

NORME POUR LE SAUMON EN CONSERVE

CXS 3-1981

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au saumon en conserve.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le saumon en conserve est préparé à partir de poissons étêtés et éviscérés appartenant aux espèces mentionnées ci-après et dont les nageoires et la queue ont été enlevées, et auxquels peuvent avoir été ajoutés du sel, de l'huile de saumon et/ou d'autres huiles comestibles:

- *Salmo salar*
- *Oncorhynchus nerka*
- *Oncorhynchus kisutch*
- *Oncorhynchus tshawtscha*
- *Oncorhynchus gorbuscha*
- *Oncorhynchus keta*
- *Oncorhynchus masou*

2.2 Définition de la transformation

Le saumon en conserve est conditionné dans des récipients hermétiquement scellés et doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Modes de présentation

2.3.1 Le saumon en conserve doit consister en morceaux coupés transversalement sur le poisson et disposés verticalement dans le récipient. Les morceaux doivent être placés de façon que les surfaces de coupe soient approximativement parallèles aux extrémités du récipient.

2.3.2 Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

- (i) qu'il se distingue suffisamment du mode de présentation décrit dans la section 2.3.1;
- (ii) qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la présente norme; et
- (iii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Saumon

Le produit doit être préparé à partir de poissons sains appartenant à l'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Tous les autres ingrédients doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex applicables.

3.3 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés, comme indiqués dans la section 9, satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

5. HYGIÈNE

5.1. Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche* (CXC 52-2003), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979) et d'autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages pertinents du Codex.

5.2 Les produits devraient satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

6. ÉTIQUETAGE

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

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être la dénomination appropriée de l'espèce de saumon utilisée, en conformité des lois et usages du pays où le produit sera distribué.

6.2 Milieu de couverture

La désignation du milieu de couverture doit faire partie intégrante du nom du produit.

6.3 Modes de présentation

Le mode de présentation, conforme aux dispositions de la section 2.3.2, doit être déclaré à proximité immédiate du nom courant.

7. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

- (i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
- (ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CAC.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3, l'Appendice A et les *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* (CXG 31-1999).

7.3 Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- (i) Peser le récipient non ouvert;
- (ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- (iii) peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- (iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté des produits conditionnés avec des huiles comestibles autres que l'huile de saumon.

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- (i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- (ii) Ouvrir le récipient et l'incliner pour en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- (iii) Incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- (iv) Peser le tamis contenant le poisson égoutté;
- (v) Déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

8. CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des saumons, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à la décomposition ou au rancissement.

8.3 Texture

- (i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- (ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou

(iii) Présence de chair alvéolée dépassant 5% du contenu net.

8.4 Défaut de coloration

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement ou des taches de sulfure dans la chair affectant plus de 5% en poids du contenu net.

8.5 Matières indésirables

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- (i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
- (ii) le nombre total d'unités-échantillons non conformes à l'un des modes de présentation définis dans la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
- (iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- (iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5 et 6 sont respectées.

APPENDICE A : EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.
2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères et indésirables. La présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.
4. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément aux *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* (CXG 31-1999).