

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au poisson éviscéré et non éviscéré surgelé.¹

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

Poisson surgelé, avec ou sans la tête, propre à la consommation humaine, dont les viscères ou autres organes ont été complètement ou partiellement éliminés.

2.2 DEFINITION DE LA TRANSFORMATION

Après avoir subi une préparation appropriée, le produit doit être soumis à un traitement de congélation et être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à -18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

La pratique qui consiste à reconditionner au niveau industriel les produits surgelés dans des conditions propres à en maintenir la qualité et à les soumettre à nouveau au traitement de surgélation, est autorisée.

Le poisson surgelé doit être traité et conditionné de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

2.3 MODES DE PRESENTATION

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

- 2.3.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme; et
- 2.3.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 POISSON

Les poissons surgelés doivent être préparés à partir de poissons sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 GIVRAGE

Si les produits sont givrés, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. L'eau potable est de l'eau douce qui convient à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles de la dernière édition des "*Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson*" de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

3.3 AUTRES INGREDIENTS

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

¹ Elle ne vise pas le poisson congelé en saumure, destiné à une transformation ultérieure.

3.4 DECOMPOSITION

Le produit ne doit pas contenir plus de 10 mg/100 g d'histamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans l'unité-échantillon analysée. Cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *Clupéidés*, *Scombridés*, *Scombrésoxidés*, *Pomatomidés* et *Coryphénidés*.

3.5 PRODUIT FINI

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

Antioxydants

Numéro SIN	Additif	Concentration maximale dans le produit fini
300	Acide ascorbique (L-)	BPF
301	Ascorbate de sodium	BPF
303	Ascorbate de potassium	BPF

5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) le *Code pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003), le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976) et d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène et Codes d'usages pertinents du Codex.

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

5.3 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

- (i) doit être exempt de micro-organismes ou de substances produites par des micro-organismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- (ii) ne doit pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g; cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *Clupéidés*, *Scombridés*, *Scombrésoxidés*, *Pomatomidés* et *Coryphénidés*;
- (iii) doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. ÉTIQUETAGE

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

6.1 NOM DU PRODUIT

6.1.1 En plus du nom courant ou commun de l'espèce figurant sur l'étiquette, celle-ci doit préciser si le poisson a été éviscéré et s'il est présenté "non étêté" ou "étêté".

6.1.2 Si le produit a été givré avec de l'eau de mer, cela doit être indiqué sur l'étiquette.

6.1.3 Le terme "surgelé" doit aussi figurer sur l'étiquette; mais le terme "congelé" peut être utilisé dans les pays où il est couramment employé pour décrire les produits traités conformément à la section 2.2 de la présente norme.

6.1.4 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé dans une des conditions propres à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

6.2 CONTENU NET (PRODUITS GIVRES)

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

6.3 INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

6.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, lesquels doivent toujours figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 ÉCHANTILLONNAGE

- (i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit final, selon les dispositions de la section 3.5, doit se faire conformément à un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5. L'unité-échantillon est un poisson ou le contenant primaire.
- (ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3, 7.4 et 7.5, l'Appendice A et les *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999)*.

7.3 DETERMINATION DU POIDS NET

7.3.1 Détermination du poids net des produits non givrés

Le poids net (à l'exclusion du matériel d'emballage) de chaque unité-échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.2 Détermination du poids net des produits givrés

(À mettre au point)

7.4 DECONGELATION

(À mettre au point)

7.5 DETERMINATION DE LA CONSISTANCE GELATINEUSE

Selon les méthodes AOAC - "*Moisture in Meat and Meat products, Preparation of Sample Procedure*", 983.18 et "*Moisture in Meat*" (*Méthode A*), 950.46; AOAC 1990.

7.6 METHODES DE CUISSON

Les méthodes ci-après consistent à porter la température interne du produit à 65-70°C. Le produit ne doit pas être trop cuit. La durée de la cuisson est fonction de la taille du produit et de la température utilisée. Les durées et conditions exactes de la cuisson devraient être déterminées à la suite d'expérimentations préalables.

Cuisson au four: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le répartir uniformément sur une plaque ou un moule plat peu profond.

Cuisson à la vapeur: Envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique suspendue au-dessus de l'eau bouillante dans un récipient couvert.

Ébullition dans un sac: Placer le produit dans un sac pelliculaire résistant à l'ébullition. Immerger le sac dans de l'eau bouillante et procéder à la cuisson.

Cuisson dans un four à micro-ondes: Placer le produit dans un récipient spécial pour four à micro-ondes. Si l'on utilise des sacs en matière plastique, s'assurer que ceux-ci ne communiquent aucune odeur au produit. Procéder à la cuisson selon les instructions du fabricant.

7.7 DOSAGE DE L'HISTAMINE

Les méthodes respectant les critères de performance suivants peuvent être utilisées :

LM (mg/100 g)	Fourchette minimale applicable (mg/100 g)	LD (mg/100 g)	LQ (mg/100 g)	RSD _R (%)	Récupération	Méthodes suggérées remplissant les critères
10 (moyenne)	8 – 12	1	2	16,0	90 – 107	AOAC 977.13 NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013
20 (chaque unité)	16 – 24	2	4	14,4	90 – 107	AOAC 977.13 NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013

8. CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

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

8.1 DESHYDRATATION PROFONDE

Plus de 10 pour cent de la surface totale du bloc ou plus de 10 pour cent en poids de poissons dans l'unité-échantillon présentent une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée avec un couteau ou un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect des poissons.

8.2 MATIERES ETRANGERES

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des poissons (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3 ODEUR ET SAVEUR

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

8.4 TEXTURE

8.4.1 Dégradation de la texture de la chair indiquant un état de décomposition et caractérisée par une structure musculaire spongieuse ou pâteuse ou par la séparation de la chair des arêtes.

8.4.2 Anomalies de la chair

Unité-échantillon présentant des chairs excessivement gélatineuses avec une teneur en eau supérieure à 86 pour cent dans un quelconque poisson, ou unité échantillon présentant une texture pâteuse due à une infestation parasitaire dans plus de 5 pour cent de l'échantillon en poids.

8.6 ÉVENTRATION

Présence d'éventrations chez les poissons non éviscérés indiquant un état de décomposition.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- (i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
- (ii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- (iii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5 et 6 sont respectées.

APPENDICE "A" : EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Déterminer le poids net selon les méthodes définies à la section 7.3 (dégivrer au besoin).
2. Rechercher dans le produit congelé la présence de zones de déshydratation profonde en mesurant ou dénombrant les zones affectées qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Mesurer la surface totale de l'unité-échantillon et déterminer le pourcentage de la superficie atteinte.
3. Décongeler et examiner chaque poisson de l'unité-échantillon pour rechercher la présence de matières étrangères.
4. Examiner chaque poisson sur la base des critères décrits dans la section 8. L'odeur de la chair est évaluée en arrachant la peau et en pratiquant une coupe à l'arrière du cou de façon à l'exposer.
5. Si une décision définitive ne peut être prise pour les paramètres odeur et texture à l'état congelé cru, prélever une petite partie (environ 200 g) de la chair et évaluer sans délai l'odeur, la saveur ou la texture à l'aide d'une des méthodes de cuisson décrites dans la section 7.5.
6. Lorsque l'on ne peut prendre une décision définitive quant au caractère gélatineux d'un échantillon décongelé non cuit, prélever une portion du produit en cause et déterminer la consistance gélatineuse selon la méthode de cuisson définie à la section 7.6 ou en appliquant la procédure décrite à la section 7.5 pour déterminer s'il y a plus de 86 pour cent d'eau dans un poisson. Si l'évaluation par cuisson n'est pas concluante, suivre la procédure indiquée sous 7.5 pour mesurer avec exactitude la teneur en eau.