et des infestations par des parasites

Chaque filet de l'unité d'échantillonnage est placé intact sur une feuille d'acrylique de 5 mm d'épaisseur, d'une translucidité de 45% éclairée pour le mirage par une source lumineuse suffisante pour donner 1 500 lux à 30 cm au-dessus de la feuille.

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".

8.1 Deshydratation

Plus de 10% de la surface totale de l'unité d'échantillonnage ou de l'emballage décrit ci-après présente une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune qui pénètre sous la surface et qui ne peut être facilement enlevée à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant sans affecter de façon indue la qualité et l'apparence du produit.

<u>Taille de l'emballage</u>	<u>Zone défectueuse</u>
a) unités < 200 g	≥ 25 cm ²
b) unités de 201 à 500 g	≥ 50 cm ²
c) unités de 501 à 5000 g	≥ 150 cm ²

8.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité d'échantillonnage de toute matière étrangère, à l'exclusion du matériau d'emballage, qui ne provient pas du poisson, qui est facilement décelable à l'oeil nu et qui ne présente pas de danger pour la santé humaine.

8.3 Parasites

[Présence d'au moins deux parasites par kg de l'unité d'échantillonnage décelés au moment d'un examen non destructif par mirage et dont le diamètre des capsules est supérieur à 3 mm ou présence d'un parasite non encapsulé de plus de 10 mm de longueur ou présence d'au moins deux infestations de parasites reconnues par leur couleur, leurs effets d'amollissement de la chair ou d'autres indices physiques.]

8.4 Arêtes (dans les emballages portant la désignation "sans arête")

Le défaut "arête" est constitué par une arête d'une longueur ≥ 10 mm ou d'un diamètre ≥ 1 mm; une arête d'une longueur ≤ 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 ≤ 2 mm ou s'il peut être facilement enlevé avec l'ongle.

8.5 Odeur

Une unité d'échantillonnage présente des odeurs persistentes et distinctes inadmissibles ou anormales semblables à celles de la décomposition (de fruité, de légumes, de produits aigres, de matières fécales, de moisi, d'ammoniac, de sulfure d'hydrogène, de produits putrides, etc.) ou de produits rances semblables à celles de l'huile oxydée ou d'une quantité excessive de produits ingérés (par exemple du sulfure de diméthyle ou de l'iode).

8.6 Texture

Une unité d'échantillonnage présente des chairs excessivement gélatineuses. Ce défaut résulte d'une teneur en eau supérieure à 86% pour chaque filet.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré conforme aux spécifications de la présente norme lorsque:

- i) Le nombre total d'unités "défectueuses" déterminé conformément à la Section 8 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969);
- ii) Le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas plus de 5% inférieur au poids déclaré;
- iii) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'hygiène et à la manutention des sections 4, 5 et 6 sont respectées.

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).

AVANT-PROJET REVISE DE NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SECHES
(A l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux ailerons de requin séchés, offerts à la consommation humaine.

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.

2.2 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); le produit est séché de façon à répondre à la disposition de la Section 3.3.

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 en bonnes conditions, propres à consommation humaine.

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 ne doit pas dépasser 18%.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES (A mettre au point)

5. HYGIENE ET MANUTENTION

5.1 Le produit doit être exempt de toute matière étrangère qui ne provient pas du poisson et qui présente un danger pour la santé.]

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

- a) être exempt de microorganismes ou de substances provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius pour les additifs alimentaires et les contaminants.

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. CONDITIONNEMENT

Les récipients destinés à contenir des ailerons de requin doivent être propres et secs, et en mesure de protéger les qualités organoleptiques 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), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

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 proximité 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 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

7.2.1 Les renseignements se rapportant aux sections ci-dessus 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'emballleur, 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.

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

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 (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969).

8.1.2 Echantillonnage pour le poids net

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux méthodes d'analyse du Codex pour la détermination du poids net (à l'étude).

8.2 Examen des défauts d'apparence et évaluation sensorielle

L'évaluation sensorielle et physique du produit doit être effectuée exclusivement par des personnes possédant les qualités requises.

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 poids 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

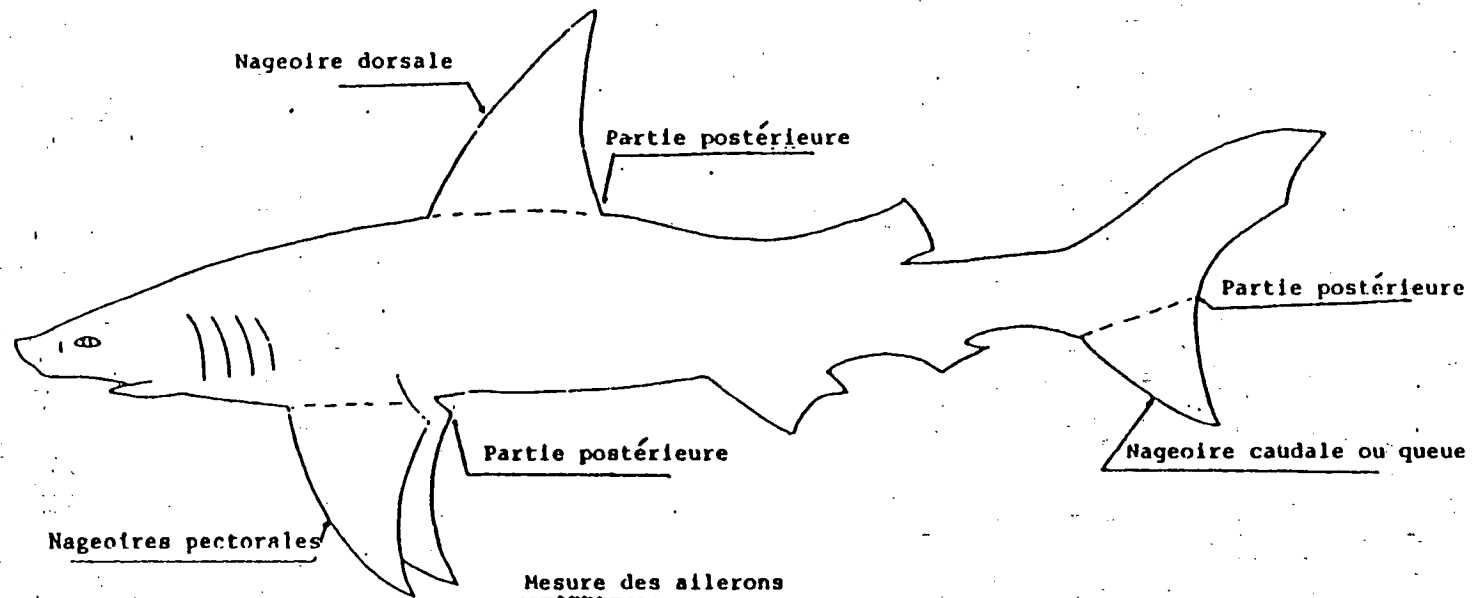
- ce défaut est provoqué par du personnel inexpérimenté ou peu attentif lorsque l'on coupe les ailerons du corps du requin; de la chair reste attachée aux ailerons ou le tranchage n'est pas précis.

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.



Mesure des ailerons

Dorsale (1)	Pectorale (2)	Caudale (1)

PROJET DE DEFINITION DU SURIMI CONGELE
AUX FINS DU CODEX

"Surimi congelé est le nom courant ou usuel de la protéine de poisson destinée à une transformation ultérieure, obtenue à partir de poisson frais, étêté, éviscéré et nettoyé dont les muscles comestibles ont été séparés mécaniquement de la peau et des arêtes. Après avoir été hachée, la chair des muscles est lavée, purifiée, déshydratée et mélangée avec des ingrédients alimentaires cryptoprotecteurs puis congelée".

PROJET DE DIRECTIVES POUR L'INSPECTION DES BLOCS DE POISSON SURGELES

"7.2 Plan d'échantillonnage secondaire pour l'examen physique et organoleptique

Etat congelé (examen externe): bloc entier. Après l'examen: découper le bloc en portions régulières d'environ 200 g. Exemple: un bloc de 7,5 kg/16,5 lbs (482 x 254 x 62,5 mm) est découpé en 36 portions (120 x 62,5 x 27 mm chacune). Numérotter les sous-échantillons conformément à la figure ci-après.

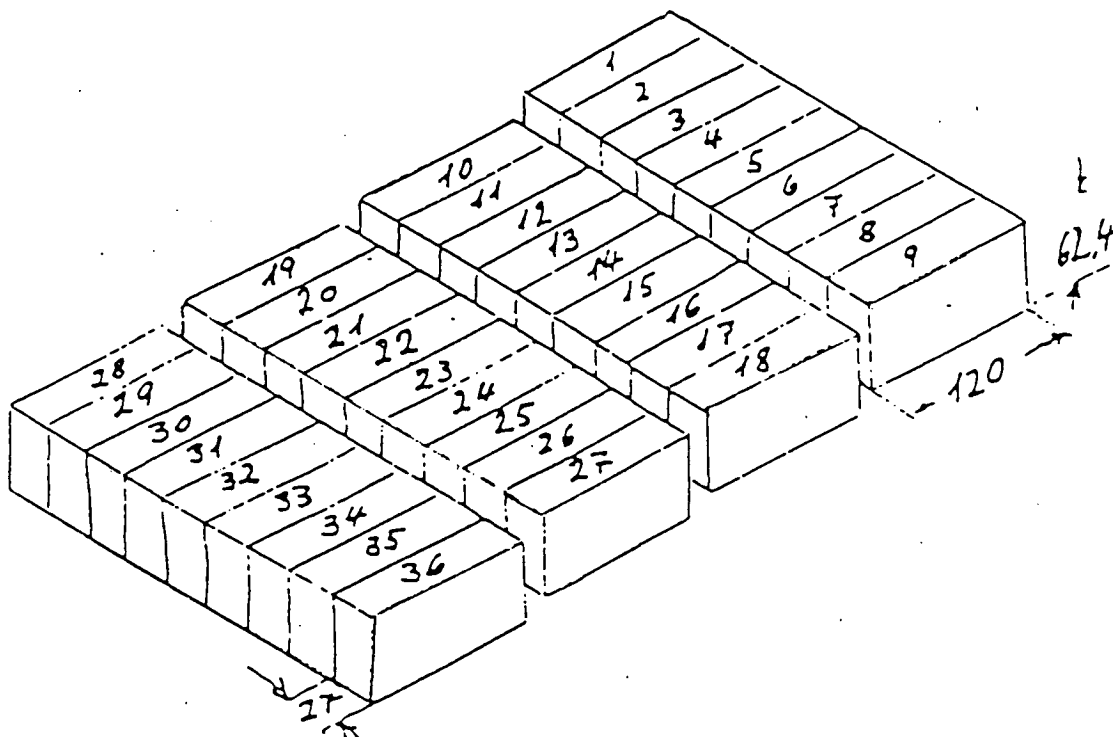
Les sous-échantillons suivants sont utilisés pour l'examen interne:

7.2.2 Etat décongelé: 5 sous-échantillons de 200 g (par exemple n° 2, 16, 21, 27, 32).

7.2.3 Etat cuit: 2 sous-échantillons de 200 g (par exemple n° 4 et 25).

7.2.4 Détermination de la proportion de filets/poisson haché:

10 sous-échantillons de 200 g (par exemple n° 3, 9, 11, 15, 17, 20, 26, 30, 31, 34).



ANNEXE VIMODE OPERATOIRE PROPOSE POUR LA DETERMINATION
DU POIDS EGOUTTE DES CREVETTES EN CONSERVE EN MILIEU GELIFIE

"Transférer quantitativement le contenu d'une boîte sur un plateau taré. Placer le plateau dans une étuve, réglée à 80°C, jusqu'à ce que la gelée soit complètement liquéfiée (la durée dépend de la dimension de la boîte: 30-40 min.; température du produit: environ 40°C). Verser immédiatement le contenu du plateau sur un tamis standard et le laisser s'égoutter comme indiqué à l'alinéa 8.4.2 1/. Au besoin, laver encore avec de l'eau chaude (40°C) comme indiqué à l'alinéa 8.4.3". 1/

1/ Réf.: Détermination du poids égoutté et du poids égoutté lavé des maquereaux ou des chinchards en liaison avec la capacité en eau du récipient. (CODEX STAN 119-1981).

METHODE PROPOSEE POUR LA DETERMINATION DE L'EAU EXSUDEE

Mode opératoire (conditionnement à l'huile uniquement)

- 1) Au cours de la détermination du poids égoutté, placer le tamis sur sa cuve avant de vider le récipient dans le tamis.
- 2) Laisser égoutter deux minutes, enlever la cuve où se trouvent l'huile et l'eau d'exsudation égouttée. Avant de laver le récipient pour la détermination du poids net, le secouer pour faire tomber dans la cuve toutes les gouttelettes résiduelles d'huile et d'eau qui s'y trouveraient encore.
- 3) Au moyen d'un entonnoir, verser le contenu de la cuve dans un cylindre de verre gradué de taille appropriée (un cylindre de 25 ml gradué tous les 0,5 ml convient pour les petits emballages). Laisser les phases aqueuses et huileuses se séparer pendant 10 minutes et lire le volume de l'eau au 0,5 ml le plus proche (V).

Calcul de la teneur en eau exsudée

La teneur en eau exsudée, exprimée en pourcentage m/m du contenu net du récipient est calculée comme suit:

$$\frac{V + 1}{N} \times 100$$

où V + 1 représente le volume en millilitres de l'eau exsudée, compte tenu d'une marge de 1 millilitre pour l'eau exsudée non séparée et qui ne sera pas mesurée.

N correspond au contenu net du récipient exprimé en grammes, tel que déterminé au paragraphe 000.

METHODE PROPOSEE POUR LA DETERMINATION DU CONTENU NET
DES BLOCS DE POISSON SURGELES RECOUVERTS DE GIVRE

1. Principe:

L'échantillon givré préalablement pesé est immergé à la main dans un bain marie jusqu'à disparition totale du givre (on s'en rend compte avec les doigts). Dès que la surface devient rugueuse, l'échantillon toujours congelé est retiré du bain marie et séché avec une serviette en papier avant la détermination du contenu net du produit par pesées successives. Cette méthode permet d'éviter les pertes par exsudation et/ou la recongélation de l'eau qui adhère à la surface.

2. Matériel:

- Balance sensible à 0,1 g près.
- Bain marie, de préférence avec température réglable.
- Tamis circulaire d'un diamètre de 20 cm et à mailles de 1-3 mm (ISO R 565).
- Serviettes en papier ou en tissu à surface souple.
- Une armoire frigorifique devrait être disponible sur place.

3. Préparation des échantillons et du bain marie

- . La température du produit devrait être ajustée à $-18/-20^{\circ}\text{C}$ pour remplir les conditions standards de dégivrage (cela est particulièrement nécessaire si une période de déglacage standard est à définir dans le cas de produits de forme régulière).
- . Après le retrait des échantillons du compartiment à basse température, ôter, s'il y en a, les cristaux de glace ou de neige à l'extérieur du produit congelé.
- . Le bain marie doit contenir une quantité d'eau potable fraîche équivalant à environ 10 fois le poids déclaré du produit; la température devrait être réglée à environ 15°C (max. 20°C).

4. Détermination du poids brut A:

Après retrait du paquet, on détermine le poids du produit givré: Dans le cas de filets individuels, noter les poids individuels (A 1-A n). Les échantillons pesés sont placés en attente dans l'armoire frigorifique.

5. Enlèvement du givre:

Les échantillons/sous-échantillons préalablement pesés sont placés dans le bain marie et maintenus immergés à la main. On peut agiter légèrement le produit jusqu'à ce que le givre ne soit plus perceptible par les doigts à la surface du produit: passage du glissant au rugueux. Le temps nécessaire, en fonction de la dimension/forme et de la teneur en givre du produit, est compris entre 10 et 60 secondes (et plus si la teneur en givre est plus élevée ou si les unités sont soudées par congélation).

Dans le cas des produits congelés en blocs en paquets-consommateurs (dans le cas aussi des produits givrés individuellement mais soudés par congélation pendant l'entreposage), la procédure (préliminaire) ci-après peut être appliquée: Le bloc ou la portion préalablement pesé est transféré sur un tamis de dimension appropriée et plongé dans le bain marie. Grâce à une légère pression des doigts,

les portions dégivrées qui se séparent sont retirées les unes après les autres. Si des résidus de givre sont présents, réimmerger rapidement les portions.

6. Détermination du poids net B:

Après élimination de l'eau superficielle avec une serviette (sans presser), l'échantillon/sous-échantillon dégivré est immédiatement pesé. Les poids nets individuels des sous-échantillons sont additionnés: B_{1-n} .

7. Détermination du poids du givre C:

Poids brut A - Poids net B = poids du givre C

8. Calcul des proportions en pourcentage:

% contenu net du produit

$$F = \frac{B}{A} \times 100$$

% givre - par rapport au poids brut du produit

$$G = \frac{C}{A} \times 100$$

% givre - par rapport au poids net du produit

$$H = \frac{C}{B} \times 100$$

ALINORM 91/18

ANNEXE IX

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME CODEX
POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE

Ajouter ce qui suit à la Section 4: Additifs alimentaires

Autres additifs

Ethylènediaminetétraacétate calcio-disodique
(CaNa₂EDTA)

250 mg/kg de
produit fini
