



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

F

CX 5/25.3

ALINORM 72/18
Octobre 1971

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Neuvième session

Rome, novembre 1972

RAPPORT DU

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

Sixième session

4 - 8 octobre 1971

Bergen, Norvège

MR/C2068

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

Sixième session, 4 - 8 octobre 1971
Bergen, Norvège

Introduction

1. Sur l'aimable invitation du Gouvernement de la Norvège, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a tenu sa sixième session à Bergen (Norvège), du 4 au 8 octobre 1971, sous la présidence de M. O.R. Braekkan (Norvège).
2. Au nom du Directeur général des pêche de la Norvège, le Président a souhaité la bienvenue aux participants.
3. Ont participé à la réunion les représentants des 30 pays suivants:

Algérie	Italie
Argentine	Japon
Australie	Mexique
Belgique	Maroc
Brésil	Pays-Bas
Canada	Norvège
Congo, Rép. dém. du	Pologne
Cuba	Portugal
Danemark	Afrique du Sud (observateur)
Egypte, Rép. arabe d'	Espagne
France	Suède
Allemagne, Rép. féd. d'	Thaïlande
Ghana	Royaume-Uni
Islande	Etats-Unis d'Amérique
Irlande	Yougoslavie

ainsi que les observateurs des organisations internationales ci-après:

Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Association des industries du poisson de la CEE (AIPCEE)
Communauté économique européenne (CEE)
Fédération européenne des importateurs de fruits secs, conserves, épices et miel (FRUCOM)
Institut international du Froid (IIF)

La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

Election du Rapporteur

4. Sur la proposition du Président, le Comité a nommé M. D.L. Orme (Royaume-Uni) Rapporteur de la session.

Adoption de l'ordre du jour

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire.

Questions découlant du rapport de la huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 1971)

6. Le Secrétariat a informé le Comité qu'à la demande du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, la Commission avait à nouveau examiné de manière approfondie la question des appellations "quick-frozen" (surgelé) et "frozen" (congelé) (par. 115 et 116 du rapport de la Commission). La Commission a décidé que les titres des normes pour les filets de morue et d'églefin et pour les filets de rascasse du Nord, examinées à l'étape 8 de la Procédure, seront respectivement: filets surgelés de morue et d'églefin et filets surgelés de rascasse du Nord. La Commission a également décidé de modifier les normes afin de les harmoniser en fonction des décisions prises à l'égard de la Norme Internationale Recommandée pour les Petits Pois Surgelés (CAC/RS 41-1970) ainsi que d'autres produits surgelés. C'est ainsi que la note infrapaginale ci-après sera introduite dans le texte:

"'Frozen': Ce terme est utilisé comme synonyme de 'quick-frozen' dans quelques pays d'expression anglaise."

Les mots anglais 'frozen' et 'quick-frozen' figureront en note de bas de page dans les versions française et espagnole (par. 144 du rapport de la Commission).

7. Le Comité a appris ensuite que la Commission était convenue de joindre aux normes les tableaux de défauts à titre facultatif, tout en exprimant l'espoir que les gouvernements seraient en mesure de se prononcer en temps voulu sur l'utilité de ces tableaux et sur l'opportunité d'attribuer à chaque défaut des points de pénalisation. Il a été noté également que la Commission avait amendé le Point 4 relatif aux nematodes du tableau de défauts (par. 145-146 du rapport de la Commission).

8. Le Comité a noté que la Commission était convenue d'adopter, à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, la norme pour les filets surgelés de morue et d'églefin et aussi - avec quelques amendements mineurs supplémentaires - la norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord (par. 147 et 149 du rapport de la Commission).

9. On a signalé au Comité qu'à la suite de l'intervention du délégué de l'Australie, la Commission avait invité ce pays à préparer, pour le soumettre au Comité, un document de travail contenant des détails techniques sur ce qu'il faut entendre par produits "congelés" et produits "surgelés", ainsi que des renseignements sur l'ampleur du commerce international de ces produits (par. 150 et 151 du rapport de la Commission). Sur la base de cette étude, le Comité devra dire s'il est préférable:

- i) de n'élaborer qu'une seule norme et de garder la définition actuelle du procédé de transformation, ce qui éviterait que les normes ne couvrent des produits congelés selon un autre procédé,
- ii) de faire en sorte que les normes visant les produits "surgelés" s'appliquent aussi aux produits "congelés",
- iii) de mettre au point des normes distinctes pour les produits "congelés".

10. Le Comité a appris en outre qu'après de longs débats, la Commission avait décidé de faire passer à l'étape 6 de la Procédure l'avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve à la saumure ou à l'huile, tout en spécifiant que la norme ne devrait pas passer à l'étape 8 tant que le Comité n'aura pas jugé résolu de manière satisfaisante tous les problèmes de fond, en particulier la question des espèces de poissons auxquelles s'appliquera la norme.

11. Le Comité a noté que la Commission avait décidé que le Comité exécutif examinera à sa prochaine session (juin 1972) la question des risques de double emploi et de chevauchement entre les codes d'usages technologiques de la FAO pour le poisson et divers produits de la pêche et les codes d'usages du Codex en matière d'hygiène que met actuellement au point le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (voir par. 158, 194 et 195 du rapport de la Commission). Il est fait état des discussions du Comité à ce sujet aux par. 88 et 89 du présent rapport.

Questions découlant du rapport de la septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (octobre 1970)

12. Le Comité a pris note de la décision du Comité des additifs alimentaires de soumettre en règle générale au comité compétent les références aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans le cas des doses maximales autorisées d'additifs alimentaires, en lui demandant d'indiquer des chiffres précis (ALINORM 71/12, par. 23).

13. Le Comité a également été informé des travaux entrepris par le Comité des additifs alimentaires au sujet du "Principe du transfert" et des répercussions que ceci pourrait avoir dans le cas de certaines normes pour des produits de la pêche en cours d'élaboration (ALINORM 71/12, par. 116 et 117 et Annexe VII).

14. Le Comité a pris note des décisions relatives à un certain nombre d'additifs examinés par le Comité des additifs alimentaires (ALINORM 71/12, par. 49 et 50 et Annexe II, partie G, Nos. 86-104). Il a appris que, si de nouvelles données venaient à être fournies, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires serait invité à réévaluer l'emploi de l'orangé GGN, du Ponceau 6R et de l'azorubine dans les crevettes en conserve (ALINORM 71/12, par. 48).

Questions découlant du rapport de la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (juin 1971)

15. Le Comité a appris que le Comité de l'hygiène alimentaire avait confirmé les dispositions d'hygiène des normes pour les filets surgelés de morue et d'églefin, et de rascasse du Nord. Il a aussi noté que, dans le cas des produits stérilisés en fin de transformation tels que le thon et la bonite en conserve, l'introduction de dispositions supplémentaires était jugée nécessaire (ALINORM 72/13, par. 33-35).

Questions découlant du rapport de la sixième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (juin 1971)

16. Le Comité a noté que le Comité de l'étiquetage avait recommandé d'examiner attentivement les instructions de conservation, d'entreposage et de décongelation lors de l'étude des dispositions d'étiquetage applicables aux produits de la pêche surgelés (ALINORM 71/22, par. 35).

Questions découlant du rapport de la sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (janvier 1971)

17. Le Comité a pris note de l'état d'avancement des travaux entrepris par le Comité des méthodes d'analyse et d'échantillonnage en ce qui concerne la détermination de la teneur totale en mercure et composés organomercurels. Il a également noté que ce comité avait proposé d'envisager que l'on utilise une serviette pour éliminer l'eau se trouvant à l'extérieur des filets de poissons avant de procéder à la détermination du contenu net des produits couverts de givre (ALINORM 71/23, par. 58). Le Comité a décidé d'examiner ces trois questions lorsqu'il entreprendra l'étude des points correspondants de son ordre du jour (voir par. 94-97 et 36 du présent rapport).

18. A la demande du Comité des méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité est convenu de préparer un exposé synoptique sur toutes les méthodes d'analyse décrites dans les normes applicables à des produits de la pêche surgelés. Le Secrétariat a été prié de préparer un tel document (ALINORM 71/23, par. 59).

Questions découlant du rapport de la cinquième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides

19. Le Comité a appris que le Comité des résidus de pesticides était convenu que, pour le moment, les tolérances établies pour les produits alimentaires bruts devraient normalement s'appliquer aussi aux produits transformés, y compris les produits congelés ou en conserve (ALINORM 71/24, par. 21 et 22).

20. Le Comité a noté que le Comité des résidus de pesticides avait décidé de renvoyer à l'étape 6 de la Procédure la tolérance proposée pour le DDT dans le poisson et était convenu que la limite pratique de résidus de 7 ppm serait exprimée sur la base du produit entier. Il a noté en outre que les gouvernements avaient été invités à fournir davantage de renseignements sur les résidus de DDT présents dans le poisson ainsi que sur les méthodes d'analyse qui sont utilisées dans leur pays (ALINORM 71/24, par. 48 et 49).

PROJET DE NORME POUR LES FILETS CONGELES DE PLIE ET D'ESPÈCES ANALOGUES DE POISSONS PLATS

Titre et Champ d'application

21. Le Comité était saisi du projet de norme sous rubrique (ALINORM 71/18, Annexe IV) qui, lors de la cinquième session, avait été renvoyé à l'étape 6 de la Procédure pour une deuxième série d'observations de la part des gouvernements, devant porter en particulier sur la liste des espèces de poissons plats à inclure dans la norme.

22. Le Comité a examiné de manière assez approfondie la liste des espèces, y compris les adjonctions proposées dans les observations des gouvernements. Le délégué de la France a suggéré qu'un groupe d'experts biologistes (par exemple, le Conseil international pour l'exploration de la mer) étudie la nomenclature scientifique de ces espèces. Le Comité a souscrit à une proposition formulée par les délégations des Etats-Unis et du Royaume-Uni à l'effet d'amender le champ d'application du projet de norme de telle sorte que celui-ci se rapporte à l'ordre des poissons et non aux espèces. En conséquence, on a modifié comme suit le titre de la norme: "Projet de norme générale pour les filets surgelés de poissons plats", ainsi que le libellé de la section "Champ d'application": "La présente norme vise les filets surgelés des espèces de poissons comestibles appartenant à l'ordre des Pleuronectiformes (Heterosomata) et offerts 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". La définition 2.1 a) a été amendée comme suit: "Les filets surgelés de poissons plats sont préparés à partir de poissons de toutes les espèces comestibles indiquées ci-dessus".

Définition de la transformation

23. Les délégations de la Suède et de la République fédérale d'Allemagne ont à nouveau fait valoir que l'expression "température suffisamment basse" était trop vague et qu'il fallait la rendre plus précise en fixant une limite supérieure.

24. Le Comité a décidé de ne pas modifier le libellé actuel de la définition, tout en prenant note de l'opinion de la délégation du Canada selon qui la deuxième et la troisième phrases manquent de précision, car il est possible de les interpréter différemment.

Produit fini

25. Alinéa 3.2.1 a) Après en avoir quelque peu débattu, le Comité a décidé de mentionner les parties de nageoires dans cet alinéa et de remplacer le mot "nématodes" par "parasites". Il a pris note du fait qu'au Royaume-Uni la présence de membranes noires n'est pas considérée comme un défaut.

26. Alinéa 3.2.1 c) Le Comité est convenu d'abaisser de 30 g à 25 g le poids minimal des morceaux de filets excessivement petits.

27. Alinéa 3.2.1 d) Le Comité a décidé d'ajouter les mots ci-après à la fin de l'alinéa: " ... sans nuire à la qualité ni à l'aspect du produit".

Tableau de défauts

28. En conséquence des décisions dont il est fait état au paragraphe 22 ci-dessus, le Comité est convenu de modifier le titre du tableau afin de l'harmoniser avec celui de la norme. Le point 4 a été réintitulé "Parasites" et subdivisé en deux parties: "Nématodes" - le libellé retenu correspond au texte amendé qui figure dans les normes pour d'autres filets de poissons - et "Autres parasites" - dont le texte sera mis au point dès que les renseignements voulus auront été rassemblés. Le Comité est aussi convenu de définir comme suit les parties de nageoires: "Par partie de nageoire, on entend 2 rayons ou plus reliés par une membrane".

29. Il est ressorti des débats concernant l'applicabilité du Tableau de défauts que, si de nombreux pays en avaient examiné les dispositions pour les juger satisfaisantes, d'autres avaient formulé certaines réserves. Selon les délégations du Danemark et de la Suède, le nombre total de points de pénalisation pour un échantillon défectueux devrait être de 16 et non de 24 en ce qui concerne la plie. La délégation de la France a déclaré qu'avant de pouvoir se prononcer définitivement, il fallait acquérir une plus grande expérience pratique en la matière.

30. Le Comité est convenu que tous les pays devraient procéder à de nouveaux essais et que les gouvernements devraient être invités à formuler avant la prochaine session des observations détaillées sur leurs résultats, notamment en ce qui concerne les dispositions nouvelles relatives au champ d'application.

31. La délégation du Japon a de nouveau déclaré qu'à son avis, la norme ne devrait en principe contenir aucune recommandation; c'est pourquoi, une fois essayé de manière satisfaisante, le tableau de défauts devrait, de facultatif, devenir obligatoire.

Additifs alimentaires

32. La délégation de l'Argentine a précisé à nouveau que l'emploi des additifs proposés est interdit dans son pays.

33. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré que l'emploi des polyphosphates n'est pas jugé nécessaire dans les poissons et les produits de la pêche et qu'il est interdit dans son pays. Le délégué du Danemark a proposé que les divers phosphates soient déclarés sur l'étiquette par l'indication du nom de groupe "phosphates" puisque l'on ne pouvait suggérer aucun nom de groupe fonctionnel. On a rappelé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait demandé aux comités du Codex qui établissent des normes prévoyant l'utilisation des phosphates de fournir pour examen au Comité du Codex sur les additifs alimentaires des renseignements sur les motifs de l'emploi de ces substances dans leurs produits et sur les types de phosphates utilisés, afin de lui permettre d'élaborer des noms de catégorie appropriés pour ces substances.

Etiquetage

34. La délégation de la Suède a de nouveau déclaré qu'à son avis, il convient d'indiquer clairement sur l'étiquette, à l'usage du consommateur, comment entreposer le produit afin d'en maintenir la qualité jusqu'au moment de sa consommation. Elle s'est également déclarée opposée à l'inscription de marques en code sur les emballages destinés à la vente au détail. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires envisageait d'examiner à sa prochaine session la question du marquage de la date.

Nom du produit

35. La délégation des Pays-Bas a proposé d'amender comme suit la fin de cette section: "Les filets découpés dans des blocs et qui pourraient contenir un nombre de petits morceaux dépassant le nombre autorisé au paragraphe 3.2.1 c) peuvent être désignés par le terme filets de ..., sous réserve que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où doit être vendu le produit et à condition que pour cette raison le produit soit reconnu comme tel par le consommateur". Le Comité a toutefois décidé de maintenir le libellé actuel qui permet au consommateur de savoir clairement si les filets proviennent de blocs ou ont été autrement obtenus. Le Comité a décidé également d'amender l'alinéa 6.1.3 afin de l'aligner sur les dispositions correspondantes des normes applicables à d'autres poissons congelés.

Contenu net

36. La délégation des Pays-Bas a déclaré que, puisque le contenu net ne pouvait pas être établi avec exactitude, même en utilisant une serviette, il faudrait spécifier une limite maximale pour le givrage; aussi a-t-elle proposé d'amender comme suit l'alinéa 6.3.2: "Lorsque le produit est givré, la quantité maximale de givrage ne devrait pas dépasser 15 %, quelle que soit la méthode utilisée." L'observateur de l'AIPCEE a appuyé cette proposition. Le Comité a décidé que le poids net ne doit pas comprendre celui du givrage et que le texte actuel sera maintenu.

Pays d'origine

37. La délégation de l'Argentine a répété les vues générales qu'elle avait formulées à l'égard de toutes les normes Codex de produits en ce qui concerne la déclaration du pays d'origine: à son avis, cette déclaration devrait être obligatoire ainsi qu'elle l'est dans son pays pour les denrées préemballées.

38. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait examiné le problème de l'interprétation de cette disposition pour ce qui est du producteur et du pays importateur, et que la question fera l'objet d'une nouvelle étude.

Identification des lots

39. Plusieurs délégations ont estimé nécessaire de réviser cette section étant donné que le titre et le texte ne semblent pas correspondre. On a suggéré qu'il faudrait définir le terme "lot" car il n'est pas précisé si le lot comprend ou non tous les produits fabriqués au même moment à partir de la même matière première et avec le même équipement. On a fait valoir qu'un lot pourrait être constitué de plusieurs "fournées". L'observateur de l'AIPCEE a déclaré que son organisation prônait l'indication en code de la date de fabrication sur l'étiquette. L'AIPCEE ne saurait en aucun cas accepter l'indication d'une date limite d'utilisation. Compte tenu des divers points de vue exprimés lors des débats, le Comité a décidé d'amender comme suit le titre: "Marquage d'une date et identification", mais de ne pas modifier le texte actuel.

Méthodes d'examen et d'analyse

40. Le Comité est convenu d'apporter de légères modifications rédactionnelles à l'appendice A "Méthodes de cuisson". Le texte ainsi amendé figure dans le texte révisé de la norme.

Etat d'avancement de la norme

41. Compte tenu des amendements de fond apportés au texte de la norme, le Comité est convenu de maintenir celle-ci à l'étape 6 et de la transmettre aux gouvernements pour de nouvelles observations portant sur des points spécifiques, en particulier sur le tableau de défauts et son applicabilité aux espèces de l'ordre des Pleuronectiformes (Heterosomata). La norme sous sa forme révisée est jointe en Annexe II au présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES CONGEELES

42. Le Comité était saisi de la norme sous rubrique à l'étape 4 de la Procédure (ALINORM 71/18, Annexe VI). Il est convenu d'en amender le titre en y introduisant le mot "surgelées" conformément à la décision de la Commission.

Champ d'application

43. Le Comité est convenu de modifier de la même façon la section consacrée au champ d'application et d'insérer les mots suivants à la fin de la première phrase: "... et offertes pour la consommation directe sans ultérieure transformation". La délégation de l'Irlande a de nouveau évoqué la nécessité d'inclure dans la norme une disposition adéquate en vertu de laquelle l'usage de noms traditionnels, tels que "Dublin bay prawn"

pour l'espèce "Nephrops norvegicus", resterait autorisé. L'observateur de l'Afrique du Sud a mentionné de même que l'espèce "Nephrops andamanica" était connue dans le commerce international sous le nom de "crevettes". Le Comité a reconnu qu'il était traditionnellement d'usage dans certains pays d'employer le mot "crevettes" dans les noms vulgaires d'espèces qui ne sont en fait pas de véritables crevettes, par exemple Nephrops norvegicus et Nephrops andamanica. En conséquence, il a été décidé de supprimer la mention de "Nephrops norvegicus" et d'adoindre à la norme une Annexe A à l'effet d'autoriser l'emploi de telles désignations traditionnelles.

44. Le Comité a discuté de l'opportunité d'établir des normes distinctes pour le produit cru et pour le produit traité à la chaleur. Il a été décidé qu'une seule norme suffirait et qu'il faudrait réviser la section sur l'hygiène afin de tenir compte des différents produits.

Description

45. Le Comité est convenu d'amender l'alinéa 2.3.3. en y supprimant le mot "(nettoyées)" dans le cas des crevettes parées et déveinées et en insérant une mention relative au déveinage dans les alinéas iii) et iv). L'alinéa 2.3.4 a été amendé de même.

46. On a amendé l'alinéa 2.3.5 de manière que la définition des "morceaux" se rapporte au calibre des crevettes.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

Matière première

47. Le Comité est convenu d'amender le paragraphe 3.1 en ajoutant le membre de phrase ci-après: "... et d'une qualité telle qu'elles conviennent à la consommation humaine".

Ingrédients

48. Après examen de cette section, le Comité a décidé d'y ajouter le sel et d'autoriser l'emploi des divers ingrédients dans d'autres milieux de congélation. En ce qui concerne les "sucres", le Comité a décidé d'inviter expressément les gouvernements à indiquer quels sont les sucres utilisés.

Givrage

49. La délégation des Etats-Unis a proposé que tout milieu servant au givrage, en dehors de l'eau, soit acceptable du point de vue microbiologique. Le Comité est convenu d'amender la section en conséquence et de prier le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire de revoir la disposition révisée.

Quantités numériques

50. De l'avis de plusieurs délégations, les dispositions de la norme relatives aux quantités numériques sont beaucoup trop détaillées. On a jugé que si le nombre de crevettes par unité de poids ou par unité de vente au détail était indiqué sur l'étiquette, il suffirait que le produit réponde à la spécification. La délégation des Etats-Unis a fait observer qu'une grande partie du commerce international des crevettes étêtées crues surgelées se fait sur la base du tableau qui figure dans la norme. Le Comité a décidé de maintenir dans la norme la disposition actuelle mais aussi d'inclure en alternative une disposition élaborée par les délégations de la France et du Royaume-Uni et d'inviter les gouvernements à indiquer leur préférence, à formuler des observations sur le tableau des quantités numériques et à se prononcer sur la nécessité éventuelle de tableaux analogues pour les produits cuits.

Défauts et tolérances

51. Etant donné qu'une liste complète des défauts figure à l'annexe B de la norme, le Comité a décidé de supprimer le paragraphe "Défectuosités" et de réintituler la section des tolérances "Défauts et tolérances".

Additifs alimentaires

52. La délégation de l'Australie a proposé d'autoriser l'adjonction de l'acide ascorbique pour inhiber l'apparition des tâches noires au cours du traitement après la capture. La délégation du Japon a soulevé cette proposition. Plusieurs délégations ont proposé l'inclusion des phosphates dans la section consacrée aux additifs alimentaires. La délégation de la France a objecté à une telle inclusion parce que l'utilisation de ces substances n'est pas technologiquement justifiée et que l'emploi croissant des phosphates dans d'autres aliments provoque une augmentation globale de leur apport alimentaire. La délégation de l'Islande a proposé que, pour améliorer l'aspect du

produit fini, l'emploi de colorants soit autorisé. Après une discussion approfondie, le Comité est convenu d'inclure dans la norme l'acide ascorbique, les phosphates et les colorants, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe IV du présent rapport. Les gouvernements seront invités à donner leur avis sur ces substances et à déclarer si l'emploi de ces dernières doit être autorisé à la fois dans les produits crus et dans les produits cuits.

Hygiène

53. Le Comité est convenu de compléter cette section afin qu'elle couvre les produits traités par la chaleur que vise la norme. Il a décidé d'inviter le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à proposer un texte approprié (voir par. 44).

Poids et mesures

54. Le Comité a souscrit à la proposition du délégué du Royaume-Uni tendant à la suppression de cette section, étant donné que les alinéas 6.4 et 7.2 semblent couvrir ce point.

Nom du produit - Mode de présentation

55. Le Comité est convenu de remanier cette section afin d'établir une distinction claire entre les divers modes de présentation du produit soit cru, soit cuit, ainsi que de l'harmoniser avec la section 2.3 Présentation. Sur proposition de la délégation des Etats-Unis, le Comité est convenu d'insérer une nouvelle section consacrée aux produits cuits et stipulant que le degré de cuisson doit être indiqué sur l'étiquette. On a jugé que cette déclaration assurerait une bien meilleure protection au consommateur. La section relative à Nephrops norvegicus a été supprimée en conformité de la décision antérieure du Comité concernant le Champ d'application de la norme (voir par. 43 du présent rapport).

Identification des lots

56. Conformément à l'amendement apporté à la norme pour les filets surgelés de poisson plats, le Comité a décidé de modifier comme suit le titre de cette section: "Marquage d'une date et identification".

Colis renfermant les unités de vente au détail

57. Le Comité a décidé de supprimer cet alinéa, car la disposition ne semble pas nécessaire.

Décongélation

58. Le Comité est convenu de réintroduire la méthode de décongélation qui figurait précédemment dans la norme et d'inviter les gouvernements à formuler des observations à son sujet.

Examen organoleptique

59. Le Comité a souscrit à une proposition faite par la délégation des Etats-Unis tendant à ce que l'évaluation organoleptique soit effectuée uniquement par des personnes qualifiées. La section a été amendée en conséquence.

Détermination du contenu net des produits couverts de givre

60. Le Comité a décidé de spécifier qu'un tamis de 20 cm de diamètre suffira pour les échantillons pesant jusqu'à 500 g. Avec les échantillons plus importants, on a recommandé l'emploi d'un tamis de 30 cm de diamètre. Le Comité est convenu de supprimer les dispositions relatives à la construction des tamis.

Classification des unités défectueuses

61. Le Comité est convenu d'ajouter à la norme une section sur la classification des unités défectueuses et de réviser le tableau des défauts et les tolérances qui figurent à l'Annexe B de la norme.

Acceptation des lots

62. Le Comité est convenu d'introduire une section indiquant les critères sur lesquels doit se fonder l'acceptation des lots.

Etat d'avancement de la norme

63. Le Comité est convenu de renvoyer la norme à l'étape 3 de la Procédure en vue d'une nouvelle série d'observations de la part des gouvernements. Le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe IV du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE

64. Le Comité était saisi de l'avant-projet sous rubrique (ALINORM 70/18, Annexe VII) pour examen à l'étape 4 de la Procédure.

Champ d'application

65. La délégation de la Norvège a déclaré qu'il était d'usage courant dans son pays d'inclure les ovaires dans les principaux produits à base de chair de crabe et a demandé si la norme engloberait ce type de produit. Le Comité, après avoir noté qu'il s'agit là d'une pratique reconnue dans plusieurs pays européens, est convenu que ces produits représentaient des spécialités auxquelles la norme ne s'appliquait pas.

Définition du produit

66. La délégation du Royaume-Uni a proposé que la définition porte sur toutes les espèces comestibles de la section des Brachyura de l'ordre des Decapoda et sur toutes les espèces de la famille des Lithodidae. Le Comité a souscrit à cette proposition et a amendé la norme en conséquence.

Modes de présentation

67. Le Comité est convenu d'insérer une phrase introductive analogue à celle qui figure dans la section correspondante de la norme pour les poissons plats: "La chair de crabe en conserve peut être présentée comme suit:"

Emballages contenant des pattes aux deux fonds et emballages contenant des pattes à un fond seulement

68. Le Comité est convenu de supprimer les termes se rapportant aux mêmes formes de conditionnement. Sur proposition de la délégation du Japon, le Comité est convenu de réviser comme suit la disposition: "... constituées de chair de pattes ou de chair de pattes avec de la chair de pinces ou de prothorax ...". Quelques délégations ont émis des doutes quant à la proportion de chair de méropodite et de miettes, du fait en particulier qu'une tolérance est prévue pour les emballages contenant des pattes aux deux fonds. Le Comité a décidé de demander l'avis des gouvernements sur les proportions et les tolérances proposées.

Ingrédients

69. Le Comité est convenu d'amender la disposition comme suit: "Le milieu de couverture peut, le cas échéant, être constitué d'eau et de sel uniquement."

Transformation

70. Le Comité a examiné de manière assez approfondie la nécessité d'inclure dans la norme une disposition relative au procédé de transformation. Il a décidé d'abrégier le texte et de ne fournir que de brèves précisions sur le procédé de transformation.

Produits en conserve

71. La délégation du Japon a proposé d'élargir la section et d'y inclure un certain nombre de critères de qualité. Le Comité est convenu d'insérer ces dispositions supplémentaires.

Additifs alimentaires

72. La délégation des Etats-Unis a proposé d'inclure le sulfate d'aluminium et l'acide phosphorique dans la liste des additifs. Le Comité a souscrit à cette proposition et a demandé à la délégation américaine de fournir la justification technologique de l'emploi de ces additifs et de proposer des doses limites d'utilisation. Les délégations de la France et de la République fédérale d'Allemagne ont réservé leur position au sujet de l'inclusion des phosphates et de l'EDTA calcio-disodique. La délégation du Japon a réservé sa position quant à l'emploi de l'EDTA.

Hygiène

73. Compte tenu des modifications apportées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire aux spécifications d'hygiène du projet de norme pour le thon et la bonite en conserve à l'eau ou à l'huile, le Comité a décidé d'inclure dans cette section des dispositions d'ordre microbiologique.

Poids et mesures

74. Le Comité a examiné les observations écrites de la délégation du Japon qui avait proposé l'inclusion d'une nouvelle disposition pour le contenu net, étant donné qu'il existe deux types de conditionnement: sans liquide et avec saumure. Le Comité a accepté la disposition supplémentaire.

Nom du produit

75. Sur proposition de la délégation des Etats-Unis, le Comité a décidé de supprimer dans cette section la mention de certaines espèces et désignations. Il est convenu du texte suivant: "Le produit est désigné par le nom "chair de crabe" précédé ou suivi du nom vulgaire ou usuel de l'espèce qui est légalement accepté dans le pays où le produit est offert à la vente au détail".

Modes de présentation

76. Les délégations du Canada et des Etats-Unis ont fait observer que, par suite de la suppression des désignations synonymes à la section 2.2, les divers modes de présentation devaient être indiqués dans la présente disposition. Le Comité est convenu d'énumérer ici les différents modes de présentation.

Contenu net

77. Tenant compte du fait qu'il existe deux types de conditionnement (sans liquide et avec saumure), le Comité a décidé d'insérer dans cette disposition une phrase précisant que le contenu doit être déclaré en tant que contenu net si le conditionnement ne contient aucun liquide d'ajout, et en tant que poids égoutté si de la saumure a été ajoutée. Le titre de la section a été amendé comme suit: "Contenu net/Poids égoutté".

Identification des lots

78. Conformément aux décisions prises au sujet de cette disposition, le Comité a décidé de la réintituler "Marquage d'une date et identification".

Echantillonnage en vue des examens destructifs

79. Le Comité a révisé le libellé de cette disposition en conformité de la décision prise par la Commission d'accepter le rapport sur les plans d'échantillonnage (ALINORM 71/17).

Vérification du vide

80. En l'absence de dispositions spécifiques concernant le vide, cette section n'avait guère de sens. De plus, la section révisée des spécifications d'hygiène comporte désormais des dispositions spécifiques d'ordre microbiologique. La section sous rubrique a donc été supprimée.

Détermination du poids égoutté

81. La délégation de la France a jugé inexacte la phrase introductive de cette disposition. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires examinera à sa prochaine session la question du contenu net.

Détermination de la capacité en eau du récipient

82. La délégation de la France, appuyée par la délégation du Maroc, a proposé de remplacer la méthode indiquée dans l'avant-projet de norme par la méthode ISO (ISO 90), estimant que celle-ci est plus exacte. Un certain nombre de délégations ont été d'un avis différent et déclaré que la méthode ISO n'était pas pratique car elle nécessite des boîtes vides scellées. Après discussion, le Comité est convenu d'inscrire les deux méthodes dans la norme et d'inviter les gouvernements à indiquer leur préférence.

Détermination du contenu net

83. Compte tenu de la distinction faite entre le conditionnement sans liquide et le conditionnement avec saumure, distinction qui se reflète dans l'amendement apporté à la section 7.4, le Comité a inséré une phrase introductive semblable à celle qui a été retenue pour le poids égoutté (8.2).

Classification des unités défectueuses

84. Le Comité a souscrit à une proposition de la délégation du Japon concernant le libellé de cette disposition.

Acceptance des lots

85. Le Comité était saisi d'un texte proposé par la délégation du Japon pour l'acceptation des lots. Le Comité a adopté ce texte.

Etat d'avancement de la norme

86. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 5 de la Procédure et de la soumettre à la Commission. Le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe III du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FILETS CONGELES DE MERLU

87. Le Comité était saisi de l'avant-projet sous rubrique préparé par l'Espagne (CX/FFP 71/2) et d'un document contenant les observations de l'Afrique du Sud (Document de séance No. 1). Cet avant-projet ayant une présentation quelque peu différente de celle qui a été utilisée pour d'autres normes relatives à des filets de poisson surgelés, le Comité a invité le Secrétariat à en remanier le texte compte tenu des observations formulées et à transmettre ce document à l'étape 3 de la Procédure.

CODES D'USAGES

88. Le représentant du Département des pêches de la FAO a informé le Comité des progrès réalisés jusqu'ici dans la mise au point des codes d'usages technologiques FAO par des consultations ad hoc. Le Comité a également été informé de la décision de la Commission de renvoyer à la prochaine session du Comité exécutif, qui se tiendra en juin 1972, la question des éventuels doubles emplois et chevauchements entre ces codes et les codes d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche qu'élabore le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. On a noté que le Département des pêches de la FAO serait prêt à établir les dispositions d'hygiène des codes existants et futurs si le Comité en exprimait le souhait et si le Comité exécutif en décidait ainsi.

89. Comme l'a proposé la délégation des Etats-Unis, le Comité est convenu de ce qui suit:

- i) informer la Commission qu'à son avis, il serait souhaitable de suivre pour les produits de la pêche, le principe d'un code unique incorporant à la fois les aspects qui se rapportent à la technologie et ceux relatifs à l'hygiène; et que
- ii) la FAO, par voie de consultation ad hoc, était particulièrement apte à élaborer des codes technologiques et à recommander l'accélération de ce travail.

Le Comité a aussi estimé que:

- iii) les codes ainsi élaborés par la FAO devraient lui être soumis en vue de déterminer s'il est possible de les incorporer dans la Procédure du Codex;
- iv) les codes qu'il juge acceptables devraient être communiqués par ses soins au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire aux fins d'examen et d'évaluation, et pour toute extension nécessaire des recommandations y incluses relatives à l'hygiène; et
- v) lorsque le contenu des codes conjugués donne satisfaction aux deux Comités intéressés, ceux-ci devraient les soumettre conjointement à la Commission.

SARDINES EN CONSERVE ET PRODUITS DU TYPE SARDINES

90. Quelques délégations ont fait savoir que la traduction française du document de travail susvisé (CX/FFP 71/5) ne leur était parvenue que fort peu de temps avant la réunion et qu'elles n'avaient de ce fait pas eu la possibilité de l'étudier. Il a donc été proposé que l'examen de cette question complexe soit différé jusqu'à la prochaine session du Comité.

91. Tout en déclarant ne pas vouloir ouvrir des débats approfondis en la matière, la délégation du Brésil a précisé les raisons historiques pour lesquelles il faudrait, à son avis, considérer Sardinella aurita comme une "sardine", choisir la méthode de transformation et de présentation plutôt que l'espèce de poisson utilisée comme critère pour l'emploi du terme "sardine". La délégation du Ghana a fait sien le point de vue exprimé concernant Sardinella aurita.

92. La délégation du Royaume-Uni a estimé que l'établissement d'une version remaniée du document de travail - relativement volumineux - faciliterait la formulation d'observations et les débats futurs, et elle s'est engagée à préparer une version de ce document qui incorporerait les dispositions suggérées dans le document original, ainsi que les observations d'ordre rédactionnel qui y figurent.

93. Le Comité est convenu de renvoyer à plus tard l'examen de cette question en attendant que l'on dispose de la version abrégée du document de travail, qui servirait de base aux débats.

NECESSITE D'ETABLIR DES DISPOSITIONS COUVRANT LES CONTAMINANTS METALLIQUES DANS LES DIVERSES NORMES POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE

94. Le Comité était saisi d'un document, préparé par le Secrétariat norvégien, sur la nécessité de prévoir des dispositions couvrant les contaminants métalliques dans les diverses normes pour les produits de la pêche (CX/FFP 71/6). Au cours des débats, plusieurs délégations ont parlé des recherches et des travaux réalisés ou entrepris dans leurs pays.

95. Les faits présentés au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche peuvent se résumer comme suit:

- 1) Le rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (1970) (Organisation mondiale de la Santé, Série de Rapports techniques, 1970, No. 458) insiste trop sur les cas d'intoxication survenus au Japon, car il s'agissait d'épisodes très localisés provoqués par une forte contamination du poisson.
- 2) Le rapport reconnaît que les données disponibles ne permettent pas d'établir une dose journalière acceptable (DJA) pour le mercure; or la DJA revêt une importance extrême pour le calcul de la concentration admissible du mercure dans les poissons et les produits de la pêche. Le Comité d'experts a reconnu que les données toxicologiques dont il dispose ne permettent pas de se prononcer quant aux dangers présentés par de minimes quantités de mercure et moins encore quant aux dangers de traces dans des aliments déterminés. Ce problème englobe aussi la question des différentes formes du mercure. Des travaux sont en cours dans plusieurs pays pour établir une base scientifique solide en vue de la fixation d'une DJA.
- 3) Toute concentration admissible du mercure dans les poissons et les produits de la pêche doit se fonder sur une DJA. Il convient toutefois de souligner que les concentrations peuvent différer d'un pays à l'autre, selon la place que le poisson occupe dans l'alimentation nationale et selon les espèces et les produits consommés.
- 4) Plusieurs pays ont cependant établi des directives ou des concentrations provisoires, variant entre 0,5 et 1,0 ppm, associées parfois à des recommandations d'ordre nutritionnel. La plupart des pays n'ont pas formulé de conseils ou édicté de règlements.
- 5) En ce qui concerne le commerce international, il convient de résoudre la question du choix d'une méthode d'analyse commune. La détermination du mercure et d'autres métaux lourds à l'état de traces exige en général des méthodes et des instruments perfectionnés et complexes.
- 6) La documentation communiquée au Secrétariat et les résultats des recherches faites par les Etats Membres indiquent ce qui suit:
 - i) La grande majorité des poissons, crustacés et mollusques marins contiennent très peu de mercure.
 - ii) La concentration du mercure dans les poissons d'eau douce et dans les poissons de mer peut varier selon l'espèce, le lieu de capture et le niveau de pollution de l'eau. On observe chez quelques espèces une certaine corrélation avec la taille, les poissons plus gros et plus âgés tendant à accuser les valeurs les plus élevées.
 - iii) L'analyse d'échantillons de certaines espèces, prélevés au cours de plusieurs années, indique que la présence du mercure chez les poissons est due non seulement à la pollution, mais encore à des causes naturelles.

96. Le Comité a fait observer que pour que les mesures prises pour réduire toutes les formes de pollution dans les eaux intérieures, côtières et océaniques bénéficient aux pêches mondiales, il est nécessaire d'aller de l'avant aussi rapidement que possible. Le Comité a jugé qu'il fallait rassembler des données sur la contamination par les métaux lourds et sur la concentration naturelle des métaux lourds dans le milieu, y compris des renseignements sur le métabolisme de ces métaux dans la chaîne alimentaire, dans les eaux douces et les océans.

97. Le Comité a estimé que, faute de données biologiques suffisantes et de DJA, il n'était pas en mesure de recommander l'inclusion de toute référence aux contaminants métalliques dans les normes du Codex pour les poissons et les produits de la pêche.

TRAVAUX FUTURS

98. Le Comité était saisi d'un document de travail sur ses travaux futurs, préparé par le Secrétariat norvégien (CX/FFP 71/7). Il a noté que l'ordre du jour de sa prochaine session comportera sans doute l'examen des projets de norme suivants:

- | | | | | |
|----|------|---|---------|--------------------------------|
| A. | i) | Projet de norme pour le thon et la bonite en conserve à l'eau ou à l'huile | Etape 7 | ALINORM 71/18
Annexe V |
| | ii) | Projet de norme générale pour les filets surgelés de poissons plats | Etape 7 | ALINORM 72/18
Annexe II |
| | iii) | Avant-projet de norme pour les crevettes surgelées | Etape 4 | ALINORM 72/18
Annexe IV |
| | iv) | Avant-projet de norme révisée pour les filets surgelés de merlu | Etape 4 | CX/FFP 72/2* |
| | v) | Document de travail sur les sardines en conserve et les produits du type sardines | | CX/FFP 71/5 et
CX/FFP 72/3* |

Le Comité est également convenu d'examiner lors d'une prochaine session les avant-projets suivants:

- | | | | | |
|----|------|--|---------|---|
| B. | i) | Avant-projet de norme pour les langoustes et les homards surgelés | Etape 2 | Australie en collaboration avec la France et l'Afrique du Sud |
| | ii) | Avant-projet de norme pour le maquereau en conserve à la saumure ou à l'huile | Etape 2 | Portugal en collaboration avec le Japon |
| | iii) | Avant-projet de norme pour les blocs surgelés de morue, d'églefin, de merlu et de rascasse du Nord | Etape 2 | Canada en collaboration avec la Norvège |

AUTRES QUESTIONS

99. Le Comité était saisi du Document de séance No. 3 contenant une proposition de la délégation de la Suède à l'effet d'amender la norme recommandée pour les crevettes en conserve par la suppression, à la section 4.1.2 sur les additifs alimentaires, du colorant betacarotène et son remplacement par la canthaxantine (C.I. 75135). Cette proposition d'amendement était motivée comme suit: i) La canthaxantine (C.I. 75135) est un colorant alimentaire d'origine naturelle pour lequel une DJA a été fixée (ALINORM 70/43, Annexe VII, page 145) et dont l'emploi dans les aliments a donc fait l'objet d'une évaluation toxicologique: ii) la canthaxantine est, du point de vue technologique, une substance qui convient parfaitement pour la coloration des crevettes en conserve (R.H. Bunnell & B. Vorestein, Food Technology, Vol. 21, 1967, p. 13A-16A).

100. La délégation des Etats-Unis a proposé que les dispositions élargies qu'a élaborées le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire au sujet des spécifications microbiologiques soient également incluses dans les normes recommandées pour les crevettes en conserve et pour le saumon du Pacifique en conserve.

101. Le Comité a souscrit à l'amendement proposé et décidé de le soumettre à la Commission pour examen.

Sertissage des boîtes

102. L'observateur de l'Afrique du Sud a signalé que les normes Codex pour les produits de la pêche en conserve déjà établies ou en cours d'élaboration ne contenaient aucune spécification pour la qualité du sertissage des boîtes. Etant donné que la conservabilité des produits en conserve, sur le plan aussi bien physique que bactériologique, est étroitement liée à la qualité du sertissage des boîtes, il conviendrait d'examiner de près l'opportunité d'inclure de telles dispositions dans les normes Codex. Il faudrait donc donner l'occasion aux gouvernements de se prononcer à ce sujet. Le Comité a souscrit à cette proposition.

Date et lieu de la prochaine session

103. Le Comité a noté que, selon le calendrier établi par la Commission, il devrait tenir sa prochaine session en octobre 1972 et que les deux prochaines sessions de la Commission auront lieu respectivement en novembre 1972 et au début de 1974. Or, d'après ce calendrier, les normes que le Comité examinera à sa prochaine session ne sauraient

* Doit être distribué en janvier 1972.

selon toute probabilité venir devant la Commission avant 1974. Le Président est convenu de tenir compte de ce fait lorsqu'il fixera la date de la prochaine session et d'étudier la possibilité de convoquer la réunion plus tôt dans le courant de l'année en question.

104. A ce propos, on a souligné que les gouvernements devraient envoyer leurs observations sur les normes dans les meilleurs délais possibles au Secrétariat norvégien afin de lui permettre de les distribuer en temps voulu pour la réunion.

RESUME SUR L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

(préparé par le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius)

1. NORMES ET DOCUMENTS SOUMIS A L'EXAMEN DU COMITE

(voir par. 98 du présent rapport)

2. QUESTIONS INTERESSANT D'AUTRES COMITES

Comités du Codex	Paragraphes
- Comité exécutif	88, 89
- Denrées surgelées	23, 24
- Additifs alimentaires	33, 52, 72, 94, 97, 99, 101
- Etiquetage des denrées alimentaires	33, 34, 37, 38, 81
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	36, 94, 97
- Hygiène alimentaire	44, 53, 49, 73, 100, 101
- Résidus de pesticides	20

3. TRAVAUX ENTREPRIS PAR DIVERS PAYS ET LE SECRETARIAT

- i) Détails technologiques sur les produits de la pêche "congelés" par contraste avec les produits "surgelés", et donnée sur l'ampleur du commerce international des produits congelés.
Australie (voir par. 9 du présent rapport et par. 150 et 151 du rapport de la huitième session de la Commission - ALINORM 71/31)
- ii) Tableau synoptique de toutes les méthodes d'analyse figurant dans les normes pour les produits de la pêche surgelés.
Secrétariat (voir par. 18 du présent rapport)
- iii) Justification technologique pour l'utilisation de certains additifs et proposition de certaines limites.
Etats-Unis d'Amérique (voir par. 72 du présent rapport)
- iv) Avant-projet de norme révisée pour les filets surgelés de merlu.
Secrétariat en consultation avec l'Espagne, le Japon et l'Afrique du Sud (voir par. 87 du présent rapport)
- v) Sardines en conserve et produits du type sardines (version abrégée du document CX/FFP 71/5)
Royaume-Uni (voir par. 92 du présent rapport)
- vi) Divers avant-projets de normes à l'étape 2 de la Procédure
Australie, Portugal et Canada respectivement (voir par. 98 B du présent rapport).

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Mustapha Abdellaoui
Inspecteur Divisionnaire de la
Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture et
de la Réforme Agraire
12, Bd. Colonel Amirouche
Alger

Tahar Kouicem
Inspecteur de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture et
de la Réforme Agraire
12, Bd. Colonel Amirouche
Alger

ARGENTINA
ARGENTINE

Luis R. Vazquez
Veterinario
Jefe Departamento Fiscalización Pesquera
Paseo Colón 922
Buenos Aires

AUSTRALIA
AUSTRALIE

K.R. Constantine
Deputy Chief Veterinary Officer
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T.

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. W. Vyncke
Fisheries Research Station
Stadhuis
Oostende B 8400

A. Lagrain
Production Manager
Viking International
H. Baelskaai 24
Oostende B 8400

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

P.C.M. da Silva
Admiral
Instituto de Pesquisas da Marinha
Ministerio da Marinha
Rio de Janeiro

J.J.B.Q. Barros
Rua Herotides de Oliveira No. 105
Niteroi R.J. P.O. Box 53

C. Faulhaber
Veterinario
Encarregado do Poina da Dipoa en Itajai-SC
Itajai-SC

J.C. Monteiro
Rua Goitacazes 190
Niteroi - Est. Rio

M.A.A.S. Moreira
Av. Pedroso de Moraes, 580
San Paulo

E. Nort
Food Technologist
Rua Fonte de Saudade, 280 - ZC 20
Rio de Janeiro - Guanabara

C.A. Muylaert Lima dos Santos
Veterinarian, Head Fish Inspection Service
Divisao de Inspeção de Productos de Origen
Animal
Ministério da Agricultura
Esplanada dos Ministérios
Bl. 8 - 5º Andar
Brasilia - DF

C.L.R. Serra
Fishing Economist
Rua Visconde de Pirasa No. 22 - Ap. 304
Rio de Janeiro/6 B

O. da Silva
Executive Vice-President
Metal Forty S.A. Conservas Alimenticias
P.O. Box 150
Niteroi, RJ

CANADA

Dr. C.M. Blackwood
Director, Inspection Branch
Fisheries Service,
Dept. of the Environment
Ottawa

C.H. Ashdown
Sales Manager
Canadian Fishing Co. Ltd.
Vancouver B.C.

B.G.R. Barton
Commercial Officer
Canadian Embassy
Oslo (Norway)

CANADA (Cont.)

R.M. Bond
Chief of Inspection
Fisheries Service
Environment Canada
Ottawa

R.J. McNeill
Chief, Inspection Branch
Maritimes Region
Fisheries Service
Dep. of Environment
P.O. Box 550
Halifax N.S.

H.D. Pyke
General Manager
High Liner Division
National Sea Products Ltd.
Lunenburg, N.S.

J.A. Stewart
Executive Vice President
Blacks Harbour
New Brunswick

D.D. Wilson
Chief, Inspection Branch
Fisheries Service
Dep. of Environment - Pacific Region
1155 Robson St.
Vancouver B.C.

CONGO, Rép. dem. du

J. Tula
Premier Secrétaire d'Ambassade
40, Sandhamnsgatan
Stockholm (Sweden)

CUBA

M.A. Ortega
Jefe de la Sección General de
Tecnología de la Flota Cubana de Pesca
Cabo Cruz - La Habana

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director,
Inspection Service for Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dronningens Tvaergade 21
DK 1302 Copenhagen K

K. Hoydal
Laboratorieforsker
Torshavn, Faerøerne

M. Pryds
Civilingeniør
Den Kgl. Grønlandske Handel
Strandgade
DK 1004 København

J. Sieverts
Civilingeniør
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 39
DK 2200 København N

EGYPT, Arab Rep. of
EGYPTE, Rép. arabe d'
EGIPTO, Rep. Arabe de

Dr. M.A.H. Assem.
Director General
Food Control Department
Ministry of Health
Cairo

FRANCE
FRANCIA

F. Soudan
Chef du Service de technologie et
des contrôles
Institut scientifique et technique des
produits de la pêche
Route de la Jonellière
Nantes

D. Mairey
Ingénieur
Société Pêche et Froid
7, rue de Verdun
62 Boulogne S/M

F. Remy
Conseiller technique
28, rue des Sablons
Paris 16ème

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Fed. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

H. Hesse
Dipl. Volkswirt
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft u. Forsten
53 Bonn

GERMANY, Fed. Rep. of (Cont.)

Dr. K. Gerigk
Direktor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
1, Berlin 33

Dr. W. Krane
Chief, Central-Laboratory
"Nordsee", Deutsche Hochseefischerei GmbH
Klussmannstr. 3
D 285 Bremerhaven

F. Marr
Geschäftsführer - Fishing Industry Ass.
Museumstr. 18
Hamburg 50

GHANA

J.N.N. Adjetej
Chief Fisheries Officer
Fisheries Department
P.O. Box 630
Accra

S. Okyere
Govt. Chemist
Govt. Chemical Laboratory
P.O. Box 525
Accra

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Dr. S. Pétursson
Icelandic Fisheries Laboratories
Dept. of Bacteriology
Reykjavik

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector and Engineer
Department of Agriculture and Fisheries
Cathal Brugha Street
Dublin 1

ITALY
ITALIE
ITALIA

A. Agujari
Comitato Italiano "Codex Alimentarius"
Ministero dell'Agricoltura e Foreste
Via Sallustiana 10
00187 Roma

JAPAN
JAPON

A. Kuriyama
Minister
Embassy of Japan
Oslo (Norway)

T. Iizuka
Manager - Japan Canned Salmon and
Crab Packers' Association
2-2, 2-Chome Marunouchi
Chiyoda-ku
Tokyo

H. Ikuta
Technical Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
Research and Development Division
Tokyo Export Commodities
Inspection Institute
4-7, 4-Chome, Konan, Minato-ku
Tokyo

T. Imai
Technical Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
Aquatic Products Division
Fishery Agency
Kasumigaseki, Chijodakre
Tokyo

M. Takasaka
Manager - Tuna Packers Ass. of Japan
Ida Bldg. No.1, 2-Chome, Yaesu, Chuo-ku
Tokyo

MEXICO
MEXIQUE

Dr. Gustavo Baz
Jefe Comisión Mixta del Reglamento Sanitario
Sub-Secretaría de Pesca
Secretaría de Industria y Comercio
Ave. Cuauhtemoc 853
México 7 DF

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

M. Senahji
Office de Commercialisation
Division de Contrôle de l'OCE
45, Avenue de Far
Casablanca

P. Couve
Office de Commercialisation et d'export
45, Avenue des Forces Armées Royales
Casablanca 1

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. K. Büchli
Public Health Officer
Dr. Reyersstraat 10
Leidschendam

Dr. D.J. van Dijk
Chairman Commodity Board of Fish and
Fishery Products
20 Wassendarseweg
Den Haag

Dr. J.J. Doesburg
Institute for Fishery Products TNO
Dokweg 37
Ijmuiden

D.M. van Ijsselstein
Technical Director - IGLO NV
Quick Freezing Plants
Nijenoord 1 A
Utrecht

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan *
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
N 5000 Bergen

E. Heen
Director
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
N 5000 Bergen

K. Bakken
Chief of Section
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
N 5000 Bergen

F.J. Grahl
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
Bergen

P. Haram
Councillor
Ministry of Fisheries
Oslo

O. Karsti
Scientific Adviser
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
N 5000 Bergen

* Chairman - Président - Presidente

M. Kjønndøy
Norwegian Fishermen's Association
Trondheim

T. Kvande-Pettersen
Manager
Industrial Laboratories Ltd.
Kristiansund N

J. Morland
Production manager
A/S Findus
N 9600 Hammerfest

H. Pedersen
Managing Director
The Norwegian Cannery Association
P.O. Box 327
Stavanger

J. Race
Chief of Section - Norwegian Codex
Alimentarius Council
Statens Ernceringsraad
Pilestredet 57, Box 8139
Oslo-dep

S. Skilbrei
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185
Bergen

J. Strømme
Civil Engineer
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.
Oslo

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

POLAND
POLOGNE
POLONIA

E. Kordyl
M.Sc. Chief Fish Technology Department
M.I.R., Al. Zjednoczenia 1
Gdynia

J. Freytag
Ingenieur
Section of Fishery Products
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

A. Kornecka
M.Sc. Senior Inspector
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warsaw

POLAND (Cont.)

Prof. Dr. J. Wierzchowski
Medical Academy
Department of Bromatology
K. Marksa 107
Gdansk

PORTUGAL

H.P. Pereira
Presidente de l'Instituto Portugues de
Conservas de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa

Dr. L.M. Torres
Chief Research Department
Instituto Portugues Conservas de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

S.P. Malherbe
Head Food Inspection Division
South African Bureau of Standards
Private Bag 191
Pretoria

A.M. Lewis
P.O. Box 1628
Capetown

E.R. Newbery
P.O. Box 1628
Capetown

R.R. de Villiers
Director, Biological Sciences Dep.
South African Bureau of Standards
Private Bag 191
Pretoria

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

J.L. Fernandez Espinosa
Jefe, Oficina Normalización
Ministerio de Comercio
Paseo Castellana 16
Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

A. Folkving
Chief of Section
Statens Jordbruksnämnd
Box 16384
S-10327 Stockholm 16

B. Beckman
Secr. of Organization
Box 4092
S-40040 Göteborg 4

P. Goll-Rasmussen
Head of Laboratory
Abba
S-45040 Kungshamn

G. Liljegren
Food Technologist
Svenska Konservkontrollen
S-40025 Göteborg 52

O. Agren
Head of Codex Section
National Veterinary Board, Codex Secr.
S-10360 Stockholm 3

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Bung-on Kasemsarn
Chief, Fishery Technology Laboratory
Department of Fisheries
Bangkok

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D.L. Orme
Senior Executive Office
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

Dr. J.J. Connell
Department of Trade and Industry
Torry Research Station
P.O. Box 31
135, Abbey Road
Aberdeen

J.R. Crook
Technical Director
Associated Fisheries and Foods Ltd.
Brighton St.
Hull

Annexe I

Page 6

UNITED KINGDOM (Cont.)

A.M. Evans
Administrative trainee
Ministry of Agriculture Fishery and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

B.K. Larkey
Birds Eye Foods Ltd.
Station Avenue
Whalton-on-Thames
Surrey

R. Thomson
Executive Director
British Fish Cannerns (FR) Ltd.
Alexandra Hotel
Fraserburgh, Aberdeenshire

S. Thomson
British Fish Cannerns (FR) Ltd.
93 Queen Road
Fraserburgh, Aberdeenshire

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

J.W. Slavin
Assistant Director
National Marine Fisheries Service
U.S. Department of Commerce
Washington D.C. 20240

L.M. Beacham
Deputy Director
Office of Technology
Bureau of Food
Food and Drug Administration - BF 401
200 "C" Street, S.W.
Washington D.C. 20204

J.R. Brooker
Division of Fishery Products Research
and Inspection - Department of Commerce
National Marine Fisheries Service
1801 North Moore St.
Arlington, Va. 22209

C.R. Carry
Executive Director
Tuna Research Foundation
215 Cannery St.
Terminal Island, Cal. 90731

R.P. Farrow
Research Manager
National Cannerns Association
1133 20th Street N.W.
Washington D.C. 20036

R. Finch
Chief, Division Fishery Products Research
and Inspection
N.O.A.A. Department of Commerce
Washington D.C. 20240

F. Jermann
Director Research and Quality Control
Bumble Bee Sea Foods
Box 60
Astoria, Ore. 97103

M. Loewe
Technical Director
582 Tuna St.
Terminal Island, Cal. 90731

C.L. Stinson
Treasurer
Prospect Harbor
Maine 04669

J.L. Warren
Chairman, Maine Sardine Council
Battery St.
Eastport, Maine 04631

L.J. Wedding
Executive Director
National Fisheries Institute
1225 Connecticut Av.
Washington D.C. 20036

E.D. Wood
Vice-President
National Sea Products
P.O. Box 23027
Tampa, Florida 33622

W.V. Yonker
Executive Vice-President
Association of Pacific Fisheries
1600 S. Jackson St.
Seattle, Wa.

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

S. Banjad
Dipl. Ing.
Jugoriba Export-Import
Nehajska 15/111
Zagreb

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

L. Abbattucci
Secrétaire Général
1, Avenue du Congo
1050 Bruxelles, Belgium

W.H.O.

Dr. Z. Matyas
Food Hygienist
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
CH-1211 Genève, Switzerland

A.O.A.C.

L.M. Beacham
Deputy Director
Office of Technology, Bureau of Food
Food and Drug Administration - BF 401
200 "C" Street, S.W.
Washington D.C. 20204, U.S.A.

E.E.C.

Margot Krohn
Administrateur
Direction Générale de l'Agriculture
Commission des Communautés Européennes
Rue de la Loi - Berlaymont
1040 Bruxelles, Belgium

F.R.U.C.O.M.

J.J. Mertens
Vice-President
30, St. Amelbergalei
B-2120 Schoten, Belgium

I.I.F.

O. Karsti
Scientific Adviser
Norwegian Fisheries Research Institute
P.O. Box 187
Bergen, Norway

F.A.O.

W.L. de Haas
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome, Italy

J. Early
Chief, Fish Preservation Section
Fishery Products and Marketing Branch
00100 Rome, Italy

L.W. Jacobson
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome, Italy

PROJET DE NORME GENERALE POUR
LES FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS
(renvoyé à l'étape 6 de la Procédure pour une nouvelle
série d'observations gouvernementales)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les filets surgelés d'espèces de poisson comestibles appartenant à l'ordre des Pleuronectiformes (Heterosomata) et offerts 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

- a) Les filets surgelés de poissons plats sont préparés à partir de poissons de toutes les espèces comestibles indiquées ci-dessus.
- b) Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse par découpage parallèle à l'arête dorsale et des portions de tels filets découpées de façon à faciliter l'emballage.

2.2 Définition de la transformation

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 maximum 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. Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente finale.

La pratique reconnue qui consiste à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées et à les soumettre à nouveau au traitement de congélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.3 Présentation

Les filets doivent être présentés:

- a) avec peau; ou
- b) sans peau; ou
- c) avec peau, sur la face blanche uniquement.

Les filets peuvent être présentés comme étant "sans arêtes", à condition que les arêtes aient été éliminées totalement.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les filets surgelés de poissons plats doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant à l'ordre précité et être d'une qualité telle qu'ils puissent être vendus frais pour la consommation humaine.

3.2 Produit fini

- 3.2.1 a) Les filets doivent être exempts de matières étrangères et de tout organe interne et être raisonnablement exempts d'écorchures, de déchirures et de parois abdominales, de nageoires ou parties de nageoires et de chair présentant de nets défauts de coloration, de caillots de sang, de membranes noires (paroi abdominale), de parasites et, selon le cas, de peau, d'écaillés et d'arêtes.

- b) Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'annexe A, le produit doit présenter la saveur caractéristique de l'espèce et être exempt de toute saveur et odeur inadmissibles, et, en ce qui concerne la texture, la chair doit être ferme et non coriace, molle ou gélatineuse.
- c) Le produit fini ne doit pas comporter de morceaux excessivement petits, sauf si leur présence est nécessaire pour parfaire le poids du paquet. On considère qu'un morceau pesant moins de 25 g est excessivement petit. Le nombre maximum de petits morceaux de filets autorisé est d'un par paquet pesant moins de 250 g et de 4 par kg en paquets de 250 g ou plus, sous réserve des dispositions du paragraphe 6.1.1.
- d) Le produit fini doit être exempt de déshydratation intense (brûlure due au froid) que l'on ne peut facilement éliminer par grattage sans nuire excessivement à la qualité et à l'aspect du produit fini.

Note: Un tableau recommandé de défauts physiques applicable à titre facultatif aux lots de produit fini, assorti d'un NQA de 6,5, figure à l'annexe B.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après relatives aux additifs alimentaires et aux spécifications correspondantes de la Section ... du Codex Alimentarius ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires; les substances énumérées peuvent être employées seules ou en combinaison.

Additif

Dose maximum d'emploi

Monophosphate, monosodique ou monopotassique (orthophosphate de Na ou de K)

Diphosphate, tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou de K)

Triphosphate, pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de Na, de K ou de Ca)

Ascorbate, sels de potassium ou de sodium

5 g/kg du produit fini exprimé en P₂O₅ seuls ou en combinaison

1 g/kg du produit fini, exprimé en acide ascorbique

5. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés en conformité du Code d'usages international recommandé, Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

6. ETIQUETAGE

En plus des spécifications des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques indiquées ci-dessous, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, sont applicables à ces produits.

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par un terme conforme aux règlements, coutumes ou usages du pays dans lequel le produit sera distribué. Les filets découpés dans des blocs et qui pourraient contenir un nombre de petits morceaux dépassant le nombre autorisé au paragraphe 3.2.1 (c) peuvent être désignés par le terme filets de ... sous réserve que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où doit être vendu le produit et à condition que le produit soit identifié de façon que le consommateur ne soit pas induit en erreur.

6.1.2 L'étiquette peut également comprendre une mention relative à la présentation, telle que "sans peau" ou "avec peau" et/ou "sans arêtes", selon le cas. Cette mention est obligatoire si son omission risque d'induire le consommateur en erreur.

- 6.1.3 En outre, l'un des termes "quick-frozen" ou "frozen"(*) doit figurer sur l'étiquette, selon l'usage courant du pays où le produit est vendu, pour désigner un produit soumis au traitement de congélation défini au paragraphe 2.2.
- 6.2 Liste des ingrédients
- 6.2.1 La liste complète de tous les ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion doit figurer sur l'étiquette. Les spécifications des paragraphes 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont également applicables.
- 6.3 Contenu net
- 6.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids, selon le système métrique (unités du système international) ou le système avoirdupois, ou selon les deux systèmes de mesure, d'après les règlements du pays dans lequel le produit sera vendu.
- 6.4 Nom et adresse
- Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.
- 6.5 Pays d'origine
- 6.5.1 Le pays d'origine du produit doit être mentionné au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.
- 6.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée est considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.
- 6.6 Marquage d'une date et identification
- La date de fabrication, c'est-à-dire la date à laquelle le produit fini a été conditionné en vue de la vente, peut-être indiquée en code ou en clair.
7. METHODES D'EXAMEN ET D'ANALYSE
- 7.1 Décongélation
- Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à 20°C (68°F) environ. Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture du poisson. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace.
- 7.2 Cuisson
- Les méthodes de cuisson à la vapeur, au four ou par ébullition figurent à l'Appendice A de la présente norme.
- 7.3 Détermination du contenu net des produits couverts de givre
- La méthode d'analyse exposée ci-dessous est une méthode internationale d'arbitrage qui doit être confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.
- 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 visible ou que l'on peut sentir ait disparu. Placer le produit sur un tamis circulaire de 20 cm (8 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids inférieur à 900 g (2 livres (**)) ou de 30 cm (12 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids supérieur à 900 g (2 livres (**)). Sans remuer le produit, incliner le tamis à un angle d'environ 17 à 20° pour faciliter l'opération et laisser égoutter pendant 2 mn exactement (chronomètre). Placer aussitôt le produit sur un récipient taré et peser (méthode d'analyse AOAC 18.001).

(*) "Frozen: Ce terme est utilisé comme synonyme de "quick-frozen" dans quelques pays d'expression anglaise.

(**) Livres avoirdupois.

METHODES DE CUISSON

Cuisson à la vapeur

Chauffer l'échantillon dans une capsule fermée sur un bain-marie bouillant pendant 35 minutes lorsque le produit est congelé, ou pendant 18 minutes lorsqu'il a été décongelé.

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

Cuisson au four

Revêtir d'une feuille d'aluminium une plaque allant au four. Placer l'échantillon sur la plaque et recouvrir le tout à l'aide d'une nouvelle feuille d'aluminium qui sera étroitement adaptée autour des bords de la plaque. Placer la plaque et son contenu dans un four préalablement chauffé à 230°C (450°F), jusqu'à cuisson complète (20 minutes environ).

Ebullition dans un sac

Placer l'échantillon décongelé 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 de l'échantillon du filet atteigne 70°C (160°F), c'est-à-dire au bout d'une vingtaine de minutes. Retirer le produit bouilli du sac et égoutter.

Appendice B

TABLEAU RECOMMANDE DE DEFAUTS - FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS

Le tableau ci-dessous et le nombre maximum admissible de points de pénalisation sont fondés sur un NQA de 6,5. Le tableau de défauts ne doit pas être appliqué aux emballages individuels mais aux lots, en liaison avec un plan d'échantillonnage approprié.

Les points de pénalisation sont attribués chaque fois qu'un défaut se présente, selon le tableau ci-après, par exemple:

Une arête de 5 mm ou moins = 1 point
Deux arêtes de 5 mm ou moins = 2 points

1. Arêtes

a) Filets sans arêtes

de 5 mm ou moins dans n'importe quelle dimension 1
de plus de 5 mm et jusqu'à 30 mm dans n'importe quelle dimension 4
de plus de 30 mm dans n'importe quelle dimension 8

b) Filets non désignés par la mention "sans arêtes"

Arêtes de plus de 10 mm dans n'importe quelle dimension 4

2. Défauts de coloration

Tout défaut évident de coloration de la chair du poisson de plus de 5 cm² jusqu'à 10 cm² 2
Au-dessus de 10 cm², par 5 cm² complets en sus 1

3. Caillots de sang

De plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension 4

4. Parasites

a. Nématodes

Chaque nématode enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou chaque ver non enkysté de plus de 1 cm de longueur, ou chaque ver dont la couleur sombre ou une autre caractéristique n'est pas acceptable 4

(Appendice B - suite)

b. Autres parasites

(A mettre au point compte tenu des observations des gouvernements).

5. Nageoires ou parties de nageoires externes
(Par partie de nageoire, on entend 2 rayons ou plus reliés par une membrane).
Chaque nageoire ou partie de nageoire de 3 cm² ou moins 4
Au-dessus de 3 cm², par 3 cm² complets en sus 4
6. Peau (filets sans peau)
Chaque morceau de plus de 3 cm² et jusqu'à 10 cm² 4
Au-dessus de 10 cm², par 5 cm² complets en sus 2
7. Membrane noire (paroi abdominale)
Chaque morceau de plus de 5 cm² et jusqu'à 10 cm² 4
Au-dessus de 10 cm², par 5 cm² complets en sus 2

Un échantillon de 1 kg sera considéré comme défectueux si le total des points de pénalisation est supérieur à 24.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE
(Portée à l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise la chair de crabe en conserve et ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles la chair de crabe ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les conserves de chair de crabe sont préparées à partir de chair cuite et décortiquée de pattes, pinces et prothorax de l'une quelconque des espèces comestibles appartenant à la section des Brachyura de l'ordre des Decapoda, et de toutes les espèces de la famille des Lithodidae. La chair de crabe, enveloppée ou non, par exemple dans du papier sulfurisé ou tout autre film, est conditionnée dans des récipients hermétiquement clos, puis soumise à un traitement thermique destiné à empêcher toute détérioration.

2.2 Modes de présentation

La chair de crabe en conserve peut être présentée comme suit:

2.2.1 Emballages contenant des pattes aux deux extrémités

Le produit doit être conditionné de manière à ce que la partie supérieure et la partie inférieure du contenu soient constituées de chair de pattes ou de chair de pattes avec de la chair de pinces ou de prothorax, ayant leur conformation originale, à l'exception de la chair de pattes qui peut être coupée selon la largeur du récipient. Les morceaux devraient être bien disposés, les gros morceaux de chair de méropodite étant placés au milieu entre de petits morceaux de chair de pattes, de pinces ou de prothorax.

La partie centrale du contenu doit être constituée de morceaux entiers de chair de crabe et de miettes. Dans le cas des emballages contenant des pattes aux deux extrémités, la proportion de chair de méropodite ne doit pas être inférieure à 23% et celle de miettes ne doit pas être supérieure à 40% du poids égoutté total. Une tolérance de $\pm 10\%$ du montant spécifié de chair de méropodite et de miettes sera autorisée.

2.2.2 Emballages contenant des pattes à une seule extrémité

Le contenu doit être constitué à l'une quelconque de ses extrémités de chair de pattes ou de chair de pattes avec de la chair de pinces ou de prothorax présentant leur conformation originale. Les morceaux doivent être bien disposés. La partie restante du contenu doit être constituée de morceaux entiers de chair de crabe et de miettes.

2.2.3 Morceaux et miettes - morceaux entiers de chair de crabe et miettes.

2.2.4 Miettes - miettes uniquement.

2.2.5 Morceaux - gros morceaux de chair provenant de la cavité caudale.

2.2.6 Pattes - chair de pattes uniquement.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les conserves de chair de crabe doivent être préparées à partir de crabes propres et sains, et convenant à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients

Le milieu de couverture, le cas échéant, ne peut être constitué que d'eau et de sel.

3.3 Transformation

Les crabes doivent être cuits et la chair parée. Les morceaux de chair abîmés ou présentant des défauts de coloration en rapport avec des déchirures ou de petites blessures doivent être enlevés. La chair doit être nettoyée, peut être enveloppée ou non, puis doit être conditionnée.

3.4 Produit en conserve

(a) Aspect

La boîte ouverte doit paraître bien remplie. Le produit fini doit avoir un aspect appétissant et être de la couleur caractéristique de l'espèce, sans décoloration anormale, p. ex. teinte bleue, brunâtre, ou taches noires.

(b) Odeur et goût

Le crabe en conserve doit avoir le bon goût et la bonne odeur caractéristiques de l'espèce, un degré de salaison convenable, et ne dégager aucune odeur déplaisante.

(c) Consistance

Le crabe en conserve doit avoir sa consistance caractéristique sans ramolissement.

(d) Résidus de carapace

Le crabe en conserve doit, dans la mesure compatible avec de bonnes conditions de production, être presque entièrement exempt de résidus de carapace, pattes et antennes. Le cartilage peut être toléré.

(e) Cristallisation ("struvite")

Le crabe en conserve doit être presque entièrement exempt de cristallisation ("struvite").

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires et aux spécifications correspondantes figurant à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires; les substances indiquées peuvent être utilisées:

<u>Additifs</u>	<u>Dose maximum d'emploi dans le produit fini</u>		
EDTA calcio-disodique	250 mg/kg	} exprimée } en P ₂ O ₅	} seuls ou en } combinaison
Hexamétophosphate de sodium	1000 mg/kg		
Pyrophosphate de sodium	5000 mg/kg		
Acide citrique	?		
Acide tartrique	?		
Glutamate monosodique	800 mg/kg		
<u>Sulfate d'aluminium</u>	?		
<u>Acide phosphorique</u>	?		

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances anormales.

5.3 Soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de micro-organismes susceptibles de se développer dans les conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir, en quantités pouvant être toxiques, aucune substance provenant de micro-organismes.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

8.1 Echantillonnage en vue des examens destructifs

Le prélèvement des échantillons pour l'examen de la qualité du produit doit être conforme aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (ALINORM 69/27) (NQA = 6,5; probabilité 95%).

8.2 Détermination du poids égoutté

On déterminera le poids égoutté en établissant la moyenne entre les résultats obtenus pour chaque récipient d'un échantillon représentant un lot, à condition qu'aucun des récipients évalués ne soit trop peu rempli.

Procédure

- 1) Maintenir le récipient fermé à environ 20°C pendant au moins 12 heures immédiatement avant l'examen.
- 2) Peser un tamis sec et propre en treillis métallique, dont les mailles sont des carrés de 2,8 mm de côté (Recommandation ISO R565) ou bien de 2,38 mm de côté (US No.8 Standard Screen).
- 3) Après avoir ouvert le récipient, on verse son contenu de manière à le répartir sur les mailles du tamis, préalablement taré. Si le produit est enveloppé dans un papier sulfurisé ou tout autre film, il faut ôter cet emballage. Incliner le tamis selon un angle d'environ 15 degrés et laisser la chair de crabe s'égoutter pendant deux minutes.
- 4) Peser le tamis contenant le produit égoutté. Soustraire le poids du tamis. Le chiffre ainsi obtenu correspond au poids égoutté de chair de crabe.

8.3 Détermination de la capacité en eau du récipient

Procédure

- 1) Choisir un récipient en bon état à tous points de vue.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après en avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ni en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient d'eau distillée à 20°C jusqu'à 5 mm, dans le sens vertical, du rebord supérieur et peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu en (2) du poids obtenu en (3). La différence sera considérée comme le poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

OU, EN ALTERNATIVE, LA SECTION SUIVANTE RELATIVE A LA DETERMINATION DE LA CAPACITE DES RECIPIENTS METALLIQUES ETANCHES POUR DENREES ALIMENTAIRES (Recommandation ISO/R 90-1959). (Voir paragraphe 82 du présent rapport).

Pour la détermination de la capacité des récipients métalliques étanches, il est recommandé d'employer internationalement la méthode suivante:

- 1) Fixer le fond sur la boîte par les méthodes de sertissage habituelles.
- 2) Perforer le couvercle (en partant de la face intérieure) de deux trous d'un diamètre de 3 à 4 mm (environ 1/8 inch), distants d'environ 5 mm (environ 1/4 inch) l'un de l'autre et placés aussi près que possible du bord. Ensuite fixer le couvercle sur la boîte par les méthodes de sertissage habituelles.
- 3) Déterminer la masse en grammes du récipient vide à 1 gramme près.

5.4 Les produits ayant un pH d'équilibre supérieur à 4,5 doivent avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de *Clostridium botulinum*, à moins que la croissance de toute spore survivante soit empêchée de façon permanente par des caractéristiques du produit autres que le pH.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Contenu net (conditionnement sans liquide)

Les récipients doivent être remplis de manière que le contenu net en poids soit supérieur à 80% de la capacité en eau du récipient.

6.2 Poids égoutté (conditionnement avec saumure)

Les récipients doivent être remplis de manière que le poids égoutté de chair de crabe ne soit pas inférieur à 70% de la capacité en eau du récipient.

7. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes que doit confirmer le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables:

7.1 Nom du produit

Le produit est désigné par le nom "chair de crabe" précédé ou suivi du nom vulgaire ou usuel de l'espèce qui est légalement accepté dans le pays où le produit est offert à la vente au détail.

7.2 Modes de présentation

Les modes de présentation définis sous 2.2 doivent être déclarés comme suit:

7.2.1 - Emballage contenant des pattes aux deux fonds

7.2.2 - Emballage contenant des pattes à un seul fond

7.2.3 - Morceaux et miettes

7.2.4 - Miettes

7.2.5 - Morceaux

7.2.6 - Pattes

7.3 Liste des ingrédients

Tous les ingrédients facultatifs doivent être déclarés sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions.

7.4 Contenu net/Poids égoutté

Le contenu net doit être déclaré en unités de poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays dans lequel le produit est vendu.

Le contenu doit être déclaré en tant que contenu net si le conditionnement ne contient aucun liquide d'ajout, et en tant que contenu égoutté si des liquides ont été ajoutés.

7.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.6 Marquage d'une date et identification

Chaque récipient doit porter des indications en code ou en clair gravées ou inscrites de manière indélébile permettant d'identifier la conserverie, la date du conditionnement et le contenu du récipient.

- 4) Remplir ensuite le récipient avec de l'eau à la température de 20°C, au moyen d'un mince jet dirigé à travers l'un des trous, le récipient étant incliné par rapport à la verticale de manière à maintenir les deux trous aussi hauts que possible. Lorsque l'eau commence à s'écouler du second trou, assurer le remplissage complet en obturant les trous avec les doigts, en agitant légèrement la boîte et en complétant le remplissage. A l'aide de papier buvard, enlever tout excédent d'eau à l'extérieur de la boîte.
- 5) Déterminer ensuite la masse en grammes du récipient rempli, à 1 gramme près.
- 6) La différence entre les résultats des deux pesées, augmentée de 0,28%, représente la capacité du récipient en millilitres.

Nota. Cette correction de 0,28 ml par 100 ml tient compte non seulement de la température de l'eau pesée dans la boîte, mais également de la poussée hydrostatique de la boîte et des poids dans l'air. Il a été supposé que la masse volumique de l'eau contenue dans la boîte était l'unité et que l'on employait des poids en laiton, mais il est permis de s'écarter quelque peu de ces conditions sans qu'il en résulte un manque de précision sérieux.

8.4 Détermination du contenu net

On déterminera le contenu net en établissant la moyenne des résultats obtenus pour chaque récipient d'un échantillon représentant un lot, à condition qu'aucun des récipients évalués ne soit trop peu rempli.

Procédure

- 1) Peser le récipient fermé.
- 2) Ouvrir, verser le contenu et laisser le récipient s'égoutter pendant deux minutes.
- 3) Peser le récipient vide, y compris le couvercle et, le cas échéant, le papier d'emballage.
- 4) Soustraire le poids du récipient vide et, le cas échéant, du papier d'emballage, du poids du récipient non ouvert. Le chiffre ainsi obtenu correspond au contenu net.

8.5 Evaluation de la qualité du produit

Une fois vérifié le contenu net ou le poids égoutté, un examen organoleptique de l'échantillon prélevé pour l'examen destructif sera effectué par des personnes compétentes.

8.6 Classification des "unités défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à l'une quelconque des spécifications stipulées aux paragraphes 3.4(a), (b), (c), (d), (e) et (f) en ce qui concerne l'aspect, l'odeur et la saveur, la consistance, les débris de carapace et la cristallisation (struvite) doit être considéré comme défectueux.

8.7 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications de la présente norme lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) indiqué dans le plan d'échantillonnage approprié (NQA = 6,5) pour les denrées alimentaires préemballées (1969), quand le contenu net moyen ou le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum spécifié aux paragraphes 6.1 et 6.2, et lorsque aucun récipient ne présente de saveur ou d'odeur déplaisante indiquant un état de décomposition ou de contamination et la présence de matières étrangères.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES SURGELEES

(Renvoyé à l'étape 3 pour une nouvelle série
d'observations gouvernementales)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les crevettes crues congelées ou les crevettes cuites à la vapeur, blanchies ou bouillies pendant la transformation et offertes à la consommation directe sans autre traitement. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles les crevettes ne constituent qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les crevettes surgelées sont préparées à partir des espèces des familles des Peneidae, Pandalidae, Crangonidae et Palaemonidae.

2.1.2 Les crevettes de taille et de couleur comparables peuvent être mélangées. Les crevettes présentant des différences évidentes à l'oeil nu, ou de tailles différentes ne doivent pas être mélangées.

2.2 Définition de la transformation

2.2.1 Le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux conditions énoncées ci-après. La congélation doit être effectuée à l'aide d'un équipement approprié, de manière 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. Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente finale.

L'usage reconnu consistant à reconditionner des produits surgelés dans des conditions contrôlées, et à les soumettre au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisé.

2.2.2 Les crevettes doivent être soit surgelées une à une, soit surgelées en bloc. Au cas où elles sont surgelées une à une, les crevettes doivent être maintenues séparées individuellement jusqu'au moment de la vente finale.

2.3 Modes de présentation

Les crevettes seront présentées comme suit:

2.3.1 Entières - tête et carapace conservées

2.3.2 Etêtées - tête enlevée et carapace conservée

2.3.3 Parées - crevettes étêtées et décortiquées jusqu'au dernier segment, la carapace subsistant sur le dernier segment ainsi que sur le telson (queue).

- i) parées - préparées selon 2.3.3
- ii) parées et déveinées - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués des crevettes ont été ouverts et la veine extirpée.
- iii) fendues - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués des crevettes sont fendus longitudinalement et présentés ouverts et la veine extirpée.
- iv) "Western style" - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués des crevettes sont fendus longitudinalement sur toute la longueur des quatre segments, en commençant par le segment antérieur ou numéro un, et la veine est extirpée.

2.3.4 Décortiquées - crevettes dont la tête et la carapace ont été entièrement enlevées.

- i) Déveinées - outre le décorticage décrit en 2.3.4, le dos de la crevette est ouvert, la veine en est extirpée au moins jusqu'au dernier segment voisin du telson (queue).
- ii) Fendues (butterfly) - outre le décorticage décrit en 2.3.4, les crevettes sont fendues longitudinalement au moins jusqu'au dernier segment et présentées ouvertes et la veine extirpée.
- iii) "Western style" - outre le décorticage décrit en 2.3.4, les crevettes sont fendues longitudinalement sur toute la longueur des quatre segments, en commençant par le segment antérieur ou numéro un, et la veine est extirpée.

2.3.5 Morceaux - morceaux de produit comprenant moins de quatre segments de crevettes de telle taille que, non brisées et étêtées crues, leur nombre dépasserait 100/kg (45/lb), ou comprenant moins de 5 segments de crevettes plus grosses. De tels morceaux peuvent être présents dans les produits définis aux paragraphes 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3 et 2.3.4, sous réserve des tolérances indiquées en 3.3.6. Lorsque les morceaux sont emballés et vendus comme tels, ils seront désignés conformément au paragraphe 6.1.2.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les crevettes surgelées sont préparées à partir d'une matière première propre et saine des espèces indiquées, et d'une qualité qui convienne à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

L'eau de givrage ou le milieu servant à la congélation peut contenir les ingrédients suivants:

- sel
- jus de citron
- sucres (sucrose, sucre inverti, dextrose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté)

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

- Produit propre, généralement de calibre uniforme [dans une catégorie numérique] et préparé avec soin;
- couleur caractéristique de l'espèce et de l'habitat ou des zones de récolte;
- les crevettes doivent être pratiquement exemptes de déshydratation et de noircissement ou de toute coloration anormale.

3.3.2 Odeur et saveur

Après décongélation et, le cas échéant, cuisson, les crevettes doivent présenter une odeur et une saveur caractéristiques et être exemptes de toute odeur ou saveur étrangère. Une odeur ou une saveur naturelle rappelant l'iodoforme ne sont pas un défaut, sauf à un degré excessif.

3.3.3 Texture

Les crevettes doivent être relativement fermes et exemptes de spongiosité. La texture des crevettes surgelées ne sera jugée qu'après décongélation conformément à la méthode décrite dans la présente norme au paragraphe 8.1.1.

3.3.4 Givrage

Les crevettes peuvent être givrées soit individuellement, soit en bloc. Lorsqu'elles sont givrées, la pellicule formée par la glace doit recouvrir entièrement les crevettes afin de les protéger contre la déshydratation. L'eau utilisée pour le givrage doit être potable. Les normes pour l'eau potable ne seront pas inférieures aux "normes internationales pour l'eau de boisson" de l'Organisation mondiale de la santé, 1963. Tout autre milieu servant au givrage doit être acceptable du point de vue microbiologique.

3.3.5 Classification par calibre

Quel que soit le mode de présentation, les crevettes surgelées peuvent être emballées par quantités numériques, c'est-à-dire que le nombre moyen de crevettes est exprimé soit en unités du système métrique (unités du "Système international"), soit en unités du système avoirdupois, soit selon les deux systèmes, d'après les usages du pays dans lequel le produit est vendu, et peut être indiqué comme suit:

Nombre de crevettes étêtées crues
par kg

Moins de 22
De 22 à 33 compris
Plus de 33 mais pas plus de 44
Plus de 44 mais pas plus de 55
Plus de 55 mais pas plus de 66
Plus de 66 mais pas plus de 77
Plus de 77 mais pas plus de 88
Plus de 88 mais pas plus de 110
Plus de 110 mais pas plus de 132
Plus de 132 mais pas plus de 154
Plus de 154 mais pas plus de 176
Plus de 176 mais pas plus de 198
Plus de 198 mais pas plus de 220
Plus de 220 mais pas plus de 440
Plus de 440 mais pas plus de 660

Nombre de crevettes étêtées crues
par livre avoirdupois

Moins de 10
De 10 à 15 compris
Plus de 15 mais pas plus de 20
Plus de 20 mais pas plus de 25
Plus de 25 mais pas plus de 30
Plus de 30 mais pas plus de 35
Plus de 35 mais pas plus de 40
Plus de 40 mais pas plus de 50
Plus de 50 mais pas plus de 60
Plus de 60 mais pas plus de 70
Plus de 70 mais pas plus de 80
Plus de 80 mais pas plus de 90
Plus de 90 mais pas plus de 100
Plus de 100 mais pas plus de 200
Plus de 200 mais pas plus de 300

La désignation en quantités numériques utilisée pour les crevettes surgelées doit s'appliquer aux crevettes non givrées dans le mode de présentation mentionné sur l'étiquette.

OU EN ALTERNATIVE (voir par. 50 d'ALINORM 72/18)

Les crevettes surgelées peuvent être emballées par calibre. La classification par calibre s'appliquera aux crevettes non givrées contenues dans le produit fini et peut être exprimée par une catégorie numérique indiquant le nombre /moyen/ de crevettes par unité de poids (système international ou avoirdupois). La différence entre les chiffres maximum et minimum de la catégorie ne devra pas excéder 20 pour cent du nombre moyen.

3.3.6 Défauts et tolérances

Quel que soit le mode de présentation, les crevettes surgelées doivent être conformes aux définitions et aux facteurs de qualité essentiels tels qu'ils sont définis dans la présente norme, sous réserve des tolérances indiquées à l'Annexe B.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs aux crevettes surgelées énumérés ci-après seront autorisés, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Acide citrique	conformément aux BPF
Acide ascorbique	conformément aux BPF
Amarante C.I. 16185)	30 mg/kg du produit fini, seul ou en combinaison
Canthaxanthine C.I. 75135)	
Erythrosine C.I. 45430)	
Ponceau 4R C.I. 16255)	
Diphosphate, tétrasodique ou tétra- potassique (pyrophosphate de Na ou de K)	5 g/kg du produit fini exprimé comme P ₂ O ₅ ; seul ou en combi- naison
Triphosphate, pentasodique ou penta- potassique (tripolyphosphates de Na ou de K)	
Bisulfite de sodium	30 mg/kg du produit fini exprimé comme SO ₂ ; seul ou en combinaison
Sulfite de sodium	
Hyposulfite de sodium	
Metabisulfite de sodium ou de potassium	

5. HYGIENE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme devraient être préparés en conformité du Code d'usages international recommandé, Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

(A compléter pour inclure les produits traités par la chaleur; voir par. 53, ALINORM 72/18).

6. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques indiquées ci-dessous, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, sont applicables à ces produits.

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par le terme "crevettes", sous réserve que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où le produit sera vendu, et à condition que le produit soit identifié de façon que le consommateur ne soit pas induit en erreur.

6.1.2 En outre, le nom du produit ainsi que le mode de présentation apparaîtront sur l'étiquette comme suit:

<u>Mode de présentation</u>	<u>Dénomination</u>
Entières	Crevettes entières
Etêtées	Crevettes sans tête
Parées	Crevettes parées. En outre, on peut utiliser, selon le cas, l'un des mots "déveinées", "butterfly" ou "fendues"
Décortiquées	Crevettes décortiquées. En outre, on peut utiliser, selon le cas, l'un des mots "déveinées", "butterfly" ou "fendues"
Morceaux	Morceaux de crevettes. En outre, on peut utiliser, selon le cas, les mots "déveinées" ou "fendues"
Morceaux décortiqués	Morceaux décortiqués de crevettes. En outre, on peut utiliser le mot "déveinées" le cas échéant.

6.1.3 Dans le cas de produits cuits, on devra indiquer le degré de cuisson sur l'étiquette.

6.1.4 (i) En outre, l'un des termes "surgelé" ou "congelé" *) doit figurer sur l'étiquette, selon l'usage courant du pays où le produit est vendu, pour décrire un produit soumis au traitement de congélation défini au paragraphe 2.2.1.

(ii) Quel que soit le mode de présentation, les crevettes peuvent être surgelées individuellement, auquel cas l'étiquette doit porter l'indication "individuellement surgelées" ou "individuellement congelées".

6.1.5 Outre les dénominations spécifiées ci-dessus, les noms usuels ou communs commerciaux peuvent être ajoutés, sous réserve qu'ils n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays où le produit doit être distribué.

6.2 Classification par calibre

6.2.1 Si les crevettes surgelées sont étiquetées avec indication des quantités numériques, le calibre doit être conforme aux dispositions prévues au paragraphe 3.3.5.

6.2.2 Quel que soit le mode de présentation, exception faite des conditions prévues au paragraphe 2.3.5, les crevettes surgelées doivent être exemptes de morceaux, sous réserve des tolérances prévues au paragraphe 3.3.6.

6.3 Liste des ingrédients

Lorsque les crevettes sont givrées, aucune déclaration spécifique d'étiquetage n'est requise, sauf si l'eau de givrage contient des additifs alimentaires, auquel cas les ingrédients doivent être indiqués par ordre décroissant selon leur proportion. Les dispositions des paragraphes 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont également applicables à ce produit.

*) "Frozen": ce terme est utilisé comme synonyme de "quick-frozen" dans quelques pays d'expression anglaise.

6.4 Contenu net

6.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids, soit en unités du système métrique (unités du Système international), soit en unités du système avoirdupois, soit selon les deux systèmes, d'après les usages du pays dans lequel le produit est vendu.

6.4.2 Lorsque le produit est givré, la déclaration du contenu net du produit s'entend givrage non compris.

6.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

6.6 Pays d'origine

6.6.1 Le pays d'origine du produit doit être mentionné au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

6.6.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée est considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.7 Marquage d'une date et identification

La date de fabrication, c'est-à-dire la date à laquelle le produit fini a été conditionné en vue de la vente, peut être indiquée en code ou en clair.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

7.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être pratiqué conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969).

7.2 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

Une méthode de détermination du contenu net des produits couverts de givre est exposée au paragraphe 8.3 de la présente Norme.

7.3 Examen des défauts physiques

L'échantillon doit faire l'objet d'un examen visant à en déceler les défauts conformé-ment aux dispositions de l'Annexe B.

7.4 Examen organoleptique

L'examen organoleptique sera effectué par des personnes compétentes et aura lieu après cuisson de l'échantillon par la méthode définie au paragraphe 8.1.2.

7.5 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas à l'une quelconque des spécifications stipulées ci-après doit être considéré comme "défectueux":

1. Les spécifications relatives à la qualité du produit fini:

- a) aspect (paragraphe 3.3.1)
- b) odeur et saveur (paragraphe 3.3.2)
- c) texture (paragraphe 3.3.3)

2. Les tolérances admises pour les défauts physiques par unité échantillon de 500 g comme indiqué à l'Annexe B.

7.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications de la présente norme lorsque le nombre total d'unités "défectueuses" n'excède pas le nombre limite d'acceptation (c) indiqué dans le plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) pour les denrées alimentaires préemballées (1969), lorsque le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum spécifié et lorsque le calibre des crevettes est conforme aux quantités numériques déclarées.

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

Les méthodes d'analyse, d'échantillonnage et d'examen décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage.

8.1 Méthodes de décongélation et de cuisson (Ref. CAC/RM 40-1971) (A utiliser avant l'examen, selon le cas)

8.1.1 Méthode de décongélation

On décongèle l'échantillon en le plaçant dans un sac de type pelliculaire que l'on immerge dans un bain-marie agité à une température d'environ 20°C (68°F). On vérifie que le produit est entièrement décongelé en imprimant de temps à autre une légère pression au sac ou veillant à ne pas endommager la texture des crevettes, jusqu'à ce que l'on ne sente plus ni parties dures ni cristaux de glace.

8.1.2 Méthodes de cuisson

8.1.2.1 Etuvage - Faire cuire l'échantillon à la vapeur dans une capsule de 18 cm (7 inches) de diamètre disposée au-dessus d'un bain-marie bouillant pendant 15 à 20 mn si le produit est congelé, ou pendant 7 à 10 mn après décongélation. La capsule doit être couverte et maintenue sur un bain-marie à 60°C (140°F) pendant le test.

8.1.2.2 Ebullition en sac - Placer l'échantillon décongelé dans un sac de type pelliculaire résistant à l'ébullition que l'on ferme hermétiquement. Placer le sac et son contenu dans l'eau bouillante et faire cuire jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C (160°F), ce qui prend environ 20 mn. Retirer le produit bouilli du sac et égoutter.

8.3 Détermination du contenu net des produits couverts de givre

Méthode

- 1) Ouvrir l'emballage où se trouvent les crevettes surgelées dès la sortie de l'entrepôt frigorifique et placer les crevettes dans un récipient où l'on verse de l'eau douce à la température ambiante, le remplissage se faisant par le fond au débit d'environ 25 litres par minute.
- 2) Peser un tamis propre et sec en fil métallique tressé de manière à former des ouvertures carrées de 2,8 mm (recommandation ISO R565) ou bien de 2,38 mm (US No. 8 "Standard Screen").
 - i) si le contenu total de l'emballage est de 500 g (1,1 lb) ou moins, utiliser un tamis de 20 cm (8 inches) de diamètre.
 - ii) si le contenu total de l'emballage excède 500 g (1,1 lb), utiliser un tamis de 30 cm (12 inches) de diamètre.
- 3) Après l'élimination de tout le givrage qui peut être perçu par la vue ou le toucher, et lorsque les crevettes se séparent facilement, vider le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. On incline le tamis d'un angle d'environ 20° et on égoutte les crevettes pendant 2 minutes.
- 4) Peser le tamis contenant le produit égoutté. Déduire le poids du tamis; le chiffre résultant sera censé représenter le contenu net de l'emballage.

ANNEXE A

On admet l'usage traditionnel suivi dans plusieurs pays qui consiste à joindre le terme "crevette" assorti de quelque désignation corrective, au nom commun d'espèces qui ne sont pas de véritables crevettes, par exemple "Dublin Bay Prawn" pour Nephrops norvegicus, et rien dans la norme ne s'oppose au maintien de cet usage pourvu que les précautions de rigueur soient prises lors de l'étiquetage du produit afin que les consommateurs des pays auxquels il est destiné ne soient pas induits en erreur.

DEFAUTS DES CREVETTES SURGELEES

Définition

- a) Déshydratation - la carapace ou la chair des crevettes présente des zones blanchâtres qui en altèrent gravement l'aspect.
- b) Tache noire - la carapace ou la chair des crevettes présente des zones noircies qui en altèrent gravement l'aspect.
- c) Coupure ou déchirure, crevette endommagée, morceaux
Coupure ou déchirure - la chair présente une rupture dépassant les 3/4 de l'épaisseur de la crevette à l'emplacement de la coupure ou de la déchirure.
Crevette endommagée - crevette écrasée ou mutilée de sorte que l'aspect en est gravement altéré.
Morceaux - portions de crevette comportant moins de cinq segments pour les quantités numériques inférieures à 100 et moins de quatre segments pour les quantités numériques supérieures à 100.
- d) Les crevettes improprement décortiquées sont celles qui présentent une carapace ou des morceaux de carapace adhérent à la chair au-delà de ce qui est permis selon le mode de présentation.
- e) Têtes ou parties de tête et crevettes inacceptables. Têtes ou parties de tête, ainsi que crevettes inacceptables dont la carapace est molle.
- f) Pattes, déchets de carapace et antennes
Pattes - pattes motrices, soit détachées, soit attachées aux crevettes.
Déchets de carapace - morceaux de carapace complètement détachés des crevettes.
- g) Crevettes incomplètement déveinées - crevettes présentant une veine noire ou noirâtre qui n'a pas été extirpée comme l'exige le mode de présentation.
- h) Matière étrangère - toute matière étrangère non nocive se trouvant dans le récipient.

Tolérances

1. Tolérances pour les défauts

Sur la base d'une unité échantillon d'environ 500 g, le produit ne présentera pas plus de quatre défauts conjugués parmi les suivants:

- a) Déshydratation/dessiccation (crevettes décongelées) 5% de la surface
- b) Tache noire viande 8% de la quantité numérique
carapace 12% de la quantité numérique
- c) Coupure, déchirure, crevette endommagée ou morceaux (ne s'applique pas au paragraphe 2.3.5) 9% du poids
- d) Crevettes improprement décortiquées par rapport au mode de présentation 5% du poids
- e) Têtes, parties de tête et crevettes inacceptables (ne s'applique pas au paragraphe 2.3.1) 3% du poids
- f) Pattes, déchets de carapace et antennes 5 en nombre
- g) Crevettes incomplètement déveinées (en cas de spécification) 5% de la quantité numérique
- h) Matière étrangère (non nocive) 2 en nombre

2. Tolérances pour l'uniformité

On détermine l'uniformité du calibre en calculant la quantité numérique réelle par kilo ou par livre de crevettes dans l'unité échantillon, puis en autorisant une tolérance de 10% (en nombre) de crevettes appartenant à la catégorie voisine, supérieure ou inférieure. On fera la moyenne des résultats obtenus pour tous les récipients d'un échantillon représentant un lot.