



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

ALINORM 74/13A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Dixième session, Rome, juillet 1974

F

RAPPORT DU
COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE
Huitième session, 1er - 5 octobre 1973, 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 huitième session à Bergen (Norvège) du 1er au 6 octobre 1973, sous la présidence de M. O.R. Braekkan (Norvège).
2. M. K. Vartdal, Directeur général des pêches de la Norvège, a souhaité la bienvenue aux participants au nom des autorités norvégiennes.
3. Ont participé à la réunion les représentants des 34 pays suivants: Argentine, Australie, Belgique, Brésil, Canada, Cuba, Tchecoslovaquie, Danemark, Finlande, France, République fédérale d'Allemagne, Ghana, Islande, Iran, Irlande, Italie, Japon, Maroc, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pérou, Pologne, Portugal, Espagne, Afrique du Sud (observateur), Suède, Suisse, Thaïlande, Turquie, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, Venezuela et Yougoslavie. Etaient également présents les représentants des 3 organisations internationales ci-après: Association des industries de poisson de la CEE (AIPCEE), Association of Official Analytical Chemists (AOAC) et Communauté économique européenne (CEE). La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

ELECTION DU RAPPORTEUR

4. Sur proposition du président, le Comité nomme M. D.L. Orme (Royaume-Uni) rapporteur de la session.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

5. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire après y avoir ajouté un nouveau point concernant l'examen de l'état d'avancement des travaux de la Consultation spéciale de la FAO sur l'élaboration de codes d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

QUESTIONS DECOULANT DE SESSIONS DE LA COMMISSION ET DE DIFFERENTS COMITES DU CODEX

Questions découlant de la 9ème session de la Commission du Codex Alimentarius (Novembre 1972
- ALINORM 72/35)

6. Le Secrétariat a informé le Comité que la Commission avait fait passer à l'étape 6 de la Procédure le projet de norme pour la chair de crabe en conserve, et a fait en outre remarquer qu'avant d'examiner cette norme à l'étape 8, la Commission avait jugé qu'il importait que la section concernant les additifs soit confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 72/35, par. 255). Le Comité a appris que la Commission avait décidé de ne prendre pour la chair de crabe aucune décision en ce qui concerne les contaminants, tout en signalant qu'elle se souciait de cette question.

7. Au sujet de la possibilité d'élaborer des normes générales ou tribales pour des groupes ou classes de denrées alimentaires similaires, on a noté que, de l'avis général de la Commission, il conviendrait que cette question soit examinée par les différents comités du Codex s'occupant de produits (voir également par. 26-30 du présent rapport).

Questions découlant de la 9ème session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Juillet 1973 - ALINORM 74/3)

8. Le Comité note que le Comité exécutif a demandé que l'on essaie d'éviter l'inclusion dans la section concernant le nom du produit, d'une disposition qui permet l'emploi en alternative de noms de dénominations différentes pour décrire les espèces énumérées dans la norme "conformément aux lois et usages du pays où l'aliment est vendu, etc.". On a estimé qu'une telle disposition va à l'encontre de la normalisation internationale. Par ailleurs, un pays pourrait accepter une norme contenant une disposition de cette sorte sans avoir à indiquer quelles dénominations différentes seraient acceptables dans le pays en question (ALINORM 74/3, par. 72 et 73).

Questions découlant de la 10ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Mai 1973 - ALINORM 74/13)

9. Le Comité note que le Comité sur l'hygiène alimentaire a amendé dans certaines normes la rédaction des dispositions sur l'hygiène et a approuvé les dispositions sur l'hygiène dans l'avant-projet de norme pour les filets surgelés de merlu. Le Comité a appris que l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques a été avancé à l'étape 3 de la Procédure et sera réexaminé à la prochaine session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Questions découlant de la 8ème session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Mai 1973 - ALINORM 74/22)

10. Le Comité a été informé qu'après un amendement mineur, la section concernant l'étiquetage dans le projet de norme pour le thon et la bonite en conserve à l'eau ou à l'huile avait été approuvée par le Comité sur l'étiquetage.

11. Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a décidé que la déclaration du contenu net se fera sur la base du "poids moyen" déterminé à partir d'un échantillon suffisant de récipients (ALINORM 74/22, par. 75). Il note en outre que ce problème a également été discuté à la 8ème session (septembre 1974) du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. On est convenu d'aborder le problème selon deux méthodes mathématiques. L'une d'elles comporte le prélèvement dans un lot d'un échantillon représentatif, sur la base d'une probabilité de 90% et compte tenu des tolérances, afin de garantir que seule une certaine proportion du lot dévierait du contenu net déclaré, et cela seulement dans une mesure acceptable pour le produit en question. Cette tolérance dépendrait de la nature du produit, c'est-à-dire de la difficulté plus ou moins grande de conditionner celui-ci de façon qu'il soit rigoureusement conforme au contenu net déclaré. Le rapport du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage n'étant pas encore publié, le présent Comité sera à nouveau saisi de la question à sa prochaine session (ALINORM 74/23, Annexe III).

FICHES FAO D'IDENTIFICATION DES ESPECES

12. Le Comité a appris que le Département des pêches de la FAO mettait actuellement au point, sur une base régionale, des fiches d'identification des espèces. Celles-ci sont destinées à permettre d'identifier facilement certaines espèces aquatiques et à fournir des informations de base sur les noms, les habitudes et la pêche de ces espèces. Ce programme prévoit une liste initiale des espèces présentant une importance commerciale dans diverses zones de pêche du monde entier. Ces fiches d'identification apporteront une aide précieuse au travail du Comité.

EXAMEN DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX DE LA CONSULTATION SPECIALE DE LA FAO EN CE QUI CONCERNE L'ELABORATION DE CODES D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

13. Au cours de l'année écoulée, le Département des pêches de la FAO a fini de réviser les codes d'usages pour le poisson frais et pour les produits de la pêche en conserve, en combinant les codes technologiques FAO avec les dispositions d'hygiène proposées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Les deux projets ont été soumis à la présente session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche pour examen à l'étape 2. Le code d'usages pour le poisson congelé est en cours de révision et sera achevé à la fin de février 1974. Au cours de 1973, le Département des pêches a pu mettre au point et avec le concours d'une Consultation spéciale, examiner en détail deux nouveaux projets de codes d'usages pour le poisson fumé et pour les crevettes respectivement.

14. Ces deux projets seront terminés et prêts à être soumis au présent Comité vers le milieu de 1974. Lors d'une récente réunion (26-28 septembre 1973) de la Consultation spéciale, le programme ci-dessous pour la mise au point ultérieure d'autres codes a été proposé:

- 1) Projet de code d'usages pour les poissons blancs et les poissons gras salés, et
- 2) Projet de code d'usages pour les homards et les langoustes.

Ce travail devrait se terminer en 1974. De plus, la Consultation a proposé que l'on prépare des documents de base en vue d'étudier la possibilité d'élaborer des codes d'usages pour le poisson haché et pour la vente au détail des produits de la pêche.

15. Le Comité convient d'étudier en temps utile les différents codes proposés.

EXAMEN DE DIVERSES ACTIVITES DE L'OMS TOUCHANT AUX TRAVAUX DU COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

16. Lors de récents travaux concernant l'hygiène des poissons, crustacés et mollusques, l'OMS a suivi les directives indiquées dans le rapport de la précédente session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (ALINORM 74/18).

17. Son activité dans ce domaine s'est manifestée principalement par la réunion du Comité OMS d'experts de l'hygiène des denrées alimentaire (poisson et coquillages) en collaboration avec la FAO, qui s'est tenue à Genève en septembre 1973. L'objectif de ce comité était d'examiner les progrès et les pratiques récentes concernant les exigences relatives à l'hygiène et à la santé publique lors de la production, de la transformation et de la distribution du poisson et des coquillages. On a prêté une attention particulière aux maladies transmises par le poisson et les coquillages, aux facteurs ayant contribué à leur augmentation au cours des dernières années, et à leur prophylaxie. Le Comité a traité surtout des principes généraux d'hygiène pour le poisson et les coquillages sous le rapport de la santé publique, l'objectif visé étant de fournir des directives en vue de l'élaboration et de la mise en oeuvre de programmes et de mesures d'hygiène relatifs au poisson et aux coquillages. Le Comité s'est préoccupé surtout des agents pathogènes d'origine biologique; d'autres problèmes de santé publique, comme ceux qu'entraîne la pollution des eaux par des produits chimiques ou des radionuclides n'ont été abordés que de façon générale, et compte dûment tenu des travaux d'autres organismes.

18. Au cours de la réunion de Genève, il a été recommandé que l'OMS et la FAO intensifient leurs possibilités de conseiller les gouvernements sur toutes questions touchant à l'hygiène du poisson et des coquillages. L'importance de la mise au point de normes microbiologiques internationalement acceptables pour le poisson et les coquillages a été tout particulièrement soulignée. On est convenu que les travaux de recherche dans ce domaine devraient viser à clarifier les principes de base et les effets pratiques des techniques de manutention dans les climats chauds. Il convient aussi d'entreprendre de nouvelles recherches sur l'écologie et l'épidémiologie de Vibrio parahaemolyticus et de Clostridium botulinum dans les aliments provenant d'animaux aquatiques, ainsi que sur les dangers que présentent les biotoxines dans le poisson.

19. Il convient aussi de mentionner la réunion du Groupe d'étude de l'OMS sur les méthodes d'échantillonnage et d'examen des aliments et des produits entrant dans l'alimentation pour la surveillance des infections alimentaires, tenue en juillet 1973. Le Groupe d'étude s'est occupé principalement de la mise au point et de l'application de méthodes microbiologiques et de techniques connexes dans les programmes d'hygiène alimentaire. Les travaux du groupe ont porté sur les sujets suivants: a) délimitation des principes et des objectifs de l'élaboration de méthodes d'échantillonnage et d'examen des denrées alimentaires, et interprétation des résultats, et b) examen des travaux en cours et des progrès actuels concernant la mise au point de telles méthodes. Le Groupe d'étude a également traité succinctement des points suivants: contraintes économiques et opérationnelles et l'applicabilité des méthodes de laboratoire; besoin de techniques simplifiées pour l'examen des denrées alimentaires en laboratoire; méthodes systématiques de rassemblement et de diffusion des données; utilisations spécifiques proposées pour ces méthodes dans divers domaines - santé publique, contrôle des denrées alimentaires, industrie alimentaire, etc. Le Groupe d'étude a recommandé la poursuite des efforts en vue de mettre au point et d'appliquer des principes et des méthodes d'échantillonnage statistique des denrées alimentaires et des tests de laboratoire normalisés en matière de microbiologie alimentaire, afin de fournir une base permettant de juger de la qualité hygiénique des denrées alimentaires. Il a insisté sur la nécessité de poursuivre en collaboration les travaux de recherche et de mise au point au niveau tant national qu'international en vue d'élaborer et de normaliser la méthodologie en question.

20. Le Groupe d'étude a recommandé en outre que les travaux interlaboratoires de recherche et de mise au point soient coordonnés par l'OMS. Celle-ci devrait convoquer à intervalles réguliers des réunions d'hommes de science pour faire le point des progrès réalisés par ces activités, fournir des données de base et formuler des recommandations pour l'avenir. Le Groupe d'étude a pris note des travaux interlaboratoires réalisés par la Commission internationale sur les spécifications microbiologiques pour les aliments ainsi que du fait que cette Commission a terminé le manuscrit d'un ouvrage intitulé "Microorganisms in Foods II. Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications", dont un chapitre traite des plans d'échantillonnage pour les poissons et les produits de la pêche et un autre de l'évaluation microbiologique des crustacés et mollusques frais ou congelés.

21. La cinquième consultation officieuse qui s'est tenue à Genève représente une nouvelle étape vers la mise au point du Programme de virologie alimentaire de l'OMS. Lors de cette consultation, on a mis au point un système de recherche documentaire par cartes à encoches marginales, qui a été adopté pour le Programme. Il est prévu que ce système sera prêt à fonctionner au début de 1974. Il est également prévu que les données rassemblées à l'échelle internationale sur les virus contenus dans les aliments et sur leur importance pour la santé publique, seront mises dans la plus large mesure possible à la disposition des organismes et des spécialistes s'occupant d'hygiène alimentaire. A cet effet, des formulaires spéciaux de demande d'information seront fournis.

22. Depuis la dernière session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, l'OMS s'est efforcée d'intensifier sa participation au Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires.

23. L'OMS a également préparé, en collaboration avec la FAO, des propositions conjointes donnant suite aux résolutions adoptées par la Conférence des Nations Unies sur l'environnement, tenue à Stockholm en 1972, et par les Assemblées mondiales de la santé de 1971 et 1972. Ces propositions comprennent la description d'un programme international coordonné de recherche et de surveillance de la contamination des denrées alimentaires - y compris les poissons et les coquillages - par les agents chimiques et biologiques.

24. Les activités futures dans le domaine de l'hygiène alimentaire comportent une Conférence interrégionale sur la lutte contre les maladies transmises par les aliments, les principes de l'hygiène des denrées alimentaires et la normalisation des aliments, qui se tiendra à Singapour en novembre 1973 et passera en revue les progrès récemment accomplis en matière d'épidémiologie, de surveillance et de lutte concernant les maladies transmises par les aliments qui sévissent dans les Régions de la Méditerranée orientale, de l'Asie, du Sud-Est et du Pacifique occidental, et étudiera les mesures qui pourraient être prises dans les conditions locales pour réduire la morbidité due à ces maladies.

25. Une autre réunion digne d'intérêt est la troisième Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires et les contaminants, qui se tiendra à Genève en octobre 1973, et lors de laquelle seront examinées diverses questions relatives aux poissons, aux crustacés et aux mollusques.

PROPOSITION VISANT L'ELABORATION DE NORMES DE PRODUITS GENERALES OU TRIBALES

26. Donnant suite à une demande de la Commission, le Comité a réexaminé la proposition formulée par la délégation française à l'effet d'élaborer des normes générales ou tribales pour certains groupes ou classes de produits de la pêche (CX/FFP 72/13 et ALINORM 72/35, par. 326).

27. Le Comité a discuté de la proposition à la lumière des observations reçues des gouvernements (CX/FFP 73/5). La délégation française a expliqué que l'introduction de normes tribales ne rendrait pas inutile le travail déjà réalisé par le Comité, mais qu'au contraire, après regroupement, celui-ci constituerait la base des normes tribales. La norme de groupe serait une sorte de répertoire des définitions, modes de présentation, modes de conditionnement, etc. utilisés dans le monde pour les différentes entités formant le groupe. Des normes spécifiques seraient faites afin de préciser les particularités de chacune des entités pour laquelle on pourrait juger nécessaire de le faire.

28. Il est apparu que la majorité du Comité était favorable à l'élaboration de normes de groupe dans les cas appropriés et qu'aucune délégation ne s'opposait fondamentalement au principe de la proposition, bien que, considérant les implications et les réalités du commerce, on ait exprimé la crainte de voir ces normes se transformer en normes régionales. Il a été précisé que les aspects régionaux de l'une quelconque de ces normes de groupe seraient limités à la mise au point de dispositions concernant les espèces capturées uniquement dans une région particulière du monde; ces dispositions devraient néanmoins faire l'objet d'un accord au sein du Comité sur une base mondiale.

29. Une autre réserve a été émise au sujet de cette proposition, à savoir que les dispositions d'étiquetage des normes de groupe pourraient ne pas être suffisantes pour que le consommateur ou le négociant soient à même d'identifier correctement le produit, ce qui serait contraire à l'un des objectifs primordiaux du Codex Alimentarius. On a expliqué que les dispositions concernant l'étiquetage pourraient être incluses dans les normes spécifiques.

30. A la suite de débats approfondis, le Comité estime que l'on pourrait élaborer des normes tribales dans les cas appropriés. Pour évaluer l'opportunité d'appliquer une norme tribale à un problème particulier, il convient de considérer soigneusement trois facteurs:

- (a) est-il nécessaire de mettre au point une norme mondiale?
- (b) devrait-on inclure les dispositions technologiques en même temps que les spécifications relatives au produit fini?
- (c) est-il possible de mettre au point des dispositions d'étiquetage valables?

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS

31. Le Comité a réexaminé le projet de norme sous rubrique (ALINORM 74/18, Annexe IV) à la lumière des observations reçues des gouvernements (CX/FFP 73/6). Conformément à la décision prise lors de la dernière session, le Comité a limité la discussion aux tableaux des défauts et aux dispositions connexes dans le projet de norme (ALINORM 74/18, par. 86), ainsi qu'aux questions soulevées par le Comité de l'étiquetage concernant la section étiquetage de la norme.

Pays d'origine

32. A la demande du Comité de l'étiquetage, le Comité a examiné la nécessité du deuxième alinéa relatif au traitement dans un autre pays, qui a pour effet de modifier la nature du produit. Cette disposition est tirée de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Le Comité décide de remplacer le mot "food" par le mot "product" dans la version anglaise du premier alinéa et de supprimer le deuxième alinéa.

Identification des lots

33. En accord avec la décision prise par le Comité de l'étiquetage à l'effet d'établir une nette distinction entre le datage et l'identification des lots, le Comité décide de modifier comme suit les dispositions concernant le datage et l'identification:

"Identification des lots

Chaque récipient doit porter en code ou en clair une marque indélébile permettant d'identifier l'usine de production et la date de production, c'est-à-dire la date à laquelle le produit a été conditionné pour la vente finale."

34. Le Comité a été informé qu'à la demande du Comité de l'étiquetage, le Canada préparera un projet de directives pour le datage. On a fait remarquer que certaines autres normes visant des denrées surgelées contiennent des dispositions en matière de datage. Toutefois, le Comité est d'avis que, pour le moment, il n'y a pas lieu de prévoir le datage dans cette norme particulière.

Dispositions supplémentaires

35. Le Comité a examiné la possibilité d'inclure la phrase figurant dans certaines autres normes, à savoir "Des instructions relatives à la conservation et à la cuisson du produit devraient figurer sur les emballages individuels pour la vente au détail". Certaines délégations se sont dites favorables à l'inclusion d'une telle disposition dans la norme, alors que d'autres ont estimé qu'il s'agit là d'un étiquetage descriptif qu'il ne convient pas de rendre obligatoire dans une norme mondiale, du fait surtout que son application pratique risquerait d'entraver inutilement les échanges commerciaux.

36. On a souligné que la Norme internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées permet la mention d'indications supplémentaires sous réserve que celles-ci ne soient pas en contradiction avec les dispositions obligatoires et ne risquent pas d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper. En fin de compte, le Comité décide de ne pas inclure dans le projet de norme de dispositions relatives à ce genre d'informations supplémentaires.

Méthodes d'échantillonnage, d'examen et d'analyse

37. La délégation des Pays-Bas a proposé de prévoir dans la norme une méthode d'électrophorèse permettant de distinguer de façon sûre et pratique entre les différentes espèces*. Cette méthode, tout en étant une méthode d'arbitrage à utiliser en cas de litige, pourrait également tenir lieu d'instrument réglementaire. Le Comité estime que la mise au point d'une méthode d'identification des espèces de poissons universellement acceptable demanderait un temps considérable et que, pour cette raison, il ne convient pas pour le moment d'en prévoir une dans la norme. On a toutefois reconnu qu'il serait utile de faire l'essai de telles méthodes, et on est convenu de demander aux gouvernements d'envoyer au Secrétariat norvégien du Comité une description détaillée des méthodes utilisées dans leur pays. La question sera ensuite réexaminée à la prochaine session du Comité.

Tableau recommandé des défauts - Filets surgelés de poissons plats

38. A la dernière session du Comité, on était convenu d'adoindre au projet de norme le tableau des défauts proposé par les Etats-Unis comme variante du tableau existant. Un certain nombre de délégations ont signalé au Comité qu'elles avaient fait l'essai des deux tableaux et n'avaient de préférence marquée ni pour l'un, ni pour l'autre. Les opinions étaient partagées quant au choix à faire et, afin de mettre à profit les tests pratiqués, le Comité est convenu de constituer un petit groupe de travail comprenant les représentants du Canada, du Danemark, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et des Etats-Unis, ayant pour tâche d'étudier la question plus à fond et de recommander une version de tableau des défauts ou des tableaux de défauts distincts en cas de nécessité.

39. Sur la recommandation du groupe de travail, le Comité décide d'établir une liste des définitions des défauts et d'utiliser un seul tableau de défauts, à savoir celui qu'on a proposé les Etats-Unis et que le groupe de travail a amendé.

* Identification of Fish Species by Thin, Slab Polyacrylamide Gel Electrophoresis of the Muscle Myogens. W.P. Cowie, J. Sci Fd Agric. 19 (1968) 226-229.

En ce qui concerne les arêtes dans les filets qui ne sont pas déclarés comme étant des arêtes, on a établi une distinction entre les gros filets, à savoir ceux comptant en moyenne moins de 15/kg, et les petits filets. Dans les gros filets, on a prévu une tolérance pour les grosses arêtes isolées. On a également introduit une disposition pour les arêtes agglomérées concernant à la fois les grands et les petits filets.

Dans les filets déclarés sans arêtes, il n'a pas été fait de distinction entre les filets de tailles différentes. La disposition applicable aux filets déclarés sans peau ou avec peau sur le côté dépigmenté a été renforcée, de même que celle concernant la membrane noire.

Etat d'avancement de la norme

40. Le Comité décide de maintenir la norme à l'étape 7 de la procédure afin de mettre à l'essai la version révisée du tableau des défauts. On est convenu que, lors de la prochaine session, on examinerait seulement cette partie de la norme et la question du contenu net des produits couverts de givre. La version révisée des dispositions relatives aux défauts figure à l'annexe II du présent rapport.

EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES SURGELEES

41. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme sous rubrique (ALINORM 74/18, Annexe VI) à la lumière des observations reçues des gouvernements (CX/FFP 73/7).

Champ d'application

42. Le Comité modifie cette section en transférant la mention du traitement ultérieur à la dernière phrase, qui est elle-même modifiée comme suit: "Elle ne s'applique ni aux produits déclarés comme devant subir un traitement ultérieur, ni aux spécialités ...".

Définition du traitement

43. Le Comité décide d'inclure dans ce paragraphe un nouvel alinéa 2.2.3 donnant les définitions du degré de cuisson du produit, et de supprimer celles-ci de la section Etiquetage. Le texte amendé figure à l'annexe III.

Modes de présentation

44. Le Comité a entièrement remanié les définitions des différents modes de présentation. Le texte amendé figure dans la norme révisée ci-annexée. Certaines délégations ont jugé les dispositions obligatoires trop restrictives, tout en étant disposées à accepter que la définition des différents modes soit applicable chaque fois que le nom d'un mode de présentation est mentionné. D'autres délégations ont estimé que ces dispositions doivent être rendues obligatoires, mais qu'elles devraient prévoir tous les modes de présentation utilisés. Le Comité convient d'inviter les gouvernements à se prononcer expressément sur cette question et à proposer des modes de présentation supplémentaires, pour le cas où l'on choisirait la version obligatoire.

Ingrédients facultatifs

45. Le Comité décide de supprimer de la liste des ingrédients facultatifs le sirop de glucose déshydraté, les alginates et le glutamate monosodique.

Produit fini - Aspect

46. La première phrase est modifiée comme suit: "Crevettes propres, de calibre généralement uniforme dans une même catégories numérique s'il y a lieu, et facilement séparables s'il s'agit de crevettes surgelées individuellement."

La dernière phrase est modifiée comme suit: "Exempt de matières étrangères, pratiquement exempt: de déshydratation; de noircissement ou de toute autre coloration anormale; de pattes, de fragments de carapace, d'antennes, de têtes, de morceaux de tête ou de veines lorsque le mode de présentation l'exige, et exempt de crevettes déchirées, endommagées ou inacceptables pour d'autres raisons".

Produit fini - Texture

47. Le Comité estime que l'évaluation de la texture du produit devrait être faite sur le produit décongelé et, le cas échéant, après cuisson; la disposition est amendée en conséquence.

Produit fini - Givrage

48. On a fait remarquer que, pendant le givrage, il n'est pas toujours possible de couvrir entièrement les crevettes avec le milieu de givrage. Le Comité décide de supprimer le mot "entièrement". Il décide en outre de modifier comme suit la troisième phrase: "L'eau utilisée pour le givrage doit être de qualité potable", et il supprime de la phrase suivante la mention de l'année de publication des normes de l'OMS applicables à l'eau. La dernière phrase de cet alinéa a été amendée comme suit: "Tout ingrédient ou additif indiqué aux paragraphes 3.2 et 4 respectivement, et utilisé pour le givrage, doit être conforme aux spécifications d'hygiène de la section 5".

Produit fini - classification par calibre

49. Le Comité convient de rendre la disposition plus précise en indiquant que le nombre moyen de crevettes devrait se rapporter à une unité de poids ou de masse standard et être exprimé selon l'un des systèmes de mesure agréés.

Additifs alimentaires

50. Certaines délégations ont mis en doute l'utilité de l'emploi de colorants dans les crevettes. Un certain nombre de pays producteurs ont déclaré que l'emploi de substances colorantes est rendu nécessaire du fait que la couleur naturelle du produit disparaît lors du décorticage. On utilise à cet effet soit la canthaxanthine soit un mélange d'érythrosine et de ponceau 4R. La dose d'emploi n'excède normalement pas 15 mg/kg, mais on est quelquefois obligé de l'augmenter. Le Comité décide de maintenir cette disposition dans la norme.

51. La nécessité d'utiliser les phosphates a également suscité des réserves. La délégation des Etats-Unis a déclaré qu'à son point de vue, l'emploi des tripolyphosphates de sodium est justifiée pour réduire les pertes à l'égouttage. La délégation du Royaume-Uni a signalé que tous les phosphates figurant à la liste sont utilisés. La délégation de l'Argentine s'est dite contre l'emploi des additifs. Diverses autres délégations ont exprimé des préoccupations quant à l'utilisation des phosphates, estimant que le recours à ces substances devrait reposer sur de solides arguments.

52. Le Comité a longuement discuté de la question des sulfites. Un certain nombre de pays producteurs ont déclaré que l'emploi des sulfites est un impératif technologique. On n'a toutefois pas pu se mettre d'accord sur la dose maximale d'emploi, ni par conséquent sur la concentration maximale dans le produit fini après cuisson. La délégation du Japon a jugé qu'il faudrait attirer l'attention sur les disparités entre les codes d'usages et les dispositions obligatoires des normes. Il convient aussi de tenir compte du point de vue de la plupart des autres pays producteurs qui ont donné leur avis. Les délégations du Brésil, de Cuba et du Japon ont indiqué qu'on exige dans leur pays entre 100 et 200 ppm. La délégation de l'Australie a été d'avis que 30 ppm doivent suffire à condition que le sulfite soit appliqué immédiatement après la capture. Elle a déclaré en outre que l'acide ascorbique est tout aussi efficace lorsqu'il est utilisé avec de l'eau de mer réfrigérée.

53. Le Comité reconnaît la nécessité de poursuivre les recherches et prie les gouvernements de fournir des informations détaillées sur les doses d'emploi des sulfites en indiquant de quelle façon les crevettes sont entreposées, c'est-à-dire soit en eau de mer réfrigérée, soit sur glace, ainsi que sur les concentrations d'anhydride sulfureux relevées dans les différentes parties de l'organisme des crevettes.

54. On a souligné que l'analyse devrait être pratiquée sur le produit tel qu'il est consommé, c'est-à-dire normalement la chair décortiquée cuite, et que la concentration maximale autorisée devrait être établie sur cette base. La délégation du Japon a cité les résultats des recherches entreprises pour justifier l'emploi de doses plus importantes de sulfites. Toutefois, la délégation de l'Australie a fait remarquer que, selon ces

résultats, les niveaux relevés dans la chair ne dépassent guère 30 ppm. Il est probable que dans le produit cuit, on observerait sans doute des concentrations bien inférieures; une concentration d'environ 30 ppm dans la chair crue devrait donc être suffisante (les sulfites étant exprimés en SO₂).

55. On a proposé d'autoriser l'emploi de colloïdes hydrophiles naturels ou synthétiques dans le milieu de givrage. Le Comité convient d'inviter les gouvernements à indiquer quelles substances sont utilisées et à préciser leurs doses maximales d'emploi.

56. Le Comité décide également d'inclure dans la liste des additifs alimentaires le glutamate monosodique qui a été supprimé de la liste des ingrédients facultatifs.

Hygiène

57. Le Comité décide que les produits visés par les dispositions de la norme doivent être préparés en conformité non seulement des Principes généraux d'hygiène alimentaire, mais également du Code d'usages pour les crevettes surgelées (en voie d'élaboration). Il décide en outre d'amender l'alinéa 5.3(b) conformément à la décision du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 74/13, par. 10) en remplaçant les mots "qui pourraient être toxiques" par les mots "pouvant présenter un risque pour la santé".

Nom du produit

58. Le Comité note que le Comité exécutif et le Comité de l'étiquetage sont préoccupés par la disposition autorisant l'emploi de dénominations différentes conformes aux lois et usages du pays où l'aliment est vendu, pour décrire des espèces visées par la norme (ALINORM 74/3, par. 72 et 73). Plusieurs délégations ont prôné que l'on amende l'alinéa en supprimant la disposition en question, de sorte que les gouvernements, lorsqu'ils acceptent la norme, auraient à signaler la terminologie qu'ils pourraient accepter; sous sa forme actuelle, le texte ne l'exige pas. D'autres délégations ont fait remarquer que la terminologie est fonction de la destination du produit, laquelle n'est pas toujours connue au moment du conditionnement. En laissant la liberté d'employer des désignations supplémentaires, on pare à cette difficulté, et c'est donc là un point essentiel. Le Comité convient de mettre cette clause entre crochets et de demander des observations spécifiques à ce sujet.

59. L'alinéa 6.1.2 relatif à la dénomination sur l'étiquette a été révisé à la lumière des décisions prises au sujet de la présentation.

60. Les définitions figurant à l'alinéa 6.1.3 ont été transférées à l'alinéa 2.2.1 (Définition du traitement).

Classification par calibre

61. Le Comité décide de faire figurer l'alinéa 6.2.2 dans le paragraphe 3.3 - Aspect. On a proposé que les produits non calibrés soient étiquetés comme tels. Un certain nombre de délégations ont estimé que ce serait inutile et même dangereux, car c'est à leur avis une décision en faveur du calibrage obligatoire. Le Comité décide de mettre cette disposition entre crochets et de demander des observations à ce sujet.

Pays d'origine

62. A la demande du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, le Comité a examiné l'opportunité de maintenir dans la norme la disposition relative aux denrées alimentaires faisant dans un second pays l'objet d'un traitement qui en modifie la nature. On est convenu que dans le cas des crevettes, qui peuvent être importées crues et ultérieurement cuites, il convenait de maintenir cette disposition.

Identification des lots

63. Cette disposition a été amendée conformément à la décision prise par le Comité de l'étiquetage des denrées alimentaires (ALINORM 74/22, par. 7 et 17).

Méthodes d'analyse, d'échantillonnage et d'examen

64. Le Comité convient de demander à la Commission d'être dispensé de l'obligation de présenter au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les méthodes figurant dans la norme, car il estime que ces méthodes sont particulières au produit.

Détermination du contenu net des produits couverts de givre

65. Le Comité décide qu'il n'est pas nécessaire de prévoir de méthodes distinctes pour la détermination du contenu net des produits crus et des produits cuits couverts de givre: on amalgamera les méthodes en indiquant les points qui diffèrent selon qu'il s'agit des crevettes crues ou des crevettes cuites.

Tableau des défauts (Appendice C)

66. Le délégué des Etats-Unis a proposé de réduire la tolérance pour les taches noires de 8 à 6% dans le cas de la chair des grosses crevettes (moins de 440/kg). Le Comité décide de ne procéder à aucun amendement au stade actuel, mais d'attendre les résultats de l'enquête sur l'emploi des sulfites et de la mise à l'essai du tableau des défauts.

67. Le Comité souscrit à une proposition tendant à modifier légèrement le tableau des défauts pour les petites crevettes (plus de 440/kg) en supprimant la référence aux antennes, car il estime que celles-ci n'ont pas une grande importance. La description du défaut devient donc: "Pattes et morceaux de carapace". On inscrira "20 en nombre" dans la colonne "Défectuosité unique" et "+5" dans la colonne "Défectuosité en sus". Il a en outre été convenu de demander aux gouvernements des pays producteurs comme des pays importateurs de fournir des informations sur l'expérience qu'ils ont des tableaux des défauts.

Classification par calibre (Appendice D)

68. Le Comité décide de mettre entre crochets la variante pour la méthode de calibrage figurant dans cet appendice.

Etat d'avancement de la norme

69. Le Comité décide de soumettre la version amendée de l'avant-projet de norme à la Commission à l'étape 5 de la Procédure. La version amendée de la norme est reproduite à l'annexe III du présent rapport.

EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES LANGOUSTES ET LES HOMARDS SURGELES

70. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme sous rubrique (ALINORM 74/18, Annexe III) à la lumière des observations reçues des gouvernements (CX/FFP 73/8).

Titre

71. Le Comité décide que les "cigales de mer" seront également couvertes par la norme, et modifie le titre en conséquence.

Champ d'application

72. Le Comité décide de reviser la section Champ d'application afin d'y inclure les queues, les pinces et la chair. La première phrase est amendée comme suit: "La présente norme vise les langoustes, homards et cigales de mer - ainsi que les queues, les pinces et la chair de ces animaux - surgelés à l'état cru ou après cuisson (à la vapeur ou à l'eau), offerts à la consommation directe".

Définition du produit

73. Après avoir discuté des espèces auxquelles doit s'appliquer la norme, le Comité décide d'y inclure les Scyllaridae, mais non les langoustines Nephrops, Pleuronocodes ou Cervomonida, qui ont également été proposés. On a fait remarquer que le rapport FAO 1971 sur les ressources des océans reconnaît que ces trois genres, que le Comité a décidé de ne pas inclure, sont commercialisés sous le nom général de "lobster" accompagné d'un qualificatif approprié. Selon plusieurs délégations, l'exclusion de ces genres n'affecterait pas la commercialisation, mais entraînerait simplement l'absence de critères minimaux

internationalement acceptés. D'autres délégations ont fait état de leurs préoccupations et ont insisté sur la nécessité de clarifier la situation.

74. Le Comité décide en outre de supprimer la première phrase de l'alinéa 2.1.2 et d'enlever les crochets entourant la seconde phrase, estimant qu'il importe de conditionner séparément des espèces différentes.

Définition du traitement

75. Le Comité décide de modifier comme suit le libellé de l'alinéa 2.2.2: "Le produit doit être surgelé en bloc ou en unités individuelles. Lorsqu'elles sont surgelées individuellement, les unités doivent être conditionnées de telle façon qu'elle restent séparées jusqu'au moment de la vente finale."

Mode de présentation

76. Le Comité convient de développer comme suit la définition du mode "entiers fendus": Entiers fendus - fendus en deux moitiés sensiblement égales le long de la médiane dorsale. nettoyés et éviscérés". L'alinéa 2.3.5 est amendé comme suit: "Chair de homard - Chair de langouste - Chair de cigale de mer - Chair. Chair, sans carapace, provenant d'une partie quelconque de langouste, homard ou cigale de mer, mais aux dispositions de l'alinéa 2.3.4".

Matière première

77. Certaines délégations ont estimé que les dispositions relatives à la matière première devraient mentionner explicitement que le produit surgelé doit être préparé à partir d'animaux vivants. Au cours de la discussion qui a suivi, un délégué a déclaré que certains animaux capturés en eau profonde auront normalement cessé de vivre en arrivant à la surface. Le Comité estime que la matière première devrait être vivante immédiatement avant les opérations intermédiaires de transformation, et il modifie la disposition en conséquence.

78. On n'a pas jugé utile de prévoir une disposition précisant pendant combien de temps il convient de maintenir les animaux vivants à jeun avant la transformation, cela n'étant normalement pas vérifiable. En conséquence, le Comité supprime à l'alinéa 3.1 la phrase entre crochets.

Ingrédients facultatifs

79. Cette disposition a été alignée sur la disposition correspondante de la norme pour les crevettes. La phrase d'introduction est donc amendée, et les références aux alginates et aux colloïdes hydrophiles sont supprimés.

Produit fini - Aspect

80. Le Comité décide de réviser cet alinéa afin d'établir une distinction entre les caractéristiques de la matière première, du produit cru, du produit cuit et du produit avec et sans carapace.

Produit fini - Texture, Givrage, Défauts et Tolérances

81. Ces alinéas ont été amendés dans le même sens que les dispositions concernant la texture et le givrage dans la norme pour les crevettes.

Additifs alimentaires

82. Dans leurs observations écrites, plusieurs gouvernements ont demandé que soient prévus divers additifs alimentaires. Le Comité décide d'inscrire les substances proposées, et de prévoir également les colloïdes hydrophiles et les alginates qui avaient été supprimés de la liste des ingrédients facultatifs. En ce qui concerne la dose maximale d'emploi, le seul chiffre prévu concerne les phosphates. Les gouvernements ont été priés de soumettre leurs observations au sujet des différents additifs proposés, de justifier leur utilisation sur le plan technique et d'indiquer leurs doses d'emploi maximales.

Hygiène

83. L'alinéa 5.3(b) a été amendé conformément à la proposition faite par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Etiquetage

84. Comme il avait été entendu que la norme s'appliquerait également aux cigales de mer l'ensemble de la section a été amendé en conséquence.

Nom du produit

85. On a fait remarquer que, dans sa version anglaise, la norme permet de déclarer le produit sous le nom de "crawfish" (langouste). Certaines délégations ont estimé inutile le nom de "crawfish", du fait que cette dénomination est également utilisée pour des espèces non visées par la norme, ce qui risque d'entraîner des confusions. On a indiqué toutefois que "crawfish" est un nom qui sert couramment, dans le commerce, à désigner certaines des espèces visées par la norme, et qu'il convient donc d'en autoriser l'emploi.

86. En égard aux divergences d'opinion au sujet des espèces qu'il convient de faire figurer dans la norme, et au fait que le terme "lobster" accompagné d'un qualificatif est d'un emploi très répandu, on a jugé qu'un complément d'information serait nécessaire. La délégation australienne a offert de préparer, pour la prochaine session du Comité, un document relatif au commerce des homards, langoustes, etc. et à la terminologie utilisée dans ce domaine. La délégation des Etats-Unis a accepté de collaborer à ce travail. Le Comité accepte cette proposition et prie les gouvernements de soumettre leurs observations sur ces questions.

87. Le Comité décide de prévoir à l'alinéa 6.1.2 une disposition relative à la chair et aux pinces, et de supprimer l'alinéa 6.1.6.

Pays d'origine

88. A la demande du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, le Comité a discuté de l'utilité de l'alinéa 6.6.2. Il décide de maintenir cette disposition, parce qu'il se peut très bien que le produit subisse un nouveau traitement dans un second pays.

Identification des lots

89. Cette disposition a été révisée conformément à la proposition faite par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Examen des défauts physiques

90. Le libellé a été amendé comme suit: "Les tolérances applicables, lors de l'examen, aux défauts indiqués à l'Appendice A devraient être identiques aux tolérances correspondantes établies à l'Appendice B".

Défauts et acceptation des échantillons (Appendices A et B)

91. Ces deux appendices ont été modifiés ainsi qu'il avait été décidé dans le cas de la norme pour les crevettes, compte tenu de tous les modes de présentation prévus.

Etat d'avancement de la norme

92. Le Comité décide de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 3 de la procédure en raison du nombre d'amendements apportés et du nombre de questions en suspens. La version révisée de la norme figure à l'annexe IV du présent rapport.

EXAMEN A L'ETAPE 2 DE LA VERSION REVISEE DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BLOCS SURGELES DE NORUE, D'EGLEFIN, DE MERLU ET DE RASCASSE DU NORD

93. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme (CX/FFP 73/9) à la lumière des observations reçues de quatre pays coopérants (CX/FFP 73/9.1).

94. Le Comité a discuté de façon très détaillée de l'utilité de cette norme. Un certain nombre de délégations ont déclaré qu'à leur avis, le commerce international des blocs surgelés de poisson mérite l'élaboration d'une norme. Plusieurs délégations ont fait valoir en outre que la norme devrait également viser la chair de poisson hachée, qui est un produit relativement nouveau dont l'importance augmente rapidement dans le commerce international. On a estimé que tous les blocs devant être couverts par cette norme, qu'il s'agisse de filets ou de chair hachée fin, sont destinés à la consommation sans subir d'autre transformation que le découpage en portions avec adjonction éventuelle de pâte à frire et/ou de chapelure. Aussi a-t-on jugé que le produit était du ressort du Codex Alimentarius.

95. D'autres délégations ont été d'avis que la norme ne devrait pas être élaborée par le Comité et que le travail de celui-ci devrait se limiter aux produits destinés à la consommation directe. Elles ont estimé en outre que les critères d'hygiène aussi bien que la technologie relative à ce produit pourraient être adéquatement couverts par un code d'usages (cf. par. 14).

Etat d'avancement de la norme

96. En raison des importantes divergences d'opinion au sein du Comité, et bien que parmi les délégations qui se sont prononcées le plus grand nombre ait été favorable à l'élaboration de la norme, il a été décidé de maintenir la norme à l'étape 2 et de l'envoyer aux gouvernements pour observations, en même temps que les commentaires des pays coopérants (CX/FFP 73/9.1). Les gouvernements ont été expressément invités à se prononcer sur l'utilité de la norme et, dans l'affirmative, à indiquer si elle devrait être élaborée sous sa forme actuelle ou si elle devra prévoir également les blocs de poisson haché.

EXAMEN A L'ETAPE 2 DES AVANT-PROJETS DE CODES D'USAGES POUR LE POISSON FRAIS ET LE POISSON EN CONSERVE

97. Le Comité a examiné les avant-projets de codes figurant dans les documents CX/FFP 73/4 et 73/3. On a noté que ce sont les premiers d'une série de codes d'usages en voie d'élaboration par les Consultations spéciales de la FAO sur les poissons et les produits de la pêche; conformément à la décision prise lors de la 18^{ème} session du Comité exécutif (ALINORM 72/3, par. 6-17), ces codes regroupent les considérations en matière d'hygiène et les considérations technologiques. Ils ont été soumis au Comité pour mise au point dans le cadre de la procédure du Codex.

98. On est convenu que ces documents, dont l'élaboration est déjà très avancée, seraient envoyés aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la procédure.

99. De l'avis général, les codes soumis au Comité sont des documents utiles, et l'on a noté que la FAO les utilise déjà comme documentation à l'usage de ses fonctionnaires de terrain. Le Comité souligne l'importance qu'il attache à ces codes en tant que compléments aux normes en voie d'élaboration.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE

100. Le Comité a examiné le projet de norme (ALINORM 72/18, Annexe III) à la lumière des observations reçues des gouvernements (CX/FFP 73/10).

Définition du produit

101. Certains amendements sont apportés à la rédaction de la première phrase de la définition. Il est apparu durant les débats que le papier sulfurisé est couramment employé, mais de façons différentes; aussi a-t-on supprimé la référence aux matières utilisées pour envelopper le produit.

Présentation - Emballages contenant des pattes aux deux extrémités

102. Il a été décidé de ne pas prévoir de tolérance relative à la proportion de chair de méropodite, et l'on a supprimé la dernière phrase où cette tolérance était prévue.

Matière première

103. On a proposé que la chair de crabe en conserve soit préparée à partir de crabe tué juste avant le traitement. La matière première utilisée pour les conserves étant parfois du crabe surgelé, le Comité décide de stipuler que les crabes doivent être tués immédiatement avant le traitement ou la congélation intermédiaire.

Produit en conserve - Résidus de carapace

104. Les dispositions de l'alinéa 3.4(d) ont fait l'objet d'une révision complète.

Additifs alimentaires

105. Le Comité note que la Commission a décidé (ALINORM 72/35, par. 255) que la section relative aux additifs devrait être soumise pour confirmation au Comité du Codex sur les additifs alimentaires avant que la norme soit avancée à l'étape 8. Le Comité prend en outre note des remarques faites par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 72/4, par. 31). Après avoir réexaminé la liste des additifs, il décide de ne maintenir que quatre substances: pyrophosphate acide de sodium (5000 mg/kg exprimé en P_2O_5), acide citrique (pour ajuster le pH), sulfate d'aluminium (180 mg/kg exprimé en sulfate d'aluminium) et acide phosphorique (pour ajuster le pH).

Hygiène

106. Le dernier paragraphe de la section a été amendé de la façon proposée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 74/13, par. 9).

Poids et mesures

107. Le Comité décide de supprimer le par. 6.2 et de prévoir plusieurs dispositions concernant le poids net selon que le produit est enveloppé, non enveloppé, dans du bouillon ou dans du liquide libre. On est convenu de fixer provisoirement à 20% du poids net déclaré la limite maximale pour le bouillon ou le liquide, et de solliciter des observations à ce sujet. Les par. 7.4, 8.2 et 8.7 ont été amendés en conséquence.

Contenu net

108. On est convenu de stipuler dans cette disposition que le poids net déclaré ne devrait pas comprendre celui de la matière utilisée pour envelopper le produit.

Pays d'origine

109. Cette disposition, qui figure dans d'autres normes similaires, avait été omise par inadvertance lors d'une révision antérieure de la norme. Le Comité décide de la réintroduire.

Identification des lots

110. Ce paragraphe a été amendé conformément à la demande du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Détermination du poids égoutté

111. Le Comité décide de reviser ce paragraphe en tenant compte des amendements apportés à la section relative aux poids et mesures. Le titre est modifié comme suit: "Détermination du bouillon ou du liquide libre".

Détermination de la capacité en eau du récipient

112. De l'avis général, la première méthode prévue par la norme est préférable, et la variante est supprimée. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les méthodes

d'analyse et d'échantillonnage procède actuellement à l'étude d'une nouvelle méthode de détermination de la capacité en eau du récipient.

Détermination du contenu net

113. On a amendé le troisième paragraphe en ajoutant au texte actuel les mots: "après avoir éliminé l'excédent de bouillon ou de liquide et la chair adhérent aux parois".

Acceptation des lots

114. Ce paragraphe a été révisé à la lumière de la décision prise au sujet de la section relative aux poids et mesures.

Etat d'avancement de la norme

115. Le Comité décide de maintenir la norme à l'étape 7 de la procédure afin de pouvoir examiner plus avant la limite provisoire fixée pour le bouillon ou le liquide libre. La version révisée de la norme figure à l'annexe V du présent rapport.

EXAMEN A L'ETAPE 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE MAQUEREAU EN CONSERVE

116. Le Comité examine l'avant-projet de norme (ALINORM 74/18, Annexe VII) à la lumière des observations reçues des gouvernements (CX/FFP 73/11).

Titre

117. La délégation des Etats-Unis, appuyée par d'autres délégations, a proposé de modifier le titre de la norme afin que celle-ci couvre à la fois les maquereaux et les chinchards. On a fait remarquer que l'importance commerciale des chinchards sur le plan international a atteint au cours de ces dernières années des proportions appréciables et on a exprimé la crainte que si seul une norme pour les maquereaux est élaborée, cela risquerait de nuire au commerce des chinchards. Certaines autres délégations ont déclaré que les différences entre le maquereau et le chinchard quant au traitement, à la texture, à l'aspect et aux défauts, sont telles qu'il ne convient pas d'inclure les chinchards dans une norme pour les maquereaux.

118. Le Comité décide d'examiner la norme sous sa forme actuelle mais d'ajouter au titre les mots "et les chinchards" entre crochets. Le Comité pourra ensuite réexaminer le champ d'application de la norme à la lumière des observations reçues. Un certain nombre de modifications ont été approuvées à diverses sections, en particulier à celles concernant la présentation et les additifs.

119. Le Comité convient d'inviter les gouvernements à soumettre leurs observations au sujet du champ d'application de la norme et des dispositions relatives au produit fini, à proposer les additifs alimentaires jugés technologiquement nécessaires, à indiquer leurs concentrations maximales et à se prononcer sur l'emploi de "maquereau" sans qualificatif et de qualificatifs appropriés pour décrire d'autres espèces, au cas où la norme serait étendue.

Tableau des défauts

120. Les délégations du Canada, du Japon* (coordonnateur), du Portugal* et des Etats-Unis ont accepté de collaborer à la mise au point de tableaux de défauts adaptés aux maquereaux et aux chinchards.

Etat d'avancement de la norme

121. Le Comité décide de renvoyer la norme à l'étape 3 de la procédure. La version révisée de la norme figure à l'annexe VI du présent rapport.

EXAMEN DE LA NORMALISATION DES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINE

122. Le Comité était saisi d'un document intitulé "Conserves de sardines et de produits du type sardine", préparé pour la session de 1972 par la délégation du Royaume-Uni (CX/FFP 72/3), et d'un autre document préparé par la délégation norvégienne "Défauts des conserves de sardines et produits du type sardines" (CX/FFP 73/13), ainsi que d'une récapitulation des observations gouvernementales (CX/FFP 73/12).

* Pays rédacteurs de la norme.

123. Les débats du Comité ont porté sur un compromis proposé par les délégations du Canada et des Etats-Unis lors de la session de 1972 au sujet de la dénomination du produit (ALINORM 74/18, par. 63):

"Les espèces de poissons visées par la présente norme seront désignées comme suit:

- (i) "sardines" (dénomination exclusivement réservée pour Sardina Pilchardus (Walbaum), ou bien
- (ii) "sardines X", X représentant le nom d'un pays, d'une région géographique ou de l'espèce; ou encore
- (iii) le nom commun de l'espèce adopté pour cette espèce, en conformité des règlements du pays où le produit est vendu et de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

En outre, si le pays dans lequel est vendu le produit l'exige, la dénomination commune doit être accompagnée soit par le nom commun de l'espèce, soit par l'un des termes "style sardine" ou "type sardine" ou par les deux appellations."

124. La majorité des délégations qui se sont exprimées ont déclaré pouvoir accepter la proposition. D'autres délégations ont estimé que le libellé relatif à l'indication d'un nom géographique devrait être modifié.

125. Le Comité approuve à l'unanimité la première partie de la proposition, à savoir que le nom de "sardine" est exclusivement réservé à Sardina pilchardus (Walbaum). En ce qui concerne la seconde partie, la délégation du Portugal, appuyée par le Maroc et l'Espagne, a exprimé son opposition, estimant qu'en autorisant un produit en conserve à être étiqueté "sardines X", X étant une description géographique, on induirait le consommateur en erreur. Diverses délégations ont toutefois fait remarquer que certains consommateurs sont déjà familiarisés avec les produits faisant l'objet d'une norme sous le nom de "sardines X"; il importe que les dispositions d'une norme Codex ne viennent pas créer de confusion dans leur esprit. Il est donc essentiel que toute norme soit suffisamment souple pour permettre aux consommateurs de différents pays de se procurer les produits qu'ils peuvent reconnaître. La proposition examinée est dotée de la souplesse souhaitée et permettrait à tout pays membre de protéger ses consommateurs. En utilisant la Procédure d'acceptation pour élucider les spécifications d'étiquetage des pays membres, on aiderait les producteurs et on faciliterait le commerce international.

126. Le Comité constate que de grands progrès ont été réalisés dans le sens d'un rapprochement des différents points de vue, et décide d'entreprendre l'élaboration d'une norme en utilisant la proposition comme base pour les dispositions d'étiquetage. Les délégations de la Norvège et du Royaume-Uni ont été priées de préparer un projet de norme sur la base des accords obtenus et des documents antérieurs, et de le présenter au Comité lors de sa prochaine session à l'étape 2 de la procédure. Ce projet sera envoyé aux gouvernements à qui il sera demandé d'en éprouver l'applicabilité dans leur propre commerce, notamment en ce qui concerne les dispositions relatives aux défauts. Le Comité invite le Brésil, le Canada, la France, le Japon, la Norvège et les Etats-Unis à se constituer en groupe de travail pour étudier en particulier les dispositions applicables aux défauts.

ACTIVITES FUTURES

127. La délégation de l'Australie a proposé comme objet d'activité future l'élaboration d'une norme pour les bâtonnets de poisson. Afin de fournir au Comité une documentation adéquate, la délégation australienne a offert de préparer un document sur la commercialisation de ces produits et les problèmes y afférents qui sera examiné par le Comité lors de sa prochaine session. Ce document pourrait servir de point de départ pour une norme éventuelle, qui serait discutée ultérieurement. On est en outre convenu que l'enquête australienne engloberait aussi bien les produits avec pâte à frire que les produits avec chapelure. La délégation du Canada collaborera à ce travail.

128. La délégation de l'Espagne, appuyée par celle de la Turquie, a soulevé la question de l'opportunité d'élaborer une norme pour les anchois, produit qui a déjà fait l'objet de certains travaux préliminaires.

129. Le Comité décide de n'entreprendre aucune activité nouvelle pour l'instant.

AUTRES QUESTIONS

"Modes de présentation" - mentions obligatoires ou facultatives

130. La délégation australienne a attiré l'attention sur la nécessité de rendre plus claires les dispositions relatives aux "modes de présentation" dans les normes élaborées par le Comité. Certaines sont facultatives, permettant ainsi la commercialisation de modes non définis, tandis que d'autres sont obligatoires et excluent tout mode qui n'est pas prévu. Le délégué de l'Australie a fait remarquer qu'il est essentiel d'adopter une interprétation commune de la base sur laquelle les modes sont définis. Il a proposé que cette question soit soumise au Comité exécutif pour élucidation.

131. Le Comité décide que le Président, en collaboration avec le Secrétariat mixte FAO/OMS, cherchera le moyen d'éclaircir ce point.

Suite à donner au document australien sur l'élaboration de normes pour les poissons et produits de la pêche "congelés" et "surgelés"

132. Le Comité accepte aussi l'offre de la délégation australienne qui est disposée à préparer un document montrant de quelle manière les recommandations contenues dans le document australien sur les produits congelés et surgelés (CX/FFP 72/12) pourraient être mises en oeuvre, compte tenu des discussions de la septième session du Comité (ALINORM 74/18, par. 67-71).

133. A la demande du Président, on est convenu que ce document serait présenté à la dixième session du Comité.

Utilisation de l'espagnol

134. S'exprimant au nom des délégations hispanophones la délégation du Pérou a de nouveau demandé que l'espagnol soit l'une des langues de travail du Comité. Celui-ci prend acte de cette demande mais précise que la question ne relève pas de sa compétence.

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

	Etape	Soumis à l'examen de	Document
Saumons du Pacifique en conserve	9	Gouvernements	CAC/RS 3-1969
Saumons du Pacifique éviscérés surgelés	9	Gouvernements	CAC/RS 36-1970
Crevettes en conserve	9	Gouvernements	CAC/RS 37-1970
Filets surgelés de morue et d'églefin	9	Gouvernements	CAC/RS 50-1971
Filets surgelés de rascasse du Nord	9	Gouvernements	CAC/RS 51-1971
Thon et bonite en conserve à l'eau ou à l'huile	8	C'ssion 10ème	ALI.74/18 II
Chair de crabe en conserve	7	FFP 9ème	ALI.72/18A V
Maquereau [et chinchard] en conserve	3	FFP 9ème	ALI.74/18A VI
Conserve de sardines et produits du type sardine	2	FFP 9ème	CX/FFP 74/8 1/ par. 63
Filets surgelés de poissons plats	7	FFP 9ème	ALI.74/18A II
Filets surgelés de merlu	5	C'ssion 10ème	ALI.74/18 V
Crevettes surgelées	5	C'ssion 10ème	ALI.74/18A III
Langoustes, homards et cigales de mer surgelés	3	FFP 9ème	ALI.74/18A IV
Blocs surgelés de morue, d'églefin et de rascasse du Nord	2	FFP 9ème	CX/FFP 73/9 et CX/FFP 73/9.1
Code d'usages pour le poisson frais (fusionné)	3	FFP 9ème	CX/FFP 73/4
Code d'usages pour le poisson en conserve(")	3	FFP 9ème	CX/FFP 73/3
Code d'usages pour le poisson congelé(")	2	FFP 9ème	CX/FFP 73/5
Code d'usages pour le poisson fumé	2	FFP 9ème	CX/FFP 74/6 1/
Code d'usages pour les crevettes	2	FFP 9ème	CX/FFP 74/7 1/
Code d'usages pour les poissons maigres et les poissons gras salés		Consult. exp.	
Code d'usages pour les homards et les langoustes		Consult. exp.	
Code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques 2/	3	Com. hyg. alim. 74	ALI.74/13 II
Enquête sur le commerce international des bâtonnets de poisson		FFP 9ème	CX/FFP 74/9 1/
Recommandation concernant l'élaboration de normes pour les poissons et produits de la pêche "congelés" et "surgelés"		FFP 10ème	CX/FFP 72/12 et CX/FFP 75/? 1/

1/ Sera diffusé en temps utile.

2/ Elaboré indépendamment par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA
ARGENTINE

A. Louro
Economic Counsellor
Argentine Embassy
P.O.Box 14039
104.40 Stockholm 14

AUSTRALIA
AUSTRALIE
J.B. Donnelly
Principal Executive Officer
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T.

F.A.L. Connell
Representative, Australian
Fishing Industry Council
P.O.Box 357
Ecraldton, Western Australia 6530

D.G. James
Csiro Hobart TACS 7000

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. W.Vyncke
Division Head
Fisheries Research Station
Stadhuis
B-8400 Oostende

Dr. Van Assche
Inspecteur, Hoofd van Dienst
Ministerie van Volkgezondheid
Inspectie van de Vleeshandel
Vesaliuseebouw -
Rijksadministratief Centrum
1010 Brussel

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

P.C. Moreira da Silva
Amiral
Instituto de Pesquisas
da Marinha
Ministerio de Marinha
Rio de Janeiro

Dr. Omar Araujo
Executive Vice President
Metal Forty S/A Conservas Alimenticias
and Director of Brazilian Canned
Sardines Association
P.O.Box 150
Niteroi, RJ

Dr. J.B.Quadros Barros
Sanitary Engineer - Director of
Brazilian Canned Sardines Association
and Executive of União Brasileira
de Pesca e Conservas S/A
P.O.Box 53 - Niteroi 2400

R.B.Flores
Assessor do Gabinete
SUDEPE
Praca XV - Edificio da Pesca
Rio de Janeiro

Dr. L.T.de Macedo
Director - Food Inspection Division
Ministry of Agriculture- Dipoa 5^o Andar
Brasilia -DF

Carlos A.M.L. dos Santos
Veterinarian
Head, Fish Inspection Section
Food Inspection Division
M.Agricultura Dipoa - 5^o Andar
Brasilia - DF

P.A. Silveira Soares
Brazilian Embassy in Stockholm
Banergt. 8
Stockholm, Sweden

CANADA

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

C.H.Ashdown
Sales Manager
c/o The Canadian Fishing Co.Ltd.
Foot of Gore Ave.
Vancouver 4 B.6

CANADA (Cont.)

B.G.R.Barton
Commercial Officer
Canadian Embassy
Oslo, Norway

R.M.Bond
Chief, Inspection Policy and
Regulations - Fisheries Service
Dept. of Environment
Ottawa

J.P. Hennesey
Chief, Inspection Branch
Fisheries Service
Dept. of the Environment
St.John's, Newfoundland

R.Poirier
Chief, Inspection Branch, Quebec
Quebec Region
1141 Route de l'Englise
P.O.Box 10030
St-Foy, Quebec

H.Douglas Pyke
Asst. to Vice-President Production
National Sea Products Ltd.
Lunenburg N.S.

D.D. Wilson
Chief, Inspection Branch
Pacific Region - Fisheries Service
Dept. of Environment
1090 West Pender
Vancouver 1, BC.

CUBA

M. Blanco Alvarez
Director, Central Laboratory
Instituto Nacional de la Pesca
La Habana

W. Pomares Hernandez
Fishery Technologist
Instituto Nacional de la Pesca
La Habana

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. J.Jirout
Trade Delegate at the Czechoslovak
Embassy in Norway
Czechoslovak Embassy, Commercial
Section
Fritznergate 14, Oslo 2

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

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

E.L.Dyekjaer
Civil engineer
Dyekjaers hus
DK 6700 Esbjerg

K. Hoydal
Laboratorieførstander
Torshavn, Faerøyene

M. Pryds
Civil engineer
Den Kgl. Grønlandske Handel
Strandgade
DK 1004 København

J. Sieverts
Civil Engineer
Bornholms Konserverfabrik A/S
Sigurdsgade 39
DK 2200 København

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. J.J.Laine
23120 Mietoinen

FRANCE
FRANCIA

F. Soudan
Chef du Service de technologie
et des contrôles
Institut scientifique et technique
des pêches maritimes
La Noë route de la Jonelière
44037 Nantes

Dr. J. Gousset
Vétérinaire Inspecteur en chef
Chef du Bureau Inspection des
Produits de la Pêche
Ministère de l'Agriculture
Direction des Services Vétérinaires
5, rue E. Renan - 92130 Issy les
Moulineaux

FRANCE (Cont.)

P. Maze
Vice-président du Syndicat national
des fabricants et importateurs des
produits surgelés - Comp. du Froid
ALIMENTAIRE - PARIS
3, rue de Logelbach
75847 Paris Cedex 17

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

H. Hesse, Dipl. Volkswirt
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft u. Forsten
5300 Bonn

Dr. K. Gerigk
Director and professor
Bundesgesundheitsamt
1000 Berlin 33
Postfach

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

F. Marr
Geschäftsführer
Bundesverband der Deutschen
Fischindustrie e.V.
2000 Hamburg
Museumstr. 18

E. Reinacher
Lebensmittelchemiker
Bundesforschungsanstalt für
Fischerei
2000 Hamburg 50
Palmaille 9

GHANA

E.A. Kwei
Director
Fisheries Research Unit
P.O.Box B 62
Tema Cota 2

G.G. Asquah
Nutrition Officer
Ghana Standards Board
P.O.Box M 245
Accra

V.N. Dowuona
Deputy Chief Fisheries Officer
Fisheries Department
P.O.Box 630
Accra

B.L. Lartey
General Manager
Tema Food Complex Corporation
P.O. Box 282
Tema

ISLANDE
ISLANDIA

Dr. S. Pétursson
Icelandic Fisheries Laboratories
Dept. of Bacteriology
Skulagata 4
Reykjavik

IRAN

E. Riahi
Chairman and Managing Director
Southern Fisheries Company
Teheran

Dr. Dowlatschahi
Chief of the Laboratory
Southern Fisheries Company
Bandar - Akkas

H. Hormozi
De la part du ministre de l'Agriculture
et des ressources naturelles
Bureaux technique de etres Holleutiques
84 Rachte
Pahlavi Av. - Teheran

IRELANDE
IRLANDE
IRLANDA

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

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. G. Giordano
Veterinarian
Health Department
Italy Palace
00100 Rome

JAPAN
JAPON

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

T. Hanagata
Assistant Manager, Japan
Suisan Kanzume Packers' Association
Naigai Bldg., 2-2-2 Marunouchi
Chiyoda-ku
Tokyo

M. Ito
Vice-President, Japan
Suisan Kanzume Packers' Association
Ito Food Products Co. Ltd.
2-67 Saiwaicho, Shimizu
Shizuoka-ku

M. Nonaka
Manager of Processing Group
Northern Seas Fishery Division
Taiyo Fishery Co. Ltd.
1-5-1 Marunouchi, Chiyoda-ku
Tokyo

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

A. Cherrat
Secrétaire Général de la
Fédération des Industries de la
consERVE au Maroc
c/o OCE
44 Rue de Narbonne
Langchamp
Casablanca

P. Couvé
Chef du Service Normalisation
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
Ministry Public Health
Dr. Reyersstraat 10
Leidschendam

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

D.M. van IJsselstein
Director for Technical Affairs
Iglo BV Utrecht
c/o Unilever N.V. Rotterdam
Burg s'Jacobplein I

M.J.M. Osse
Ministry of Agriculture and Fisheries
Dept. of Agricultural Industries and
International Trade
1^e v.a. Boschstraat
Den Haag

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

J.S. Campbell
General Manager
Fishing Industry Board
P.O. Box 9232
Wellington

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan^{x)}
Government Vitamin Laboratory
Norwegian Fisheries Research
Institute
P.O. Box 187
N-5001 Bergen

E. Heen
Director
Norwegian Fisheries Research
Institute
P.O. Box 187
N-5001 Bergen

NORWAY (Cont.)

F.J. Grahl
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O.Box 185
N-5001 Bergen

F. Hansen
Manager
Fishing Boat Owners' Association
N-6000 Ålesund

P. Haram
Counsellor
Ministry of Fisheries
Oslo -Dep.
Oslo 1

T. Kvande-Pettersen
Manager
Industrial Laboratories Ltd.
N-6500 Kristiansund N

J. Morland
Production Manager
A/S Findus
N-9600 Hammerfest

S. Myhre Andersen
A/S Findus
N-9600 Hammerfest

V.J.Olsen
Levendefiskkontoret
Norges Råfisklag
Olav Tryggvasonsgt. 24
N-7000 Trondheim

H. Pedersen
Managing Director
The Norwegian Canners' Association
P.O.Box 327
N-4001 Stavanger

J. Race
Chief of Section - Norwegian Codex
Alimentarius Council
Statens Ernæringsraad
Pilestredet 57, Box 8139
Oslo - Dep.
Oslo 1

S. Skilbrei
Chief Inspector
Directorate of Fisheries
P.O.Box 185
N-5001 Bergen

J. Strømme
Civil Engineer
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd.
Oslo 2

O. Chr. Sundsvold
Director
Norwegian Quality Control Institute
for Canned Fish Products
P.O.Box 324
N-4001 Stavanger.

PERU
PEROU

Dr. G. Burga
Executive Manager, Empresa Pública de
Certificaciones Pesqueras (CERPER)
PO Box 271
Callao (4)

C. Alegre Salazar
Jefe de la Division de Control de
Calidad, Empresa Pública de Servicios
Pesqueros (EPSEP)
Simchi Roca 2728 Lince, Lima

POLAND
POLOGNE
POLONIA

A. Kornecka
M.Sc. Senior adviser
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warszawa

Z.S. Karnicki
Chief, Fish Technology Laboratory
Sea Fisheries Institute
Al. Zjednoczenia 1
Gdynia

PORTUGAL

H.P. Pereira
Président de l'Instituto
Portugues de Conservas de Peixe
Caixa Postal 2387
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa

Dr. L.M.Torres
Chief, Research Department
Instituto Portugues de Conservas
de Peixe
Caixa Postal 2387
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

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

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

A. Folkving
Chief of Section,
Statens Jordbruksnämnd
Box 163 84
S-103 27 Stockholm 16

B. Beckman
Förbundssekreterare
Svenska Väst kustfiskernas
Centralförbund
Box 4092
S-400 40 Göteborg 4

K. Borg
Assistant
The National Food Administration
Codex Secretariat
Fack
S-104 01 Stockholm 60

G. Liljegren
Avdelingschef
Svenska Konservkontrollen
Fack
S-400 25 Göteborg 52

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

H.U. Bfister
Premier Adjoint
Chef, Section Codex Alimentarius
Service Fédéral de la Santé publique
Haslerstrasse 16
3003 Berne

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

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

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Professor Dr. Zeki Tolgay
Veteriner Fakültesi
Ankara

N. Gurturk
Biologist
Fish and Meat Office
Fisheries Establishment
Besiktas
Istanbul

O. Karaata
Director
Fish and Meat Office
Fisheries Establishment
Besiktas
Istanbul

N. Köker
General Secretary
Fish and Meat Office
General Directorate
Ankara

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D.L. Orme
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, SW1P 2AE

I.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

Dr. J.J. Connell
Assistant Director
Torry Research Station
P.O.Box 31
135, Abbey Road
Aberdeen AB9 8DG

J.R. Crook
Technical Director
U.K. Association of Frozen
Food Producers
1/2 Castle Lane
Buckingham Gate
London SW1E 6DL

UNITED KINGDOM (Cont.)

M.J. Debrates
U.K. Association of Food Producers
1/2 Castle Lane
Buckingham Gate
London SW1E 6DL

J.M. Pezzey
Administrative Trainee
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

R.E.S. Thomson
Managing Director
British Fish Cannery Ltd.
Beth Street
Thraserburgh
Aberdeenshire - Scotland

D.A. Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Government
Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London SE1 9NQ

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

J.W. Slavin
Associate Director for Resource
Utilization
National Marine Fisheries Service
Page Building No. 2
3300 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20235

F.H. Allhands Jr.
Deputy Chief
Protein and Cereal Products-Branch
Food and Drug Administration
200 C St, S.W.
Washington D.C.

J.R. Brooker
Head
Fishery Products Research and
Inspection Division
Department of Commerce, NOAA, NMFS
3300 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20235

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

J. Cofer
President
Sea Pak Division, W.R. Grace Co.
P.O. Box 667
St. Simons Island, Georgia 31522

E.S. Garrett, III
Director, Pascagoula Fishery Products
Technology Laboratory
Department of Commerce, NOAA, NMFS
3209 Frederic Street, P.O.
Drawer 1207
Pascagoula, Mississippi 39567

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

M. Loewe
Technical Director
Star-Kist Foods
582 Tuna St.
Terminal Island, Cal. 90731

R.E. Martin
Director, Science and Technology
National Fisheries Institute
1730 Pennsylvania Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20006

Dr. R.R. Pedraja
Vice-President
Research, Development and Quality
Assurance
Booth Fisheries
2N Riverside Plaza
Chicago, Illinois 60606

C.L. Stinson, Jr.
Treasurer
Stinson Canning Company
Prospect Harbor,
Maine 04669

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

VENEZUELA

Dr. P. George
Jefe de Division de
Tecnología de Alimentos
Oficina Nacional de Pesca
Ministerio de Agricultura y Cria
Av. Los Pinos Quinta Iremar
Alta Florida
Apartado Postal 2578
Caracas 101 D.F.

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE
S. Banjad
Engineer
41000 Zagreb
Nehajska 15

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DE SUD
SUDAFRICA

A.M. Lewis
Asst. Technical Manager
P.O.Box 16 28, IRWN - Johnson Ltd
Capetown
S.P. Malherbe
Head, Food Inspection Division
South African Bureau of Standards
Private Bag X 191
Pretoria

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

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

A.O.A.C.

F.H. Allhands Jr.
Deputy Chief
Protein and Cereal Products Branch
Food and Drug Administration
200 C St. S.W.
Washington D.C. U.S.A.

E.E.C.

G. Castille
Administrateur Principal
200 Rue de la loi
1040 Brussel- Belgium

J. Ten Máve
Council of Ministers
170 Rue de la loi
Brussel - Belgium

SECRETARIAT
SECRETARIA

FAO

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

R. Garm
Fishery Technologist, Marketing Branch
Fishery Industries Division
Fisheries Department
00100 Rome, Italy

WHO

Dr. L. Reinius
Food Hygienist
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
World Health Organization
1211 Geneva 27, Switzerland

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS
(maintenu à l'étape 7)

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 effectuée à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint -18°C (0°F) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente finale inclusivement.

La pratique reconnue qui consiste à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées et à les soumettre à nouveau au traitement de 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, uniquement sur le côté dépigmenté.

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 matière étrangère 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 parasites et, selon le cas, de peau, d'écailles et d'arêtes, ainsi que de membranes noires (paroi abdominale).
- b) Après cuisson à la vapeur, cuisson au four ou ébullition, dans les conditions décrites à l'appendice A, le produit doit présenter la saveur caractéristique de l'espèce et être exempt de toute saveur et odeur indésirables, 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 petits morceaux de filets, sauf si leur présence est nécessaire pour parfaire le poids du paquet. On considère qu'un morceau pesant moins de 25 g est petit. Le nombre maximal de petits morceaux de filets autorisé est d'un par paquet, 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'appendice 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:

<u>Additif</u>	<u>Dose maximale d'emploi</u>
Monophosphate, monosodique ou monopotassique (orthophosphate de Na ou de K)	5 g/kg du produit fini, exprimée en P_2O_5 , seuls ou en combinaison
Diphosphate, tétrasodique ou tétrapotassique (pyrophosphate de Na ou de K)	
Triphosphate, pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphate de Na, de K ou de Ca)	
Polyphosphate, sodium (Hexamétaphosphate de Na)	
Ascorbate, sels de potassium ou de sodium	1 g/kg du produit fini, exprimée 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:

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 il sera distribué. Les filets découpés dans des blocs et qui pourraient contenir un nombre de petits morceaux dépassant le nombre autorisé à l'alinéa 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, le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette; toutefois, le terme "frozen" (*) peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour ce type de produit traité conformément aux indications du paragraphe 2.2.

(*) "Frozen": Dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place du "quick frozen".

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion. 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 d'après le système métrique (unités du Système International) ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes de mesure selon les règlements du pays où le produit est vendu.

6.3.2 Lorsque les produits ont été givrés, le contenu net déclaré du produit ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.4 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.

6.5 Pays d'origine

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

6.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter en code ou en clair une marque indélébile permettant d'identifier l'usine de production et la date de production, c'est-à-dire la date à laquelle le produit a été conditionné pour la vente finale.

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

7.1 Echantillonnage pour l'examen destructif

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, établis par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) (NQA = 6,5).

7.2 Décongélation

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain-marie agité maintenu à 20°C (68°F) environ. Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser légèrement 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.

7.3 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 no. 8 de 20 cm (8 pouces) de diamètre dans le cas des échantillons d'un poids inférieur à 900 g (2 livres 1/2) ou de 30 cm (12 pouces) de diamètre dans le cas d'échantillons d'un poids supérieur à 900 g (2 livres 1/2). 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).

7.4 Examen organoleptique

L'examen organoleptique ne doit être pratiqué que par des personnes expérimentées et doit avoir lieu après cuisson du produit conformément à la méthode prévue à l'Appendice A.

7.5 Examen des défauts physiques

L'échantillon peut être examiné pour la détection des défauts physiques conformément à l'Appendice C.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout récipient qui n'est pas conforme aux dispositions relatives au produit fini (3.2.1(a), (c) et (d)) doit être considéré comme défectueux.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la présente norme si:

1. Le nombre total d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) qui figure dans le plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969);
2. le contenu net de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au contenu net déclaré.

APPENDICE A

METHODES DE CUISSON

Cuisson à la vapeur

Chauffer l'échantillon dans une capsule fermée sur un bain-marie bouillant pendant 35 minutes environ lorsque le produit est congelé, ou pendant 20 minutes environ lorsqu'il a été décongelé. Pendant l'examen, la capsule devrait être couverte et maintenue sur un bain-marie 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

DEFINITION DES DEFAUTS DANS LES FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS

- | | |
|--|---|
| Arêtes | : Arêtes de dimensions supérieures à celles indiquées à l'appendice C. Les substances cartilagineuses et les petites arêtes rudimentaires imperceptibles après cuisson ne doivent pas être considérées comme des défauts. |
| Caillots de sang | : Toute masse de sang coagulé de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension. |
| Nageoires externes ou parties de nageoires | : Par partie de nageoire, on entend deux rayons ou plus reliés par une membrane. |
| Peau | : Morceau de peau de plus de 3 cm ² sur les filets déclarés sans peau, ou tout fragment de peau foncée sur les filets déclarés avec peau sur le côté dépigmenté uniquement. |

- Membrane noire (paroi abdominale) : Tout morceau de la membrane noire qui tapisse la cavité abdominale, de plus de 3 cm².
- Défauts de coloration : Tout défaut évident de coloration de plus de 5 cm², y compris les taches pigmentées noires naturelles sur le côté dépigmenté, dans les paquets de filets déclarés avec peau sur le côté dépigmenté uniquement.
- 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 quelconque autre caractéristique le rendent inacceptable.
 b. Autres parasites - (à mettre au point compte tenu des observations des gouvernements).

APENDICE C

TABLEAU DE DEFAUTS - FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS

Le tableau ci-dessous et le nombre maximale admissible de cas de défauts sont fondés sur un NQA de 6,5. Le tableau des défauts doit être appliqué non pas aux emballages individuels mais à des lots, en liaison avec un plan d'échantillonnage approprié. On considère qu'il y a défectuosité chaque fois qu'une anomalie se présente, selon le tableau ci-après, dans 1 kg de produit.

Nature du défaut	Défectuosité unique	Défectuosité en sus
Arêtes		
- filets non déclarés "sans arêtes"	i) Pour les filets présentant un nombre moyen inférieur à 15/kg, une seule arête de plus de 10 mm dans n'importe quelle dimension ou un ensemble d'arêtes de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension couvrant une superficie ne dépassant pas 3 cm ² ii) Pour les filets présentant un nombre moyen de 15 ou plus par kg, une seule arête de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension, ou un ensemble de telles arêtes couvrant une superficie ne dépassant pas 3 cm ²	i) Toute arête supplémentaire, ou un ensemble d'arêtes de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension couvrant une superficie supérieure à 3 cm ² ii) Toute arête supplémentaire, ou un ensemble de telles arêtes couvrant une superficie supérieure à 3 cm ²
- filets déclarés "sans arêtes"	Une arête de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension	Toute arête supplémentaire.
Caillots de sang	Un caillot de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension	Tout caillot supplémentaire.
Nageoires externes	Une nageoire ou partie de nageoire de 3 cm ² ou moins	Toute nageoire supplémentaire et, pour chaque nageoire ou morceau de nageoire de plus de 3 cm ² , chaque 3 cm ² complets en sus

Nature du défaut	Défectuosité unique	Défectuosité en sus
Peau (filets déclarés sans peau ou avec peau sur le côté dépigmenté uniquement)	Un morceau de plus de 3 cm ² et jusqu'à 5 cm ² inclusivement	Tout morceau supplémentaire et, pour chaque morceau de plus de 5 cm ² , chaque 5 cm ² complets en sus.
Paroi adominale (membrane noire)	Un morceau de plus de 3 cm ² et jusqu'à 5 cm ² inclusivement	Tout morceau supplémentaire et, pour chaque morceau de plus de 5 cm ² , chaque 5 cm ² complets en sus
Défaut de coloration	Défaut de coloration évident de la chair de plus de 5 cm ² et jusqu'à 10 cm ² inclusivement	Tout défaut supplémentaire et, pour chaque défaut de coloration évident de plus de 10 cm ² , chaque 5 cm ² complets en sus.
Parasites	Un nématode enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou un ver non enkysté de plus de 1 cm de long, ou un ver que sa couleur sombre ou une quelconque autre caractéristique rendent inacceptable.	Tout cas similaire en sus

Tolérances maximales admissibles pour les défauts: Un échantillon d'un kg sera considéré comme défectueux s'il contient:

- (a) plus de 4 cas de défauts d'arêtes; ou
- (b) plus de 7 cas de défauts au total, pour les filets déclarés avec peau; ou
- (c) plus de 8 cas de défauts au total, pour les filets déclarés sans peau ou avec peau sur le côté dépigmenté uniquement.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES SURGELEES
(Avancé à l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les crevettes crues surgelées, ou les crevettes cuites à la vapeur, blanchies ou bouillies pendant la transformation et offertes à la consommation directe. Elle ne s'applique ni aux produits déclarés comme devant subir un traitement ultérieur, ni 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'œil nu ne doivent pas être mélangées.

2.2 Définition du traitement

2.2.1 Les crevettes peuvent être:

- i) "Crues" - non soumises à des températures supérieures à 38°C (100°F).
- ii) "Blanchies" - exposées à de la vapeur à la pression atmosphérique ou plongées dans de l'eau chaude pendant un laps de temps propre à porter la surface du produit à une température suffisante pour coaguler les protéines à la surface des crevettes, mais non au centre thermique.
- iii) "Cuites" - exposées à de la vapeur ou plongées dans de l'eau chaude pendant un laps de temps propre à porter le centre thermique des crevettes à une température suffisante pour coaguler les protéines.

2.2.2 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 inclusivement.

La pratique reconnue consistant à reconditionner des produits surgelés dans des conditions contrôlées, puis à les soumettre à nouveau au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.2.3 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 suffisamment bien jusqu'au moment de la vente finale.

2.3 Présentation

Les crevettes doivent être présentées comme suit:

2.3.1 Entières - Céphalothorax (tête), carapace et nageoires caudales conservés.

2.3.2 Etêtées - Céphalothorax (tête) enlevé, carapace et nageoires caudales conservées.

2.3.3 Décortiquées (nageoires caudales conservées) - Céphalothorax (tête) enlevé et carapace enlevée jusqu'au dernier segment. La carapace du dernier segment et les nageoires caudales sont conservées.

- i) Parées - préparées selon 2.3.3
- ii) Parées et deveinées - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués des crevettes ont été ouverts et la veine extirpée.
- iii) Eventail (fendues) - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décortiqués des crevettes sont fendus longitudinalement par l'axe dorsal, présentés ouverts et la veine extirpée.

iv) "Western Style" - outre la préparation décrite sous 2.3.3, les segments décor-
tiqués des crevettes sont complètement fendus longitudinalement selon l'axe
dorsal des quatre premiers segments, présentés séparés et la veine extirpée.

2.3.4 Décortiquée (nageoires caudales enlevées) - Céphalothorax (tête) et toute la cara-
pace, y compris les nageoires caudales, enlevés.

i) Décortiquées - Comme décrit en 2.3.4.

ii) Décortiquées et déveinées - outre le décorticage décrit en 2.3.4, le dos de
la crevette est ouvert et la veine 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 150/kg
(70/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 doivent être désignés con-
formément au paragraphe 6.1.2.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matière première

Les crevettes surgelées doivent être préparées à partir de crevettes fraîches ou
précongelées propres et saines des espèces indiquées, et d'une qualité qui con-
vienne à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

L'eau utilisée pour le givrage, la cuisson ou la congélation peut contenir:

- du sel;
- du jus de citron;
- des sucres (sucrose, sucre interverti, dextrose, fructose, sirop de glucose,
lactose);
- des agents condimentaires, épices, aromatisants (protéines végétales hydro-
lysées).

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

- Crevettes propres, de calibre généralement uniforme dans une même catégorie nu-
mérique s'il y a lieu, et facilement séparables s'il s'agit de crevettes surge-
lées individuellement;
- Couleur caractéristique de l'espèce et de l'habitat ou des zones de capture;
- Exempt de matières étrangères, pratiquement exempt de déshydratation; de noir-
cissement ou de toute autre coloration anormale; de pattes, de fragments de
carapace, d'antennes, de têtes, de morceaux de tête ou de veines lorsque le
mode de présentation l'exige; et exempt de crevettes déchirées, endommagées
ou inacceptables pour d'autres raisons;
- Exempt de morceaux, quel que soit le mode de présentation exception faite des
conditions prévues à l'alinéa 2.3.5, et sous réserve des tolérances prévues à
l'alinéa 3.3.6.

3.3.2 Odeur et saveur

Après décongélation et, le cas échéant, cuisson, les crevettes doivent présenter
une odeur et une saveur caractéristiques satisfaisantes et être exemptes de toute
odeur ou saveur étrangère. Une odeur ou une saveur naturelle rappelant l'iodo-
forme 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 7.2, ou, le cas échéant,
après cuisson.

3.3.4 Givrage

Les crevettes peuvent être givrées soit individuellement, soit en bloc. Lors-
qu'elles sont givrées, la pellicule formée par la glace doit recouvrir les cre-
vettes afin de les protéger contre la déshydratation et l'oxydation. L'eau uti-
lisée lors du givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent

pas être inférieures aux "Normes internationales pour l'eau de boisson" de l'Organisation mondiale de la santé. Tout ingrédient ou additif prévu indiqué aux paragraphes 3.2 et 4 respectivement et utilisé pour le givrage doit être conforme aux spécifications d'hygiène de la section 5.

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 le nombre moyen de crevettes par unité de poids (ou de masse) standard exprimé selon le système métrique (unités du Système international) ou le système avoirdupois, ou selon ces deux systèmes, d'après les usages du pays où le produit est vendu, et peuvent être ainsi déclarées en conformité des dispositions de l'Appendice D.

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 définis dans la présente norme, sous réserve des tolérances définies à l'Appendice B et fixées à l'Appendice C.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'emploi des additifs ci-après dans les crevettes doit être confirmé par le Comité sur les additifs alimentaires:

<u>Additif</u>	<u>Dose maximale</u>
Acide citrique	conformément aux BPF
Acide ascorbique	conformément aux BPF
Canthaxanthine C.I. 75135	30 mg/kg du produit fini, seuls ou en combinaison
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, exprimée en P ₂ O ₅ : seuls ou en combinaison
Triphosphate, pentasodique ou penta- potassique (tripolyphosphates de Na ou de K)	
Bisulfite de sodium	30 mg/kg du produit fini, exprimée en SO ₂ ; seuls ou en combinaison
Sulfite de sodium	
Hyposulfite de sodium	
Métabisulfite de sodium ou de potassium	
Colloïdes hydrophiles	(les gouvernements indiqueront quelles substances spécifiques prévoir, et la dose d'emploi dans l'eau de givrage)
Glutamate monosodique	limitée par les BPF

5. HYGIENE

- 5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés en conformité du Code d'usages international recommandé, Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), ainsi que des dispositions d'hygiène du Code d'usages pour le poisson congelé.
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.
- 5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit traité à la chaleur:
- doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et
 - ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

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:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit tel qu'il figure sur l'étiquette doit être "crevettes", ✓ sous réserve que cette désignation soit d'usage courant dans le pays où le produit sera vendu, 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
Décortiquées (nageoires caudales conservées)	Crevettes décortiquées (nageoires caudales conservées). En outre, on peut utiliser, selon le cas, l'un des mots "déveinées", "butterfly", "fantail/cutlet", "fendues" ou "parées".
Décortiquées (nageoires caudales enlevées)	Crevettes décortiquées. En outre, on peut utiliser, selon le cas, le mot "déveinées".
Morceaux	Morceaux de crevettes - avec carapace
Morceaux décortiqués ou brisures de crevettes	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: Crues, blanchies ou cuites, selon le traitement prévu à l'alinéa 2.2.1.

6.1.4 i) En outre, le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette; toutefois le terme "frozen"* peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour ce type de produit traité conformément aux indications de l'alinéa 2.2.1

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 commerciaux usuels ou communs de la variété peuvent être ajoutés, sous réserve qu'ils n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays où le produit doit être distribué.

6.2 Classification par calibre

6.2.1 Si les crevettes surgelées sont étiquetées avec indication des quantités numériques, le calibre doit être conforme aux dispositions prévues à l'alinéa 3.3.5.

6.2.2 ✓ Si le produit n'est pas calibré, il doit être étiqueté en conséquence. ✓

6.3 Liste des ingrédients

Lorsque les crevettes sont givrées, aucune déclaration spécifique d'étiquetage n'est requise, sauf si l'eau de cuisson et/ou de givrage contient des additifs alimentaires, auquel cas les ingrédients doivent être indiqués par ordre décroissant selon leur proportion. Les dispositions des alinéas 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.

6.4 Contenu net

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

* "Frozen": dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place de "quick frozen".

6.4.2 Lorsque le produit a été givré, le contenu net déclaré du produit ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse 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 déclaré 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 doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.7 Identification des lots

Chaque récipient doit porter en code ou en clair une marque indélébile permettant d'identifier l'usine de production, la date de production et le contenu du récipient.

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 (CAC/RM 42-1969).

7.2 Décongélation (CAC/RM 40-1971)

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

7.3 Cuisson (CAC/RM 40-1971) (A pratiquer avant l'examen, si besoin est)

7.3.1 Etuvage - Faire cuire l'échantillon à la vapeur dans une capsule fermée de 18cm (7 inches) de diamètre sur 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.

7.3.2 Ebullition en sac - Placer l'échantillon décongelé dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition et le fermer hermétiquement. Placer le sac et son contenu dans de 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 l'égoutter.

7.4 Examen des défauts physiques

L'échantillon doit faire l'objet d'un examen visant à en déceler les défauts définies à l'Appendice B, l'évaluation devant se faire selon les indications de l'Appendice C.

7.5 Examen organoleptique

L'examen organoleptique doit être effectué par des personnes compétentes et doit se faire après décongélation de l'échantillon par la méthode définie au paragraphe 7.2. Si besoin est, l'échantillon doit être cuit avant l'examen organoleptique d'après la méthode définie au paragraphe 7.3.

7.6 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. Peser le produit complètement débarrassé de son emballage, et noter le poids.

- i) Produit cru: placer le contenu 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.
 - ii) Produit cuit: placer le produit dans un récipient contenant un volume d'eau douce potable à 27°C (80°F) égal à 8 fois le poids déclaré du produit. Laisser le produit dans l'eau jusqu'à ce que toute la glace soit fondue. Si le produit congelé est un bloc, retourner ce bloc plusieurs fois pendant la décongélation. On vérifie que le produit est entièrement décongelé lorsqu'on peut le séparer sans forcer.
- 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 "Standards Screen").
 - i) Si le contenu total de l'emballage est de 500g (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.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

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 (alinéa 3.3.1)
- b) odeur et saveur (alinéa 3.3.2)
- c) texture (alinéa 3.3.3)

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

9. 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) figurant parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969), 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.

- - - - -
APPENDICE 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.

- - - - -

APPENDICE B

DEFAUTS DES CREVETTES SURGELEES
(à examiner à l'état décongelé)

Définition des défauts

- a) Déshydratation - la carapace ou la chair des crevettes présente des zones blanchâtres qui en altèrent gravement l'aspect, la texture et le goût.
- 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 un tiers 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 150/kg (70/lb) et moins de quatre segments pour les quantités numériques supérieures à 150/kg (70/lb).
- d) Les crevettes improprement décortiquées sont celles qui présentent une carapace ou des morceaux de carapace adhérant à la chair au-delà de ce qui est permis selon le mode de présentation.
- e) Têtes ou parties de tête, ainsi que crevettes dont la carapace est molle.
- f) Pattes, déchets de carapace et antennes.
Pattes - pattes motrices, soit détachées, soit attachées aux crevettes.
Fragments 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.

APPENDICE C
TABLEAU DE DEFAUTS

A. Le tableau ci-dessous et le nombre maximal admissible de cas de défauts sont fondés sur un NQA de 6,5. Le tableau des défauts doit être appliqué non pas aux emballages individuels, mais aux lots, en liaison avec le Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969). On considère qu'il y a défectuosité chaque fois qu'une anomalie se présente, selon le tableau ci-après, dans un échantillon de $\frac{1}{2}$ kilogramme du produit

Type de défaut		Défectuosité unique	Défectuosité en sus
		$< 440/\text{kg}$ (200/lb)	
Déshydratation/dessiccation		5% en quantité	+ 3%
Tache noire	chair	8% en quantité	+ 4%
	carapace	12% en quantité	+ 6%
Coupure, déchirure, crevette endommagée ou morceaux (ne s'applique pas au paragraphe 2.3.5.		9% en poids	+ 5%
Crevettes improprement décortiquées par rapport au mode de présentation		5% en poids	+ 3%
Têtes, parties de tête et crevettes dont la carapace est molle		3% en poids	+ 2%
Pattes, fragments de carapace et antennes		5 en nombre	+ 3
Crevettes incomplètement déveinées (en cas de spécification)		5% en quantité	+ 3%
Matières étrangères (inoffensives)		2 en nombre	+ 1
		$> 440/\text{kg}$ (200/lb)	
Déshydratation/dessiccation		5% en quantité	+ 3%
Tache noire	chair	8% en quantité	+ 4%
	carapace	12% en quantité	+ 6%
Coupure, déchirure, crevette endommagée		9% en poids	+ 5%
Morceaux		25% en poids	+10%
Crevettes improprement décortiquées par rapport au mode de présentation		5% en poids	+ 3%
Têtes, parties de tête et crevettes dont la carapace est molle		3% en poids	+ 2%
Pattes, fragments de carapace et antennes		20 en nombre	+ 5
Crevettes incomplètement déveinées (en cas de spécification)		5% en quantité	+ 3%
Matières étrangères (inoffensives)		2 en nombre	+ 1

Tolérances maximales acceptables pour les défauts: Un échantillon de $\frac{1}{2}$ kilogramme sera considéré comme "défectueux" s'il contient plus de 4 défauts:

B. Tolérance pour l'uniformité

On détermine l'uniformité du calibre en calculant la quantité numérique réelle par kg ou par lb. 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.

APPENDICE D

CLASSIFICATION PAR CALIBRE (FACULTATIVE)

<u>Nombre de crevettes par kg</u>	<u>Nombre de crevettes par livre avoirdupois</u>
Moins de 22	Moins de 10
De 22 à 33 compris	De 10 à 15 compris
Plus de 33 mais pas plus de 44	Plus de 15 mais pas plus de 20
Plus de 44 mais pas plus de 55	Plus de 20 mais pas plus de 25
Plus de 55 mais pas plus de 66	Plus de 25 mais pas plus de 30
Plus de 66 mais pas plus de 77	Plus de 30 mais pas plus de 35
Plus de 77 mais pas plus de 88	Plus de 35 mais pas plus de 40
Plus de 88 mais pas plus de 110	Plus de 40 mais pas plus de 50
Plus de 110 mais pas plus de 132	Plus de 50 mais pas plus de 60
Plus de 132 mais pas plus de 154	Plus de 60 mais pas plus de 70
Plus de 154 mais pas plus de 176	Plus de 70 mais pas plus de 80
Plus de 176 mais pas plus de 198	Plus de 80 mais pas plus de 90
Plus de 198 mais pas plus de 220	Plus de 90 mais pas plus de 100
Plus de 220 mais pas plus de 286	Plus de 100 mais pas plus de 130
Plus de 286 mais pas plus de 440	Plus de 130 mais pas plus de 200
Plus de 440 mais pas plus de 660	Plus de 200 mais pas plus de 300
Plus de 660 mais pas plus de 1100	Plus de 300 mais pas plus de 500
Plus de 1100	Plus de 500

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.

Autre système de classification par calibre:

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 maximal et minimal de la catégorie ne devra pas excéder 220/kg (100/lb).

AVANT-PROJET DE NORME POUR
LES LANGOUSTES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELES
(renvoyé à l'étape 3 pour une nouvelle série d'observations des gouvernements)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les langoustes, homards et cigales de mer - ainsi que les queues, les pinces et la chair de ces animaux - surgelés à l'état cru ou après cuisson (à la vapeur ou à l'eau), offerts à la consommation directe. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles la chair des langoustes, homards ou cigales de mer ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les langoustes, homards et cigales de mer surgelés sont préparés à partir d'espèces des genres Homarus, Palinurus, Panulirus, Iasus et Scyllaridae.

2.1.2 Les langoustes, homards et cigales de mer appartenant à des variétés différentes ne doivent pas être conditionnés ensemble.

2.2 Définition du traitement

2.2.1 Les langoustes, homards et cigales de mer peuvent être:

i) "Crus" - non soumis à des températures supérieures à 38°C (100°F).

ii) "Cuits" - exposés à de la vapeur ou plongés dans de l'eau chaude pendant un laps de temps propre à porter le centre thermique à une température suffisante pour coaguler les protéines.

2.2.2 Le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions 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 inclusivement.

La pratique reconnue qui consiste à reconditionner le produit dans des conditions contrôlées, puis à le soumettre à nouveau au traitement de surgélation défini ci-dessus, est autorisée.

2.2.3 Le produit doit être surgelé en bloc ou en unités individuelles. Lorsqu'elles sont surgelées individuellement, les unités doivent être conditionnées de telle façon qu'elles restent séparées jusqu'au moment de la vente finale.

2.3 Modes de présentation

Les langoustes, homards et cigales de mer doivent être présentés comme suit:

2.3.1 Entiers.

2.3.2 Entiers fendus - Fendus en deux moitiés sensiblement égales le long de la médiane dorsale - Nettoyés et éviscérés.

2.3.3 Queue avec carapace. Tube digestif enlevé.

2.3.4 Queue sans carapace. Décortiquée, tube digestif enlevé.

Chaque pièce comprendra soit la queue entière, soit un morceau de celle-ci obtenu en divisant la chair d'une queue:

a) longitudinalement en deux, ou

b) transversalement en quatre morceaux au maximum.

2.3.5 Chair de langouste - Chair de homard - Chair de cigale de mer - chair. Chair, sans carapace, provenant d'une partie quelconque de langouste, homard ou cigale de mer, mais ne correspondant pas aux dispositions de l'alinéa 2.3.4.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les langoustes, homards et cigales de mer surgelés doivent être préparés à partir de crustacés propres et sains des espèces indiquées, et d'une qualité qui convienne à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

L'eau utilisée pour le givrage, la cuisson ou la congélation peut contenir:

- a) du sel;
- b) du jus de citron;
- c) des sucres (à énumérer);
- d) du vinaigre.

3.3 Produit fini

3.3.1 Aspect

Facilement détachable sans décongélation quand il est déclaré surgelé en unités individuelles. Couleur généralement uniforme et caractéristique de l'espèce et de l'habitat ou des zones de capture;

- dans le cas du produit cru, la chair doit être blanche ou rose, selon le cas, et translucide plutôt qu'opaque;
- dans le cas du produit cuit, la chair doit être blanche ou rose, selon le cas, sans translucidité indiquant une cuisson insuffisante, ferme et, le cas échéant, facilement détachable de la carapace;
- dans le cas des produits non décortiquées, la carapace doit être ferme et intacte, selon le mode de présentation, et raisonnablement exempte d'algues ou de concrétions calcaires, de pattes ou d'antennes détachées;
- les queues décortiquées et la chair doivent être pratiquement exemptes de carapace, de tube digestif, de viscères, de sang ou d'autres matières étrangères;
- quel que soit le mode de présentation, le produit doit être exempt de matières étrangères et pratiquement exempt de déshydratation ("Brûlures" dues au froid), de noircissement ou de tout autre coloration anormale.

3.3.2 Odeur et saveur

Après décongélation et, le cas échéant, cuisson conformément aux indications de l'Appendice D, les langoustes, homards et cigales de mer doivent présenter une odeur et une saveur caractéristiques satisfaisantes et être exempts de toute odeur ou saveur étrangère.

3.3.3 Texture

La chair des langoustes, homards et cigales de mer doit être relativement ferme et non spongieuse ou gélatineuse. La texture ne sera jugée qu'après décongélation conformément à la méthode décrite dans la présente norme au paragraphe 7.3, ou, le cas échéant, après cuisson.

3.3.4 Givrage

Les langoustes, homards et cigales de mer peuvent être givrés soit individuellement, soit en bloc. Lorsqu'ils sont givrés, la pellicule formée par la glace doit recouvrir les animaux afin de les protéger contre la déshydratation et l'oxydation. L'eau utilisée lors du givrage doit être potable. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures aux "Normes internationales pour l'eau de boisson" de l'Organisation mondiale de la Santé. Tout autre ingrédient ou additif prévu aux paragraphes 3.2 et 4 respectivement et utilisé pour le givrage doit être conforme aux spécifications d'hygiène de la section 5.

3.3.5 Défauts et tolérances

Quel que soit le mode de présentation, les langoustes, homards et cigales de mer doivent être conformes aux définitions et aux facteurs essentiels de qualité définis dans la présente norme, sous réserve des tolérances fixées à l'Appendice B.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'emploi des additifs ci-après dans les langoustes, homards et cigales de mer surgelés doit être confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

<u>Additif</u>	<u>Dose maximale</u>
Triphosphate, pentasodique ou pentapotassique ou calcique (tripolyphosphates de Na, K ou C)	5g/kg de produit fini, exprimée en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison
Polyphosphate (hexamétaphosphate de Na)	
Bisulfite de sodium Sulfite de sodium Hyposulfite de sodium Métabisulfite de sodium ou de potassium	(Les gouvernements qui proposeront de tels additifs indiqueront les doses maximales et fourniront des justifications technologiques)
Colloïdes hydrophiles Alginates	(Les gouvernements indiqueront quelles substances spécifiques prévoir, et la dose d'emploi dans l'eau de givrage)

5. HYGIENE

- 5.1 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), ainsi que des dispositions d'hygiène du Code d'usages pour le poisson congelé.
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.
- 5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit traité à la chaleur:
- a) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et
 - b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

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.

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné:

- i) S'il provient de l'espèce Homarus: Homard;
- ii) S'il provient des espèces Panulirus, Palinurus ou Jasus: Langouste;
- iii) S'il provient de l'espèce Scyllaridae: Cigale de mer.

6.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré comme suit:

- i) Entier - Homard, langouste, cigale de mer
- ii) Entier, fendu - Homard fendu, langouste fendue, cigale de mer fendue
- iii) Queues - Queue de homard, queue de langouste, queue de cigale de mer
- iv) Queue décortiquée - queue décortiquée de homard, queue décortiquée de langouste, queue décortiquée de cigale de mer. (Si la queue est d'un seul tenant, le produit peut porter la désignation queue (entière) décortiquée de homard, queue (entière) décortiquée de langouste, queue (entière) décortiquée de cigale de mer).

v) Chair de pinces - chair de pinces de homard, pinces décortiquées de homard

6.1.3 Si le produit est cuit, le mot "cuit" doit figurer sur l'étiquette.

6.1.4 i) En outre, le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette; toutefois, le terme "frozen"* peut être utilisé dans les pays d'expression anglaise où il est couramment employé pour ce type de produit traité conformément aux indications de l'alinéa 2.2.1.

ii) quel que soit le mode de présentation, les langoustes, homards et cigales de mer peuvent être surgelés individuellement, auquel cas l'étiquette doit porter l'indication "individuellement surgelés" ou "individuellement congelés".

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

6.2 Classification par calibre

6.2.1 Si les langoustes, homards et cigales de mer surgelés sont étiquetés par calibre, tous les animaux d'un même récipient ainsi marqué doivent appartenir au groupe de taille déclaré, dans les limites de tolérances prévues à l'Appendice B, par.2.

6.3 Liste des ingrédients

Lorsque les langoustes, homards et cigales de mer sont givrés, 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 alinéas 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.

6.4 Contenu net

6.4.1 Le contenu net doit être déclaré en 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 où le produit est vendu.

6.4.2 Lorsque le produit a été givré, le contenu net déclaré du produit ne doit pas comprendre le poids du givre.

6.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, 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 déclaré 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 doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.7 Identification des lots

Chaque récipient doit porter en code ou en clair une marque indélébile permettant d'identifier l'usine de production, la date de production et le contenu du récipient.

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

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 pour l'examen destructif

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, établis par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) (NQA = 6,5).

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 à l'Appendice C.

* "Frozen": Dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place de "quick frozen".

7.3 Méthode de décongélation

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain-marie agité maintenu à environ 20°C (68°F). Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser légèrement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture des langoustes, homards et cigales de mer. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace.

7.4 Examen des défauts physiques

Les tolérances applicables, lors de l'examen, aux défauts indiqués à l'Appendice A devraient être identiques aux tolérances correspondantes établies à l'Appendice B.

7.5 Examen sensoriel

L'examen sensoriel doit être effectué par des personnes compétentes et doit se faire après décongélation ou cuisson de l'échantillon, selon le cas, conformément aux méthodes définies aux Appendices C et D.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

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 (alinéa 3.3.1)
 - b) odeur et saveur (alinéa 3.3.2)
 - c) texture (alinéa 3.3.3)
2. Les tolérances admises pour les défauts physiques par unité échantillon comme indiqué à l'Appendice B.

9. 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) figurant parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969), lorsque le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum spécifié et lorsque le calibre des langoustes, homards et cigales de mer est conforme aux quantités numériques déclarées.

- - - - -

APPENDICE A
DEFAUTS DES LANGOUSTES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELES
APPLICATION AUX DIFFERENTS TYPES DE PRESENTATION

	6.1.2	Entiers et fendus (i) (ii)	Queues (iii)	Chair de queue (iv)	Chair (v)
a) Déshydratation La carapace ou la chair présentent des zones blanchâtres qui en altèrent gravement l'aspect		X	X	X	X
b) Défauts de coloration - Carapace - Chair		X X	X X	X	X
c) Endommagés - Moins de 5 segments de queue - Coupures ou déchirures pénétrant la carapace - Ecrasés		X X X	X X X	X	X X
d) Elimination incomplète du tube digestif			X	X	X
e) Adhérence d'algues ou de calcaire sur la carapace		X	X		
f) Carapace molle		X	X		
g) Fragments de carapace détachés		X	X	X	X
h) Pattes et antennes, entières ou en morceaux, en nombre supérieur à la normale		X			
j) Matières étrangères, c'est-à-dire ne provenant pas de langouste, homard ou cigale de mer		X	X	X	X

- - - - -
APPENDICE B

ACCEPTATION DE L'ECHANTILLON

<u>1. Tolérances pour les défauts</u>	<u>Modes de présentation</u> (6.1.2)	<u>Tolérance</u>
a) Déshydratation	(i), (ii) et (iii) (iv) et (v)	5% en nombre 2% en surface
b) Défauts de coloration - Carapace - Chair	(i), (ii) et (iii) (iv) et (v)	2% en nombre 5% en poids
c) Endommagés - Moins de 5 segments de queue - Coupures ou déchirures pénétrant la carapace - Ecrasés	(iii) (i), (ii) et (iii) (i), (ii) et (iii) (iv) et (v)	5% en nombre 2½% en nombre 2½% en nombre 2½% en poids
d) Elimination incomplète du tube digestif	(ii) et (iii) (iv) et (v)	2½% en poids Nul
e) Adhérences d'algues ou de calcaire sur la carapace	(i) (ii)	20% en nombre 10% en nombre
f) Carapace molle	(i), (ii) et (iii)	2% en nombre
g) et h) Fragments de carapace détachés, pattes, antennes en nombre supérieur à la normale	(i), (ii) et (iii) (iv) et (v)	1% en poids
j) Matières étrangères (1) Inoffensives	(i), (ii) et (iii) (iv) et (v)	5% en nombre 2½% en poids
(2) Nocives, par exemple, verre	(i), (ii) et (iii) (iv) et (v)	Nul

Un échantillon sera considéré comme défectueux si la tolérance est dépassée pour l'un quelconque des défauts énumérés.

2. Tolérance pour l'uniformité - Applicables aux modes de présentation (i), (ii) et (iii).

Le poids moyen des langoustes, homards et cigales de mer dans un récipient, déterminé en divisant le poids total des animaux par leur nombre, doit se situer dans l'intervalle de poids spécifié. Pas plus de 10% en nombre des animaux ne doivent avoir un poids situé en dehors de cet intervalle.

APPENDICE C

DETERMINATION DU CONTENU NET DES PRODUITS COUVERTS DE GIVRE ET DETERMINATION DU POIDS INDIVIDUEL DE CHAQUE LANGOUSTE, HOMARD OU CIGALE DE MER COUVERT DE GIVRE

Méthode

- 1) Ouvrir l'emballage où se trouvent les langoustes, homards et cigales de mer surgelés dès la sortie de l'entrepôt frigorifique et les placer dans un récipient où l'on verse de l'eau douce à la température ambiante.
- 2) Peser un tamis propre et sec en fil métallique tressé de manière à former des ouvertures carrées de $\frac{1}{4}$ à mettre au point. Le tamis doit être d'un diamètre approprié à la taille de la langouste, du homard ou de la cigale de mer.
- 3) Après l'élimination de tout le givrage qui peut être perçu par la vue ou le toucher, vider le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. On incline le tamis d'un angle d'environ 20° et on égoutte 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.

APPENDICE D

METHODES DE CUISSON

- 1) Cuisson à la vapeur - Faire cuire l'échantillon à la vapeur dans une capsule fermée de taille appropriée placée sur un bain-marie jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C (160°F). Pendant l'examen, la capsule devrait être couverte et maintenue sur un bain-marie à 60°C (140°F).
- 2) 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 faire cuire jusqu'à ce que la température interne du produit atteigne 70°C (160°F). Retirer le produit bouilli du sac et égoutter.

PROJET DE NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE
(maintenu à l'étape 7 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

Par chair de crabe en conserve, on entend le produit préparé à partir de chair cuite et décortiquée de pattes, pinces, thorax et prothorax de l'une quelconque des espèces comestibles appartenant au sous-ordre des Brachyura de l'ordre des Decapoda, et de toutes les espèces de la famille des Lithodidae, 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 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 méropodites qui peut être coupée selon la largeur du récipient. Les morceaux devraient être bien disposés, les gros morceaux de chair de méropodites 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 $\frac{18\%}{}$ et celle de miettes ne doit pas être supérieure à $\frac{32\%}{}$ du poids net déclaré.

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 devraient 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 Pinces - chair de pinces 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, convenant à la consommation humaine et tués juste avant le traitement ou une éventuelle congélation intermédiaire.

3.2 Ingrédients

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

3.3 Traitement

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, éventuellement enveloppée, puis 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, par exemple teinte bleue, brunâtre, ou taches noires.

(b) Odeur et saveur

La chair de crabe en conserve doit présenter l'odeur et la saveur satisfaisantes caractéristiques de l'espèce, un degré de salage convenable, et ne dégager aucune odeur déplaisante.

(c) Texture

La chair de crabe en conserve doit présenter une texture caractéristique et ne pas être spongieuse.

(d) Résidus de carapace

La chair de crabe en conserve doit être exempte de matières étrangères et pratiquement exempte de fragments de carapace, d'antennes ou d'autres matières indésirables. La présence de tendons dans des morceaux intacts de chair de pattes, de pinces et de prothorax ne constitue pas un défaut.

(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:

<u>Additifs</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
Pyrophosphate acide de sodium	5000 mg/kg, exprimée en P_2O_5
Acide citrique } Acide phosphorique }	pour ajuster le pH
Sulfate d'aluminium	180 mg/kg, exprimée en sulfate d'aluminium

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

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

- a) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

- 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

- 6.1.1 Produit enveloppé - Les récipients doivent être remplis de manière que le contenu net en poids soit supérieur à 80% de la capacité en eau du récipient.
- 6.1.2 Produit non enveloppé - Les récipients doivent être remplis de manière que le contenu net en poids soit supérieur à 88% de la capacité en eau du récipient.
- 6.1.3 Produit avec bouillon ou liquide libre - Les récipients doivent être remplis de chair de crabe de manière que le bouillon ou le liquide libre égoutté ne soit pas supérieur à [20%] du poids net déclaré.

7. 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 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 distribué.

7.2 Modes de présentation

Les modes de présentation définis aux alinéas 2.2.1 à 2.2.6 doivent être déclarés comme suit:

- 7.2.1 - Emballage contenant des pattes aux deux extrémités
- 7.2.2 - Emballage contenant des pattes à une seule extrémité
- 7.2.3 - Morceaux et miettes
- 7.2.4 - Miettes
- 7.2.5 - Morceaux
- 7.2.6 - Pinces

7.3 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion.

7.4 Contenu net

Le contenu net, non compris le matériel d'enrobage, doit être déclaré en 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 où le produit est vendu.

7.5 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.

7.6 Pays d'origine

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

7.7 Identification des lots

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

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 du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage pour l'examen destructif

Le prélèvement des échantillons pour l'examen du produit doit se faire conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, établis par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) (NQA = 6,5).

8.2 Détermination du bouillon ou du liquide libre

On déterminera le bouillon ou le liquide libre en établissant la moyenne entre les résultats obtenus avec chacun des récipients d'un échantillon représentant un lot, à condition qu'aucun des récipients évalués n'en contienne exagérément.

Mode opératoire

- 1) Maintenir le récipient fermé à environ 20°C (68°F) pendant au moins 12 heures immédiatement avant l'examen.
- 2) Ouvrir la boîte en découpant l'un des fonds tout autour du serti, mais en laissant une charnière d'environ 1 cm (3/8 de pouce). Si du papier sulfurisé ou un autre matériau enveloppe le produit, soulever le fond découpé, déplier l'enveloppe pour permettre le libre passage des liquides et rabattre le fond de manière à retenir le contenu solide.
- 3) Placer la boîte dans un vase ou un récipient analogue taré, en l'inclinant selon un angle d'environ 20° par rapport à l'horizontale et laisser s'égoutter pendant 2 minutes.
- 4) Peser le vase et soustraire la tare.

8.3 Détermination de la capacité en eau du récipient

Mode opératoire

- 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.

8.4 Détermination du contenu net

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

Mode opératoire

- 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'enrobage, après avoir éliminé l'excédent de bouillon ou de liquide et la chair adhérent aux parois.

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, 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) et (e) en ce qui concerne l'aspect, l'odeur et la saveur, la texture, 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) figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969), quand le contenu net moyen ou le contenu moyen en bouillon ou liquide libre moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur ou supérieur au minimum spécifié au paragraphe 6.1 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.

ANNEXE VI

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MAQUEREUX /ET LES CHINCHARDS/ EN CONSERVE
(renvoyé à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les maquereaux /les chinchards/ en conserve conditionnés avec ou sans agents condimentaires au naturel, à la saumure (eau et sel d'ajout), à l'huile ou en sauce. Elle ne s'applique pas aux spécialités dans lesquelles le maquereau ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par maquereaux /et chinchards/ en conserve, on entend le produit préparé à partir de poissons appartenant aux espèces énumérées ci-dessous, conditionné avec ou sans agents condimentaires au naturel, à la saumure (eau et sel d'ajout), à l'huile ou en sauce et avec des agents de sapidité dans des récipients hermétiquement fermés et soumis à un traitement thermique destiné à empêcher toute détérioration.

Le produit est préparé à partir de poisson appartenant aux espèces suivantes:

- Maquereaux

Scomber colias - Scomber japonicus

Scomber scombrus

Scomber (Pneumatophorus) japonicus japonicus Houttuyn

Scomber (Pneumatophorus) japonicus tapeinocephalus Bleeker

Scomber (Pneumatophorus) japonicus Diego Ayres

Scomber (Pneumatophorus) japonicus marplatensis

Scomber (Pneumatophorus) japonicus peruanus Jordan et Hubbs

Scomber (Pneumatophorus) japonicus australasicus

- Chinchards

Trachurus declivis

Trachurus trachurus

Trachurus symmetricus

Trachurus symmetricus murphi Nichols

Trachurus punctatus

Caranx rohonchus

2.2 Modes de présentation et de conditionnement

2.2.1 Type normal:

2.2.1.1 Au naturel - du sel peut être ajouté.

2.2.1.2 A l'eau avec du sel d'ajout - du sel ou de la saumure doit être ajouté.

2.2.1.3 A l'huile - de l'huile comestible doit être ajoutée.

2.2.1.4 En sauce - de la sauce doit être ajoutée.

2.2.2 Type fumé:

2.2.2.1 Au naturel - du sel peut être ajouté.

2.2.2.2 A l'eau avec du sel d'ajout - du sel ou de la saumure doit être ajouté.

2.2.2.3 A l'huile - de l'huile comestible doit être ajoutée.

2.2.2.4 En sauce - de la sauce doit être ajoutée.

2.2.3 Mode de présentation - les maquereaux [et chinchards] en conserve peuvent être présentés comme suit:

2.2.3.1 Ordinaire - poisson entier paré, étêté, avec peau et arêtes, disposé parallèlement à la longueur du récipient. Un morceau ou segment peut être ajouté pour parfaire le remplissage du récipient.

2.2.3.2 Entiers - poisson découpé en segments transversaux d'où les arêtes ont été enlevées et sans aucune adjonction de fragments détachés. Les segments sont emboîtés de manière que les surfaces de coupe soient parallèles aux fonds de la boîte. Un fragment de segment peut être ajouté, si nécessaire, pour parfaire le remplissage du récipient.

2.2.3.3 Filets avec peau - segments de chair découpés le long de la colonne vertébrale, avec peau et débarrassés des arêtes.

2.2.3.4 Filets - segments de chair découpés le long de la colonne vertébrale et débarrassés de la peau ainsi que des arêtes.

2.2.3.5 Morceaux - mélange de morceaux de poisson cuit découpés en fragments; la plus petite dimension de ces morceaux dans n'importe quelle direction ne doit pas être inférieure à 1,2 cm (0,5 pouce); la structure musculaire initiale doit être maintenue.

2.2.3.6 Miettes - mélange de particules de poisson cuit où la structure musculaire de la chair est maintenue.

2.2.3.7 Brisures - mélange de particules de chair de poisson cuit, fragmentée en morceaux de petites dimensions, dans lequel les particules ne sont pas attachées l'une à l'autre et ne constituent pas une pâte.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Le produit doit être préparé à partir de poissons propres, sains et salubres appartenant à l'une des espèces énumérées au paragraphe 2.1. Ces poissons peuvent être frais, fumés ou congelés et doivent être propres à la consommation humaine.

3.2 Milieux de couverture

3.2.1 Huiles comestibles, sauce tomate et autres sauces - conformes aux normes pertinentes du Codex Alimentarius

3.2.2 Eau potable - aux propriétés conformes aux prescriptions de l'OMS contenues dans la "Norme internationale pour l'eau de boisson".

3.3 Ingrédients facultatifs

3.3.1 Sel

3.3.2 Epices, assaisonnements végétaux et vinaigre.

3.4 Transformation

La tête (y compris les branchies), les nageoires pectorales s'il y a lieu, la queue, les viscères (sauf les reins) et le sang doivent être complètement éliminés; la chair endommagée en rapport avec des contusions et/ou des taches de sang doit être enlevée; le poisson doit être bien lavé; la cavité abdominale doit être minutieusement nettoyée; le poisson peut être cuit et doit être correctement disposé selon le mode de conditionnement voulu, dans des récipients propres dépourvus de bosselage, de rouille ou de soudures défectueuses. Après remplissage, les récipients doivent être traités à la chaleur et refroidis.

3.5 Produit fini

3.5.1 À l'ouverture, les boîtes doivent apparaître bien remplies de poisson. Le produit doit être pratiquement exempt de peau (sauf dans le cas de poissons présentés "avec peau"), de traînées de sang importantes, de caillots de sang, d'arêtes (sauf dans le conditionnement "ordinaire", auquel cas les arêtes doivent être molles), de meurtrissures et d'alvéoles. La couleur, la texture, l'odeur et la saveur doivent être caractéristiques de l'espèce particulière du maquereau en conserve de bonne qualité.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'emploi des additifs alimentaires ci-après dans les maquereaux [et chinchards] en conserve doit être confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

<u>Additif</u>	<u>Concentration maximale</u>
Carboxyméthylcellulose sodique	800 mg/kg de produit fini
Aromatisants naturels, p. ex.)	limitée par les BPF
- huiles d'épices)	
- extraits d'épices)	
Agents empyreumatiques)	

5. HYGIENE

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

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

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

- a. doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
- b. ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. ETIQUETAGE

Outres 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 suivantes qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le terme maquereau avec ou sans qualification, en conformité des règlements et usages du pays où la produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur. Le terme maquereau ne sera appliqué qu'aux poissons des espèces énumérées au paragraphe 2.1.

6.2 Mode de conditionnement et présentation

Le mode de conditionnement et la description précise du milieu de couverture doivent être déclarés sur l'étiquette.

6.3 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion. Les alinéas (b) et (c) du paragraphe 3.2 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) sont applicables.

6.4 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en 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 où le produit est vendu.

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 déclaré 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 modifié la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.7 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une indication en code ou en clair gravée ou inscrite de manière indélébile permettant d'identifier l'usine de production, la date de production et le contenu du récipient.

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 en vue de l'examen destructif

Le prélèvement des échantillons pour l'examen du produit doit être conforme aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, établis par la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) (NQA = 6,5).

7.2 Examen sensoriel

L'examen sensoriel des maquereaux en conserve ne doit être pratiqué que par des personnes expérimentées.

7.3 Détermination du contenu net

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

Mode opératoire

- 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.
- 4) Soustraire le poids du récipient vide du poids du récipient non ouvert. Le chiffre ainsi obtenu correspond au contenu net.

8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Tout récipient qui n'est pas conforme aux dispositions prévues pour le produit fini au par. 3.5 doit être considéré comme "défectueux".

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la norme lorsque le nombre d'unités "défectueuses" définies au paragraphe 8 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) indiqué dans le plan d'échantillonnage correspondant (NQA = 6,5) figurant parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969).

PLAN D'ECHANTILLONNAGE /A mettre au point/

TABLEAU DE DEFAUTS /A mettre au point/