

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 11 de l'ordre du jour

CX/FFP 02/11

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Vingt-cinquième session
Ålesund (Norvège), 3 - 7 juin 2002

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA PROCÉDURE POUR L'INCLUSION DES ESPÈCES SUPPLÉMENTAIRES ET SUR LES PRESCRIPTIONS D'ÉTIQUETAGE CONCERNANT LE "NOM DU PRODUIT" DANS LES NORMES CODEX (Préparé par la France)

Rappel du mandat du CCFFP

Lors de sa 24^{ème} session du Comité du Codex pour les poissons et les produits de la pêche, des discussions ont eu lieu au sujet de l'inclusion d'une nouvelle espèce dans la liste figurant dans la norme pour les sardines et produits de type sardine en conserve. Il est apparu au cours de la discussion que certaines espèces de poissons pouvaient porter des noms différents suivant le mode de transformation et donc suivant les normes Codex qui s'appliquent à ces produits. Cette situation peut être source de confusion au niveau de l'étiquetage des produits; il s'agit d'un problème à caractère général qui ne concerne pas seulement la norme sardine en conserve. Le Comité est convenu que la délégation française prépare un document de discussion sur les questions que posent les dispositions d'étiquetage relatives au nom du produit, eu égard au besoin de cohérence entre les normes Codex et à la nécessité de réexaminer la procédure d'inclusion de nouvelles espèces.

Introduction

Le Code de conduite pour une pêche responsable élaboré par la FAO, dans sa section 11.2 « Commerce international responsable » recommande une libéralisation du commerce des produits de la pêche et l'élimination des barrières injustifiées, conformément aux principes définis dans les accords de l'Organisation Mondiale du Commerce. En corollaire, cette libéralisation ne peut se faire que dans la transparence et l'amélioration de l'information fournie aux consommateurs, en particulier au niveau de l'étiquetage des produits.

L'enjeu de l'inclusion d'espèces ou de familles d'espèces nouvelles dans une norme Codex est bien sûr la reconnaissance internationale d'un produit, ce qui constitue une ambition tout à fait légitime pour un pays qui veut valoriser ses ressources et son savoir-faire. Cette reconnaissance se manifeste notamment par la dénomination de vente du produit; le fait de pouvoir utiliser une dénomination bénéficiant d'une notoriété bien établie au niveau du commerce international est un atout important et donc un objectif recherché. Or s'il existe de très nombreuses espèces candidates à des appellations valorisantes, le nombre de ces appellations bénéficiant d'une certaine notoriété est relativement limité. Dans ces conditions, il faut que les dispositions d'étiquetage soient suffisamment précises afin de ne pas induire le consommateur en erreur et de ne pas créer des conditions de concurrence déséquilibrées dans le commerce international.

Encore faut-il que le produit candidat à l'inclusion ait des caractéristiques proches de celles des produits déjà couverts par la norme, ce qui implique l'existence d'une procédure d'inclusion fondée sur des critères d'évaluation suffisamment discriminants.

Nous examinerons dans un premier temps les risques de confusion qui existent dans les normes Codex actuelles pour ce qui concerne la dénomination des produits ; puis nous ferons une analyse de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes. Nous formulerons ensuite des propositions en vue d'améliorer d'une part la précision des informations fournies par la section « nom de produit » des normes, d'autre part l'efficacité de la procédure d'inclusion.

1. La section nom du produit dans les normes Codex - Risques de confusion

Il apparaît tout d'abord nécessaire d'examiner l'ensemble des normes Codex relatives aux produits de la pêche afin d'identifier précisément les sources de confusion, de les analyser et de proposer des solutions appropriées. Pour ce faire, nous avons élaboré un tableau comparatif des sections 2.1 « Définition des produits », 2.3 « Présentation » et 6 « Etiquetage - Nom de produit » extraites de toutes les normes existantes ou en projet (cf. annexe 1).

On peut distinguer deux types de normes :

* Celles qui traitent de grands groupes d'animaux marins sans distinguer les espèces ; elles définissent des caractéristiques générales de produits en fonction de leur transformation : exemple les filets de poissons surgelés, les poissons en conserve.

* Celles qui définissent un couple espèce / procédé de transformation, par exemple : sardines et produits de type sardine en conserve, thon et bonite en conserve, crevettes surgelées, harengs et sprats salés.

On constate qu'il existe des risques de confusion essentiellement dans les normes s'appliquant à un nombre limité d'espèces.

Ainsi l'appellation "sardine X" dans la norme sardine et produit de type sardine en conserve conduit à des incohérences avec les dispositions d'étiquetage contenues dans d'autres normes ou projets de normes. Par exemple, *Sprattus sprattus* et *Clupea harengus* sont « sprat » et « hareng » dans le projet de norme pour le hareng de l'Atlantique et le sprat salé mais peuvent être dénommés sardines X quand ils sont en conserve. *Clupea bentincki* est candidat pour l'appellation sardine X, mais on pourrait aussi imaginer qu'il soit proposé un jour comme hareng dans le projet de norme "harengs et sprats salés" ; il existe vraisemblablement dans le monde d'autres produits salés fabriqués à partir de *Clupeidae* dans des conditions comparables.

Engraulis mordax, *E. anchoita* et *E. ringens* sont considérés comme anchois dans le projet de norme pour les anchois salés séchés ou comme sardine X lorsqu'ils sont en conserve ; par contre l'anchois *Engraulis encrasicolus* n'est pas un produit de type sardine en conserve. Il existe en Europe des fabrications d'anchois en conserve à l'huile préparés de la même manière que les sardines ; ces produits sont appréciés par les consommateurs en tant qu'anchois en conserve mais il serait impensable de les faire passer pour des sardines ; par ailleurs, leur commercialisation sous l'appellation « sardine-anchois » serait source de confusion. Pourtant il est pratiquement certain que l'application de la procédure d'inclusion conduirait, si la demande en était faite, à l'introduction de cette espèce dans la liste des produits de type sardine. En l'état actuel des choses, les fabrications d'anchois *Engraulis encrasicolus* en conserve devraient logiquement être couvertes par la norme « poisson en conserve » (« canned finfish ») puisque cette norme vise toute espèce de poisson non couverte par les autres normes relatives aux produits en conserve : dans ce cas la dénomination du produit est le *nom commun ou usuel de l'espèce utilisée, en conformité des lois et usages des pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.*

Le même raisonnement pourrait s'appliquer à des poissons appartenant à la famille des *Scombridae*, mais qui ne figurent pas dans la liste des espèces de la norme « thon et bonite en conserve ». Ces produits peuvent théoriquement être couverts par la norme « poisson en conserve » ; or il n'est pas exclu que dans plusieurs pays les termes « thon » ou « bonite » soient utilisés comme noms usuels de ces poissons. Cela peut être source de confusion ou de distorsion de concurrence.

La norme pour les poissons salés et séchés de la famille des *Gadidae* évite ces difficultés ; elle s'applique à une famille entière de poissons ; il n'y a pas besoin de procédure d'inclusion de nouvelles espèces. Par contre, dans la section étiquetage, il est précisé que le nom du produit doit comprendre le nom de l'espèce du poisson. On peut supposer, même si la norme ne le précise pas, qu'il s'agit du *nom commun ou usuel de l'espèce utilisée, en conformité des lois et usages des pays où le produit est vendu* ; cette mention constitue

un bon moyen de limiter les confusions pour les consommateurs du pays qui importe le produit. En effet la perception par le consommateur de l'identité d'une espèce peut être très différente d'un pays à l'autre.

Dans les normes autres que poisson, il existe moins de risque d'ambiguïté au niveau de la dénomination ; les crevettes sont toujours appelées crevettes, qu'elles soient surgelées ou en conserve ; dans les normes pour la chair de crabe en conserve, les encornets surgelés ou les homards et autres crustacés, les produits sont bien identifiés et ne se retrouvent pas dans plusieurs normes avec des appellations différentes.

Néanmoins, l'accroissement du nombre d'espèces de poissons, crustacés et mollusques faisant l'objet d'échanges internationaux rend nécessaire une meilleure identification des produits dans l'ensemble des normes.

2. La procédure d'inclusion de nouvelles espèces

Les listes d'espèces (ou de familles dans les normes relatives aux crevettes, à la chair de crabe, aux homards et langoustes ou aux encornets) impliquent l'existence d'une procédure pour l'inclusion de nouvelles espèces ou familles dans les normes pertinentes.

2.1. Description de la procédure actuelle

Le CCFFP applique une procédure décrite dans le document CL 1995/30-FFP ; un pays désirant proposer l'introduction d'une nouvelle espèce doit fournir au Comité :

- un certificat d'une institution appropriée attestant le nom scientifique et autres informations taxonomiques pour l'espèce en question.
- des données sur les ressources existantes et potentielles, ainsi que sur les produits qu'on en retire.
- la forme sous laquelle le produit sera commercialisé et les technologies de transformation proposées pour chaque mode de présentation (en joignant des échantillons).
- des rapports de trois laboratoires au moins, choisis parmi ceux désignés par le Comité, déclarant que les propriétés organoleptiques des nouvelles espèces sont conformes, après transformation, à celles des produits couramment fabriqués avec les espèces déjà incluses dans la norme pertinente.

Les trois premiers points sont des données factuelles indépendantes de la qualité du produit. Par contre le quatrième point implique une évaluation sensorielle qui nécessite de s'appuyer sur des critères de qualité des produits.

Le document CL 1995/30-FFP précisait d'ailleurs que « pour mettre au point une telle procédure, il conviendrait que le comité désigne un groupe de travail sur cette question, afin de formuler des critères et des paramètres, ainsi que des systèmes de points, à l'usage des laboratoires désignés par le Comité pour l'évaluation des nouvelles espèces et des produits qu'on en tire ».

Il ne semble pas que cette proposition du Comité ait été retenue et dans ces conditions, les critères d'évaluation n'ont pas été précisément définis.

2.2. Les normes Codex révisées fournissent-elles des critères d'évaluation de la qualité suffisamment discriminants pour l'application de la procédure ?

Pour répondre à cette question il est utile de rappeler comment s'est effectué le travail de révision de l'ensemble des normes relatives aux poissons et produits de la pêche dans les années 1990.

2.2.1. La démarche de révision

Cette démarche répondait au besoin de simplifier les normes et de faciliter leur application dans les échanges commerciaux internationaux. On peut dire que deux grands principes ont présidé à la révision des normes :

a) regroupement de normes et simplification du champ d'application :

La collection des anciennes normes comportait un plus grand nombre de normes « spécifiques » dont le champ d'application définissait un couple espèce (ou ensemble limité d'espèces) / procédé de transformation. Des regroupements d'espèces ont été opérés dans un certain nombre de normes révisées ; les champ d'application ont un caractère plus général et sont orientés vers la définition du produit fini plus que vers la matière première ayant servi à sa fabrication. Par exemple les normes pour les filets surgelés de

morue et d'églefin, pour les filets surgelés de rascasse du nord, pour les filets surgelés de poissons plats et pour les filets surgelés de merlu ont été regroupés en une seule norme pour les filets surgelés de poissons ; la norme pour les saumons du Pacifique éviscérés surgelés est devenue une norme plus générale pour les poissons congelés non éviscérés et éviscérés. On peut citer encore la norme pour les maquereaux et chinchards en conserve qui est devenue la norme pour le poisson en conserve.

b) simplification des facteurs essentiels de qualité et de composition

Les anciennes normes comportaient des dispositions détaillées relatives à la qualité et à la présentation des produits ; il est frappant de constater notamment que les sections « facteurs essentiels de qualité » étaient beaucoup plus développées que celles des normes révisées ; elles insistaient notamment sur la notion de « caractéristique de l'espèce », que ce soit pour l'aspect, l'odeur, la saveur ou la texture. La conformité d'un produit à une norme était appréciée par rapport au respect d'un certain niveau de qualité et des caractéristiques de l'espèce. Il faut reconnaître que cette notion est difficile à définir de façon objective et surtout qu'elle peut varier d'un pays à l'autre en fonction des savoir-faire de fabrication ou des traditions de consommation.

Dans les normes révisées, les dispositions de la section « facteurs essentiels de qualité » permettent de séparer un produit acceptable d'un produit impropre à la consommation ; la conformité est donc appréciée par rapport à l'absence de défauts susceptibles de rendre le produit impropre à la consommation. Les autres dispositions relatives à la qualité des produits existant dans les anciennes normes ont été transférées en annexe du projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche ; elles sont présentées comme des spécifications optionnelles pour les produits finis à l'usage des vendeurs et des acheteurs en vue de l'établissement de cahiers des charges.

L'opération de regroupement de plusieurs normes est cohérent avec la simplification des critères d'évaluation de la conformité. Réciproquement, la simplification des dispositions qualitatives et la disparition de la notion de « caractéristique de l'espèce » peut conduire à s'interroger sur l'utilité du maintien d'un certain nombre de normes spécifiques.

On peut ainsi s'interroger sur la pertinence de normes telles que la norme pour les sardines et produits de type sardine en conserve, la norme pour le thon et la bonite en conserve ou encore la norme pour le saumon en conserve à côté de la norme pour le poisson en conserve, de portée beaucoup plus générale.

Une comparaison section par section montre (cf. annexe 2) qu'il existe fort peu de différences entre ces quatre normes. Les sections « définition du produit » diffèrent essentiellement par les familles d'espèces visées par les normes ; en fait la définition des poissons en conserve pourrait très bien s'appliquer aux sardines et produits de type sardine, thons et bonites ou saumons. Le contenu des autres sections est pratiquement identique. **Ainsi, la seule réelle spécificité de ces trois normes réside dans les listes limitées d'espèces figurant dans la section définition et qui permettent de rattacher ces espèces à des dénominations de produits bénéficiant d'une notoriété certaine au niveau du commerce international.**

2.2.2. Quels sont alors les critères pour refuser ou accepter un nouveau produit dans une norme ?

La question qui se pose quand on évalue l'aptitude d'une nouvelle espèce à être incluse dans une norme Codex est la suivante : le produit a-t-il un niveau de qualité comparable et présente-t-il les caractéristiques des espèces visées par la norme ?

Nous avons vu que les anciennes normes définissaient des critères de qualité et prenaient en compte la notion de *caractéristique de l'espèce*. Dans les normes révisées, la conformité s'apprécie par rapport à l'absence de défauts susceptibles de rendre le produit impropre à la consommation et qui ne sont pas, eux, caractéristiques de l'espèce. **Il est évident que les normes révisées sont beaucoup moins discriminantes que les anciennes normes.**

2.3. Conséquences sur l'application de la procédure d'inclusion

Dans ces conditions, en appliquant la procédure d'inclusion de nouvelles espèces et en utilisant les critères tels que définis dans les normes révisées, il est tout à fait vraisemblable que l'on pourrait inclure dans la liste des espèces de type-sardine la plupart des espèces appartenant à la famille des *Clupeidae* voire de l'ordre des *Clupeiformes* ou même des petits poissons d'espèces plus éloignées comme par exemple le capelan. Ou encore, sans même effectuer une évaluation sensorielle, on ne voit pas sur quels critères *Allothunnus fallai* ou *Orcynopsis unicolor* ou d'autres espèces de la famille des *Scombridae* se verraient refuser l'inclusion dans la norme thon et bonite en conserve.

A partir du moment où les informations taxonomiques sont vérifiées, que la ressource permet une exploitation commerciale et que le produit se prête à des préparations et transformations connues, il est peu vraisemblable que les évaluations sensorielles des laboratoires conduisent à un constat de non conformité du produit, sauf si celui-ci est altéré ou présente des défauts importants.

On peut illustrer la prépondérance des critères taxonomiques avec la demande formulée en 1996 pour inclure des espèces de la famille des *Galatheidae* dans la norme pour les crevettes surgelées ; le Comité a estimé que ces crustacés relèvent plutôt de la norme homards et langoustes surgelés ; cette position a été prise selon des considérations plus biologiques que qualitatives et parce que les crevettes représentent un ensemble relativement homogène et bien identifié.

L'inclusion des *Galatheidae* dans la norme crevettes présentait effectivement un risque de confusion au niveau de la dénomination du produit. L'inclusion de ces espèces dans la norme pour les homards, langoustes, cigales de mer et langoustines surgelés comporterait moins de risque de confusion dans la mesure où cette norme fixe des dénominations de produits distinctes pour les différentes familles couvertes par son champ d'application.

Il convient donc de s'interroger sur l'intérêt de cette procédure d'inclusion. Faut-il l'abandonner ? Faut-il la perfectionner et poursuivre la démarche proposée par le Comité en 1995 ?

4. Propositions

4.1. Le nom du produit

Considérant la très grande variété d'espèces de poissons, mollusques et coquillages pouvant faire l'objet d'échanges commerciaux et la très grande diversité des appellations selon les pays, la dénomination d'un produit doit pouvoir être reliée sans ambiguïté à l'espèce (ou les espèces) utilisée(s) pour sa fabrication. La perception par le consommateur de l'identité d'une espèce peut être tellement différente d'un pays à l'autre que **l'utilisation du nom commun ou usuel en vigueur dans le pays où le produit est vendu apparaît comme un moyen d'éviter les confusions dans l'esprit des consommateurs.**

4.1.1. Cas des normes relatives aux poissons en conserves

Compte tenu de la faible spécificité des normes révisées, la procédure d'inclusion de nouvelles espèces n'a qu'un faible pouvoir discriminant ; cela pose problème surtout pour les normes s'appliquant à des produits définis par une liste d'espèces, en particulier les poissons en conserve : tous les Clupéiformes sont susceptibles de rentrer dans la liste des sardines et produits de type sardine en conserve ; tous les thonidés sont susceptibles de rentrer dans la liste des thons et bonites en conserve et le même raisonnement peut sans doute s'appliquer aux salmonidés. La multiplication potentielle de produits de type sardine, de thons et bonites augmente le risque de confusion dans les dénominations.

Par ailleurs, la comparaison des quatre normes relatives aux poissons en conserve montre qu'à quelques différences près, tous ces produits pourraient être couverts par la norme « poissons en conserve ».

On peut donc formuler les interrogations suivantes : la distinction entre ces quatre normes n'est-elle pas artificielle ? **En conséquence il pourrait être pertinent d'envisager leur fusion en une seule norme « poisson en conserve ».** Quelles seraient les ajustements et modifications à apporter, notamment en ce qui concerne la définition des produits et les éléments relatifs à l'étiquetage ?

Dans l'hypothèse d'une éventuelle fusion des normes relatives aux poissons en conserve, la section nom du produit devrait être celle de la norme actuelle « Poisson en conserve » : « la dénomination du produit doit être le nom commun ou usuel de l'espèce utilisée, en conformité avec les lois et usages des pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur »

4.2.2. De façon plus générale, indépendamment de la fusion éventuelle des normes relatives aux poissons en conserve, la mention du nom commun ou usuel de l'espèce apparaît comme une condition nécessaire pour l'identification du produit / de l'espèce, mais elle n'est pas toujours suffisante dans certaines normes Codex pour les produits de la pêche : il existe des risques de confusion du fait que le même poisson peut avoir des dénominations différentes suivant la norme à laquelle se rattache le produit (hareng/sardine, anchois/sardine) ; ce risque de confusion ne peut qu'augmenter avec le nombre d'espèces susceptibles d'être ajoutées aux listes existant dans les normes. De même, l'utilisation d'un nom trop générique pour désigner

un produit fabriqué à partir d'un grand nombre d'espèces de provenances différentes peut être insuffisante pour assurer la transparence des échanges et une bonne information des consommateurs (par exemple « muscle de coquilles St. Jacques surgelé » pour l'ensemble des *Pectinidae*).

Pour limiter cette confusion, apporter une meilleure information au consommateur et assurer une meilleure traçabilité des produits, il conviendrait de définir des dispositions d'étiquetage plus précises en complément de la dénomination du produit :

*** Le nom commun du produit devrait être relié au nom scientifique**

Il existe une dénomination réellement universelle de l'espèce, c'est le nom scientifique. Certes, le nom latin ne constitue pas toujours une information directement compréhensible pour les consommateurs, mais il représente une référence pour l'identification du produit ; il joue dans ce cas un rôle pour la traçabilité, et peut notamment s'avérer utile aux services d'inspection pour procéder à des vérifications analytiques de l'identité des produits. Il ne faut pas perdre de vue que les normes Codex sont conçues pour couvrir des produits faisant l'objet d'échanges internationaux importants; dans ce contexte l'introduction du nom scientifique dans les dispositions d'étiquetage en vue d'améliorer l'identification des produits apparaît comme une exigence raisonnable et légitime.

Dans le prolongement de cette proposition, il pourrait être envisagé d'établir une liste Codex de noms commerciaux liés aux noms scientifiques dans au moins les trois langues utilisées au Codex pour les espèces de poissons, crustacés et mollusques couverts par les normes Codex.

*** la mention de l'origine de l'espèce devrait faire partie de l'étiquetage**

Dans un marché mondialisé, les consommateurs sont demandeurs de repères sur l'origine des produits ; la mention de l'origine des poissons, crustacés ou mollusques mises en oeuvre devrait donc être prise en considération, selon des modalités à définir.

4.2. Propositions pour améliorer la procédure d'inclusion

4.2.1. Evaluation sensorielle

La procédure actuelle prévoit l'examen par trois laboratoires au moins des produits proposés pour l'inclusion par comparaison avec les produits couramment fabriqués à partir des espèces déjà incluses dans la norme pertinente.

La procédure devrait faire référence aux lignes directrices pour l'évaluation sensorielle des poissons crustacés et mollusques en laboratoire (CAC-GL 31-1999). Bien que ce document ait pour objet surtout de déterminer les défauts d'un produit au regard des critères de qualité défini dans la norme pertinente, les recommandations formulées en matière de locaux, de préparation des échantillons et de qualification des évaluateurs peuvent s'appliquer à l'examen sensoriel comparatif de la procédure d'inclusion.

La procédure ne décrit pas la méthode d'évaluation sensorielle que doivent utiliser les laboratoires désignés par le Comité ; jusqu'à présent les examens étaient réalisés par des personnes expérimentées ayant une bonne connaissance des caractéristiques des produits concernés. Il serait utile de préciser les conditions de l'examen, par exemple la présentation au jury d'échantillons non identifiés (test en aveugle) ; bien que cela paraisse évident il est sans doute préférable de le préciser dans la procédure. Le Comité pourrait également considérer la question suivante : l'utilisation d'un jury d'experts est-il plus appropriée qu'un jury entraîné appliquant des tests particuliers décrits dans les normes ISO pour comparer les produits (par exemple test triangulaire, comparaison par paires, test A non-A...) ?

4.2.2. Informations taxonomiques

La procédure actuelle prévoit que le pays demandeur fournisse un certificat d'une institution appropriée attestant le nom scientifique et autres informations taxonomiques pour la nouvelle espèce proposée.

4.2.2.1. Le critère « risque de confusion »

Nous avons vu que la présence dans la norme sardine et produit de type sardine en conserves d'espèces telles que le hareng ou le sprat est source de confusion dans la mesure où ces produits sont dénommés sardine X quand ils sont en conserve et hareng ou sprat quand ils sont salés.

La procédure d'inclusion devrait écarter les espèces susceptibles d'avoir des appellations différentes suivant les types de produits fabriqués et donc suivant les normes auxquels ils se rattachent. Supposons par exemple que le hareng du Pacifique *Clupea pallasii* fasse l'objet d'une demande d'inclusion dans la norme « hareng et sprats salés » et dans la norme « sardine et produit de type sardine en conserves » ; il serait

a priori raisonnable d'inclure cette espèce dans la norme hareng ; en effet, le nom le plus usuel de ce poisson est bien « hareng » et il coïncide avec le titre de cette norme. Par contre, il serait plus judicieux qu'il garde son nom quand il est préparé en conserve ; pour éviter des confusion, son inclusion dans la norme sardine et produit de type sardine en conserves devrait donc être refusée et il pourrait dans ces conditions relever de la norme « poissons en conserve ». **Nous proposons donc que ce critère « d'évaluation du risque de confusion » soit introduit dans la procédure d'inclusion.**

Les listes d'espèces étant destinées à évoluer, il serait sans doute utile de réévaluer les listes existantes pour identifier les risques de confusion et d'écarter le cas échéant les espèces posant problème.

4.2.2.2. Critère d'authentification

Les espèces proposée à l'inclusion dans une norme Codex devraient être identifiables. La fourniture d'informations biologiques prévue par la procédure d'inclusion actuelle est nécessaire pour situer l'espèce dans la classification mais des information complémentaires devraient être fournies pour améliorer l'efficacité de la procédure. Dans une perspective d'accroissement des échanges internationaux et d'augmentation du nombre d'espèces potentiellement commercialisables, il est indispensable de disposer de méthodes de vérification de l'authenticité des produits. **Le pays demandeur de l'inclusion d'une espèce nouvelle dans une norme devrait être en mesure de fournir des références biochimiques permettant l'identification de l'espèce dans les produits couverts par cette norme, par exemple des spectres électrophorétiques de protéines ou des séquences d'ADN.**

Les travaux de biologie moléculaire réalisés dans différents pays ont permis de faire des progrès très importants dans l'identification des produits de la pêche transformés, y compris les produits ayant subi des traitements technologiques intenses. Il serait intéressant de faire un inventaire des protocoles analytiques utilisés dans les différents Etats membres du Codex Alimentarius pour identifier les espèces mises en œuvre dans les produits de la pêche et de constituer une collection des données de référence disponibles.

Une telle collection ou base de données de ces références reconnues au niveau international pourrait constituer un outil utile pour l'application de la procédure d'inclusion et pour vérifier la conformité des produits aux dispositions d'étiquetage des normes.

Canned fishery product standards

	2.1. Product definition	2.3.Presentation	6. Labelling: Name of the food
Canned finfish	<ul style="list-style-type: none"> - Any species of finfish other than those covered by specific standards; - may contain a mixture of species with similar sensoric properties, from within the same genus 	any presentation	<ul style="list-style-type: none"> - common or usual name(s) of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer - where a mixture of species are used, they shall be indicated on the label
Canned sardine and sardine type products	<ul style="list-style-type: none"> - Limited list of species from different genus from the families <i>Clupeidae</i> and <i>Engraulidae</i> (including <i>herring</i>, <i>anchovies</i> and <i>sprat</i>) - head and gills removed - may be ungutted 	any presentation <ul style="list-style-type: none"> - at least 2 fish in each can - contains only one fish species 	<ul style="list-style-type: none"> - sardine (for <i>Sardina pilchardus</i> only) - X sardine of a country, a geographic area, the species, or the common name of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer
Canned tuna and bonito	Limited list of species from different genus from the family <i>Scombridae</i>	<ul style="list-style-type: none"> - solid - chunks - flakes - grated or shredded - any other 	<ul style="list-style-type: none"> - tuna or bonito - preceded or followed by the common or usual name(s) of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold - may be qualified by a term descriptive of the colour: “white” for <i>Thunnus alalunga</i> only
Canned salmon	Limited list of Atlantic salmon and Pacific salmon species	<ul style="list-style-type: none"> - sections - any other presentation 	designation appropriate to the species of the fish according to the law, custom and practice in the country in which the product is sold
Canned shrimps	<ul style="list-style-type: none"> - Any combination of species of the families <i>Penaeidae</i>, <i>Pandalidae</i>, <i>Crangonidae</i> and <i>Palaemonidae</i> - heads, shell, antennae removed 	<ul style="list-style-type: none"> - peeled shrimp - cleaned or deveined - broken shrimp - any other presentation - may be designated as to size 	<ul style="list-style-type: none"> - shrimp or prawn - may be preceded or followed by the common name of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer - the name of the product shall be qualified by a term descriptive of the presentation - if labelled as to size: in compliance with section 2.3.5 and annex B - broken shrimp defined in 2.3.3 shall be so labelled
Canned crab meat	<ul style="list-style-type: none"> - Any edible species of the sub-order of <i>Brachyura</i> of the order <i>Decapoda</i> and all species of the family of <i>Lithodidae</i> - prepared from leg, claw, body and shoulder meat, singly or in combination - shell removed 	- any other presentation	<ul style="list-style-type: none"> - crab or crab meat - other descriptive terms that will avoid misleading or confusing the consumer

Frozen fishery product standards

	2.1. Product definition	2.3.Presentation	6. Labelling: Name of the food
Quick frozen finfish uneviscerate	- Any species of finfish	any presentation	- common or usual name of the species - eviscerated (if it is the case) - head-on or headless - glazed with sea water (if so) - frozen or quick frozen - storage conditions
Quick frozen fish fillets	- Slices of fish of irregular size and shape...	any presentation - may be presented as boneless	- fillets of... according to the law custom or practice of the country in which the product is sold - form of presentation - glazed with sea water (if so) - frozen or quick frozen - storage conditions
Frozen blocks of fish fillets, minced fish...	- Rectangular or other uniformly shaped masses of cohering fish fillets, minced fish or a mixture thereof - single species or a mixture of species with similar sensory characteristics	any presentation - may be presented as boneless	- x y blocks according to the law custom or practice of the country in which the product is sold - x = common name(s) of the species - y = form of presentation - glazed with sea water (if so) - frozen or quick frozen - storage conditions
Quick frozen fish sticks... breaded or in batter	- portions cut from frozen fish flesh blocks or formed from fish flesh, and natural fish fillets, breaded or battered coatings, raw or partially cooked - prepared from a single species or from a mixture of species with similar sensoric properties	- fish stick: 20g<weight<50 g, > 10mm thick - fish portion: any shape, weight, size - fish fillets - any presentation	breaded and /or breaded fish sticks, fish portions or fillets or other specific names used in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer - reference to the species or the mixture of species - show whether prepared from minced flesh, fillets or a mixture
Quick frozen shrimps	- Srimps :raw,cooked or partially cooked; species from the families: Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaemonidae may contain a mixture of species with similar sensoric properties from a single genus	- any presentation - may be packed by count per unit of weight or per package	- shrimp or prawn in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold - may be preceded or followed by the common name of the species - qualified by a term descriptive of the presentation in a manner not to mislead the consumer - cooked, partially cooked or raw
Quick frozen lobsters	crustaceans from the families - Nephropidae : genus Homarus and species Nephrops norvegicus - Palinuridae - Scyllaridae no mixture of species	- any presentation - may be packed by count per unit of weight or per package or within a stated weight range	- Lobster - Norway lobster - Rock lobster, Spiny l., Crawfish - Slipper lobster, Bay l., Sand l. - the common name of the species may be added - descriptive terms of presentation - cooked or raw
Quick frozen raw squid	Raw squid and parts of raw squid from the families: - Loliginidae - Ommastrephidae	- any presentation	squid or other name in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold - reference to the presentation

Salted, dried and smoked fishery product standards

	2.1. Product definition	2.3.Presentation	6. Labelling: Name of the food
Salted and dried salted Gadidae	<ul style="list-style-type: none"> - species belonging to the family Gadidae - fish bled, gutted, beheaded, split or filleted, washed, salted - dried salted fish is salted fish which has been dried 	<ul style="list-style-type: none"> - split fish - split fish with entire backbone - fillet - other presentation 	<ul style="list-style-type: none"> - salted fish, wet salted fish, salted fillets, dried salted fish, klippfish or other designations in accordance with the law and custom of the country in which the product is distributed + the name of the species of fish from which the product is derived - forms of presentations - klippfish: only for dried salted fish prepared from fish which has reached 95% salt saturation before to drying - wet salted fish: fish fully saturated with salt
Dried salted shark fins	<ul style="list-style-type: none"> - dorsal and pectoral fins and lower lobe of the caudal fin - all flesh has been removed - cut from species of sharks safe for human consumption 	<ul style="list-style-type: none"> - skin on or skinless - any other presentation 	<ul style="list-style-type: none"> - dried shark fins or any other appropriate name in accordance with the law and custom of the country in which the product is distributed - reference to the form of presentation - the name of the species, the type of fin and its size shall also appear on the label
Salted Atlantic herring and salted sprats	<ul style="list-style-type: none"> - <i>From fresh or frozen Clupea harengus and Sprattus sprattus</i> - <i>Salting with appropriate amount of salt, sugar, spice, performed in watertight containers</i> - <i>different types of salted fish (from very lightly to heavily salted)</i> 	any presentation	<i>...herring or ...sprat in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer</i>
Salted dried anchovies	<ul style="list-style-type: none"> - <i>All commercial species of the family Engraulidae</i> - <i>salted, boiled and dried</i> - <i>intended for cooking before consumption</i> 	<ul style="list-style-type: none"> <i>packaging moisture proof and gas impermeable</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Dried salted anchovies</i> - <i>grade and size of the product</i> - <i>scientific and common names</i>
Smoked fish			
Crackers from fish and shellfish			

Other

<i>Live, frozen and canned bivalve molluscs</i>	<i>Harvested alive from an approved growing area / relaying area / purification centre</i>	<i>- any presentation - may be packed by count per unit of weight or per package</i>	<i>- name of the species according to the law custom or practice of the country in which the product is sold - presentation - steamed, cooked, deshelled, frozen, canned... - date of minimum durability for live products - identification of the approved establishment (identification of the growing area must be kept at the establishment)</i>
---	--	--	--

<i>Standard title</i>	Canned finfish	Canned Sardine and sardine-type products	Canned tuna and bonito	Canned salmon
2. Description				
<i>2.1. Product definition</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Any species of finfish other than those covered by specific standards; - may contain a mixture of species with similar sensoric properties, from within the same genus 	<ul style="list-style-type: none"> - Limited list of species from different genus from the families <i>Clupeidae</i> and <i>Engraulidae</i> (including herring, anchovies and sprat) - head and gills removed - may be ungutted 	<ul style="list-style-type: none"> Limited list of species from different genus from the family <i>Scombridae</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Limited list of Atlantic salmon and Pacific salmon species - head, tail, fins and viscera removed
2.2. Process definition	<ul style="list-style-type: none"> - Packed in hermetically sealed containers - processing treatment sufficient to ensure commercial sterility 	idem	idem	idem
2.3. Presentation	any presentation	<ul style="list-style-type: none"> - any presentation - at least 2 fish in each can - contains only one fish species 	<ul style="list-style-type: none"> - solid - chunks - flakes - grated or shredded - any other 	<ul style="list-style-type: none"> - sections - any other presentation
3. Essential composition and quality factors				
Fish	<ul style="list-style-type: none"> - sound fish - quality fit to be sold fresh for human consumption - head, tail and viscera removed 	<ul style="list-style-type: none"> - sound fish - quality fit to be sold fresh for human consumption 	idem	idem
Other ingredients	<ul style="list-style-type: none"> - food grade quality - conform to all applicable standards 	idem	idem	idem
Decomposition: histamine	Scombridae, Clupeidae, Scombresocidae, Coryphaenidae Pomatomidae <10 mg histamine /100g	<10 mg histamine /100g	<10 mg histamine /100g	
Final product	examination of defects defined in section 8	idem	idem	idem

Standard title	Canned finfish	Canned Sardine and sardine-type products	Canned tuna and bonito	Canned salmon
8.1. Foreign matter that does not pose a threat for human health	any matter indicating non-compliance with GMP	idem	idem	idem
8.2. Odour/Flavour	persistent and distinct objectionable odours and flavours indicative of decomposition or rancidity	idem	idem	idem
8.3. Texture	- excessively mushy flesh uncharacteristic of the species in the presentation - excessively tough or fibrous flesh	idem	idem	idem
honey combed flesh	in excess of 5% of the drained weight		idem	idem
8.4. Discolouration	distinct discolouration indicative of decomposition or rancidity or by sulphide staining of more than 5% of the drained weight	idem	idem	idem
8.5. Objectionable matter	struvite crystal greater than 5 mm in length	idem	idem	idem
<i>4. Food additives</i>				no additives
Thickening or gelling agents (in packing media)	400, 401, 402, 404, 406, 407, 407a, 410, 412, 413, 415, 440, 466	idem	idem	
Modified starches	1401, 1402, 1412, 1413, 1414, 1420/1421, 1422, 1440, 1442	idem	idem	
Acidity regulators	260, 270, 330	idem	idem + disodium diphosphate	
Natural flavours	spice oils, spice extract smoke flavours	idem	idem	
5. Hygiene and handling				

Foreign material	that poses a threat to human health	idem	idem	idem
Micro-organisms	capable of development under normal conditions of storage	idem	idem	idem
Histamine	Scombridae, Clupeidae, Scombresocidae, Coryphaenidae Pomatomidae <20 mg histamine /100g	<20 mg histamine /100g	<20 mg histamine /100g	
Other substances	which may represent a hazard	idem	idem	idem
Container integrity defects	which may compromise the hermetic seal	idem	idem	idem
6. Labelling				
Name of the food	- common or usual name(s) of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer - where a mixture of species are used, they shall be indicated on the label	- sardine (for <i>Sardina pilchardus</i> only) - X sardine of a country, a geographic area, the species, or the common name of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold and in a manner not to mislead the consumer	- tuna or bonito - preceded or followed by the common or usual name(s) of the species in accordance with the law and custom of the country in which the product is sold - may be qualified by a term descriptive of the colour: “white” for <i>Thunnus alalunga</i> only	designation appropriate to the species of the fish according to the law, custom and practice in the country in which the product is sold
Name of the packing medium	shall form a part of the name of the food	idem	idem	idem
Form of presentation	the name of the product shall be qualified by a term descriptive of the presentation		in close proximity to the common name, according to 2.3.	idem
Other	other descriptive terms that will avoid misleading or confusing the consumer	idem		
7. Sampling, examination, analyses				
Sampling:examination of the final product	Codex Alimentarius Sampling Plans for Prepackaged Foods	idem	idem	idem

Standard title	Canned finfish	Canned Sardine and sardine-type products	Canned tuna and bonito	Canned salmon
Sampling: examination of net weight/drained weight	appropriate sampling plan	idem	idem	idem
Sensoric and physical examination	- by trained persons - in accordance with annexe A and the Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish CAC/GL31-1999	idem	idem	idem
Determination of net weight	method for canned fish	idem	idem	idem
Determination of drained weight	method for canned fish	idem	idem	idem
Procedures for packs in sauce (washed drained w)	method for canned fish	idem	idem	idem
Determination of presentation			specific method for tuna and bonito	
Determination of histamine	AOAC 977.13 (15 th Edition, 1990)	idem	idem	

Appendix 2 - Comparison of Codex Standards for canned fish

Hormis les listes d'espèces et bien sûr la dénomination du produit dans la section étiquetage, les points spécifiques sont les suivants :

- *dans la section « présentation » :*
 - *2 poissons au moins par boîte pour les sardines : cette exigence n'est pas fondamentale pour la caractérisation du produit ; d'un point de vue pratique, une présentation avec un poisson par boîte ne présente guère d'intérêt.*
 - *la norme poisson en conserve admet un mélange d'espèces du même genre et de caractéristiques sensorielles similaires alors que dans la norme sardine et produits de type sardine le produit ne doit contenir qu'une seule espèce ; cette disposition n'est pas mentionnée pour les saumons et pour les thons et bonites. Dans la mesure où la sections « nom du produit » exige l'indication des espèces dans le cas de mélange d'espèces, l'extension de cette disposition de la norme « poisson » aux trois autres normes pourrait faire l'objet d'une discussion. On pourrait aussi modifier la section 2.1 « définition du produit » dans la norme pour le poisson en conserve de la façon suivante : « Lorsqu'il y a des poissons entiers ou des filets entiers individualisés, il ne peut y avoir de mélange d'espèces. »*
 - *la norme thon et bonite définit des présentations « entier », « morceaux », « miettes », « brisures » avec des critères de conformité et fournit en section 7 une méthode de vérification. Ces dispositions sont essentielles pour la définition des produits de thon et bonite en conserve mis sur le marché international ; elles pourraient aussi s'appliquer à d'autres produits en conserve par exemple l'esturgeon qui est couvert par la norme « poisson en conserve » ou le saumon dont la norme (section 2.3.2) autorise d'autres présentations que la présentation traditionnelle décrite en 2.3.1.*
- *dans la section « additifs » : aucun additif n'est autorisé pour les saumons en conserve ; en effet, pour les préparations au naturel ou à l'huile visées par la norme, il y a peu de justifications technologiques pour l'emploi d'additifs, mais cette remarque pourrait s'appliquer aux préparations de thon au naturel ou aux sardines à l'huile. L'ancienne norme thon et bonite en conserve à l'eau ou à l'huile n'autorisait d'ailleurs aucun additif en dehors du pyrophosphate de sodium puisqu'elle ne s'appliquait pas aux préparations en sauce ; la norme saumon est la seule des quatre normes « poisson » révisées dont le champ d'application est restreint aux préparations au naturel et à l'huile ; l'ouverture à d'autres types de préparations avec une liste d'additifs autorisés comparable à celles des trois autres normes pourrait faire l'objet d'une discussion.*

Si l'on admet que les quelques points spécifiques analysés ci-dessus ne sont pas fondamentaux, la seule réelle spécificité de ces trois normes réside dans les listes limitées d'espèces figurant dans la section définition et qui permettent de rattacher ces espèces à des dénominations de produits bénéficiant d'une notoriété certaine au niveau du commerce international.