



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 76/18

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Onzième session, Rome, juillet 1976



RAPPORT DU COMITE DU CODEX
SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE
Neuvième session, 30 septembre - 5 octobre 1974, 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 neuvième session à Bergen (Norvège), du 30 septembre - 5 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 assisté à la session, des délégations des trente-quatre pays ci-après:

Argentine	Inde	Afrique du Sud (Observateur)
Australie	Irlande	Espagne
Belgique	Italie	Suède
Brésil	Japon	Suisse
Canada	Maroc	Thaïlande
Cuba	Pays-Bas	Turquie
Danemark	Nouvelle-Zélande	Royaume-Uni
Finlande	Nigeria	Etats-Unis d'Amérique
France	Norvège	Uruguay
République fédérale d'Allemagne	Pérou	Yougoslavie
Ghana	Pologne	
Islande	Portugal	

Etaient présents des observateurs des quatre organisations internationales ci-après:

- Association des industries de poisson de la CEE (AIPCEE)
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
- Communauté économique européenne (CEE)
- Institut international du froid (IIF)

La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS figure en Annexe I au présent rapport.

ELECTION DES RAPPORTEURS

4. Sur proposition du Président, le Comité nomme M. D.L. Orme (Royaume-Uni) et Mlle F. Soudan (France) rapporteurs de la session.

WM/F4851

5. Afin de permettre aux participants à la session d'étudier le rapport du Groupe de travail sur "les défauts des sardines", le Comité est convenu de modifier l'ordre des questions à étudier. Il a noté que les avant-projets de Codes d'usages pour le poisson fumé et pour les crevettes n'avaient pas été distribués et ne pourraient donc pas être examinés (points 14 et 15 de l'ordre du jour).

EXAMEN DES ACTIVITES DE L'OMS EN RAPPORT AVEC LES TRAVAUX DU COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

6. On a fait état d'un examen des activités de l'OMS figurant dans un document (ALINORM 74/34 - Partie III) préparé pour la 10^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius, tenue en juillet 1974. Un complément d'information a été apporté sur deux rapports récents intéressant le Comité ("Fish and Shellfish Hygiene" - Rapport d'un comité d'experts de l'OMS convoqué en coopération avec la FAO, OMS: Série de rapports techniques N° 550 et "Food-borne Disease; Methods of Sampling and Examination in Surveillance Programmes"; Rapport d'un Groupe d'étude de l'OMS; OMS: Série de rapports techniques N° 543).

7. La Commission internationale des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires (ICMSF) a préparé, avec l'aide de l'OMS, un ouvrage intitulé "Echantillonnage en vue de l'analyse microbiologique, principes et applications spécifiques", qui doit paraître prochainement. L'ICMSF également chargée de la révision du livre: "Micro-organismes dans les denrées alimentaires", dont la nouvelle édition contiendra de nouvelles sections relatives aux entérotoxines, aux mycotoxines, aux virus et aux parasites: protozoaires et helminthes".

8. Le programme OMS de surveillance de Salmonella a été élargi et couvre maintenant non seulement les infections dues à cette bactérie, mais aussi d'autres maladies d'origine alimentaire à allure épidémique, provoquées par des organismes pathogènes.

9. Les informations rassemblées dans le cadre du Programme de virologie alimentaire de l'OMS seront rendues accessibles aux usagers dans un avenir proche. Il sera prochainement distribué aux intéressés des formulaires spéciaux de demande de renseignements. On a en outre fait état de l'évolution récente du Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des aliments ainsi que des activités visant à établir des normes microbiologiques pour les produits alimentaires; on a également évoqué le travail entrepris conjointement par la FAO et l'OMS en vue de la préparation d'une série de manuels et de directives se rapportant à différents aspects du contrôle et de l'inspection des produits alimentaires.

EXAMEN DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX DE LA CONSULTATION FAO/GOUVERNEMENTS SUR L'ELABORATION DE CODES D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

10. Au cours de l'année 1974, le Département des pêches de la FAO a établi la version révisée du Code d'usages pour le poisson surgelé, en fusionnant le Code technologique FAO et les spécifications en matière d'hygiène proposées par le Comité du Codex sur l'hygiène des produits alimentaires. Le texte révisé du projet a été soumis au présent Comité à l'étape 2. Les projets de Codes d'usages pour le poisson fumé et pour les crevettes ont également été achevés, mais, vu les délais de traduction, ils ne seront pas soumis au Comité avant 1975.

11. Au cours de la récente réunion (24-26 septembre 1974) de la Consultation gouvernementale (antérieurement dénommée Consultation spéciale), les projets de Code d'usages ci-après ont été examinés en détail:

- 1) Projet de Code d'usages pour le homard et la langouste;
- 2) Projet de Code d'usages pour le poisson salé.

Ces deux projets seront amendés conformément aux propositions faites par les Consultations et ils devraient être prêts pour examen par le Comité en 1976.

12. La Consultation gouvernementale a également examiné un document d'information générale sur le poisson séché. Il a été décidé de l'élargir aux produits de type courant dans les régions tropicales et de le revoir une nouvelle fois en 1975 afin de déterminer s'il convient de mettre au point un Code distinct pour le poisson séché, ou si celui-ci pourrait être englobé dans le Code pour le poisson salé.

13. Donnant suite à une recommandation formulée à la Conférence technique sur les produits de la pêche tenue à Tokyo (Japon) du 4 au 11 décembre 1973, la FAO a préparé un document d'information générale sur le poisson haché, qui a également été étudié en détail par la Consultation. Après examen, la Consultation a recommandé que l'on poursuive la mise au point d'un Code d'usages pour les blocs de poisson haché, qui sera examiné en 1975.

QUESTIONS DECOULANT DE SESSIONS DE LA COMMISSION ET DE DIVERS COMITES DU CODEX (CX/FFP 74/2)

Questions découlant de la dixième session de la Commission du Codex Alimentarius (Juillet 1974 - ALINORM 74/44, par. 177-195, 102-104, 226-229)

14. Le Secrétariat a informé le Comité des délibérations de la Commission en rapport avec les travaux du Comité. On a noté en particulier qu'il conviendrait que le Comité, à sa prochaine session, examine conjointement avec le Code d'usages pour le poisson congelé, le Code d'usages pour le traitement et la manutention des denrées surgelées (ALINORM 74/25, Annexe V)* qui a été élaboré par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées, afin de s'assurer de la compatibilité des deux documents. Le Secrétariat s'est chargé de rendre accessible ce second Code et d'inviter les gouvernements à coordonner leurs observations, en sorte qu'elles soient applicables aux deux textes.

15. Le Comité a en outre noté que la Commission souscrit à la proposition tendant à ne pas considérer comme des méthodes d'analyse certains modes opératoires figurant dans différentes méthodes d'examen. De la sorte, ceux-ci n'auront pas besoin d'être approuvés par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

16. La délégation de Norvège, soutenue par celle du Royaume-Uni, a formulé certaines réserves quant à la décision de la Commission qui tend à rendre obligatoires les spécifications relatives à la présentation des produits et à exclure toute autre possibilité.

Rapports avec le Comité du Codex sur les additifs alimentaires

17. Le Comité prend note qu'il lui incombe de justifier l'emploi d'additifs alimentaires sur le plan technologique.

Questions découlant de la neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Décembre 1973 - ALINORM 74/12, par. 9, 79-83)

18. Le Comité note que le Comité sur les additifs alimentaires a approuvé la liste d'additifs pour les filets surgelés de merlu, mais qu'en ce qui concerne les crevettes surgelées, certaines substances n'ont été que temporairement, voire pas du tout, confirmées. Le Secrétariat s'est chargé d'attirer l'attention des gouvernements sur cette question et de les prier de tenir compte des observations du Comité sur les additifs alimentaires lorsqu'ils soumettront leurs observations sur ces deux projets de normes, à l'étape 7.

19. La délégation de l'Italie a formulé une réserve d'ordre général en ce qui concerne l'emploi de phosphates dans le poisson et les produits de la pêche surgelés.

* Lors de sa neuvième session, le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées, a revu le Code d'usages pour le traitement et la manutention des denrées surgelées. La version révisée de ce texte figure dans le document ALINORM 76/25, Annexe VII.

Questions découlant de la onzième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
(Juin 1974 - ALINORM 76/13, par. 8-10, 80)

20. Le Secrétariat a signalé que, dans le cas des conserves alimentaires à faible acidité, la limite supérieure de pH a été portée à 4,6. Le Comité a pris note que les dispositions d'hygiène des normes pour le crabe en conserve, les filets surgelés de merlu, les filets surgelés de poissons plats et les crevettes surgelées ont été reconfirmées.

Questions découlant de la neuvième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Juin 1974 - ALINORM 74/22A, par. 16-17, 33-34)

21. Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a demandé que soit réexaminée la question de savoir s'il faut faire figurer des instructions pour l'entreposage sur l'étiquette des produits de la pêche surgelés. On est donc convenu de l'étudier lors d'une session ultérieure du Comité, après examen des Codes d'usages pour le poisson congelé et la manutention des denrées surgelées. Le Comité note également qu'il conviendrait de réviser les dispositions relatives à l'étiquetage des filets surgelés de merlu, afin de les harmoniser avec celles qui ont été confirmées pour les filets surgelés de morue et d'églefin.

Questions découlant de la huitième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Septembre 1973 - ALINORM 74/23, par. 8-12, 68)

22. Le Comité note que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse a demandé que les observations sur le rapport du Groupe de travail ad hoc concernant les plans d'échantillonnage en vue de la détermination du contenu net, soient formulées conjointement avec les observations sur les rapports du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, et il convient de se pencher sur la question à sa prochaine session.

OPPORTUNITE EVENTUELLE D'UNE NORME POUR LES BLOCS SURGELÉS DE MORUE, D'EGLEFIN ET DE RASCASSE DU NORD

23. Le Comité était saisi de l'Avant-projet de norme (CX/FFP 73/9). des observations de quatre pays ayant collaboré à ce travail (CX/FFP 73/9.1) et des observations relatives à la nécessité et au champ d'application d'une telle norme (CX/FFP 74/14).

24. Lors de sa précédente session, le Comité avait discuté en détail de la nécessité de cette norme. Un certain nombre de délégations estimaient que, vu l'importance du commerce international de blocs surgelés de poisson, il importait d'établir une norme contenant des spécifications minimales de qualité. Les blocs sont utilisés pour la préparation d'un grand nombre de produits de la pêche et l'existence d'une norme permettrait de garantir la qualité du produit fini, et donc de protéger le consommateur. D'autres délégations étaient d'avis qu'il n'y avait pas lieu d'élaborer une norme pour un produit intermédiaire qui n'atteint pas le stade ultime de la consommation et que l'établissement de normes pour les produits finis est le meilleur moyen de garantir la protection du consommateur.

25. La majorité des délégations ont été d'avis qu'il serait souhaitable d'élaborer une norme et les délibérations se sont poursuivies sur le champ d'application à lui donner. Un certain nombre de délégations ont estimé que la norme devrait englober aussi bien les blocs de poisson haché que les blocs de filets. On a suggéré que pour élargir la portée de la norme, on pourrait en modifier le titre et la rendre applicable aux "blocs de poisson de chalut". On a également signalé qu'il pourrait être nécessaire d'établir des tableaux de défauts distincts pour les blocs de filet et les blocs de chair hachée.

26. Vu la modification du champ d'application, il a été décidé de maintenir la norme à l'étape 2, et de demander aux délégations du Canada et des Etats-Unis de remanier - en consultation, là où nécessaire, avec d'autres pays - le texte de la norme, de façon à y inclure les blocs surgelés de "blanchaille" et à y incorporer des dispositions pour la chair de poisson hachée. La version révisée du projet sera examinée par le Comité à sa réunion de 1975.

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

27. Le Comité a réexaminé le projet de norme susmentionné (ALINORM 74/18 A - Annexe II) et les observations reçues des gouvernements (CX/FFP 74/5). Conformément à la décision prise lors de sa huitième session, le Comité est convenu d'examiner seulement la question du contenu net des produits couverts de givre et le tableau de défauts révisé, compte tenu de l'expérience récemment acquise (ALINORM 74/18 A, par. 40).

Contenu net des produits couverts de givre

28. La délégation du Royaume-Uni a déclaré avoir essayé la méthode du chiffon de papier, proposée par les Pays-Bas (voir ALINORM 74/18, par. 82) pour mesurer des quantités connues de givre et obtenu, de meilleurs résultats qu'avec l'égouttage. Il convient toutefois de tenir compte d'autres facteurs. La présence de polyphosphates fait baisser les chiffres, tandis que des conditions d'entreposage médiocres entraînent un relèvement. On a estimé que l'une et l'autre méthode ne conviennent qu'au contrôle en usine. L'inconvénient, si l'on veut imposer la méthode de la serviette de papier, est qu'il faudra alors définir le type de chiffon de papier et donner des détails précis sur la façon de l'utiliser.

29. On a fait remarquer que la méthode qui figure actuellement dans la norme a été mise au point par l'AOAC. Le Comité est convenu de ne pas modifier cette disposition et de réexaminer par la suite la question lorsque l'on disposera d'une description plus détaillée de la méthode de la serviette en papier. La délégation du Royaume-Uni a indiqué qu'elle est en train d'étudier plus avant ladite méthode et s'est chargée de communiquer les résultats obtenus.

Tableau de défauts

30. La délégation du Canada a fait savoir qu'elle a expérimenté avec le tableau de défauts révisé (unique) dont on était convenu lors de la dernière session du Comité. Elle a constaté que dans les filets (non déclarés comme "sans arêtes"), il y a toujours de petites arêtes. Elle a présenté à l'appui de ses dires un certain nombre de radiographies. Le Comité est convenu de modifier la définition du défaut "arêtes", qui devient "Arêtes de dimensions supérieures à celles prévues à l'Appendice C, à l'exception des petites arêtes présentes dans les filets qui ne sont pas déclarés comme sans arêtes ...".

31. On est convenu que, dans le cas des filets non déclarés comme "sans arêtes", la distinction quant aux dimensions de celles-ci, introduite lors de sa huitième session, n'était pas nécessaire. Le Comité décide d'harmoniser la disposition relative au défaut "petites arêtes" avec celle établie pour les filets surgelés de morue et d'églefin, en sorte d'attribuer un point de pénalisation à une arête isolée de plus de 5 mm dans n'importe quelle dimension, ou à une agglomération de telles arêtes à l'intérieur d'une superficie de 3 cm². Pour chaque cas de défaut en sus, la disposition initiale (ii) a été maintenue.

32. On a fait remarquer que, contrairement à ce qui se passe dans d'autres normes déjà mises au point ou en cours d'élaboration par le Comité, le titre du tableau de défauts ne précise pas que son utilisation est facultative. Certaines délégations se sont déclarées favorables à son application obligatoire, afin de conférer à la norme une valeur pratique. D'autres ont jugé que, du moins pour le moment, le tableau devrait rester d'emploi facultatif d'autant plus qu'il faudrait un laps de temps considérable pour acquérir l'expérience voulue avec ce tableau (unique) à l'échelle mondiale.

33. Le Comité s'est rangé à ce point de vue et il est convenu de modifier le titre, qui devient "Tableau de défauts recommandé". On a pris note que les gouvernements, en acceptant la norme, pourraient indiquer si oui ou non, et pour quelles espèces, ils considèrent le tableau des défauts comme obligatoire. Comme les parasites trouvés dans les filets de poissons plats ne se limitent pas aux nématodes, le terme "nématodes" a été remplacé par "parasites" dans le paragraphe pertinent.

Etat d'avancement de la norme

34. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 8 de la Procédure. Le texte de celle-ci, avec la version révisée du tableau de défauts et des amendements mineurs résultant de décisions générales prises par la Commission du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, figure en Annexe II au présent rapport.

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

35. Le Comité a réexaminé l'avant-projet de norme précité (ALINORM 74/18 A, Annexe IV), les observations pertinentes reçues des gouvernements (CX/FFP 74/10), ainsi que le document "Survey of Trade in Lobsters", préparé par les délégations de l'Australie et des Etats-Unis (CX/FFP 74/13).

36. En présentant ce document de travail, la délégation de l'Australie a signalé qu'en raison de certaines difficultés postales intervenues en Australie, un certain nombre de réponses à la demande de renseignements n'avaient pas été reçues en temps voulu pour être incorporées dans ce texte. Elle a en outre déclaré qu'à son avis, le Comité ne devrait pas seulement prendre en considération les espèces faisant actuellement l'objet d'un commerce important, mais devrait aussi tenir compte des ressources potentielles. Le Comité a remercié les deux délégations du travail considérable qu'elles ont fourni.

Définition du produit

37. A la lumière des résultats de l'enquête, on a jugé préférable d'énumérer les différentes familles: Nephropsidae, Palinuridae et Scyllaridae - plutôt que les espèces de certains genres (2.1.1). On a fait remarquer qu'il conviendrait d'exclure le genre Nephrops norvegicus.

38. Le Comité est convenu d'ajouter à la norme un appendice analogue à l'Appendice correspondant du Projet de norme pour les crevettes surgelées, afin de ne pas perturber le commerce déjà établi pour le produit étiqueté "Norway Lobster" (Nephrops Norvegicus).

Définition du traitement

39. La délégation du Canada a fait observer qu'il n'est pas possible de vérifier, sur le produit fini "cru" dans quelle mesure il a été exposé à une température supérieure à 30°C (2.2.1 (i)). Le Comité est convenu de redéfinir le terme "cru" qui n'a pas été soumis à des températures suffisamment élevées pour coaguler les protéines à la surface.

40. On est également convenu qu'il ne faudrait pas prescrire de limites pour la méthode de cuisson (2.2.1 (ii)). Le libellé de cet alinéa a été modifié comme suit: "Cuits" - chauffés pendant un laps de temps ...".

41. Afin d'autoriser certains processus de préparation de la matière première avant surgélation, il a été convenu d'insérer les termes "après toute préparation convenable" au début de l'alinéa 2.2.2.

Présentation

42. Le Comité est convenu de remanier la disposition relative au mode de présentation "Queues avec carapace", qui devient "tube digestif enlevé et cavité nettoyée" (2.3.3). Il décide en outre de supprimer le terme "langouste" à la section 2.3.5, le nom du mode de présentation devenant "Chair".

Matière première

43. Le Comité a réexaminé la question déjà étudiée lors de sa dernière session, à savoir celle de la meilleure définition de la qualité de la matière première (3.1). La délégation de l'Australie a présenté un assortiment de queues surgelées préparées à partir d'animaux vivants et morts. A la suite de cette démonstration, le Comité est convenu de remanier la disposition stipulant que le traitement de la matière première doit commencer sur l'animal vivant et de spécifier plutôt que le produit doit être préparé à partir d'animaux encore vivants immédiatement avant le début du traitement. On a estimé que le nouveau libellé de cet alinéa permettrait l'utilisation de homard de haute mer qui peut être tué en cours de capture, à condition qu'il soit préparé et traité aussitôt qu'il est ramené à bord.

Additifs alimentaires

44. Le Comité note que, lors du prochain examen de la norme, il conviendra de fournir des justifications technologiques complètes pour les différentes substances devant apparaître sur la liste des additifs alimentaires.

45. On est convenu de ne pas admettre l'hyposulfite de sodium (thiosulfate) qui, étant un sulfate et non un sulfite, n'a aucun effet connu contre le noircissement. On a suggéré que la dose maximale totale pour les sulfites - sels de sodium et de potassium devrait être provisoirement fixée à $\frac{30}{}$ mg SO₂/kg de matière première; mais on a généralement estimé qu'aucune décision ne pourrait être prise avant que les justifications techniques n'aient été fournies. La délégation du Japon a réservé sa position quant à l'utilisation des sulfites.

46. La délégation du Brésil a fait savoir que dans son pays, on procède actuellement à des essais consistant à plonger des queues de homard dans des solutions diluées de bisulfite (1,2 - 1,5% pendant 1-2 minutes) pour empêcher le noircissement enzymatique de la membrane à la face intérieure de la queue. Pour les pêches en développement, cette pratique s'avèrera peut-être nécessaire pour éviter les détériorations lorsque l'on a dû mettre sur glace ou congeler les queues en attendant de pouvoir les traiter. Ce procédé d'immersion, tel que décrit donne au produit cru une teneur en SO₂ inférieure à 30 mg/kg. L'expérience a montré que les doses de SO₂ restant dans le produit fini (cuit) sont très faibles.

47. Le Secrétariat a fait observer qu'il conviendrait de spécifier les colloïdes hydrophiles, y compris les alginates, et a en outre déclaré que pour certaines substances, les recommandations devraient de préférence être fondées sur la "Liste des Additifs évalués en fonction de leur non-nocivité dans les denrées alimentaires (première série) (CAC/FAL 1-1973)".

Hygiène

48. Pour éviter toute erreur d'interprétation quant au type de produit visé par la disposition, les mots "traité à la chaleur" ont été remplacés par "cuits" (5.3).

Nom du produit

49. Le Comité est convenu de modifier le libellé de cette disposition (6.1), compte tenu de sa décision de revoir la définition du produit (2.1.1) et de donner une liste des diverses familles plutôt que des genres.

Modes de présentation

50. Le Président a déclaré qu'à son avis, la décision prise par la Commission à sa dixième session, selon laquelle il convient d'interpréter la liste des modes de présentation comme ayant un caractère exclusif, créerait certaines difficultés. Après un débat sur les avantages et les inconvénients de la liste exclusive et de la liste ouverte, au cours duquel on a fait valoir la nécessité de tenir compte de l'évolution récente de l'industrie, ainsi

que la nécessité de garantir une protection suffisante du consommateur et de faciliter les échanges commerciaux en permettant d'identifier les produits, le Comité est convenu que, bien que ce problème intéresse tous les Comités du Codex, un document exposant les différents points de vue lui permettrait de se faire une opinion plus claire.

51. La délégation de l'Australie a déclaré que son pays préparerait en collaboration avec le Royaume-Uni et les Etats-Unis d'Amérique, un document à la lumière duquel le Comité pourrait demander à la Commission de reprendre la discussion sur cette question, afin de rechercher les moyens qui permettraient de surmonter les difficultés auxquelles doit faire face le Comité, illustrées par exemple dans le document de séance 74/6 qui a été soumis par la délégation de la Norvège. La délégation de l'Australie a déclaré qu'à son avis la question est affaire d'interprétation des Principes généraux du Codex Alimentarius.

52. Le Comité convient de ne pas rendre obligatoire la disposition relative à la surgélation individuelle, et de remplacer le terme "doit" par "peut" (6.1.4 ii).

Classification par calibre

53. Le Comité convient d'énumérer dans le paragraphe correspondant (6.2) les diverses variétés visées par la norme et décide qu'il faudrait prévoir des catégories de calibre appropriées.

Liste des ingrédients

54. Après délibération, il a été convenu qu'il faudrait amender cette disposition afin de l'harmoniser avec les dispositions correspondantes des autres normes (6.3).

Pays d'origine

55. Etant donné la nature du produit, le Comité convient de rendre obligatoire la déclaration de son origine et il amende la disposition (6.6.1) en conséquence.

Identification des lots

56. On a estimé que le conditionnement, de par sa nature, ne nécessite pas un marquage en code ou en clair permettant d'identifier le contenu. La clause pertinente a donc été supprimée de la disposition (6.7).

Echantillonnage pour l'examen destructif

57. Le Comité a souscrit à la proposition formulée par la délégation des Etats-Unis, qui a demandé que la disposition (7.1) prescrive des effectifs uniformes pour l'unité-échantillon afin que l'examen de routine pour la détermination des défauts physiques assure une application équitable des tolérances admises.

Décongélation

58. On a fait observer que, dans le cas des produits non décortiqués, il ne serait pas possible de déterminer si la décongélation a été complète. Le Comité est donc convenu que la méthode de décongélation décrite s'appliquera à la chair seulement (7.3).

Examen des défauts physiques

59. L'application des tolérances étant déjà décrite dans la disposition relative aux "Défauts et tolérances" (3.3.5), le Comité est convenu de remanier le texte de cette spécification, en sorte qu'elle concerne la procédure d'examen effectivement employée, en faisant référence à la clause élargie relative à "L'échantillonnage pour l'examen destructif" (7.1.2).

Examen sensoriel

60. Le libellé du paragraphe 7.5 a été modifié pour préciser que l'examen sensoriel doit être pratiqué sur le produit cuit et non sur l'animal cru.

Classification des unités défectueuses

61. On a fait observer que les dispositions des paragraphes 8.1(a) et 8.2 faisaient double emploi. Le Comité est convenu de fusionner ces dispositions, compte tenu des modifications apportées au tableau de défauts.

Acceptation des lots

62. On a exprimé l'avis que l'acceptation des lots prévue par le libellé actuel n'est basée que sur un nombre limité de critères, mais on a fait observer que les tolérances incorporées dans les plans d'échantillonnage risquent de ne pas répondre à tous les critères. On est convenu de ne pas modifier la disposition.

APPENDICE A (nouveau)

63. Ayant antérieurement revu la définition du produit (2.1.1) au cours de la session, le Comité était convenu que Nephrops norvegicus ("Norway lobster") ne devrait pas être visé par la norme. Il a en outre décidé d'incorporer un appendice précisant sa position vis à vis de l'emploi de la désignation "Norway lobster" ou d'autres appellations pour ladite espèce, afin d'éviter toute entrave au commerce du produit (voir aussi par. 38).

APPENDICES A et B (existants)

64. Un groupe de travail officieux, composé de représentants des principaux pays producteurs et importateurs a étudié la définition des défauts, de l'effectif de l'unité-échantillon et du plan d'échantillonnage pour acceptation à la lumière des délibérations du Comité sur la norme. Le groupe a soumis au Comité un projet de liste de définitions de divers défauts des langoustes, homards et cigales de mer, ainsi que des tableaux de défauts pour les queues non décortiquées entières ou fendues, et pour les queues décortiquées et la chair.

65. Le Comité note que, outre l'inclusion d'une définition pour chaque défaut, les principales modifications apportées sont: la suppression, en tant que défaut, de la présence d'algues et d'excroissances calcaires sur la carapace; l'inclusion de nouveaux défauts, à savoir l'opacité et les fragments de carapace, et une tolérance zéro pour toute altération de la couleur.

66. Le Comité fait siennes les propositions du Groupe de travail et remercie les participants de leur contribution. Les gouvernements sont invités à expérimenter le nouveau tableau des défauts, à faire part au Comité des résultats obtenus et, s'il y a lieu, à soumettre des propositions complémentaires.

Etat d'avancement de la norme pour les langoustes, homards et cigales de mer surgelés

67. Le Comité est convenu de soumettre à la Commission la version amendée de l'Avant-projet de norme à l'étape 5 de la Procédure. Le texte révisé de la norme est joint en Annexe III au présent rapport.

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

68. Le Comité a réexaminé le projet de norme (ALINORM 74/18 A, Annexe V) compte tenu des observations pertinentes des gouvernements (CX/FFP 74/3), ainsi que d'une version révisée de la norme rédigée et distribuée en cours de session par les délégations du Canada, du Japon et des Etats-Unis. Les principaux amendements dont il est fait état ci-dessous découlent de propositions soumises par ces trois délégations.

Champ d'application

69. Le libellé de cette disposition a été modifié afin de préciser que la norme ne s'applique pas aux produits contenant des parties de crabe autres que la chair.

Présentation

70. Dans la première phrase, le terme "peut" a été remplacé par "doit" afin de rendre la spécification obligatoire. On a réitéré les réserves (voir par. 50) exprimées quant aux problèmes que cette modification risque de poser, en particulier du point de vue de la mise au point de nouveaux produits.

71. En ce qui concerne les différents modes d'emballage, la proposition du Canada a été acceptée, en omettant toutefois les références à des limites, pour la chair méropodite et les miettes. La délégation du Japon a exprimé des réserves. Le Comité a reconnu que la terminologie utilisée pour décrire les modes de présentation risque, à certains points de vue, de ne pas être assez explicite pour les consommateurs de certains pays.

Facteurs essentiels de composition et de qualité - Matière première

72. Le libellé a été modifié et harmonisé avec celui des autres normes.

Traitement et produit en conserve

73. Le Comité est convenu d'accepter les amendements présentés par les délégations du Canada, du Japon et des Etats-Unis.

Additifs alimentaires

74. Le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé l'emploi du diphosphate disodique à la concentration maximale proposée, sous réserve que le phosphore provenant de l'acide phosphorique utilisé pour ajuster le pH soit soumis à la même limite. Il note en outre que l'emploi de l'acide citrique est confirmé et doit être régi par les BPF.

75. En ce qui concerne l'emploi de sulfate d'aluminium (concentration maximale dans le produit fini: 180 mg/kg exprimés en aluminium), la délégation des Etats-Unis est chargée de rendre accessible la documentation qui en justifie la nécessité technologique. On a en outre suggéré d'inclure dans la liste des additifs alimentaires l'EDTA calciodisodique (275 mg/kg) et le glutamate monosodique (0,5 g/kg). L'emploi de l'EDTA est justifié dans les observations écrites des Etats-Unis et la Belgique a accepté de fournir les justifications technologiques à l'emploi du glutamate monosodique. La délégation du Japon a réservé sa position quant à l'utilisation de l'EDTA.

Hygiène

76. Le Comité note que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a reconfirmé cette section et porté à 4,6 la limite de pH pour tenir compte du traitement par la chaleur auquel sont soumis certains produits.

Poids et mesures

77. Le Comité a souscrit à une proposition tendant à amender le titre de la disposition et à remplacer "Contenu net" par "Remplissage des récipients" et il a en conséquence décidé de spécifier la quantité de "Chair de crabe égouttée" au lieu de celle de "bouillon ou liquide libre". Une distinction a été établie pour le remplissage minimum, selon que la chair de crabe est enveloppée (64%) ou non enveloppée (70%).

Etiquetage

78. Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a confirmé les diverses spécifications d'étiquetage de la norme (ALINORM 74/22 A, par. 17).

Présentation

79. Le Comité est convenu d'harmoniser la déclaration des différents modes de présentation avec les nouvelles appellations retenues à l'alinéa 2.2. Quelques délégations ont exprimé des réserves quant à l'utilisation des appellations des différents modes de présentation, estimant que celle-ci n'ont guère de sens pour les consommateurs de leurs pays.

Contenu net

80. Le Comité a longuement débattu la question de la déclaration du contenu net. Un certain nombre de délégations ont été d'avis qu'il conviendrait de déclarer le poids égoutté sur l'étiquette en plus du poids net du contenu du récipient.

81. D'autres délégations se sont opposées à la déclaration du poids égoutté arguant qu'en raison des jus exsudés lors de la cuisson du produit il est difficile d'évaluer le poids net réel.

82. Le Comité convient de prévoir la déclaration du poids net, ainsi que la disposition relative au poids égoutté dans la section 6.1.3. On a estimé que cette disposition ne va pas à l'encontre de celle énoncée relativement au poids net dans la Norme internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (par. 3.2). La délégation du Japon a réservé sa position quant à cette décision.

Identification des lots

83. Il a été décidé que l'indication gravée ou inscrite sur le récipient devrait permettre d'identifier l'espèce conditionnée plutôt que le contenu du récipient.

Détermination du bouillon ou liquide libre

84. Conformément à la décision prise au sujet du "Remplissage du récipient - chair de crabe égouttée" (6.1.3) et du "Contenu net" (7.4), on est convenu de supprimer la méthode de détermination du bouillon ou liquide libre et de la remplacer par une description de la méthode de détermination de la chair de crabe égouttée.

Classification des unités "défectueuses"

85. Cette disposition a été remaniée en fonction des amendements apportés à la section concernant les "Facteurs essentiels de qualité" relatifs au produit en conserve (3.4).

Acceptation des lots

86. En raison des modifications apportées à la disposition concernant le contenu net (7.4), le texte des spécifications relatives à l'acceptation des lots a été révisé.

Etat d'avancement de la norme

87. Le Comité est convenu de soumettre à la Commission la version amendée du projet de norme, à l'étape 8 de la Procédure. Le texte remanié est joint en Annexe IV du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE MAQUEREAU ET LE CHINCHARD EN CONSERVE, A L'ETAPE 3

88. Le Comité a réexaminé l'Avant-projet de norme susmentionné (ALINORM 74/18 A, Annexe VI) à la lumière des observations pertinentes des gouvernements (GX/FFP 74/4).

Champ d'application

89. Ainsi qu'il en était convenu lors de sa session précédente, le Comité a réexaminé la question du champ d'application de la norme (ALINORM 74/18, par. 117-119). Il a discuté de manière approfondie les mérites comparés d'une norme (générale) unique visant à la fois le maquereau et le chinchard, ou de deux normes parallèles visant l'une le maquereau, l'autre le chinchard. La délégation du Japon a été d'avis que deux normes seraient nécessaires, surtout parce qu'il faudrait des tableaux de défauts différents. D'autres délégations ont déclaré préférer une norme unique avec, si besoin est, deux tableaux de défauts.

90. Il a été convenu d'élaborer une norme générale. On a donc supprimé les crochets de part et d'autre du mot "chinchard".

91. La liste des milieux de couverture (3.2.1) ayant été allongée, le champ d'application a été amendé afin de permettre le conditionnement du produit dans de la marinade ou dans de l'aspic. On apporte tout au long de la norme des modifications dans ce sens.

Définition du produit

92. On a suggéré que l'énumération des familles de préférence à celle des espèces, poserait moins de problèmes. On fait observer toutefois que des différences dans la classification soulèveraient des difficultés. Il a été convenu que la disposition devrait viser les espèces des genres *Scomber*, *Scomberomorus*, *Rastrelliger*, *Acanthocybium*, *Grammatocynus*, *Auxis* et *Gasterochisma* de la famille des *Scombridae*, et les espèces des genres *Trachurus* de la famille des *Carangidae*. Les gouvernements devraient être invités à présenter des observations particulières pour chaque espèce qui pourrait être retenue à l'intérieur d'un genre donné et à envisager la nécessité d'adjonctions éventuelles à la liste. Toute demande dans ce sens devrait être accompagnée de renseignements sur le volume de la production et du commerce.

93. Le Comité est convenu de préciser qu'un emballage ne doit pas contenir de mélange d'espèces et a inséré à cet effet une phrase nouvelle dans la définition du produit.

Présentation

94. Après examen approfondi de la disposition 2.2 et compte tenu des diverses observations écrites des gouvernements, le Comité accepte la suggestion selon laquelle le produit devrait être présenté soit entier, soit découpé en segments de diverses formes, avec ou sans arêtes ou peau et pourrait être conditionné avec ou sans milieux de couverture et/ou condiments, ainsi que fumé.

Milieu de couverture

95. Le Comité est convenu de faire figurer les marinades et l'aspic dans la liste des milieux de couverture (3.2).

Ingrédients facultatifs

96. On est convenu d'ajouter à la liste des ingrédients facultatifs le sel, les épices et les essences et extraits d'épices, les herbes, les légumes (pour la décoration) et les assaisonnements végétaux, le vinaigre et le vin (3.3).

Transformation

97. On fait observer que l'élimination complète des reins et des nageoires pectorales n'est pas possible pour toutes les espèces. Le Comité est convenu d'amender comme suit la première phrase de la disposition 3.4: "La tête (y compris les branchies), la queue et les viscères (à l'exception des reins) doivent être complètement éliminés; chaque fois que possible, les reins, le sang et les nageoires pectorales et les écailles doivent aussi être éliminés...".

Produit fini

98. Le Comité convient de modifier le libellé de cette disposition comme proposé par la délégation du Canada dans ses observations écrites, en y apportant les amendements mineurs décidés en cours de session.

Additifs alimentaires

99. La délégation du Japon a formulé une objection à l'emploi de la carboxyméthylcellulose qui lui semble davantage justifié par des considérations esthétiques que technologiques. On fait observer que la CMC figure sur la liste des additifs alimentaires approuvés et qu'elle aide à conserver leur bonne apparence aux produits en sauce tomate pendant le transport. Le Comité décide de maintenir cette disposition. Il est également convenu de faire figurer dans la liste les agents de gélification, qui devront être précisés par les gouvernements.

100. La délégation du Nigeria a réservé sa position quant à l'utilisation des aromatisants conférant un goût de fumée.

Hygiène

101. Le Comité est convenu de donner suite à la proposition faite par le Venezuela dans ses observations écrites, à savoir d'incorporer une spécification prescrivant la destruction de toutes les spores de Clostridium botulinum (nouveau paragraphe 5.4).

Nom du produit

102. Le Comité prend note des observations formulées par le Brésil et par plusieurs autres délégations relativement aux difficultés que créeront pour eux la coutume de désigner des espèces appartenant à une même famille par des appellations locales différentes. Il a été convenu d'admettre l'utilisation de désignations locales, sous réserve qu'elles ne risquent pas d'induire le consommateur en erreur.

Forme de l'emballage et mode de présentation

103. Le Comité est convenu de remanier comme suit le texte de la disposition 6.2: "Présentation - Sauf dans le cas où le produit consiste en poisson entier paré, l'étiquette doit comporter une description suffisante de la méthode de présentation. Le cas échéant, le milieu de couverture doit être déclaré.

Liste des ingrédients

104. La délégation des Etats-Unis a fait observer qu'il lui paraît peu logique qu'une distinction soit établie entre les ingrédients (3.3) et les additifs alimentaires (4) dans la partie de la norme concernant le produit lui-même, alors que, dans la section relative à l'étiquetage, les ingrédients englobent les additifs alimentaires. Le Comité est convenu de ne pas modifier cette disposition.

Pays d'origine

105. Plusieurs délégations ont proposé de rendre obligatoire la déclaration du pays d'origine, et le Comité a souscrit à cette proposition.

106. La délégation du Nigeria a proposé d'introduire dans la section relative à l'étiquetage une clause prescrivant l'indication de la zone de capture afin de pouvoir vérifier si le poisson a été pêché dans des fonds pollués. Le Comité a estimé qu'il ne serait pas possible de donner une suite pratique à cette proposition mais a observé qu'en cas de besoin, l'identification du lot devrait permettre de retrouver l'origine de la matière première.

Contenu net

107. La délégation de la Suisse a suggéré l'introduction d'une spécification relative au poids égoutté. On fait observer qu'il faudrait pour cela mettre au point une méthode de détermination du poids égoutté et que, vu la nature du produit, il y aurait des problèmes de méthodologie, notamment dans les cas où les milieux de couverture ont des caractéristiques très différentes. On est convenu d'inviter les gouvernements à présenter des observations quant à l'applicabilité d'une spécification relative au poids égoutté.

108. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a suggéré qu'il conviendrait d'indiquer, à l'intention du consommateur, le poids du poisson introduit dans la boîte. Plusieurs délégations ont estimé que cette déclaration du poids serait inappropriée dans une norme visant le produit fini et serait, en tout état de cause, de peu d'intérêt. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait observer qu'une telle spécification figure actuellement dans ses réglementations nationales et qu'elle est jugée valable. Les gouvernements ont également été invités à présenter des observations sur cette question.

Détermination du contenu net

109. Afin de permettre une évaluation plus précise du contenu net, en particulier lorsque le produit est conditionné à l'huile ou en sauce, la méthode de nettoyage et de séchage du récipient vide a été révisée.

Classification des unités défectueuses

110. Le Comité est convenu de définir le caractère défectueux des échantillons en fonction des spécifications prévues et des tolérances admises pour le produit fini.

Tableau de défauts

111. Le Comité est convenu de joindre à la norme le tableau de défauts proposé par la délégation du Canada pour le maquereau en conserve, ainsi qu'une version (révisée) du tableau proposé par la délégation des Etats-Unis pour le maquereau et le chinchard en conserve. Les gouvernements ont été invités à faire des essais pratiques avec les différents tableaux et à faire part de leurs suggestions relativement à l'adjonction d'autres défauts, par exemple pour les filets.

Etat d'avancement de la norme

112. Le Comité est convenu de renvoyer la norme à l'étape 3 de la Procédure pour obtenir une nouvelle série d'observations des gouvernements et permettre l'expérimentation des tableaux de défauts proposés. La version révisée de la norme est jointe en Annexe V au présent rapport.

NORMALISATION DES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINE: EXAMEN A L'ETAPE 2

113. Toujours d'actualité la question des sardines a inspiré à M. Peter Haram (Norvège) une composition musicale reflétant les passions soulevées aux diverses sessions du Comité qui a donc eu le plaisir d'entendre un récital.

114. Le ton ainsi donné, le Comité a examiné le rapport d'un Groupe de travail (CX/FFP - LIM1+ Version révisée de l'Annexe II), constitué lors de sa huitième session, et qui a étudié diverses questions touchant aux défauts et à leur importance relative selon les espèces concernées et les modes de conditionnement des sardines et produits du type sardine. Le Groupe s'est réuni à l'Institut scientifique et technique des pêches maritimes, à Nantes (14-21 septembre 1974), grâce à l'aimable hospitalité du Gouvernement français. Le Comité a exprimé ses remerciements à Mlle Soudan qui accueillit la réunion, ainsi qu'aux membres du Groupe de travail.

115. Le Président du Groupe de travail (M. Blackwood - Canada) a présenté le rapport. Il a indiqué que le groupe a examiné individuellement chacun des défauts, à la lumière des réponses à un questionnaire, établi d'après un système de défauts majeurs et mineurs élaboré par la Norvège. Le projet de tableau de défauts dressé par la France pour les sardines à l'huile et fondé sur l'attribution de points de pénalisation a également été étudié. Les deux systèmes ont été appliqués à l'examen d'échantillons de différents produits fournis par certains pays producteurs. Cette inspection avait pour objet non seulement l'évaluation individuelle de défauts particuliers, mais aussi celle des plus intéressantes caractéristiques des deux systèmes proposés, du point de vue de la souplesse et de l'applicabilité à la totalité des produits. Faute de temps, le groupe n'a pas pu procéder à l'examen de défauts spécifiques, caractéristiques des produits "en saumure" ou "au naturel".

116. Après avoir quelque peu délibéré, le Comité décide:

- (i) de demander au Secrétariat de réviser la norme, compte tenu de décisions correspondantes prises pour d'autres normes;
- (ii) de faire passer la norme à l'étape 3 de la Procédure et d'y joindre le tableau de défauts pour les sardines et les produits du type sardine établi par le groupe de travail (version révisée de l'Annexe II, au document CX/FFP - LIM 1), afin que les gouvernements puissent en faire l'essai pratique.
- (iii) d'examiner à sa prochaine session une proposition formulée par la délégation de l'Uruguay et appuyée par les délégations de l'Argentine, du Pérou et de la Turquie, tendant à adjoindre les espèces des genres *Engraulis* et *Anchoa* à la liste des poissons admis pour la préparation du produit.

Le Secrétariat a été invité à distribuer une nouvelle fois les observations pertinentes des gouvernements formulées lors de sessions antérieures du Comité (CX/FFP 73/12).

117. La version révisée de l'Avant-projet de norme est jointe en Annexe VI au présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE POISSON FRAIS, A L'ETAPE 3

118. Le Comité a examiné l'Avant-projet de Code d'usages susmentionné (CX/FFP 73/4) compte tenu des observations reçues des gouvernements (CX/FFP 74/11 et document de séance, 74/3 Octobre 1974 soumis par les Pays-Bas et le Japon). Etant donné la longueur du document, il a été convenu qu'un Groupe ad hoc, composé de représentants des délégations des Pays-Bas, de l'Irlande et des Etats-Unis, ainsi que de la FAO et de l'OMS, étudierait en détail les diverses observations formulées et retiendrait uniquement, aux fins d'examen par le Comité, les plus importantes quant au fond et les plus sujettes à controverse.

119. Le Comité a longuement délibéré sur la présence de parasites dans le poisson et les produits dérivés. Il a été convenu que, bien que la plupart des parasites trouvés soient inoffensifs pour l'homme, leur présence dans le poisson et les produits de poisson est indésirable pour le consommateur.

120. On a également examiné en détail les spécifications concernant le produit fini (Section V du Code) et il a été convenu d'amender le projet de texte afin d'insister comme il convient sur la présence de parasites et de polluants chimiques.

121. On est en outre convenu de supprimer la disposition (4.2.6) indiquant les dimensions maximales recommandées pour les viviers se trouvant à bord des bateaux de pêche.

122. Le Comité décide de faire passer l'Avant-projet de Code à l'étape 5 de la Procédure, sous réserve que toute modification importante que pourrait apporter le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire fasse l'objet d'un nouvel examen par le Comité à sa prochaine session. Il a de plus été convenu de proposer à la Commission l'omission des étapes 6 à 8 de la Procédure.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE POISSON EN CONSERVE A L'ETAPE 3
A L'ETAPE 3

123. Le Comité a examiné l'Avant-projet de Code d'usages susmentionné (CX/FFP 73/3) à la lumière des observations envoyées par les gouvernements (CX/FFP 74/12 et document de séance 74/4, Octobre 1974, soumis par les Pays-Bas et le Japon).

124. Vu la longueur du document, on a adopté la même procédure que pour le Projet de Code d'Usages pour le poisson frais et constitué un Groupe ad hoc. Des représentants des délégations des Pays-Bas, de l'Irlande, du Japon, des Etats-Unis ainsi que de l'OMS et de la FAO ont participé aux débats. Les observations soumises par les gouvernements, ont été considérées comme ayant un caractère rédactionnel et ont été étudiées par le Groupe.

125. Le Comité a approuvé le rapport de Groupe ad hoc et il est convenu de faire passer l'Avant-projet de Code à l'étape 5 de la Procédure, sous réserve que toute modification de fond apportée par le Comité sur l'hygiène alimentaire serait renvoyée au Comité, pour nouvel examen lors de sa prochaine session. Il a en outre été décidé de proposer à la Commission la suppression des étapes 6 à 8 de la Procédure.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE POISSON CONGELE, A L'ETAPE 2

126. Le Comité a examiné l'Avant-projet de Code d'usages susmentionné (CX/FFP 73/5) et il est convenu qu'il faudrait l'envoyer aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la Procédure. Lorsqu'ils formuleront leurs commentaires sur le Code, les gouvernements devront prendre en considération le Projet de Code d'usages pour le traitement et la manutention des denrées surgelées (ALINORM 76/25, Annexe V), afin de s'assurer que les dispositions des deux codes ne sont pas contradictoires.

EXAMEN DU DOCUMENT CONCERNANT LE COMMERCE INTERNATIONAL DES BATONNETS DE POISSON

127. La délégation de l'Australie a fait rapport sur l'enquête menée conjointement par l'Australie et le Canada sur les produits de poisson avec pâte à frire et avec chapelure (CX/FFP 74/9). A la lumière des informations contenues dans ce document, on a pensé qu'il y aurait lieu d'élaborer une norme pour les croquettes de poisson, qui serait examinée par le Comité lorsque sa charge de travail lui en laisserait le loisir.

128. Le Comité est convenu de demander à la Consultation gouvernementale de la FAO sur les Codes d'usages de faire figurer dans sa liste de priorités un code d'usages pour les produits de poisson enrobés de chapelure.

129. Il a de plus été décidé qu'il faudrait préparer une norme pour les bâtonnets de poisson enrobés de chapelure et la soumettre à la session de 1975 du Comité. La délégation du Royaume-Uni s'est chargée de la rédaction d'un projet.

130. La délégation des Etats-Unis a fait observer qu'il conviendrait d'accorder la priorité à la mise au point d'une norme pour les blocs surgelés dont le Comité serait saisi, comme convenu, à l'étape 2, en 1975. Le Comité a reconfirmé sa décision de procéder à l'élaboration d'une norme pour les blocs, et d'étudier la question de l'ordre de priorité à attribuer à la norme pour les morceaux de poisson enrobés de chapelure lors de sa prochaine session, à la lumière de l'avant-projet préparé par le Royaume-Uni.

QUESTIONS DIVERSES

Emploi de l'espagnol

131. Les délégations du Pérou et de l'Argentine ont demandé une nouvelle fois que l'Espagnol devienne l'une des langues de travail du Comité. On fait observer qu'un grand nombre de documents ont été rendus accessibles en langue espagnole, et que la question de la traduction simultanée en langue espagnole n'est pas du ressort du Comité.

Délais de distribution des documents

132. Le Président en appelle aux participants pour que soient plus strictement respectées les dates limites fixées pour la réception des observations. Les retards entraînent un surcroît de travail injustifié pour le Secrétariat et les services de traduction et s'opposent en outre à la distribution opportune des documents de travail suffisamment longtemps avant la session pour permettre aux pays de les examiner comme il convient.

Groupes de travail

133. Les délégations du Canada et des Etats-Unis ont été d'avis que le principe consistant à confier certaines questions spécifiques à des groupes de travail s'est avéré valable et le resterait. L'efficacité de cette méthode de travail a été clairement démontrée lors de la réunion de Nantes sur le tableau des défauts des sardines. Le Comité est convenu d'examiner la question sur une base ad hoc. Il a également fait sien le point de vue selon lequel une plus large expérimentation des dispositions proposées est indispensable pour que soient réalisés des progrès significatifs.

Date et lieu de la prochaine réunion

134. Le Comité a été informé que la prochaine session est provisoirement fixée à la première semaine d'octobre, compte tenu des dates retenues pour la réunion du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (mai 1975) et celle de la Commission du Codex Alimentarius (février 1976).

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Norme/Code	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	9	Gouvernements	CAC/RS 70-1974 1/
Chair de crabe en conserve	8	C'ssion 11ème	ALINORM 76/18 IV
Maquereau et chinchards en conserve	3	FFP 10ème	ALINORM 76/18 V
Conserve de sardines et produits du type sardine	3	FFP 10ème	ALINORM 76/18 VI + CX/FFP 75/9
Filets surgelés de poissons plats	8	C'ssion 11ème	ALINORM 76/18 II
Filets surgelés de merlu	7	FFP 10ème	ALINORM 74/18 V
Crevettes surgelées	7	FFP 10ème	ALINORM 74/18 A III
Langoustes, homards et cigales de mer surgelés	5	C'ssion 11ème	ALINORM 76/18 III
Blocs surgelés de morue, d'églefin et de rascasse du Nord	2	FFP 10ème	CX/FFP 75/5 1/
Bâtonnets de poissons surgelés	2	FFP 10ème	CX/FFP 75/8
Code d'usages pour le poisson frais	5	C'ssion 11ème	CX/FFP 75/3 1/
Code d'usages pour le poisson en conserve	5	C'ssion 11ème	CX/FFP 75/4 1/
Code d'usages pour le poisson congelé	3	}	CX/FFP 73/5 2/
Code d'usages pour l'élaboration et la manutention des denrées surgelées	8		ALINORM 76/25 VII = CX/FFP 76/10 1/
Code d'usages pour le poisson fumé	2	FFP 10ème	CX/FFP 75/6 1/
Code d'usages pour les crevettes	2	FFP 10ème	CX/FFP 75/7 1/
Code d'usages pour le poisson salé - Document de base sur le poisson séché	}	Consult. exp./75	
Code d'usages pour les homards et les langoustes		FFP 11ème	
Code d'usages pour les blocs de poisson haché	}		
Code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques		3	Com. hyg. alim./

1/ Sera diffusé en temps utile.

2/ Distribué en 1974 avant la 9ème session.

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

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA
ARGENTINE

Mario A. Boffi
Secretario Commercial
Argentine Embassy
Box 14039
104 40 Stockholm 14,
Sweden.

AUSTRALIA
AUSTRALIE

J.B. Donnelly
Principal Executive Officer
Department of Agriculture
Canberra A.C.T.,
Australia

D.G. James
Section Leader
Division of Food Research
Csiro Hobart
Tas 7000, Australia.

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

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

R.J.L.van Havere
Inspecteur des denrées alimentaires
Ministere de la sante publique
et de la famille
Cite Administrative
Quartier Vesale 4
B-1010 Bruxelles, Belgium.

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

C.A M. Lima dos Santos
Director
Division of inspection of fish
and fishery products
National dept. of Inspection
of Animal Products
Ministry of Agriculture
Ed. Gilberto Salomao 13^oA
SCS -Brasilia-DF, Brasil

Joao J. Bosco Quardros Barros
Sanitary Engeneer
Director of Fish Association
PO.Box 53 - Niteroi
RJ Brazil 2400

Egon Nort
Food Technologist
Chief of fish technology Unit-Sudepe
Praca 15.nov. no. 4
ZC-00 Rio de Janeiro - GB
Brazil

Paulo Alberto Silveira Soares
Diplomat - 2nd secretary
Brazilian Embassy
Banergt. 8
Stockholm, Sweden.

CANADA

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

C.H. Ashdown
Representative -
Fisheries Association of B.C.
Room 401
100 West Pender street
Vancouver B.C., Canada

B.G.R. Barton
Commercial Officer
Canadian Embassy
Postuttak,
Oslo 1, Norway

R.M. Bond
Chief Inspection Policy and
Regulations Fisheries and Marine service
Dept. of the Environment
Ottawa, Canada

J.P. Hennessey
Chief, Inspection Branch
Fisheries and Marine Service
Dept. of Environment
St. John's, Newfoundland
Canada

R.McNeill
Chief, Inspection Branch
Fisheries Service
Department of Environment
P.O. Box 550, Halifax, N.S.
Canada

R. Poirier
Chief of Inspection
Environment Canada
Fisheries and Marine Service
114^e, Route de l'Eglise
P.O. Box 10,030, Ste-Foy, P.2
Canada

CANADA Cont.

H.D. Pyke
Manager Standards and Quality
Control
National Sea Products Limited
P.O. Box 867-Lunenburg N.S.
Canada

D.D. Wilson
Chief Inspection-Pacific Region
Fisheries Service
Dept. of Environment
1090 West Bender Street
Vancouver B.G., Canada

CUBA

Manuel Blanco
Chemical Engineer
Instituto Nacional de la Pesca
La Habana, Cuba

Sara Docambo
Chemical Engineer
Instituto Nacional de la Pesca
La Habana, Cuba.

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

P.F. Jensen
Director, Inspection Service for
Fish Products
Fiskeriministeriets Industritilsyn
Dr. Tværgade 21
DK-1302 Copenhagen K. Denmark

E.L. Dyekjær
Civilingeniør, President of AIPCEE
Dyekjærshus
DK 6700 Esbjerg
Denmark

K. Hoydal
Laboratorieførstander
Torshavn, Faroe Islands
Denmark

M. Pryds
Civil Engineer
Den Kongelige Grønlandske Handel
Strandgade, 1004 Copenhagen
Denmark

J. Sieverts
Civil Engineer
Bornholms Konservesfabrik A/S
Sigurdsgade 39
DK 2200 Copenhagen N
Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. J.J. Laine
Head, Section of Food
R & D at Raisio Factories
SF-23120 Mietoinen,
Finland

FRANCE
FRANCIA

F. Soudan
Chef du Service de Technologie et
des Contrôles
Institut Scientifique et
technique des Pêches maritimes
B.P. 1049
Nantes, France.

Dr. Y. Lagoin
Vétérinaire
Ministère de l'Agriculture
Direction des Services Vétérinaires
Paris, France

P. Maze
Directeur FRIGE-FOOD
Zil St. Herblains, 44800 Nantes
Syndicat Importeur et Fabricants
Produits Surgelés
3 Rue Lojelbach
75017 Paris, France.

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

H. Hesse
Diplom. Volkswirt
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
5300 Bonn, Fed. Rep. of Germany

Dr. K. Gerigk
Director and Professor
Bundesgesundheitsamt
Berlin 33, Fed. Rep. of Germany
Postbox

Dr. W. Krane
Chef-Chemiker
"Nordsee" Deutsche Hochseefischerei GmbH
D 285 Bremerhaven
Klussmannstr. 3, Fed. Rep. of Germany

GHANA

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

ISLANDE
ISLANDIA

Dr. S. Peturson
Iceland Fisheries Laboratories
Department of Bacteriology
Skulagata 4
Reykjavik, Iceland

INDIA
INDE

O.P. Dhamija
Joint Director
Export Inspection Council of India
Ministry of Commerce
13/37, Arya Samaj Road
New Delhi-5, India

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McGrath
Inspector of Fisheries
and Engineer
Department of Agriculture and
Fisheries
Agriculture House, Kildare st.
Dublin, Ireland.

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. G. Verardi
Asst. Head Chemist
c/o Ministero Sanità-
D.G. Igiene Alimenti e Nutrizione
P.le Marconi, 25
00144 Rome, Italy

Dr. A. Luciano
I. Dirigente
Ministero Marina Mercantile
Roma, Italy

JAPAN
JAPON

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

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

M. Ito
Director of Japan Suisan Kanzume
Packers' Association
Ito Food Products Co. Ltd.
2-62 Saiwaicho, Shimizu-aty
Shizouka-ku Japan

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

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

A. Cherrat
Secrétaire Général de la
Fédération des Industries de la
Conserve au Maroc
Rue 10, no. 7 - Longchamp
Casablanca, Morocco

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. K. Büchli
Public Health Officer
Ministry Public Health
Dr. Reyersstraat 10
Leidschendam, Netherlands

Dr. J.J. Doesburg
Institute for Fishery Products/TNC
Dokweg 37
Ijmuiden, Netherlands

B.P.G. van Klinken
Commodity Board for Fish and
Fishery Products
Wassenaarseweg 20
Den Haag, Netherlands

D. Tielenius
Govt. official
Ministry of Agriculture and
Fisheries
1^e V.d. Boschstraat 4
Den Haag, Netherlands

D.M. van Ijsselstein
Commission for the Dutch Food
and Agric. Industrie
Burg s'Jacobplein I
Rotterdam, Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

C.R. Ensor
Vetérinary Adviser
Ministry of Agriculture and
Fisheries
N.Z. High Commission
New Zealand House, Haymarket
London, SW1 Y4 TO, England

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

NIGERIA

S.O. Talabi
Head, Technology Branch
Fed. Dept. of Fisheries
P.m. B. 12529
Lagos, Nigeria

A.O. Oyejola
Senior Quality Inspector
Nigerian Standards Organisation
Federal Ministry of Industries
Lagos, Nigeria

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

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

S. Myhre Andersen
Chief Chemist
A/S Nestle-Findus
9600 Hammerfest
Norway

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

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

T. Kvande-Pettersen
Manager
Industrilaboratoriet
N-6500 Kristiansund
Norway

H. Pedersen
Managing Director
The Norwegian Cannery Association
P.O. Box 327
N-4001 Stavanger, Norway

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

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

J. Strømme
Technical Manager
Frionor Norwegian Frozen Fish Ltd
Drammensveien 20
Oslo 2, Norway

O.C. Sundsvold
Director
The Official Norw. Quality Control
Institute for Canned Fish Products
P.O. Box 324
N-4001 Stavanger, Norway.

PERU
PEROU

Dr. G.S. Burga
Executive Manager, Empresa Publica
de Certificaciones Pesqueras
P.O. Box 271
Callao (4) Peru.

Mario Minano Q.
Chemistry Engineer
Ministerio Pesqueria
Lord Cochane 351 - Mira Flores
Lima, Peru

Juan M. Neyra G.
Fish Engineer
Empresa Publica de Servicios
Pesqueros
Sinchi Roca 2728-Lince
Lima-Peru

J.M. Sagawa
Laboratories
Empress Publica de Cartificaciones
Pesqueras
P.O. Box 271
Callao (4) Peru

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. Z.S. Karnicki
Chief, Fish Processing
Technology Dept.
Sea Fisheries Institute
al. Zjednoczenia 1
Gdynia, Poland

A. Kornecka
Senior adviser
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warsaw, Poland

PORTUGAL

H.P. Pereira
Secretaria Estado das Pescas
Instituto Portugues de Conservas
de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa, Portugal

Dr. L. Torres
Instituto Portugues de Conservas
de Peixe
Av. 24 de Julho, 76
Lisboa, Portugal

x) Chairman-Président-Presidente

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. R. Conty
Veterinario
Jefe del Servicio Veterinario de
Inspeccion de Alimentos
Direccion General de Sanidad
Plaza Espana
Madrid, Spain

J.L. Fernandez Espinosa
Jefe Servicio Inspeccion y
Normalizacion Exportaciones
Ministerio de Comercio
Paseo Castellana 16
Madrid 1, Spain.

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

G. Krogh
Veterinarian
The National Food Administration
Fack
S-10401 Stockholm, Sweden

B. Beckman
Secr. of Organisation
Svenska Västskustfiskarnas
Centralförbund
Box 4092
S-40040 Göteborg 4, Sweden.

K. Borg
Assistant
The National Food Administration
Codex Secretariat
Fack
S-10401 Stockholm, Sweden

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

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

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

H.U. Pfister
Head of Codex Section
Swiss Health Service
Haslerstrasse 16
3003 Berne, Switzerland

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

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

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Dr. Z. Tolgay
University of Ankara
Faculty of Veterinary Medicine
Dept. of Food Control & Technology
Ankara, Turkey.

Dr. N. Tolgay
University of Ankara
Faculty of Veterinary Medicine
Dept. of Parasitology
Ankara - Turkey

UNITED KINGDOM
ROYAUME - UNI
REINO UNIDO

D.L. Orme
Principal
Ministry of Agriculture
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2 AE, United Kingdom

I.M.V. Adams
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture Fisheries
and Food
Great Westminster House,
Horseferry Road
London SW 1, 2 PE, United Kingdom

Dr. J.J. Connell
Assistant Director
Torry Research Station
P.O. Box 31
135 Abbey Road
Aberdeen AB 98 DG, United Kingdom

J.R. Crook
Director
U.K. Association of Frozen Food
Producers
c/o Associated Fisheries & Food Ltd.
P.O. Box 96 Brighton St. Hull
United Kingdom

D. Stoker
Senior Executive Officer
M.A.F.F. Great Westminster House
Horseferry Road
London SW 1, 2 PE, United Kingdom

D.A. Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House, Stamford Street
London SE 1, United Kingdom

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

J.W.Slavin
Associate Director
National Marine Fisheries Serv.
Page Building No.2
3300 Whitehaven Street N.W.
Washington D.C. 20235 U.S.A.

L.M.Beacham
Assistant to Director
Bureau of Foods for Int.
Standards - HFF-40
Food and Drug Admin. 200 "C" Street S.W.
Washington D.C. 20204, U.S.A.

J.R. Brooker
Fishery Products Inspection &
Safety Program
National Marine Fisheries
Service/NOA
U.S. Dept. of Commerce
Washington D.C. 20235 U.S.A.

R.P.Farrow
Vice President and Director
Washington Laboratory
National Canners Association
1133 20th St. NW.
Washington D.C. 20036, U.S.A.

J.W.Farquhar
Vice President - Research
Technical Services
American Frozen Food Institute
919 18th Street NW.
Washington D.C. 20006, U.S.A.

D.E.Gates
Ass't Executive Director
Tuna Research Foundation
215 Cannery St. Terminal Island
California 90731, U.S.A.

F.Jermann
Dir. R & D Bumble Bee Sea Foods
Castle & Cooke
P.O.Box 60
Astoria, Oregon 97103, U.S.A.

R.E.Martin
Director, Science and Technology
National Fisheries Institute
1730 Pennsylvania Ave. NW.
Washington D.C. 20006, USA

C.L.Stinson
Prospect Harbor
Maine 04669, U.S.A.

J.L.Warren
Chairman, Maine Sardine Council
Battery Street Eastport
Maine 04631, U.S.A.

D.R.Whitaker
Industry Economist
National Marine Fisheries Service
Page Building No.2
Washington D.C. 20235, U.S.A.

URUGUAY

N.B.Anthonisen
Consul
P.Box 26
N-5001 BERGEN, Norway.

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

S.Banjad
Engineer
Food Technologist
"Jugoriba" Export - Import
41000 Zagreb, Nehajska 15.

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DE SUD
SUDAFRICA

A.M. Lewis
Group Technical Manager
Irvin and Johnson Ltd.
P.O.Box 1628
Cape Town 8000
South Africa

S.P.Malherbe
Head, Food Inspection Division
South African Bureau of Standards
Private Bag x191
Pretoria 0001
South Africa

R.R. de Villiers
Director, Department of Biological
Sciences
South African Bureau of Standards
Private Bag x191
Pretoria 0001
South Africa.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

E.L.Dyckjær
President of AIPCEE
Dyckjærshus -Danmark
DK 6700 Esbjerg, Denmark

A.O.A.C.

L.M. Beacham
Ass't to Director, Bureau of Food
for International Standards HFF-40
Food and Drug Admin. 200 "C" St. SW
Washington D.C. 20204, U.S.A.

E.E.C.

G.Castille
Administrateur Principal
200 Rue de la Loi
1040 Brussel, Belgium

J.Ten Have
CEE
Council of Ministers
170 Rue de la Loi
Brussel, Belgium

I.I.R.

O.Karsti
Scientific Adviser
Fiskeridirektoratet
N-5001 Bergen, Norway

SECRETARIAT
SECRETARIA

FAO

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

R. Garm
Fishery Industry Officer
Fishery Production and
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
(avancé à l'étape 8)

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

Le produit doit être présenté selon un des modes de présentation suivants:

- 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 ₂ O 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 (confirmé, voir ALINORM 76/13, par. 10)

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 (confirmé, voir ALINORM 74/22 A, par. 16)

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.

- - - - -

APENDICE 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.

- - - - -

APENDICE B

DEFINITION DES DEFAUTS DANS LES FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS

- | | |
|--|--|
| Arêtes | : Arêtes de dimensions supérieures à celles indiquées à l'appendice C, à l'exception des petites arêtes présentes dans les filets qui ne sont pas déclarés comme sans arêtes. 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 dé-
pigmenté 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 RECOMMANDE - FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS

Le tableau ci-dessous et le nombre maximale admissible de cas de défauts sont fondés sur un NOA 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"	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 .	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 parasite 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 LANGOUSTES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELES
(avancé à l'étape 5 de la Procédure)

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, 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 du genre Homarus de la famille des Nephropsidae et des familles des Palinuridae et des 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 suffisamment élevées pour coaguler les protéines à la surface.

(ii) "Cuits" - chauffés 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, après toute préparation convenable, 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 et cavité nettoyée.

2.3.4 Queue sans carapace. Décortiquée, tube digestif enlevé.

Chaque pièce comprendra:

(a) la queue entière; ou

(b) un morceau de celle-ci obtenu en divisant la chair d'une queue longitudinalement en deux; ou

(c) un morceau de celle-ci obtenu en divisant la chair d'une queue transversalement en quatre morceaux au maximum.

2.3.5 Chair. Chair sans carapace, provenant d'une partie quelconque de langouste, homard ou cigale de mer.

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 d'espèces des familles indiquées, qui doivent être vivants immédiatement avant le début des opérations de transformation 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;
- dans le cas des produits non décortiqués,, la carapace doit être ferme et intacte, comme approprié pour le mode de présentation;
- 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 E, 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 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 C.

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>Sels</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 de sodium (hexamétaphosphate de Na)	
<u>Conservateurs</u>	
Sulfite, bisulfite ou métabisulfite de sodium ou de potassium	30 mg SO ₂ /kg de matière première, seuls ou en combinaison
<u>Epaississants</u>	
Colloïdes hydrophiles	(Les gouvernements indiqueront quelles substances spécifiques prévoir, et la dose d'emploi dans l'eau de givrage)
Alginates	

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, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

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

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

- doit être exempt de micro-organismes pathogènes; 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 doit être désigné par:

- Homard, s'il provient du genre Homarus;
- Langouste, s'il provient d'espèces de la famille des Palinuridae;
- Cigale de mer, s'il provient d'espèces de la famille des Scyllaridae.

6.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré comme suit:

- Entier: - Homard, langouste, cigale de mer;
- Entier, fendu: - Homard fendu, langouste fendue, cigale de mer fendue;
- Queue: - [queue de homard] queue de langouste, queue de cigale de mer;
- 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);
- Chair [de pinces]: [chair de pinces de homard], pinces décortiquées de homard;

- (vi) Chair - chair de homard, chair de langouste, chair de cigale de mer.
- 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 2.2.2.
- (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

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 C.

6.3 Liste des ingrédients

Aucune déclaration spécifique d'étiquetage n'est requise pour indiquer que les langoustes, homards et cigales de mer ont été givrés, sauf si l'eau de givrage contient des additifs ou autres ingrédients, auquel cas ces produits doivent être déclarés dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette, 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'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.

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 et la date de production.

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).

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

- (i) L'effectif de l'unité-échantillon pour l'examen non destructif des langoustes, homards et cigales de mer dégivrés présentés selon les modes prévus aux alinéas 6.1.2 (i), (ii) et (iii), en vue de l'application des tolérances admises pour les défauts physiques, comme indiquées à l'Appendice C, sera de 20 animaux entiers ou 20 queues.
- (ii) Sur chaque échantillon de 20 animaux entiers ou 20 queues précédemment soumis à un examen non destructif des défauts physiques sera prélevée une unité-échantillon de 3 langoustes, homards ou cigales de mer en vue de l'examen sensoriel destructif pour la vérification de la saveur et de l'odeur. Au cas où des animaux entiers ou des queues endommagés ou présentant des défauts de coloration seraient trouvés dans l'échantillon initial de 20, 2 des 3 animaux entiers ou queues choisis pour l'examen destructif pourront être ceux qui présentent des défauts de coloration ou sont endommagés.
- (iii) La taille de l'unité-échantillon pour l'examen de la queue décortiquée, de la chair de pinces ou de la chair présentée selon les modes prévus aux alinéas 6.1.2 (iv), (v) et (vi) sera de [500 g (1 lb) de chair ou unité de queue décortiquée] .

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 D.

7.3 Méthode de décongélation de la chair

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), jusqu'à ce que l'on ne sente plus de parties dures ou de cristaux de glace. 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 produit.

7.4 Examen des défauts physiques

Sous réserve des dispositions de l'alinéa 7.1 (ii) chaque unité-échantillon sera soumise à un examen des défauts physiques tels qu'établis à l'Appendice C.

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 à l'Annexe E.

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":

- (a) Les spécifications relatives à la qualité du produit fini dans les limites des tolérances admises pour les défauts physiques par unité-échantillon comme indiqué à l'Appendice C;
- (b) L'aspect (alinéa 3.3.1);
- (c) L'odeur et saveur (alinéa 3.3.2);
- (d) La texture (alinéa 3.3.3).

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

Dans plusieurs pays, *Nephrops norvegicus* porte traditionnellement la dénomination de "Norway lobster" ou autre appellation analogue: cette pratique est reconnue et la norme ne s'y oppose en rien, sous réserve que toutes précautions voulues soient prises lors de l'étiquetage du produit pour garantir que le consommateur de ces pays ne soit pas induit en erreur.

APPENDICE B

Définitions des défauts des langoustes, homards et cigales de mer

Déshydratation	- la chair présente des zones d'aspect blanchâtre ou desséché qui en altèrent la texture ou la sapidité
Coloration trop foncée	- coloration noire, brune ou bleue de la chair ou de la membrane à la face inférieure de la queue
Opacité	- la chair crue n'a pas l'aspect translucide caractéristique
Animaux	- moins de cinq segments de queue, coupures ou déchirures pénétrant la carapace ou écrasés
Élimination incomplète du tube digestif	- toute portion restante de l'intestin ou de son contenu
Carapace molle	- carapace fléchissant facilement sous la pression des doigts
Fragments de carapace	- fragments de carapace perceptibles

APPENDICE C

TABLEAU DE DEFAUTS I - ANIMAUX ENTIERS, ANIMAUX FENDUS, QUEUES - AVEC CARAPACE

(1 unité-échantillon = 1 animal entier ou 1 queue ou 1 animal fendu ou 1 queue fendue)

Défauts		Mineurs	Majeurs	Graves	Combinés
Déshydratation	10%	1			1
	10 - 20%		2		2
	Plus de 20%			4	4
Défauts de coloration	(i) Membrane			4	4
	(ii) Chair			4	4
Animaux endommagés	(i) Moins de 5 segments	1			1
	(ii) Coupures/Déchirures	1			1
	(iii) Ecrasés		2		2
Elimination incomplète du tube digestif					
Queues - Avec carapace seulement			2		2
Carapace molle			2		2
Chair opaque			2		2

25

Toute unité totalisant 4 points dans la colonne des défauts graves est considérée comme défectueuse

Toute unité totalisant plus de 4 points dans la colonne des défauts majeurs et mineurs combinés est considérée comme défectueuse.

TABLEAU DE DEFAUTS II - QUEUE DECORTIQUEE ET CHAIR

[500 g DE CHAIR OU 1 UNITE DE QUEUE DECORTIQUEE]

Défauts		Mineurs	Majeurs	Graves
Déshydratation - Chair crue + cuite	< 10%	1		
	10 - 20		2	
	> 20%			4
Défauts de coloration de la chair				
	(i) Taches jaunes	1		
	(ii) Taches foncées			4
Elimination incomplète de l'intestin			2	
Fragments de carapace				
	1 à 3 morceaux	1		
	> 3 morceaux		2	
Opacité (chair crue de queue décortiquée seulement)			2	
Texture	(i) Queues dures ou fibreuses		2	
	(ii) Pincés molles, spongieuses		2	

Toute unité totalisant 4 points dans la colonne des défauts graves est considérée comme défectueuse

Toute unité totalisant plus de 6 points dans la colonne des défauts majeurs et mineurs combinés est considérée comme défectueuse .

Tolérance pour l'uniformité - Applicable 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 D

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 \surd à mettre au point \surd . 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 E

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 \surd décongelé \surd 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
(avancé à l'étape 8 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, ni aux produits contenant d'autres parties comestibles du crabe.

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, avec ou sans milieu de couverture, 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 Emballage double face (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 pattes qui peut être coupée et adaptée à la largeur du récipient. Les morceaux doivent être bien disposés et la partie centrale du contenu doit être constituée de morceaux (entiers) de chair de crabe et/ou de miettes.

2.2.2 Emballage monoface (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, à l'exception de la chair de pattes qui peut être coupée et adaptée à la largeur du récipient. Les morceaux doivent être bien disposés et la partie restante du contenu doit être constituée de morceaux (entiers) de chair de crabe et/ou de miettes.

2.2.3 Morceaux et miettes - morceaux ou tronçons (entiers) de chair de crabe ($\geq 50\%$ m/m) et miettes.

2.2.4 Miettes - miettes ($\geq 50\%$ m/m) et morceaux et tronçons (entiers).

2.2.5 Morceaux - gros morceaux de chair provenant de la cavité caudale du crabe bleu uniquement présentant sa conformation originale.

2.2.6 Pinces - chair de pinces uniquement, présentant sa conformation originale.

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 de l'espèce désignée, encore vivants juste avant le début du traitement et d'une qualité propre à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

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

- 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 et conditionnée en boîte, après avoir été enveloppée ou non.

3.4 Produit en conserve

(a) Aspect

La boîte ouverte doit paraître bien remplie et le produit bien disposé, conformément au mode de présentation. Il doit être de la couleur caractéristique de l'espèce mise en conserve et pratiquement exempt de défauts de coloration, (par exemple teinte bleue, brunâtre, ou taches noires).

(b) Odeur et saveur

La chair de crabe en conserve doit présenter une odeur et une saveur satisfaisantes, caractéristiques de l'espèce mise en boîte, et être exempte de toute odeur ou saveur déplaisantes.

(c) Texture

La chair de crabe en conserve doit présenter une texture caractéristique de l'espèce mise en boîte et ne doit pas être spongieuse.

(d) Matières indésirables

La chair de crabe en conserve doit être exempte de matières étrangères et pratiquement exempte de cristallisation ("Struvite"), de fragments de carapace, d'antennes ou d'autres matières étrangères.

3.5 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à l'une quelconque des spécifications stipulées aux paragraphes 3.4(a), (b), (c) et (d) en ce qui concerne l'aspect, l'odeur et la saveur, la texture et les matières indésirables doit être considéré comme défectueux.

3.6 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

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

- 6.1.1 Produit enveloppé - Les récipients doivent être remplis de manière que le contenu net en poids ne soit pas inférieur 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 ne soit pas inférieur à 88% de la capacité en eau du récipient.
- 6.1.3 Chair de crabe égouttée

Les récipients doivent être remplis de chair de crabe de manière que le produit égoutté ne représente pas moins de :

64 pour cent m/m - pour le produit enveloppé
70 pour cent m/m - pour le produit non enveloppé
de la capacité en eau du récipient.

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 ci-après qui ont été ou doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont applicables:

7.1 Nom du produit (confirmé, ALINORM 74/22 A, par. 17)

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 double face (Emballage contenant des pattes aux deux extrémités)
- 7.2.2 - Emballage monoface (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 - Pincés

7.3 Liste des ingrédients

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

7.4 Déclaration du contenu

Le poids du contenu net, non compris le matériel d'enrobage, doit être déclaré 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 (confirmé, ALINORM 74/22 A, par. 17)

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

7.6 Pays d'origine (confirmé, ALINORM 74/22 A, par. 17)

Le pays d'origine du produit doit être déclaré.

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).

8.2.1 Détermination de la chair de crabe égouttée

On déterminera la chair de crabe égouttée 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 insuffisamment.

8.2.2 Mode opératoire

Le poids de la chair de crabe égouttée sera déterminé après que les récipients aient été maintenus à une température d'au minimum 20°C (68°F) et au maximum 24°C (75°F) pendant au moins 12 heures avant l'examen. Ouvrir la boîte et l'incliner de façon à répartir son contenu sur les mailles d'un tamis circulaire préalablement taré. Retirer tout matériau enveloppant le produit et incliner le tamis selon un angle d'approximativement 17-20°C; laisser la chair de crabe s'égoutter pendant deux minutes comptées à partir du moment où le produit est déversé sur le tamis. Peser le tamis contenant la chair de crabe égouttée.

8.2.3 Calcul et expression de la chair de crabe égouttée

Le pourcentage m/m de chair de crabe égouttée est donné par l'équation suivante:

$$\frac{m_2 - m_1}{m_w} \times 100$$

où: m_1 = masse du tamis
 m_2 = masse du tamis plus produit égoutté
 m_w = capacité en eau du récipient déterminée selon le mode opératoire décrit au paragraphe 8.3.

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.

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

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les maquereaux et 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, en sauce, en marinade ou aspic dans des récipients hermétiquement fermés et soumis à un traitement thermique destiné à empêcher toute détérioration. L'emballage ne doit pas contenir de mélange d'espèces.

Le produit est préparé à partir de poisson appartenant aux espèces des familles et genres ci-après:

Maquereaux

Scombridae

Scomber
Scomberomorus
Rastrelliger
Acanthocybium
Grammatorcynus
Auxis
Gasterochisma

Chinchards

Carangidae

Trachurus

2.2 Présentation

Le produit doit être présenté, selon l'un des modes ci-après: poissons entiers ou découpés en segments de diverses formes, avec ou sans arêtes ou peau. Il peut être conditionné avec ou sans milieu de couverture et/ou condiments. Il peut également être fumé.

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 Milieus de couverture

3.2.1 Huiles comestibles, sauce tomate, autres sauces, marinades et aspic - 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 et essences et extraits d'épices, herbes, légumes et assaisonnements végétaux et vinaigre, et vin conformes à la norme pertinente du Codex Alimentarius.

3.4 Transformation

La tête (y compris les branchies), la queue et les viscères (sauf les reins) doivent être complètement éliminés; chaque fois que possible, les reins, le sang et les nageoires pectorales et les écailles doivent aussi être éliminés; la chair endommagée en rapport avec des contusions et/ou des tâches 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 ne présentant ni bosselage, ni rouille, ni soudures défectueuses. Après remplissage, les récipients doivent être traités à la chaleur et refroidis.

3.5 Produit fini

(a) Aspect

A l'ouverture les boîtes doivent apparaître bien remplies de poisson qui doit être bien disposé conformément au mode de présentation approprié (2.2). La couleur du produit et du conditionnement doivent être caractéristiques, de l'espèce en cause dans le type de conditionnement considéré.

(b) Odeur et saveur

Elles doivent être caractéristiques de l'espèce et du type de conditionnement considérés, et le produit doit être exempt de toute odeur ou saveur anormales.

(c) Texture

Elle doit être caractéristique de l'espèce et ne doit pas être spongieuse.

(d) Arêtes

Si arêtes ou écailles sont présentes, elles doivent être molles.

(e) Défauts et tolérances

Le produit doit être conforme aux tolérances admises pour les défauts, telles qu'établies à l'Annexe A.

3.6 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications pour le produit fini énoncées au par. 3.5 doit être considéré comme "défectueux".

3.7 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme conforme aux dispositions de la présente norme pour le produit fini lorsque le nombre d'unités "défectueuses" définies à la section 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).

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 dans le produit fini</u>
Epaississants ou agents de gé- lification - à spécifier	
Carboxyméthylcellulose sodique	800 mg/kg
Aromatisants naturels, p. ex.) - huiles d'épices) - extraits d'épices) Agents empyreumatiques)	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 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:
- doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et
 - 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 4,6 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. 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 ci-après 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 ou chinchard, avec ou sans qualificatif, en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur. Une désignation locale peut être utilisée, sous réserve qu'elle ne risque pas d'induire en erreur le consommateur du pays où le produit est distribué. Les dénominations "maquereau" et "chinchard" ne doivent être appliquées aux poissons d'aucune espèce appartenant à des genres autres que ceux énumérés à l'alinéa 2.1.

6.2 Présentation

Sauf dans le cas où le produit consiste en poisson entier paré, l'étiquette doit comporter une description suffisante de la méthode de présentation. Le cas échéant, le milieu de couverture doit être déclaré.

6.3 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion. Les spécifications des alinéas 3.2(b) et (c) 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.

6.6.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie 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 productrice, 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 pour l'examen destructif

Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit être effectué en conformité des 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 du produit 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, vider le contenu, laver le récipient et le couvercle et les sécher avec du papier ou tissu absorbant.
- 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.

Plan d'échantillonnage à élaborer.

APPENDICE A (proposition du Canada)

TABLEAU DE DEFAUTS - MAQUEREAU EN CONSERVE CONDITIONNE EN SAUMURE OU AU NATUREL

TYPE DE DEFAUT	DEFAUT UNITAIRE	PENALISATION SUPPLEMENTAIRE
Caillots de sang	Caillot de plus de 10 mm dans n'importe quelle dimension	Tout caillot supplémentaire
Défaut de coloration	Altération évidente de la coloration de la chair du poisson, de plus de 5 cm ² jusqu'à et y compris 10 cm ²	Tout défaut de coloration supplémentaire et, au-dessus de 10 cm ² , par 5 cm ² complets en sus
Fragments de peau dans le liquide libre	Liquide libre contenant des quantités excessives de fragments de peau	—
Elimination incomplète des nageoires	Une nageoire pectorale ou caudale, ou partie de celle-ci, non détachée	Tout défaut analogue de plus
Paroi abdominale (membrane noire)	Chaque morceau de plus de 3 cm ² , jusqu'à et y compris 5 cm ²	Tout défaut analogue supplémentaire de plus de 5 cm ² , par 5 cm ² complets en sus
Nettoyage insuffisant	Présence de fragments de viscères	—

Tolérances admises pour les défauts: Toute unité-échantillon totalisant plus de dix points de pénalisation doit être considérée comme défectueuse.

APPENDICE B (proposition des Etats-Unis)

TABEAU DE DEFAUTS - MAQUEREAU ET CHINCHARD EN CONSERVE

DEFAUTS	CATEGORIES DE DEFAUTS	
	MINEURS	MAJEURS
<u>Parage</u>		
i) Tout récipient contenant des parties de poisson, nageoires et/ou nageoire caudale incomplètement éliminées, mais encore attachées au poisson;	1	
ii) Etêtage non pratiqué en arrière de la partie recouverte par la branchie postérieure, ou bien incision dont les bords ne sont pas perpendiculaires;	1	
iii) Récipient contenant des poissons dont la tête n'a pas été détachée, ou bien des parties de tête, des nageoires et/ou des queues détachées des poissons.		2
<u>Nettoyage et éviscération</u>		
i) Récipient où le poisson contient l'"Y" complet avec les deux lobes attachés;		2
ii) Récipient contenant des poissons dont la cavité abdominale contient plus d'une faible quantité d'aliments, indépendamment de la présence ou de l'absence des viscères.		2
<u>Altérations</u>		
i) Récipient contenant des fragments de peau en quantité dépassant 0,25% du poids net, exception faite des emballages où le poisson est présenté avec peau;	1	
ii) Récipient contenant des poissons présentant des épanchements sanguins proéminents, des caillots de sang et/ou des meurtrissures, en quantité dépassant 1 pour cent du poids net;	1	
iii) Présentation avec peau: récipient contenant des poissons présentant plus de 2,5 cm (1 inch) de chair exposée dans le sens de sa plus grande dimension, par suite du glissement, de l'arrachage ou de la mutilation de la peau.	1	
<u>Arêtes</u>		
Récipient contenant des arêtes (exception faite des emballages prévoyant la présence d'arêtes molles) en quantité dépassant 0,5 pour cent du poids net.	1	
<u>Texture</u>		
i) Récipient contenant des poissons de texture légèrement trop molle ou trop lâche;	1	
ii) Récipient contenant des poissons de consistance très molle et faciles à briser en morceaux		2
<u>Poisson piqué</u>		
Récipient contenant des poissons présentant un aspect rongé par suite d'une décomposition cellulaire provoquée par des bactéries.		2
<u>Odeur</u>		
Tout récipient dont le contenu (poisson et/ou milieu de couverture) dégage une odeur qui n'est ni normale ni typique pour le produit en cause, conformément au mode de conditionnement indiqué.		2

DEFAUTS

CATEGORIES DE
DEFAUTS
MINEURS MAJEURS

Coloration

Réceptient dont le contenu (poisson et/ou milieu de couverture) présente une coloration qui n'est pas caractéristique du produit normal en cause conformément au mode de conditionnement indiqué.. 2

Milieus de couverture (conditionnement à l'huile ou en sauce uniquement)

Réceptient contenant de l'eau exsudée dans l'huile ou la sauce de couverture, en quantité atteignant ou dépassant 30 pour cent du volume total de l'huile ou de la sauce. 1

Mode de remplissage du réceptient

Réceptient qui n'est pas convenablement rempli de poisson conformément au mode de présentation déclaré. 1

Tout réceptient auquel sont attribués plus de 4 points de pénalisation correspondant à des défauts majeurs, ou totalisant plus de 4 points de pénalisation pour des défauts majeurs et mineurs, doit être considéré comme "défectueux".

AVANT-PROJET DE NORME REVISE POUR LES CONSERVES DE SARDINES
ET DE PRODUITS DU TYPE SARDINE
(Etape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les conserves de sardines et de produits du type sardine telles que définies ci-après:

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les conserves de sardines et de produits du type sardine sont les produits:

a. Préparés à partir de poissons de petite taille appartenant aux espèces suivantes:

Sardina pilchardus (Walbaum)
Sardina sardina
Sardinops caerulea, melanostica, neopilchardus, ocellata ou sagax
Sardinella aurita, anchovia, brasiliensis ou eba
Clupea harengus
Clupea antipodum, bassensis ou fuegensis
Sprattus sprattus (Clupea sprattus)
Hyperlophus vittatus
Fluvialosa viaminghi
Etrumeus micropus
Ethmidium maculatus

b. Conditionnés, pré-cuits, ou non, fumés ou non fumés, dans des récipients hermétiquement fermés:

- i) au naturel, avec ou sans huile d'ajout; ou
- ii) dans de la saumure (eau additionnée de sel); ou
- iii) dans de l'huile comestible; ou
- iv) dans de la sauce tomate ou une autre sauce;

avec ou sans adjonction d'autres ingrédients autorisés.

c. Soumis à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

2.2 Présentation

2.2.1 Les poissons doivent être disposés régulièrement dans la boîte.

2.2.2 Chaque boîte doit contenir au moins 3 poissons.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

Les conserves de sardines et de produits du type sardine doivent être préparées à partir, de poissons propres, sains et non endommagés, appartenant à l'une des espèces énumérées à l'alinéa 2.1(a). La matière première peut être fraîche, congelée ou fumée et doit être propre à la consommation humaine.

3.2 Milieux de couverture

- 3.2.1 Huile comestible, sauce tomate, autres sauces, saumure (eau additionnée de sel) et jus naturel (eau exsudée). Le milieu de couverture utilisé doit être en bon état et être, le cas échéant, conforme à la norme Codex.
- 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

- Sel
- Epices et essences et extraits d'épices, herbes, légumes et assaisonnements végétaux, vinaigre et vin.

Tous les produits utilisés comme ingrédients doivent être conformes aux normes Codex qui leur sont applicables. S'ils ne sont pas couverts par une norme, ces ingrédients doivent être en bon état et exempts de saveurs ou d'odeurs anormales.

3.4 Transformation

La tête et les branchies doivent être complètement éliminées. Les écailles et/ou la queue peuvent être enlevées. Les poissons doivent être bien lavés.

Les poissons peuvent être éviscérés. En ce cas, ils doivent être pratiquement exempts de parties viscérales, telles qu'oeufs ou reins. S'ils ne sont pas éviscérés, ils doivent être pratiquement exempts d'aliments non digérés ou d'excréments préjudiciables à la qualité du produit.

Les poissons peuvent être cuits et doivent être correctement disposés selon le mode de conditionnement voulu, dans des récipients propres ne présentant ni bosselage, ni rouille, ni soudures défectueuses. Après scellage, les récipients doivent être traités à la chaleur et refroidis.

3.5 Produit fini

3.5.1 Aspect

- a. Le contenu d'une boîte doit se composer de poissons:
- i. de dimensions raisonnablement uniformes, c'est-à-dire qu'aucun poisson ne sera inférieur ou supérieur de 25% au poids moyen des poissons;
 - ii. présentant l'aspect et la couleur caractéristiques de l'espèce transformée et conditionnée selon le mode indiqué;
 - iii. proprement étêtés;
 - iv. exempts d'éventrations excessives (rupture de la paroi abdominale d'aspect déplaisant), ou de ruptures et de déchirures de la chair.
- b. Le milieu de couverture doit présenter la couleur normale propre à son type;
- c. Il ne doit pas y avoir d'espace excessif (c'est-à-dire de plus de 1,5 cm) entre les poissons et l'une quelconque des parois de la boîte;
- d. Le produit doit être exempt de matières étrangères.

3.5.2 Odeur et saveur

Le produit doit présenter l'odeur et la saveur caractéristiques de l'espèce et du mode de conditionnement, et être exempt d'odeurs ou de saveurs déplaisantes.

3.5.3 Texture et couleur

Les poissons doivent présenter une texture raisonnablement ferme, ne pas être spongieux et les arêtes doivent être molles. La couleur de la chair doit être caractéristique de l'espèce et du mode de conditionnement.

3.5.4 Défauts et tolérances

Le produit doit être conforme à la définition et aux facteurs essentiels de qualité tels qu'énoncés dans la présente norme, sous réserve des tolérances fixées à l'Annexe A.

Note

"/Sardines", à l'arôme de fumée

Il pourrait être nécessaire d'inclure dans la norme une définition des produits auxquels on a conféré l'arôme de fumée pour les distinguer des produits fumés. Il faudra peut être établir des tolérances spécifiques pour les défauts.

3.6 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications pour le produit fini énoncées au paragraphe 3.3 sera considéré comme "défectueux".

3.7 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme répondant aux spécifications de la présente norme pour le produit fini si le nombre total d'unités "défectueuses" conformément à la classification établie à l'Annexe A ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) figurant dans le plan d'échantillonnage approprié (NQA = 6,5) parmi les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969) et si le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au poids déclaré à condition qu'il n'y ait pas un nombre excessif d'unités insuffisamment remplies.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Les pays proposant des additifs sont invités à indiquer des doses maximales d'emploi, accompagnées de justifications technologiques).

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) et des spécifications en matière d'hygiène figurant dans le Code d'usages pour le poisson en conserve.

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 normales d'entreposage.

b. ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

5.4 Les produits ayant un pH d'équilibre supérieur à 4,6 doivent avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum, à moins que la croissance de spores survivantes soit empêchée de façon permanente par des caractéristiques du produit autres que le pH.

6. Poids et mesures

Les indications peuvent se rapporter au poids ou au nombre de poissons.

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 ci-après, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, sont applicables:

7.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le terme:

- i) "Sardines" (désignation à réserver exclusivement à Sardina pilchardus (Walbaum);
ou
- ii) "Sardines X", "X" se rapportant à un pays, à une zone géographique ou à l'espèce;
ou
- iii) le nom commun de l'espèce;

en conformité des règlements et usages du pays où le produit est vendu, et de manière à ne pas tromper le consommateur.

En outre, si les règlements du pays où le produit est vendu l'exigent, la désignation ordinaire doit être accompagnée, soit du nom commun de l'espèce, soit de l'une des deux expressions "sardines" ou "du type sardines", soit des deux descriptions.

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

7.1.2 Si les poissons ont été fumés ou qu'un arôme de fumée leur a été conféré, cette indication doit figurer sur l'étiquette et faire partie intégrante de la désignation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci.

7.1.3 Si la proportion d'eau exsudée dépasse 12%, le produit doit être désigné par les termes "X au naturel avec Y", "X" se rapportant au nom du produit et "Y" à celui du milieu de couverture.

7.2 Liste des ingrédients

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

7.3 Contenu net

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

7.3.2 Le poids égoutté net de poisson et/ou le nombre de poissons contenus dans la boîte peuvent être déclarés.

7.4 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.

7.5 Pays d'origine

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays dans lequel le produit a été transformé et conditionné) doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur. /Cette déclaration pourrait être libellée comme suit: "Transformé ou conditionné dans ..."/.

7.6 Identification des lots

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

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les dispositions relatives:

au poids net	}	sont à mettre au point
au poids égoutté		
à la détermination:		
i) de l'espèce de poisson	}	
ii) du milieu de couverture		

Examen de la qualité du produit

Après détermination du contenu net ou du poids égoutté, les échantillons prélevés en vue de l'examen destructif doivent être soumis à un examen organoleptique pratique par des personnes compétentes, ainsi qu'à un examen destiné à vérifier la conformité des échantillons aux dispositions de la norme. Les examens seront uniquement effectués sur des échantillons maintenus à température ambiante, c'est-à-dire environ 20°C.

TABLEAU DE DEFAUTS POUR LES CONSERVES DE SARDINES
ET DE PRODUITS DU TYPE SARDINES

<u>DEFINITION DU DEFAUT</u>	<u>CLASSIFICATION</u>		
	<u>Graves</u>	<u>Majeurs</u>	<u>Mineurs</u>
<u>Etêtage</u>			
Elimination incomplète de la tête			
a) Boîte contenant plus de 10 poissons			
- plus de 20 pour cent de poissons	-	2	-
- jusqu'à 20 pour cent de poissons	-	-	1
b) boîte contenant 10 poissons ou moins			
- plus de 2 poissons	-	2	-
- 2 poissons ou moins	-	2	1
<u>Ruptures de la paroi abdominale</u>			
- Plus de 60 pour cent des poissons d'une boîte donnée présentant des ruptures de la paroi abdominale sur la moitié ou plus de la longueur de la paroi abdominale	4	-	-
- De 30 à 60 pour cent des poissons d'une boîte donnée présentant des ruptures de la paroi abdominale	-	2	-
<u>Chair brisée ou fendue</u>			
- Plus de 60 pour cent des poissons présentant des ruptures et fentes de la chair de dimension supérieure à la moitié de la largeur du poisson	4	-	-
- Plus de 30 - 60 pour cent	-	2	-
- 20 à 30 pour cent	-	-	1
<u>Coloration de l'huile de couverture</u>			
- Très brune (exception faite des produits fumés)	-	2	-
- Légèrement brunâtre (exception faite des produits fumés) ou trouble	-	-	1
<u>Odeur et saveur</u>			
- Odeur et saveur nettement anormales (par exemple métalliques, rances)	6	-	-
<u>Texture</u>			
- Chair excessivement spongieuse (le poisson ne conserve pas sa forme après égouttage sur un tamis)	6	-	-
- Chair excessivement dure ou fibreuse	4	-	-
- Arêtes dures (difficilement friables à l'aide du pouce et de l'index)	-	-	1
<u>Défauts de coloration</u>			
- Graves	-	2	-
- Légers ou localisés	-	-	1
<u>Eau exsudée (conditionnement à l'huile uniquement)</u>			
- Teneur en eau (exprimée en % du contenu net de la boîte) > 10-12 pour cent (si la teneur en eau est supérieure à 12 pour cent, les spécifications du paragraphe 8.13 deviennent applicables)	4	-	-
- 8 - 10%	-	2	-
<u>Unité défectueuse</u>			
Sera considérée comme défectueuse toute boîte totalisant:			
a) Plus de 4 points de pénalisation pour des défauts classés comme graves; ou			
b) Plus de 8 points (conditionnement à l'huile) ou 6 points (autres conditionnements) pour des défauts classés comme majeurs; ou			
c) Un total supérieur à 10 points de pénalisation (conditionnement à l'huile) ou 8 points (autres conditionnements) pour les défauts combinés des diverses catégories (y compris défauts mineurs).			

NOTE: Il pourrait être nécessaire de définir la "consistance" des milieux de couverture dans le cas des conditionnements en sauce.