

NORME POUR LE POISSON EN CONSERVE**CODEX STAN 119 - 1981****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au poisson en conserve conditionné dans de l'eau, de l'huile ou un autre milieu de couverture approprié. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels le poisson représente moins de 50% m/m du contenu net de la boîte, ni les conserves en poisson couvertes par d'autres normes Codex de produits.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Le poisson en conserve est préparé à partir de la chair de toute espèce de poissons autres que les poissons en conserve visés par d'autres normes Codex de produits; les poissons utilisés doivent être propres à la consommation humaine; le produit peut contenir diverses espèces d'un même genre ayant des caractéristiques organoleptiques similaires.

2.2 Définition de la transformation

Les poissons en conserve sont conditionnés dans des récipients hermétiquement scellés et doivent avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Modes de présentation

Tous les modes de présentation du produit sont autorisés sous réserve:

- (i) qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme; et
- (ii) 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**

Le produit doit être préparé à partir de poissons sains dont la tête, la queue et les viscères ont été enlevées. La matière première doit être d'une qualité suffisante pour pouvoir être vendue à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 Décomposition

Les poissons en conserve appartenant aux familles des *Scombridés*, des *Scombrésoxidés*, des *Clupéidés*, des *Coryphénidés* et des *Pomatomidés* ne doivent pas contenir plus de 10 mg/100 g d'histamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans les unités-échantillons analysés.

3.4 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

<u>Additifs</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
<u>Épaississants et gélifiants</u> (à n'utiliser que dans le liquide de couverture)	
400 Acide alginique	BPF
401 Alginate de sodium	
402 Alginate de potassium	
404 Alginate de calcium	
406 Agar-agar	
407 Carraghénane et sels Na, K, NH ₄ (et furcellarane)	
407a Algue eucheuma transformée	
410 Gomme de caroube	
412 Gomme guar	
413 Gomme adragante	
415 Gomme xanthane	
440 Pectines	
466 Carboxyméthyl-cellulose sodique	
<u>Amidons modifiés</u>	
1401 Amidon traité aux acides	BPF
1402 Amidon traité aux alcalis	
1404 Amidon oxyde	
1410 Phosphate de monoamidon	
1412 Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	
1413 Phosphate de diamidon phosphate	
1414 Phosphate de diamidon acétylé	
1420 Acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique	
1421 Acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle	
1422 Adipate de diamidon acétylé	
1440 Amidon hydroxypropylique	BPF
1442 Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	
<u>Régulateur de l'acidité</u>	
260 Acide acétique glacial	BPF
270 Acide lactique (L-, D- et DL-)	
330 Acide citrique	
<u>Arômes naturels</u>	
Huiles d'épices	BPF
Extraits d'épices	
Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits)	

5. HYGIÈNE

5.1. Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), du Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires

naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) 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 régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux denrées alimentaires (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 capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales; et
- (ii) ne doit présenter aucune unité-échantillon contenant plus de 20 mg/100 g d'histamine; cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *Scombridés*, *Clupéidés*, *Coryphénidés*, *Scombrésoxidés*, *Pomatomidés*;
- (iii) ne doit contenir aucune autre substance, y compris celles produites par des micro-organismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius; et
- (iv) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du contenant qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

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. Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être le nom commun ou courant des espèces utilisées, en conformité des lois et usages des pays où le produit est vendu, afin de ne pas induire le consommateur en erreur.

6.1.2. Le nom du produit doit être qualifié par une mention décrivant le mode de présentation.

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

6.1.4. Lorsque le produit contient diverses espèces d'un même genre, l'étiquette doit le déclarer.

6.1.5. En outre, l'étiquette doit porter d'autres mentions descriptives afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

7. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Échantillonnage

- (i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.4 doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
- (ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net et du poids égoutté, selon le cas, 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 et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les sections 7.3 à 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 Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- (i) Peser le récipient non ouvert;
- (ii) Ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- (iii) Peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- (iv) Soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- (i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- (ii) Ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- (iii) Incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- (iv) Peser le tamis contenant le poisson égoutté;
- (v) Déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.5 Détermination du poids égoutté rincé (pour les conditionnements en sauce)

- (i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- (ii) Ouvrir le récipient, l'incliner et rincer, à l'aide d'un flacon laveur (par exemple en matière plastique), au-dessus d'un tamis circulaire taré, la sauce de couverture puis tout le contenu du récipient avec de l'eau courante chaude (environ 40°C);
- (iii) Rincer le contenu du tamis à l'eau chaude jusqu'à élimination de la sauce adhérente; enlever au besoin des ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide de pincettes. Incliner le tamis selon un angle de 17-20° environ et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le rinçage est terminé;
- (iv) Sécher le fond du tamis avec une serviette en papier. Peser le tamis avec le poisson rincé et égoutté;
- (v) Le poids du produit rincé égoutté s'obtient en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.6 Dosage de l'histamine

Les méthodes respectant les critères de performance des méthodes 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 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou qui se trouve à une concentration 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.

8.2 Odeur et saveur

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

8.3 Texture

- (i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- (ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- (iii) Présence de chair alvéolée dépassant 5 pour cent du contenu égoutté.

8.4 Défaut de coloration

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement ou des taches de sulfure dans la chair affectant plus de 5 pour cent en poids du contenu égoutté.

8.5 Matières indésirables

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

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, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
- (ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la Section 2.3 relatives au mode de présentation ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
- (iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;
- (iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 3, 4, 5, et 6 sont respectées.

APPENDICE A**EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE**

1. Examiner l'extérieur de la boîte pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.
2. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3, 7.4 et 7.5.
3. Examiner le produit pour le mode de présentation.
4. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration, de matières étrangères et de matières indésirables. La présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.
5. Évaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément aux *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999)*.