

**MANUEL DES NORMES ET DES MÉTHODES
DES PRODUITS DU POISSON**

AVANT-PROPOS

Dans l'optique de l'engagement du Ministère à garantir l'application uniforme et cohérente du grand nombre de normes et de méthodes utilisées par les inspecteurs pour l'évaluation des produits finis, j'ai le plaisir de vous communiquer le Manuel des normes et méthodes pour les produits du poisson.

Ce manuel regroupe le nombre élevé de normes, de niveaux de tolérance et de méthodologies servant à déterminer l'acceptabilité des produits du poisson conformément aux dispositions du Règlement sur l'inspection du poisson. Il a pour objet de donner une description claire et précise des définitions, des critères d'examen et des méthodes appliqués par les inspecteurs pour l'examen des divers produits de la pêche au cours de leurs activités d'inspection courantes.

Le manuel sera l'outil utilisé pour communiquer à tous les inspecteurs du Ministère, à l'échelle nationale, les normes qui doivent être appliquées pour que l'inspection des produits du poisson soit conforme aux normes canadiennes. Le manuel sera aussi des plus utiles aux producteurs et aux importateurs en ce qu'il décrit les critères servant à l'évaluation de leurs produits. Conformément à l'engagement de transparence pris par le Ministère, le manuel sera mis à la disposition de tous ses clients.

La refonte des normes pour les produits du poisson visant les principaux produits manufacturés ou importés au Canada continuera d'être un objectif important et constant pour le Ministère. Le manuel sera élargi de par l'ajout d'autres normes à mesure que celles-ci feront l'objet d'une nouvelle présentation ou d'une révision, selon les besoins.

François Pouliot
Sous-ministre adjoint principal

À : Tous les détenteurs du manuel des normes et méthodes pour les produits du poisson.

OBJET : MISE À JOUR DU MANUEL SUR LES NORMES ET MÉTHODES APPLICABLES AUX PRODUITS DE POISSON

L'objet du présent bulletin est d'aviser les détenteurs du manuel d'une mise à jour au Chapitre 3, Norme 3 - Norme applicable aux produits de poisson frais et congelé.

Veillez modifier la section 7, Méthodes d'examen, numéro 7.5, qui doit se lire (le texte modifié est indiqué par un double soulignement) :

« Pour ce qui est du poisson entier ou habillé, examiner en entier l'unité d'échantillonnage sous sa forme présentée afin d'établir s'il est gâté, décomposé ou malsain en utilisant les critères présentés dans la section 5. Effectuer un examen approfondi des parois ventrales pour y relever la présence de trous ou de ventres brisés causés par l'action enzymatique du contenu stomacal (autolyse). Si le poisson n'est pas éviscéré, l'inspecteur doit ouvrir la cavité abdominale et enlever les entrailles pour examiner les parois. S'il y a évidence de trous dans les parois ventrales, de ventres brisés ou de tout autre signe de décomposition, examiner l'unité entière afin d'établir l'odeur de la chair en déchirant ou en entaillant la chair au niveau du cou de façon à pouvoir déterminer si la chair exposée est décomposée ou gâtée.

S'il n'y a aucune évidence de trous dans les parois ventrales ou de ventres brisés, examiner au moins 10% du poids déclaré de chaque unité ou un minimum de 10 poissons, en choisissant la plus élevée de ces valeurs, afin d'établir l'odeur de la chair; entailler le dos au niveau du cou de façon à pouvoir déterminer si la chair exposée est décomposée ou gâtée. »

La norme sera modifiée sous peu pour tenir compte de cette modification.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits
de la mer et de la production

À : Tous les détenteurs du manuel des normes et méthodes pour les produits du poisson.

OBJET : LIMITE DE TOLÉRANCE POUR LES PARASITES DU POISSON FRAIS ET CONGELÉ

Nota: Le présent bulletin remplace le bulletin n° 2 de 18/03/94

Veillez prendre note qu'une modification intérimaire a été apportée aux limites de tolérance pour les parasites du poisson frais et congelé. Cette modification est fondée sur l'ébauche de Codex concernant la norme générale sur les filets de poisson surgelés. La modification ne s'applique qu'à la détection des nématodes et des copépodes parasites. Dorénavant, il faudra utiliser les critères ci-dessous pour évaluer la présence de parasites.

Pour déterminer si un lot est acceptable du point de vue des parasites, on ne tiendra compte que des nématodes et des copépodes parasites ayant un diamètre capsulaire supérieur à 3 mm ou, pour les parasites non encapsulés, une longueur supérieure à 10 mm.

- a) Pour les emballages d'une taille inférieure à 1 kg, on refusera le lot si la moyenne des parasites trouvés dans les échantillons prélevés est égale ou supérieure à deux parasites au kilo. Pour calculer la moyenne, il faut diviser le nombre total de parasites trouvés dans les échantillons par le poids total des échantillons.

Exemple : Un échantillon de 6 unités de 400 g chacune serait refusé si l'on trouvait 5 parasites ou plus.

Poids total : $6 \times 400 \text{ g} = 2,4 \text{ kg}$

Parasites au kilo : $5 \div 2,4 = 2,08$

- b) Pour les emballages de 1 kg ou plus, une unité sera jugée inacceptable si le nombre de parasites au kilo est égal ou supérieur à deux. Le lot sera jugé inacceptable si le nombre d'unités inacceptables est supérieur au niveau d'acceptation figurant dans le plan d'échantillonnage.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits
de la mer et de la production

À : Tous les détenteurs du Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson

OBJET : CRABES PARASITES ET COMMENSAUX - MOULES DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du manuel du niveau de tolérance de crabes parasites et commensaux retrouvés à l'occasion dans des envois de moules congelées de la Nouvelle-Zélande. Ces petits crabes, appelés pinnothères, sont couramment retrouvés dans le manteau des mollusques. Bien qu'ils ne posent pas de danger pour la santé, les consommateurs pourraient considérer leur présence dans le produit comme déplaisante au plan esthétique.

Le niveau de tolérance s'applique à tous les envois futurs de moules de la Nouvelle-Zélande comme suit :

Une unité de moules de la Nouvelle-Zélande sera considérée défectueuse à cause de la présence de substances étrangères si des crabes sont retrouvés lors d'une inspection.

Le lot sera jugé inacceptable si le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses à cause de la présence de crabes est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.

Ce niveau de tolérance sera ajouté à la norme pour les mollusques frais et congelés dès qu'elle sera achevée.

David Rideout
Directeur général
Direction général de l'inspection

À : Tous les détenteurs du Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson

OBJET : MATIÈRES ÉTRANGÈRES DANS LES CREVETTES SEMI-TRANSFORMÉES

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du manuel du niveau de tolérance s'appliquant aux matières étrangères présentes dans les crevettes semi-transformées destinées à une transformation ultérieure et étiquetées comme tel.

Une unité est considérée défectueuse si :

elle contient 4 morceaux, ou plus, d'algues (considérés individuellement ou ensemble) de plus de 25 mm de longueur totale par kg d'unité d'échantillonnage. Ce niveau de tolérance sera appliqué proportionnellement aux unités dont le poids n'est pas de un kg; ou

une unité d'échantillonnage contient au moins 5 %, en poids, de petits poissons ou de mollusques.

B.J. Emberley
Directeur général
Inspection et Application des règlements

CHAPITRE 1: INTRODUCTION

CHAPITRE 2: PRODUITS EN CONSERVE

- Norme 1: Thon en conserve
- Norme 2: Sardines en conserve
- Norme 3: Crevettes en conserve
- Norme 4: Crabe en conserve
- Norme 5: Palourdes en conserve
- Norme 6: Norme générale pour les mollusques et les crustacés en conserve
- Norme 7: Norme générale pour le poisson en conserve
- Norme 8: Saumon en conserve

CHAPITRE 3: PRODUITS FRAIS ET CONGELÉS

- Norme 1: Produits frais et congelés de poisson de fond
- Norme 2: Crevettes fraîches et congelées
- Norme 3: Norme générale pour les produits du poisson frais et congelés
- Norme 4: Pétoncle frais et congelé

CHAPITRE 4: PRODUITS SAUMURÉS, ÉPICÉS ET MARINÉS *

CHAPITRE 5: PRODUITS SALÉS ET/OU SÉCHÉS *

CHAPITRE 6: PRODUITS PRÉPARÉS/SECONDAIRES *

ANNEXES

* À être émis à une date ultérieure

DÉFINITIONS

Âcre (pungent)	Sensation vive ou piquante d'une odeur comme celle de l'aldéhyde.
Aigre (sour)	Odeur associée aux composés acides, tel le vinaigre, et caractérisée par une sensation d'âcreté.
Ammoniac (ammonia)	Odeur généralement associée à la production d'ammoniac au cours de certains processus, comme la dégradation des protéines, et caractéristique des produits de nettoyage à base d'ammoniac.
Blocs (blocks)	Masse cohérente de chair de poisson constituée de filets, de morceaux de filets ou de chair hachée qui ont été congelés en blocs rectangulaires uniformes destinés à une transformation ultérieure.
Brisées (broken)	Dans le cas des crevettes fraîches et congelées, un morceau de crevette contenant moins de cinq segments pour les dénombremens inférieurs à 150/kg (70/lb) et moins de 4 segments pour les dénombremens supérieurs à 150/kg (70/lb). Aussi qualifiés de morceaux.
Cale (bilge)	Odeur associée à la croissance bactérienne anaérobie et caractéristique de l'odeur fétide intense de l'eau de cale.
Cartilage (cartilage)	Dans le cas des crustacés, ce terme désigne les structures chitineuses dures ou flexibles de l'endosquelette, telles les tendons ou les tissus conjonctifs.
Congelé (frozen)	Poisson dont l'état naturel (frais) a été modifié de sorte que le centre thermique du produit a été congelé à une température de -21°C ou moins, et maintenu à une température de -26°C, ou moins.
Déshydratation (dehydration)	Anomalie, blanche ou jaune, à la surface du poisson congelé qui masque la couleur de la chair et pénètre sous la surface. Ce défaut causé par le processus de la sublimation ne peut être enlevé qu'en utilisant un couteau ou un autre instrument tranchant.

Nouveau 31/03/90

Distinct* (distinct)	Qui se perçoit nettement (par la vue, l'odorat, le toucher ou le goût) sous la forme d'une impression nette, claire et indubitable, c'est-à-dire qui n'est floue, obscure ou indéfinie.
Douceâtre (sickly-sweet)	Odeur de caractère déplaisant et sucré comme celle du chloroforme.
Emballage en couches (layer pack)	Emballage de filets où les filets sont individuellement séparés par une membrane plastique.
Facilement visible (readily detectable)	Visible dans les conditions normales et en utilisant les décelable procédures habituelles de l'inspection. Qui ne nécessite pas de moyens particuliers, comme le grossissement à la loupe.
Fécal (faecal)	Odeur que l'on associe à celle des égoûts.
Filets (fillets)	Bandes de chair de poisson de grandeur et de forme irrégulières, levées de la carcasse du poisson par des coupes faites parallèlement à la colonne vertébrale et qui ont été débarrassées de tout organe interne, de la tête, des nageoires, des arêtes (à l'exception des arêtes intramusculaires ou latérales) et de toute chair décolorée; ou bandes de chair de poisson décrites ci-dessus qui ont été tronçonnées.
Formations alvéolaires (honeycombing)	Condition caractérisée par la décomposition de la qui présente alors de petites cavités, parfois à la surface, mais plus souvent entre les couches de chair, et qui est corroborée par la présence d'histamine.
Frais (fresh)	Filets ou chair crue hachée qui n'ont pas été transformés en un autre état par décongélation, cuisson, salage, etc.
Fruité (fruity)	Odeur associée à celle des agrumes.
FSI (IQF)	Sigle désignant les filets surgelés individuellement.
Gélatineux (jelly)	Chair de poisson présentant une teneur anormalement élevée d'humidité de 86 % ou plus, au poids, qui lui donne une texture gélatineuse et une apparence brillante et translucide.

Nouveau 31/03/90

Huile oxydée (oxidized oil)	Odeur associée à l'oxydation des graisses ou des huiles.
Iode (iodoform)	Odeur associée à certains produits iodés et qui rappelle celle des produits chimiques ou utilisés en médecine. Odeur du triiodométhane.
Lait sùri (sour milk-like)	Odeur associée à la dégradation bactérienne du lait.
Légumes (vegetable)	Odeur associée à certains légumes, tels les navets et les choux.
Levures (yeasty)	Odeur associée à la fermentation par les levures. Odeur du pain en train de lever.
Mirage (candling)	Procédé utilisé pour détecter les parasites en plaçant les filets sur une surface translucide éclairée par le dessous.
Moisi (musty)	Odeur associée aux moisissures du bois. Odeur de la géosmine.
Nourriture (feedy)	Odeur causée par la nourriture ingérée par le poisson.
Pauvre en arêtes (boned)	Filets de poisson où l'on a fait un effort concerté pour enlever les arêtes, y compris les arêtes intramusculaires.
Persistant* (persistent)	Qui se maintient sans variation appréciable, qui n'est pas passager.
Poisson décongelé (defrosted fish)	Procédé par lequel on fait passer le poisson de l'état congelé à l'état décongelé en utilisant des conditions de durée et de température telles que la température interne du produit n'excède pas 4°C après la fin de la décongélation.
Poisson haché (minced fish)	Particules de chair de poisson qui ont été prélevées sur des poissons propres et sains débarrassés des viscères, de la tête et de toute chair colorée.
Poisson salé (saltfish-like)	Odeur associée à celle du poisson salé.
Putride (putrid)	Odeur associée à la détérioration avancée des protéines.

Nouveau 31/03/90

Rance (rancid)	Odeur associée à l'huile oxydée ou à certaines huiles telles l'huile de lin.
Sans arêtes (boneless)	Filets de poisson dont on a enlevé toutes les arêtes, y compris les arêtes intramusculaires.
Sulfure d'hydrogène (hydrogen sulphide)	Odeur associée à celle des oeufs pourris. Odeur du sulfure d'hydrogène.
Tâche de foie (liver stain)	Coloration allant du jaune au brun foncé due au contact du contenu intestinal avec la chair de la crevette.
Tête (head)	Dans le cas des crevettes, présence du céphalothorax ou d'une partie suffisamment importante pour contenir un oeil.
Texture crayeuse (chalky texture)	Sec et poudreuse. Sensation que donne dans la bouche une solution de craie.
Texture farineuse (mealy texture)	Produit mou, sec et friable (facile à écraser), comme de la farine.
Veine (filet) (vein)	Chez les crevettes, le tractus intestinal visible à la partie dorsale de l'abdomen.

* Les adjectifs persistant et distinct ne doivent pas être appliqués aux odeurs légères ou présentes à l'état de traces, telles les odeurs légères de fruits, de légumes, de poisson salé ou de moisissures.

POLITIQUE ET MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE**1. PORTÉE**

Le présent document indique les règlements, la politique et les méthodes régissant l'échantillonnage du poisson et des produits du poisson qui doivent faire l'objet d'une inspection par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

2. AUTORISATIONS

*Loi sur l'inspection du poisson (LIP), S.R.C., 1970, c. F.-12.
Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., c. 802, Partie I,
Dispositions générales.*

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, 1970-71-72, c. 41, art. 1.

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.

Loi sur les aliments et drogues, S.R.C., c. 869.

Règlement sur les aliments et drogues.

Loi concernant les poids et mesures, S.R.C., c. 1605.

Règlement sur les poids et mesures.

Partie I, article 3, alinéa i) (LIP)

Pour régir l'exportation et l'importation du poisson et de ses contenants, le gouverneur en conseil peut, par règlement [,] fixer le mode de prélèvement des échantillons de poisson.

Partie I, article 4, paragraphe (1), alinéa c) (LIP)

Sous réserve du paragraphe (1.1), l'inspecteur peut, à tout moment [,] prélever des échantillons pour examen.

Article 3 (RIP)

Sous réserve du paragraphe (2), le présent règlement ne s'applique qu'aux poissons et aux récipients destinés à l'exportation ou à l'importation.

Article 4 (RIP)

Tout poisson est soumis à l'inspection et un inspecteur peut prélever gratuitement des échantillons de poisson aux fins d'inspection.

Article 5 (RIP)

Le propriétaire de poisson ou toute autre personne agissant au nom d'un tel propriétaire est tenu de mettre à la disposition d'un inspecteur le poisson ou les récipients dont le présent règlement prescrit l'inspection ou la réinspection.

3. DÉFINITIONS

Consommateur - Utilisateur final d'un produit.

Contenant - Tout type de récipient, de boîte, d'emballage ou d'élément de fixation utilisé pour l'emballage ou la commercialisation du poisson.

Échantillon - Collection d'une ou plusieurs unités d'échantillonnage tirée d'un lot d'inspection. L'échantillon comprend toutes les unités choisies aux fins d'examen ou d'analyse dans un lot donné.

Échantillon aléatoire - Échantillon dans lequel tous les éléments du lot ont la même probabilité indépendante d'être sélectionné.

Échantillon représentatif - Échantillon dans lequel les unités d'échantillonnage choisies présentent proportionnellement tous les attributs du lot.

Échantillonnage aseptique - Échantillonnage effectué à l'aide d'appareils et de méthodes stériles pour empêcher la contamination de l'échantillon par des microorganismes.

Inspecteur - Personne désignée à ce titre conformément à l'article 17 de la *Loi sur l'inspection du poisson*.

Inspection destructrice - Inspection au cours de laquelle le contenant ou le produit est détruit, modifié ou rendu inutilisable.

Inspection non destructrice - Inspection au cours de laquelle le contenant n'est pas détruit.

Lot - À l'égard du poisson autre que du poisson frais, un envoi ou une partie d'un envoi de poisson constitué de poisson de la même espèce, transformé de la même façon par le même transformateur, emballé dans des contenants de même taille et portant la même étiquette. Un lot de poisson frais désigne un envoi ou une partie d'un envoi de poisson qui a été transformé de la même façon par le même transformateur dans une période de 24 heures. Dans le cas du poisson frais, le lot peut contenir plus d'une espèce de poisson.

Plan d'échantillonnage - Instruction spécifique qui indique la quantité d'unités d'échantillonnage à prélever pour prendre une décision d'inspection judicieuse (acceptation ou rejet) au sujet d'un lot. Le nombre d'unités nécessaires peut dépendre du poids net des unités, du nombre d'unités du lot et du type de danger associé à l'analyse d'inspection effectuée.

Plan d'échantillonnage par attributs - Plan d'échantillonnage dans lequel la décision d'accepter ou de rejeter un lot dépend du nombre d'unités d'échantillonnage qui possèdent ou non une propriété, une caractéristique ou un attribut particulier.

Produit préemballé - Tout produit conditionné de telle manière qu'il est ordinairement vendu au consommateur, ou utilisé ou acheté par lui, dans son contenant d'origine.

Taille de l'échantillon (n) - Nombre d'unités d'échantillonnage tirées du lot ou de la production.

Taille du lot - Nombre d'unités de produit dans un lot.

Tri - Retrait des unités défectueuses d'un lot.

Unité d'échantillonnage - Un des contenants constituant le lot, ou une portion de poisson, ou un contenant principal examiné ou évalué comme unité distincte.

4. POLITIQUE

4.1 Généralités

Seuls les échantillons prélevés selon les méthodes actuelles, approuvées par les inspecteurs de l'ACIA ou autres employés autorisés, seront acceptés aux fins d'évaluation par l'Agence.

Toute intervention ou obstruction au cours de l'échantillonnage doit être signalée et déclarée parce qu'elle peut rendre non valable l'échantillonnage.

Un lot doit être composé d'une seule espèce de poisson sauf s'il s'agit de poisson frais.

La continuité est essentielle. Les échantillons reçoivent un numéro unique, leur étiquette porte toutes les données pertinentes et tous ces renseignements sont consignés pour assurer la continuité.

Il faut préserver l'intégrité et l'état des échantillons pour permettre une bonne évaluation. Aucune analyse ne sera effectuée sur des produits dont l'intégrité a été compromise (produits endommagés ou détériorés) et qui pourrait entraîner une mauvaise évaluation.

Le choix d'un échantillon aux fins d'inspection doit donner lieu à la remise d'un Rapport d'inspection officiel au propriétaire du lot ou à son représentant lorsque l'inspection est terminée.

4.2 Plans d'échantillonnage et niveaux de contrôle

Il faut des plans d'échantillonnage pour obtenir des renseignements sur une ou plusieurs caractéristiques d'un lot parce qu'on ne peut pas inspecter chaque unité d'un lot important. Les plans d'échantillonnage sont conçus pour assurer une prise de décision défendable et statistiquement valable en ce qui concerne l'acceptation ou le rejet d'un lot.

En ce qui concerne les analyses **sensorielles, des indicateurs chimiques, de l'intégrité des emballages et du contenu net**, l'ACIA a adopté les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969) du Codex Alimentarius de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)

et de l'OMS (Organisation mondiale de la santé). Se reporter à l'annexe A pour de plus amples informations.

Le choix du niveau de contrôle approprié dépend du stade actuel d'inspection. Le niveau de contrôle I est retenu lorsque la qualité du lot n'est pas visée comme dans les inspections initiales. Le niveau de contrôle II est appliqué lorsque la qualité des biens est en cause et il faut une méthode de référence pour l'examen ou le réexamen du lot (réinspection). **Un plus grand nombre d'unités d'échantillonnage offre une plus grande protection contre le risque inhérent associé à l'échantillonnage.**

Le plan d'échantillonnage pour l'analyse de **l'intégrité des récipients** est tiré du Protocole d'inspection visuelle élaboré par Pêches et Océans Canada, Agriculture et Agro-alimentaire Canada et Santé Canada.

Le plan d'échantillonnage concernant l'aspect **microbiologique et chimique** est tiré de celui de la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments (ICMFS).

5. MÉTHODES

La présente section vise à aider l'inspecteur dans l'exécution de ses différentes tâches : identification des lots, choix de l'équipement, sélection d'un échantillon, établissement des unités d'échantillonnage, entreposage, transport et étiquetage des échantillons. Les concepts d'intégrité et de continuité de l'échantillon sont également traités dans les sections qui suivent.

5.1 Équipement nécessaire

Utiliser l'équipement, les matériaux et les appareils qui conviennent au maintien de l'état de l'échantillon lors du prélèvement.

Lors du prélèvement des échantillons, s'assurer qu'il n'y a aucune possibilité d'intercontamination avec l'équipement, les matériaux et les appareils (c'est-à-dire sécurité sur le plan microbiologique).

Liste des pièces d'équipement, des matériaux et des appareils proposés :

- formulaires requis (rapport sur les étiquettes des caisses de produit final, bordereau d'inspection du poisson, bordereau d'inspection visuelle des boîtes de conserve, Demande de permission pour déplacer le poisson retenu).
- avis de détention/avis de libération/étiquettes de détention
- registre de l'inspecteur
- protection des mains (gants en plastique, gants en caoutchouc)
- chaussures de sécurité et bottes de caoutchouc (pour les inspections des établissements), casque de protection, combinaisons de travail, résille
- ruban adhésif ACIA et ruban adhésif transparent
- couteau universel
- marqueur
- essuie-mains
- sacs de plastique (différentes grandeurs), étiquettes et vignettes
- lampe de poche
- thermomètre
- produit de désinfection et scie
- glacière et cryosacs

5.2 Localisation et identification du lot

S'assurer que tous les contenants de produits sont disponibles et accessibles aux fins d'échantillonnage. Avant de procéder à l'inspection, obtenir les renseignements suivants, lorsqu'il y a lieu, pour s'assurer que l'on échantillonne le bon lot :

- raison de l'inspection (p. ex. première inspection)
- localisation du lot
- nom et adresse de l'agent/propriétaire
- taille du lot (nombre de caisses, nombre de récipients par caisse)
- codes de lot et leur signification
- marque de commerce
- type de produit et genre d'emballage
- type de récipient et unité de poids
- établissement de transformation
- pays d'origine ou de destination
- exigences du pays importateur lorsqu'une certification d'exportation est délivrée.

5.3 Définition du lot

Caractériser le lot conformément à la définition de la section 3.0.

Lorsqu'il s'agit de poisson ou de produits du poisson portant la même étiquette, mais emballés différemment (c.-à-d. dans des sauces différentes), il faut considérer les différents genres d'emballage comme un lot.

5.4 Définition de l'unité d'échantillonnage

Définir l'unité d'échantillonnage en fonction des directives suivantes.

- a) Lorsqu'un lot est composé de produits préemballés, chaque emballage constitue une unité d'échantillonnage.
- b) Pour les blocs de poisson de fond frais et congelé, les filets de poisson de fond ou les poissons frais et congelés, l'unité d'échantillonnage comprend le récipient et son contenu.
- c) Pour échantillonner des **emballages en vrac**, utiliser l'une des trois approches suivantes :
 - i) l'échantillon doit être constitué de l'emballage en vrac et de son contenu;
 - ii) pour le poisson frais, entier congelé individuellement ou habillé, ou des filets de poisson frais ou congelés individuellement, chaque poisson ou filet est considéré comme un sous-échantillon représentatif;
 - iii) pour les cas autres que ceux décrits dans la section b), un sous-échantillon de 1 kg de produit de l'emballage en vrac est considéré comme un échantillon représentatif.

Remarque : Consulter la section de la norme sur l'échantillonnage de produit individuel pour de plus amples renseignements.

- d) Dans les lots de poisson salé ou saumuré emballé dans des boîtes ou des barils, le contenant représente une unité d'échantillonnage. Inspecter tout le contenu du récipient.

- e) Lorsqu'un lot de poisson frais est composé de plus d'une espèce de poisson, toutes les unités utilisées pour constituer l'échantillon doivent appartenir à une seule espèce.
- f) Lorsque l'inspection porte sur des poissons de grande taille, chaque poisson représente une unité d'échantillonnage. Si l'inspecteur est convaincu de pouvoir obtenir un sous-échantillon représentatif d'un poisson entier de grande taille, le sous-échantillon devient alors l'unité d'échantillonnage. Le sous-échantillon doit être obtenu de manière à ne pas compromettre l'intégrité de l'échantillon.

Afin d'obtenir un sous-échantillon représentatif d'un poisson entier de grande taille en vue d'analyses chimiques et microbiologiques, utiliser 3 (trois) tranches de 1 pouce d'épaisseur prélevées dans les trois régions suivantes : 1) derrière les nageoires pectorales, 2) à mi-chemin entre la première tranche et la région anale et 3) en arrière de la région anale. Ces trois tranches de l'unité d'échantillonnage représentent le poisson de grande taille.

Lors de l'échantillonnage en vue d'analyses sensorielles, on recommande d'utiliser la méthode à trois tranches susmentionnée. Si l'inspecteur est d'avis qu'un nombre supérieur ou inférieur de tranches est requis pour prendre une décision fiable au sujet de la qualité du lot, il peut exercer son pouvoir discrétionnaire pour décider ce qui représente une unité d'échantillonnage représentative du poisson en question. Si l'inspecteur décide qu'une seule tranche constitue un sous-échantillon représentatif du poisson, la tranche ne doit pas être prélevée derrière la région anale, parce que cette tranche ne montre pas habituellement de signes de décomposition précoce.

5.5 Calcul du nombre d'unités d'échantillonnage requis

Calculer le nombre d'unités d'échantillonnage requis. Les unités d'échantillonnage nécessaires pour d'autres analyses peuvent être prélevées dans les unités choisies pour l'analyse sensorielle.

Lorsqu'une unité d'échantillonnage est prélevée aux fins de plus d'une analyse, s'assurer que cette unité est d'une taille suffisante pour l'exécution de toutes les analyses requises.

Lorsqu'une analyse bactériologique est requise, envoyer les échantillons d'abord au laboratoire qui va faire l'analyse pour s'assurer du maintien de l'intégrité de l'échantillon.

Pour les certificats d'exportation, il peut y avoir des cas où le nombre d'unités d'échantillonnage est précisé. Suivre les directives accompagnant le certificat d'exportation.

5.5.1 Analyse sensorielle, contenu net et intégrité de l'emballage

Le plan d'échantillonnage retenu pour ces analyses est le Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969) qui se trouve à l'annexe A. Choisir le niveau de contrôle qui s'impose (niveau I pour une inspection initiale et niveau II pour les réinspections).

À l'aide des paramètres de poids net par unité d'échantillonnage et de taille du lot (se reporter à l'annexe A), calculer le nombre d'unités d'échantillonnage requises pour l'inspection. Il est à remarquer que le Plan d'échantillonnage de l'annexe A s'applique à l'échantillonnage destructif et non destructif dans le cas du contenu net.

5.5.2 Intégrité du contenant

Pendant l'échantillonnage, lorsque des caisses mouillées, tachées ou endommagées sont détectées, arrêter l'échantillonnage. Retenir tout le lot jusqu'à ce que la cause du problème soit connue. Lorsque la mesure correctrice est apportée, reprendre l'échantillonnage.

Si au cours de l'échantillonnage, un récipient qui fuit, qui est bombé ou floche est détecté, interrompre l'échantillonnage jusqu'à ce que le lot ait été évalué pour déterminer si le(s) défaut(s) est (sont) attribuable(s) à une transformation insuffisante ou à une contamination post-traitement.

Première inspection

- Choisir 200 unités dans un minimum de 40 caisses et prélever au plus 5 unités dans chacune des caisses.
- Pour les lots comptant moins de 200 unités d'échantillonnage, examiner toutes les unités et indiquer le nombre total de contenants dans le rapport.

Réinspection

- Choisir un minimum de 250 caisses. Prélever 1 250 boîtes de conserve dans les caisses mais pas plus de 5 boîtes par caisse.
- Lorsqu'il y a moins de 1 250 unités, examiner chaque unité et indiquer le nombre dans le rapport.

5.5.3 Échantillonnage aux fins d'analyse microbiologique

5.5.3.1 Méthodes générales

Il est essentiel que tous les échantillons reflètent précisément les conditions microbiologiques existantes au moment de l'échantillonnage. Pour maintenir l'intégrité des échantillons, respecter les procédures énumérées ci-dessous.

- Prélever les échantillons aseptiquement de manière à ne pas contaminer l'échantillon.
- Choisir **cinq** unités d'échantillonnage (minimum de 250 g par unité) par lot sauf indication contraire.

5.5.3.2 Échantillonnage de l'eau du robinet

- Recueillir les cinq unités d'échantillonnage d'eau dans des récipients propres de dimensions appropriées. Utiliser un récipient d'une capacité de 100 à 200 mL pour les analyses ordinaires.
- Pour obtenir un échantillon représentatif d'eau du robinet, ouvrir le robinet au maximum et laisser couler l'eau pendant 2 ou 3 minutes ou assez longtemps pour permettre l'évacuation de l'eau de la conduite de branchement.
- Laisser un espace de tête suffisant dans le récipient utilisé pour l'échantillonnage d'eau de manière que l'on puisse brasser l'échantillon pour bien le mélanger.

5.5.3.3 Obtention des échantillons de glace

- Dans l'aire d'entreposage de la glace, prélever cinq unités d'échantillonnage de glace dans des bocal en plastique ou des sacs stériles. Maintenir la glace à l'état solide.

5.5.3.4 Échantillonnage des mollusques bivalves crus

- Examiner les échantillons de chair, de mollusques non congelés décoquillés et de mollusques vivants dans les 24 heures qui suivent leur collecte. Lorsque l'analyse est reportée au-delà de 24 heures pour une raison majeure, noter le temps écoulé entre la collecte et l'analyse.
- Utiliser des sacs en plastique robuste (calibre 6 mil) pour la collecte des coquillages afin de s'assurer qu'ils ne perforeront pas le plastique, ce qui nuirait à l'intégrité de l'échantillon.
- Prélever 5 unités de 12 à 18 mollusques chacune. Ce nombre devrait permettre la sélection de 10 spécimens sains pour le décoquillage. S'assurer que le rendement est d'environ 200 g de chair et de liqueur.
- Transférer aseptiquement les mollusques dans le bocal d'échantillonnage au moyen de pinces stériles ou choisir les échantillons de produit final dans les boîtes de conserve ou les contenants de vente.
- Les emballages de vente au détail sont acceptables aux fins d'examen.

5.5.4 Échantillonnage aux fins de l'analyse chimique

5.5.4.1 Échantillonnage général

- Se reporter à l'annexe B pour les descriptions des analyses chimiques.
- Analyses chimiques : 5 unités d'échantillonnage sont nécessaires pour la première inspection. Pour les réinspections, la taille de l'échantillon est de dix unités. Pour les réinspections de l'analyse des indices chimiques, utiliser le plan d'échantillonnage de niveau II figurant à l'annexe A.
- Effectuer les analyses chimiques sur des tissus comestibles.
- Les unités d'échantillonnage choisies aux fins des analyses chimiques ne doivent subir aucune altération susceptible de modifier les résultats de ces analyses comme le rinçage à l'eau.
- Toutes les analyses chimiques portent sur la partie comestible du produit.

5.5.4.2 Additifs et analyse immédiate

- Prélever cing unités d'échantillonnage d'au moins 100 g chacune. Pour les unités d'échantillonnage inférieures à 100 g, analyser

tous les échantillons disponibles.

5.5.4.3 Paramètres de sécurité des produits et résidus de médicaments

- Prélever cing unités d'échantillonnage d'au moins 200 g chacune.
- Lorsque des échantillons sont prélevés pour la recherche de résidus de médicaments, sélectionner 5 poissons ou filets entiers.
- S'assurer que les échantillons destinés à la recherche de résidus de médicaments ne sont pas placés à proximité de locaux ou d'appareils ayant contenu des aliments médicamenteux.

5.5.4.4 Contaminants chimiques

- Pour les lots composés de poissons ou de produits du poisson de même taille, prélever cing unités d'échantillonnage d'au moins 100 g chacune. **mercure** : dans le cas de lots composés de poissons ou de produits du poisson de tailles différentes, prélever cinq unités représentatives de la répartition de la taille dans le lot.

5.5.4.5 Indicateurs chimiques

- Le plan d'échantillonnage pour les indicateurs chimiques est semblable à celui utilisé pour l'analyse sensorielle (annexe B). Lorsque l'analyse sensorielle est terminée, envoyer immédiatement ce qui reste des échantillons au laboratoire d'analyse chimique.

5.5.4.6 Autres analyses chimiques

- Pour l'identification des espèces, prélever au moins **cing** poissons ou filets. Il faut conserver le poisson ou les filets dans cinq récipients différents.
- Pour les autres types d'échantillonnage chimique, prélever cinq unités de 100 g.

5.5.5 Échantillonnage pour la recherche des phycotoxines

5.5.5.1 Échantillonnage de produits importés et pour le PGQI

- Prélever 5 unités de 12 à 18 mollusques chacune. Ce nombre devrait permettre la sélection de 10 spécimens sains pour le décoquillage. S'assurer que le rendement est d'environ 200 g de

chair et de liqueur.

- Dans le cas de l'échantillonnage de panopes (*Panope generosa*), prélever trois spécimens. L'analyse porte sur les viscères de ces trois spécimens.
- Dans le cas de l'échantillonnage des crabes, prélever trois spécimens. L'analyse porte sur les viscères de ces trois spécimens.

5.5.5.2 Programme de surveillance et de contrôle des mollusques

- Prélever 1 unité comptant 12 à 18 mollusques. Ce nombre devrait permettre la sélection de 10 spécimens sains pour le décoquillage. S'assurer que le rendement est d'environ 200 g de chair et de liqueur.

5.6 Choix des unités d'échantillonnage

- Choisir un échantillon aléatoire systématique dans le lot. Se reporter à l'annexe C pour de plus amples renseignements. Lorsqu'un inspecteur estime qu'il n'est pas possible de prélever un vrai échantillon aléatoire, il doit prélever un échantillon représentatif du lot.

5.7 Étiquetage des échantillons

- a) Consigner les détails de l'échantillonnage dans un cahier (c.-à-d. emplacement du lot, nombre d'échantillons prélevés, numéro d'identification unique, heure de l'échantillonnage, codes choisis).
- b) S'assurer que tous les échantillons sont accompagnés d'un formulaire de données sur les échantillons dûment rempli. Inclure les renseignements suivants s'il y a lieu :
 - type d'analyse requise (sulfites, poids net, etc.);
 - pays d'origine;
 - date et heure de prélèvement;
 - transformateur et code de transformateur;
 - numéro d'identification de l'envoi;
 - numéro de l'étiquette de détention (si le produit est retenu);
 - taille du lot et unité de poids;
 - nom des échantillonneurs;

- code du lac (plan d'eau et points de repère), zone et sous-zone statistique;
 - longueur et poids du poisson (échantillonnage pour la recherche des contaminants);
 - nombre d'unités échantillonnées;
 - nom de l'établissement et numéro d'enregistrement;
 - site de collecte (échantillons de mollusques);
 - date de collecte (échantillons de mollusques);
 - date de transformation;
 - espèce et type de produit;
 - données sur la pisciculture et les parcs (poissons d'élevage);
 - état de l'inspection et type (Alert, PGQ restructuré, aléatoire, etc.);
 - nom de l'importateur;
 - analyses requises pour le certificat d'exportation;
 - recouvrement des coûts (oui/non).
- c) Inclure tout autre renseignement pertinent lorsque des analyses **chimiques** sont demandées, ce qui est d'une grande utilité pour effectuer les analyses ou évaluer les résultats, comme :
- i) pour le poisson emballé, une copie de l'étiquette;
 - ii) observations d'odeurs, de goûts, de coloration ou de texture anormaux;
 - iii) pour l'identification de l'espèce, le nom courant figurant sur l'étiquette du produit et l'espèce de substitution soupçonnée.
- d) Marquer ou étiqueter tous les échantillons à l'aide de marqueurs indélébiles aux fins d'identification. Dans le cas de poissons entiers de grande taille, étiqueter chaque poisson. Placer une feuille d'échantillonnage dans un sac en plastique distinct avec l'échantillon. Marquer les produits préemballés dès que l'unité est prélevée.
- e) Analyser les échantillons le plus tôt possible après leur prélèvement.

5.8 Entreposage et transport des échantillons

5.8.1 Considérations spéciales concernant l'expédition et l'entreposage

- a) Considérations microbiologiques :
- i) Jusqu'à l'analyse, conserver l'échantillon dans des conditions qui protégeront le plus possible la flore bactérienne originale. Conserver l'échantillon à une température maximale de 5 degrés Celsius. Dans certains cas, congeler les échantillons. Ne pas les congeler sans consultation préalable du laboratoire. La congélation des échantillons n'est pas souhaitable car elle risque de diminuer le nombre de bactéries dans les échantillons.
 - ii) Réfrigérer (5 degrés Celsius) les échantillons de produits frais jusqu'à leur analyse. Lorsque les échantillons sont entreposés, se rappeler que l'analyse de produit non congelé doit se faire dans les 24 heures qui suivent le prélèvement. Noter l'heure de l'échantillonnage et de l'analyse. Les rapports doivent préciser si les échantillons ont été congelés.
 - iii) Réfrigérer (ne pas congeler) les échantillons de **mollusques** décoquillés ou vivants immédiatement après leur prélèvement en les plaçant dans de la glace concassée et les garder ainsi jusqu'à ce qu'on en fasse l'examen. Les mollusques ne doivent pas entrer en contact direct avec la glace. Pour réduire le plus possible le cryochoc, isoler les échantillons de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact direct avec le réfrigérant tout en s'assurant qu'ils restent froids. Par exemple, les échantillons peuvent être placés entre des cryosacs avec des couches isolantes de papier journal ou autre matériau isolant de qualité alimentaire placées entre le réfrigérant et l'échantillon.
 - iv) Échantillons d'eau : L'examen bactériologique des échantillons d'eau contaminée et d'eau de mer doit être effectué dans les six heures qui suivent le prélèvement. Ne pas entreposer les échantillons plus de 24 heures. Si cette limite est dépassée, noter le temps écoulé entre l'échantillonnage et l'analyse.
- b) **Analyse immédiate et indicateurs chimiques** : Le contrôle de la température facilite la suppression de la croissance bactérienne et limite l'altération autolytique. Garder le produit à une température inférieure à -20 °C lorsque cela est possible. Ne pas

laisser des échantillons décongelés sur la paillasse pendant une longue période. La prolifération de bactéries dans l'échantillon peut influencer sur l'analyse du produit. Dans le cas d'une **analyse immédiate**, empêcher la déshydratation de l'échantillon.

5.8.2 Entreposage des échantillons

Assurer le maintien de l'intégrité de l'échantillon par un bon entreposage. Préserver l'état de l'échantillon.

- a) Garder les échantillons congelés au congélateur (-18 °C) ou dans une caisse/glacière avec des cryosacs et expédier l'échantillon le plus rapidement possible pour s'assurer qu'il reste congelé.
- b) Conserver les échantillons non congelés à une température de réfrigération (température inférieure à 5 °C). Lorsque les échantillons sont entreposés pendant une longue période, il peut être nécessaire de les congeler.
- c) Garder les boîtes de conserve à la température ambiante.

5.8.3 Expédition ou livraison des échantillons

Expédition des échantillons à un autre endroit pour les analyses ou livraison des échantillons à d'autres employés chargés de l'inspection au même endroit. Lorsque des échantillons sont livrés au personnel d'inspection travaillant au même endroit, s'assurer que le personnel est avisé (copie papier de la feuille d'échantillon) et que les informations concernant l'endroit où se trouve l'échantillon (congélateur, glacière, etc.) lorsqu'il est livré sont bien transmises.

Expédition des échantillons :

- a) avant d'envoyer l'échantillon, prendre des dispositions avec la personne chargée de la réception au laboratoire;
- b) adresser l'envoi à la personne désignée et indiquer son numéro de téléphone;
- c) s'assurer que les échantillons de produits périssables sont bien marqués aux fins de manipulation par le transporteur;
- d) aviser le laboratoire de l'heure d'arrivée approximative de

l'échantillon et indiquer les coordonnées concernant le transporteur. Si l'inspecteur ne peut pas communiquer avec le laboratoire ou si la livraison de l'échantillon microbiologique ne peut pas se faire dans les 24 heures, il doit envisager la possibilité d'effectuer l'échantillonnage à un autre moment;

- e) prendre des mesures spéciales pour le transport d'échantillons de boîtes de conserves qui sont manifestement bombées ou sous pression. Placer les boîtes de conserve bombées dans des sacs en plastique et les transporter dans une boîte ou une glacière.

5.9 Réception au laboratoire

Inscrire les échantillons dès leur arrivée au laboratoire, indiquer l'heure de réception et l'état à l'arrivée (c.-à-d. dommages physiques, température). Si l'état nuit à l'intégrité de l'échantillon, l'échantillon peut être rejeté.

Vérifier le formulaire de données sur l'échantillon pour s'assurer que toutes les données pertinentes sont présentes. Si les données sont insuffisantes, communiquer avec l'inspecteur pour obtenir les données manquantes (les ajouts doivent être datés et paraphés).

6.0 ÉCHANTILLONNAGE POUR DES ORGANISMES DE L'EXTÉRIEUR

Notre personnel peut recevoir des demandes d'échantillonnage provenant de groupes ou d'organismes de l'extérieur (p. ex. gouvernement provincial, autres ministères fédéraux). Dans ces cas, ces organismes peuvent avoir une politique et des méthodes d'échantillonnage différentes de celles qui sont énoncées dans le présent document. Suivre les méthodes précisées par l'organisme qui demande le prélèvement d'échantillons lorsque le travail est effectuée à ses fins particulières.

7. ANNEXES

Annexe A - Plans d'échantillonnage

Annexe B - Catégorisation des analyses chimiques

Annexe C - Échantillonnage aléatoire systématique

ANNEXE A

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE
(Niveau de contrôle I)

Poids net égal ou inférieur à 1 kg (2,2 lb)

Taille du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)
4,800 ou moins	6
4,801 - 24,000	13
24,001 - 48,000	21
48,001 - 84,000	29
84,001 - 144,000	48
144,001 - 240,000	84
more than 240,000	126

Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais ne dépassant pas 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)
2,400 ou moins	6
2,401 - 15,000	13
15,001 - 24,000	21
24,001 - 42,000	29
42,001 - 72,000	48
72,001 - 120,000	84
plus de 120,000	126

Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)
600 ou moins	6
601 - 2,000	13
2,001 - 7,200	21
7,201 - 15,000	29
15,001 - 24,000	48
24,001 - 42,000	84
plus de 42,000	126

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE
(Niveau de contrôle II)

Poids net égal ou inférieur à 1 kg (2,2 lb)

Taille du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)
4,800 ou moins	13
4,801 - 24,000	21
24,001 - 48,000	29
48,001 - 84,000	48
84,001 - 144,000	84
144,001 - 240,000	126
plus de 240,000	200

Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais ne dépassant pas 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)
2,400 ou moins	13
2,401 - 15,000	21
15,001 - 24,000	29
24,001 - 42,000	48
42,001 - 72,000	84
72,001 - 120,000	126
plus de 120,000	200

Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)
600 ou moins	13
601 - 2,000	21
2,001 - 7,200	29
7,201 - 15,000	48
15,001 - 24,000	84
24,001 - 42,000	126
plus de 42,000	200

ANNEXE B

CATÉGORISATION DES ANALYSES CHIMIQUES

Les analyses chimiques des échantillons peuvent être réparties en cinq catégories : A) additifs et analyse immédiate; B) paramètres concernant la sécurité du produit et résidus de médicaments; C) contaminants chimiques; D) indicateurs chimiques; et E) autres analyses chimiques. Si la catégorisation se révèle difficile, consulter le laboratoire d'essais.

A) Les additifs sont des produits chimiques ajoutés au produit pendant la transformation afin de le protéger d'une certaine manière, de modifier sa couleur ou son goût ou d'altérer ses caractéristiques. Les méthodes d'application de ces substances peuvent varier, ce qui modifie la répartition de ces substances dans le produit. Les substances qui correspondent à cette catégorie comprennent le sulfite (agent de blanchiment), le benzoate (agent de conservation), et la saccharine (édulcorant).

Les analyses immédiates sont les analyses servant à déterminer les composantes d'un produit et leur pourcentage, notamment les lipides, les protéines, le taux d'humidité.

B) Les paramètres de sécurité du produit sont les paramètres servant à empêcher la prolifération bactérienne dans un produit et à prolonger sa durée de conservation. Les paramètres peuvent être utilisés en combinaison dans un produit ou un seul paramètre peut être contrôlé pour empêcher la prolifération bactérienne. La teneur en sel, l'activité de l'eau et le pH sont inclus dans cette catégorie.

Les résidus de médicaments sont les résidus résultant de l'administration d'antibiotiques ou de substances similaires aux poissons pour traiter les maladies ou les prévenir. Les tétracyclines, les sulfonamides et le chloramphénicol appartiennent à cette catégorie.

C) Les contaminants chimiques sont des substances présentes dans les produits du poisson suite aux conditions environnementales auxquelles le poisson était exposé. Les contaminants organiques se concentrent dans la portion lipidique du poisson tandis que les contaminants inorganiques sont répartis plus uniformément dans le tissu musculaire (protéine). Le mercure, les PCB et le Mirex appartiennent à cette catégorie.

D) Les indicateurs chimiques (indices de la qualité) sont des substances produites par des procédés de décomposition qui surviennent chez le poisson. Des essais chimiques sont souvent utilisés pour corroborer les résultats de l'analyse sensorielle. Les indices de la qualité comprennent l'histamine, l'indole et les bases volatiles totales-azote.

- E)** Les autres analyses chimiques désignent les analyses qui ne correspondent pas à l'une des catégories susmentionnées. Les analyses de cette catégorie ne peuvent pas être groupées avec d'autres analyses. L'identification des espèces par électrophorèse appartient à cette catégorie.

ANNEXE C

ÉCHANTILLONNAGE ALÉATOIRE SYSTÉMATIQUE

1. Identifier les N unités dans la population à échantillonner en les numérotant de 1 à N.
2. Si un échantillon de taille n est envisagé, déterminer un nombre entier k, appelé intervalle d'échantillonnage, où $k = N/n$ (arrondir).
3. Choisir au hasard un nombre j compris entre 1 et k.
4. L'échantillon systématique requis est alors obtenu en retenant les unités de population correspondant aux nombres : j, j + k, j + 2k,, j + (n-1)k.

Exemple :

Lot d'emballages de 2,2 kg de crevettes congelées en blocs :

Nombre de caisses	2 000
Nombre de boîtes par caisse	6
Taille du lot (N) :	12 000 caisses
Nombre d'unités d'échantillonnage requises (n) :	13

Procédure

1. Numéroté les emballages de 1 à 12 000 selon leur situation sur la palette.
2. Calculer l'intervalle d'échantillonnage comme $k = N/n = 12\ 000/13 = 923$.
3. Choisir au hasard un nombre (j) compris entre 1 et 923, par exemple 11.
4. Les emballages de crevettes sélectionnés pour constituer un échantillon systématique de 13 unités seront ceux dont la position correspond aux numéros suivants :

$$j, j + k, j + 2k, \dots, j + 12k$$

$$11, 11 + 923, 11 + (2 \times 923), \dots, 11 + (12 \times 923)$$

$$11, 934, 1\ 857, \dots, 11\ 087$$

c'est-à-dire, choisir le 11^e emballage, puis tous les 923^e par la suite, et ce jusqu'à ce qu'on ait treize unités d'échantillonnage.

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1
(Niveau d'inspection I, NQA = 6.5)

Le poids net est égal ou inférieur à 1 kg. (2,2 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation Nombre	(c)*
4,800 ou moins	6	1	(0)
4,801 - 24,000	13	2	(1)
24,001 - 48,000	21	3	(2)
48,001 - 84,000	29	4	(3)
84,001 - 144,000	48	6	(4)
144,001 - 240,000	84	9	(6)
Plus de 240,000	126	13	(9)

Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation Nombre	(c)*
2,400 ou moins	6	1	(0)
2,401 - 15,000	13	2	(1)
15,001 - 24,000	21	3	(2)
24,001 - 42,000	29	4	(3)
42,001 - 72,000	48	6	(4)
72,001 - 120,000	84	9	(6)
Plus de 120,000	126	13	(9)

Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation Nombre	(c)*
600 ou plus	6	1	(0)
601 - 2,000	13	2	(1)
2,001 - 7,200	21	3	(2)
7,201 - 15,000	29	4	(3)
15,001 - 24,000	48	6	(4)
24,001 - 42,000	84	9	(6)
Plus de 42,000	126	13	(9)

* Le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "pourri"

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau d'inspection II, NQA = 6.5)

Le poids net est égal ou inférieur à 1 kg. (2,2 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation	
		Nombre	(c)*
4,800 ou moins	13	2	(1)
4,801 - 24,000	21	3	(2)
24,001 - 48,000	29	4	(3)
48,001 - 84,000	48	6	(4)
84,001 - 144,000	84	9	(6)
144,001 - 240,000	126	13	(9)
Plus de 240,000	200	19	(13)

Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation	
		Nombre	(c)*
2,400 ou moins	13	2	(1)
2,401 - 15,000	21	3	(2)
15,001 - 24,000	29	4	(3)
24,001 - 42,000	48	6	(4)
42,001 - 72,000	84	9	(6)
72,001 - 120,000	126	13	(9)
Plus de 120,000	200	19	(13)

Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation	
		Nombre	(c)*
600 ou moins	13	2	(1)
601 - 2,000	21	3	(2)
2,001 - 7,200	29	4	(3)
7,201 - 15,000	48	6	(4)
15,001 - 24,000	84	9	(6)
24,001 - 42,000	126	13	(9)
Plus de 42,000	200	19	(13)

* Le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "pourri".

CHAPITRE 1

INTRODUCTION

1. OBJET

Le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson a pour objet de mettre à la disposition des inspecteurs des normes et des méthodes reconnues à utiliser pour déterminer le niveau d'acceptabilité du poisson et des produits du poisson en vertu du Règlement sur l'inspection du poisson.

Il est important de souligner que ce manuel constitue un guide et qu'il ne doit donc pas être utilisé en lieu et place des dispositions du Règlement sur l'inspection du poisson. Les inspecteurs doivent toujours garder à l'esprit les dispositions législatives et limiter l'utilisation du manuel à celle d'un guide d'interprétation de la réglementation.

2. AUTORISATIONS LÉGISLATIVES ET RÉFÉRENCES

2.1 Le présente manuel a été élaboré conformément aux dispositions de la Loi sur l'inspection du poisson (LIP) et du Règlement sur l'inspection du poisson (RIP). Il précise certains points de la Loi et du Règlement, mais il n'a pas de valeur juridique.

2.2 Le manuel ne traite pas des politiques et procédures de l'inspection des produits du poisson et des installations de transformation du poisson. Ces sujets sont traités, respectivement, par le Manuel d'inspection des produits du poisson - politiques et procédures et le Manuel d'inspection des installations.

2.3 Les normes ne traitent pas des défauts d'emballage ou d'intégrité des récipients, de la contamination chimique et microbiologique, de l'utilisation des additifs ou des exigences relatives au poids et à l'étiquetage. Ces aspects des produits sont régis par des mesures législatives et des directives administratives établies en vertu du Règlement sur l'inspection du poisson, du Règlement sur les aliments et drogues, du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et du Règlement sur les poids et mesures.

3. STRUCTURE DU MANUEL

Le Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson est divisé en chapitres traitant d'éléments d'inspection connexes qui sont eux-mêmes divisés en normes individuelles.

De façon générale, les mêmes en-têtes sont utilisés pour la présentation des normes. Les exceptions s'expliquent par la nécessité de faire appel à une présentation différente à cause de la nature même de la norme.

Introduction:

Cette section comprend le nom du poisson visé par la norme, ou si plus d'un type de poisson est visé, le nom générique qui s'applique à toutes les espèces présentes. On y décrit les pouvoirs en vertu desquels la norme est élaborée, les exclusions et les exigences générales en matière d'acceptabilité.

Portée:

Les exigences du produit et de l'espèce y sont clairement énoncées, et l'on y trouve, en outre, des énoncés généraux sur les matières premières et la transformation du produit à l'aide des bonnes pratiques industrielles. Les documents sur les bonnes pratiques industrielles y sont répertoriés.

Nomenclature:

Cette section contient des exigences particulières sur la nomenclature du produit.

Modes de présentation du produit:

Cette section contient une définition du produit et précise les types, modes ou formes de présentation du produit. D'autres modes de présentation sont permises selon les circonstances indiquées.

Échantillonnage:

L'échantillonnage pour déterminer l'acceptabilité du lot est une partie intégrante de la norme. Des tableaux précisant les niveaux minimum de prélèvement d'échantillons sont présentés.

Description des défauts:

Cette section précise les facteurs de qualité essentiels et les niveaux de tolérance servant à établir l'acceptabilité ou non d'une unité d'échantillonnage pour les caractères gâté, pourri ou malsain, ou pour d'autres exigences. Les niveaux de «tolérance» ont pour objet d'accorder une certaine latitude aux inspecteurs au moment de l'application des dispositions réglementaires.

Certaines raisons peuvent justifier des exceptions à l'application des niveaux de tolérance. Ainsi, les inspecteurs peuvent être plus sévères lorsque les défauts découlent d'une négligence ou d'actes volontaires ou lorsqu'ils ont trait à l'innocuité des produits plutôt qu'à leur apparence.

Méthodes d'examen:

La méthode d'examen est une partie importante de la norme parce que l'inspecteur y trouve la marche à suivre pour l'examen de l'unité d'échantillonnage afin d'en déterminer l'acceptabilité.

Classification des unités «défectueuses»:

Précise les critères pour déterminer une unité d'échantillonnage «défectueuse».

Acceptation du lot:

Cette section décrit les facteurs à utiliser pour déterminer l'acceptabilité du lot selon la procédure établie.

CHAPITRE 2, NORME 1

THON EN CONSERVE

1. INTRODUCTION

La présente norme est proposée en vertu du Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les conditions minimales d'acceptation du thon en conserve, ainsi que le produit gâté, pourri, malsain et d'autres critères autres que le poids, conformément au Règlement sur l'inspection du poisson et décrit les méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique au thon mis en conserve, et ou traité à la chaleur et placé dans des contenants hermétiques, et préparé, conformément aux bonnes pratiques industrielles, à partir de chair fraîche de poisson d'une qualité propre à la consommation humaine provenant d'une des espèces suivantes:

1. Euthynnus alletteratus (thonine)
2. Euthynnus lineatus (thonine ou thonine noire)
3. Euthynnus yaito ou Euthynnus affinis (yaito ou thonine orientale)
4. Katsuwonus pelamis (thonine à ventre rayé ou listao)
5. Neothunnus macropterus ou Thunnus albacares (albacore ou thon à nageoires jaunes)
6. Thunnus tonggol ou Neothunnus rarus (tonggol ou thon rouge du nord)
7. Para thunnus mebachi ou Thunnus obesus (thon ventru ou patudo)
8. Thunnus atlanticus (thon à nageoires noires)
9. Thunnus germo ou Thunnus alalunga (germon ou thon blanc)
10. Thunnus maccoyii (thon rouge du sud)
11. Thunnus orientalis (thon rouge du Pacifique)
12. Thunnus thynnus (thon rouge)

L'espèce de poisson Sarda chiliensis, Sarda lineolata ou Sarda sarda, en conserve, doit être désignée sous le nom de "bonite" ou de "thon bonite".

Les documents à utiliser pour déterminer les bonnes pratiques industrielles et la conformité comprennent notamment:

- 1) Code d'usage international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve CAC/RCP 23-1979.

- 2) Le Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Ministère des Pêches et des Océans, Services d'inspection, 1989.
- 3) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve, CAC/RCP 10-1976.

3. MODE DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

3.1 Formes du Produit

- a) Entier
Poisson coupé transversalement en morceaux et auquel aucun morceau libre n'est ajouté. Dans les contenants de 450 g (une livre) ou moins, poids net, de tels morceaux sont coupés en longueurs appropriées pour qu'on puisse les emballer en une seule couche. Dans les contenants de plus de 450 g, poids net, on peut couper les morceaux en longueurs permettant une ou plusieurs couches d'épaisseurs égales et aucune couche ne doit avoir une épaisseur inférieure à 2,5 cm.

Les morceaux sont placés dans la boîte de manière à ce que les flancs de leurs coupes transversales soient parallèles aux extrémités de la boîte. Au besoin, on peut ajouter un morceau pour remplir le contenant.

- b) Morceau(x)
Mélange de morceaux de poisson dont la plupart ne mesurent pas moins de 1,2 cm dans chaque direction et qui ont conservé la structure musculaire initiale.
- c) Miettes
Mélange de particules de poisson où la structure musculaire de la chair est conservée.
- d) Râpé ou en brisures
Mélange de particules de poisson réduites à une grosseur uniforme, où les particules sont distinctes et ne constituent pas une pâte.

3.2 Coloration de la chair

Les étiquettes de toutes les boîtes de thon doivent indiquer la coloration de la chair du poisson en fonction des classifications suivantes :

- a) "Chair de thon blanc" ou "Thon blanc"
Thon en conserve de l'espèce *Thunnus alalunga* ou *Thunnus germon*

(germon) ayant une réflectance diffuse d'au moins 33,7 % de celle de l'oxyde de magnésium, lorsque mesurée selon une méthode prescrite. Ceci équivaut à 6,3 unités Munsell environ.

- b) "Chair pâle de thon"
Thon en conserve ayant une réflectance diffuse d'au moins 22,6 % de celle de l'oxyde de magnésium lorsque mesurée selon une méthode prescrite. Ceci équivaut à 5,3 unités Munsell environ.
- c) "Chair foncée de thon"
Thon en conserve qui ne répond pas aux critères régissant la coloration de la "chair pâle de thon".

3.3 Liquides de couverture

- a) Huiles d'olive
Conforme à la Norme internationale recommandée pour les huiles d'olive vierges et raffinées et pour l'huile de grignons d'olive raffinée (Réf. CAC/RS 33-1970).
- b) Autres huiles végétales
Huile végétale claire, raffinée, sans odeurs et comestible conformément aux normes internationales pertinentes recommandées et adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.
- c) Eau potable
Conforme aux dernières normes relatives à l'eau potable de l'OMS.
- d) Eau de source ou eau minérale
Eau potable d'une source souterraine qui ne provient pas d'un approvisionnement en eau communautaire et qui répond aux exigences de l'article B12.001 du Règlement sur les aliments et drogues.
- e) Bouillon de légumes
Liquide provenant de la cuisson de légumes dans l'eau et qui est peut-être préparé à partir d'une ou plusieurs sortes de légumes.
- f) Bouillon de légumes et huile végétale
Toute combinaison de bouillon de légumes et d'huile végétale qui satisfait aux critères indiqués ci-dessus.

3.4 Autres présentations

Toute autre présentation est permise à condition :

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées aux paragraphes 3.1 et 3.3; et

- b) qu'elle réponde à toutes les autres exigences du Règlement sur l'inspection du poisson ; et
- c) qu'elle soit assez bien décrite sur l'étiquette.

4. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage au devant du présent manuel doivent être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 4.1 La méthode d'échantillonnage doit être conforme aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius de la FAO/OMS (NQA-6,5) (CAC/RM42-1969), sauf que les chiffres d'acceptation pour le défaut "pourri" doivent être réduits conformément aux plans d'échantillonnage.

4.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage consistera en une boîte ou un sac de thon ainsi que le contenu.

5. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

5.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée si elle se présente dans l'un des états suivants :

- a) Rance
Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou facilement décelable persistante d'huile oxydée (peut se caractériser par une sensation âcre dans la fosse nasale); ou

Saveur qui se distingue par différentes saveurs individuelles ou une combinaison de saveurs comme suit :

saveur sûre, amère ou métallique qui se décèle par un arrière-goût prolongé sur les côtés et l'arrière de la langue.

- b) Anormale
Odeur et/ou saveur distincte et persistante d'âcreté ou de brûlé. (p. ex., goût lié à un roussissement excessif).

c) Contaminée

Odeurs et/ou saveurs découlant de la contamination par des diluants, des savons, de l'essence, de l'huile, de la graisse, etc., qui sont décelables par les sens.

5.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie si elle se présente dans l'une des conditions suivantes :

a) Odeur persistante, distincte et anormale qui se caractérise par :

- 1) une saveur fruitée (odeur d'aldéhyde semblable à celle des ananas ou d'autres fruits); ou
- 2) une odeur de légumes - (semblable à celle du navet et des choux, mais non liée au liquide de couverture); ou
- 3) des odeurs sûres et de levure fermentée; ou
- 4) des odeurs d'ammoniac et d'hydrogène sulfuré; ou
- 5) d'autres odeurs fortes telles que les odeurs de pourriture et de matière fécales.

b) Saveur persistante, distincte et anormale qui se caractérise par :

- 1) une saveur sucrée et fruitée (p. ex., semblable à celle des ananas); ou
- 2) une saveur de légume (semblable à celle du navet ou du chou mais non liée au liquide de couverture); ou
- 3) une saveur putride, sûre ou de matières fécales.

c) Texture

Dégradation de la structure musculaire caractérisée par des fibres qui ne sont plus décelables, ce qui entraîne la présence de petites particules et/ou d'une texture granulaire, grumeleuse ou pâteuse de plus de 20 % du contenu égoutté.

d) Apparence

- 1) Décoloration qui se caractérise par une lueur rose, orange ou verte persistante dans la chair, sur une surface de plus de 5 % du contenu égoutté.

- 2) Formations alvéolaires véritables représentant plus de 5 % du contenu égoutté.

5.3 Malsain

a) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux s'il présente l'une des conditions suivantes:

présence de toute matière ne provenant pas du thon (et liquides de couverture) et présentant un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou

odeurs ou saveurs distinctes et persistantes d'une substance ne provenant pas du thon (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (solvants, combustible, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité est considérée défectueuse si elle présente la condition suivante:

présence de toute matière qui ne provient pas du thon (et liquides de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse si elle présente l'une des conditions suivante:

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium)
Tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.
- 2) **Noircissement par le sulfure** (smut)
Noircissement par le sulfure couvrant plus de 5 % du produit égoutté.

5.4 Étiquetage

On considère qu'une unité est défectueuse si elle présente l'un des défauts suivants :

a) Formes du produit

- 1) Entier - plus de 18 % en morceaux et(ou) émietté.
En morceaux - plus de 50 % émietté.
Émietté - plus de 20 % râpé ou en brisures.

2) Brisures, râpé ou pâte dans un produit entier ou en morceaux.

b) Coloration de la chair

1) Chair de thon blanc ou thon blanc de l'espèce *Thunnus alalunga* ou *Thunnus germon* (germon) ayant une réflectance diffuse moins de 33,7 % de celle de l'oxyde de magnésium. Ceci équivaut à 6,3 unités Munsell, environ.

2) Chair pâle de thon ou thon pâle ayant une réflectance diffuse de moins de 22,6 % de celle de l'oxyde de magnésium. Ceci équivaut à 5.3 unités Munsell, environ.

REMARQUE: La chair foncée de thon ou le thon foncé est composé de thon en conserve qui ne satisfait pas aux exigences en matière de coloration de la chair pâle de thon.

6. MÉTHODES D'EXAMINATION

6.1 Détermination de la conformité de la forme du produit

6.1.1 Portée et application

Cette méthode s'applique à l'établissement du pourcentage des différentes formes que prend le thon en boîte.

6.1.2 Matériel

- Ouvre-boîte
- Tamis à grillage de 1/2 pouce (1,2 cm) muni d'un récipient
- Balance appropriée pour peser les échantillons au dixième de gramme près
- Spatule

6.1.3 Méthode

- 1) Ouvrir la boîte, égoutter le contenu, peser le thon et inscrire le poids.
- 2) Vider le contenu de la boîte égoutté dans un tamis taré à mailles de 1,2 cm muni d'un récipient.
- 3) Séparer le thon à l'aide d'une spatule en prenant bien soin de ne pas briser la configuration des morceaux. S'assurer que les petits morceaux de thon sont amenés à une ouverture du tamis pour leur permettre de traverser celui-ci ou d'être retenu par le tamis.

- 4) Dans le récipient, séparer les éléments émiettés, râpés (en brisures) et la pâte et les peser individuellement.
- 5) Peser le tamis avec le poisson qui y reste et inscrire le poids. Par soustraction, on peut utiliser ce poids pour établir le poids du thon entier et en morceaux.
- 6) Dans le cas du thon déclaré "entier", enlever tous les petits morceaux du tamis et peser de nouveau. Par soustraction, on peut utiliser ce poids pour établir le poids du thon entier.

6.1.4 Calculs

- 1) Exprimer le poids du thon émietté, râpé (en brisures) et en pâte en pourcentage du poids total du thon égoutté.

$$\% \text{ en miettes} = \frac{\text{poids des miettes}}{\text{poids total du thon égoutté}} \times 100$$

- 2) Par soustraction, calculer le poids du thon entier et en morceaux qui reste sur le tamis et l'exprimer en pourcentage du poids total du thon égoutté.

$$\% \text{ du thon entier et en morceaux} = \frac{\text{poids du thon entier et en morceaux}}{\text{poids total du thon égoutté}} \times 100$$

- 3) Par soustraction, calculer le poids du thon entier qui reste sur le tamis et l'exprimer en pourcentage du poids total du thon égoutté.

$$\% \text{ du thon entier} = \frac{\text{poids du thon entier}}{\text{poids total du thon égoutté}} \times 100$$

6.1.5 Conformité

Consulter la section 5.4 pour établir la classification de défaut pour l'unité d'échantillonnage.

6.2 Détermination du pourcentage de formations alvéolaires dans le thon en conserve

6.2.1 Portée

La présente méthode devra être utilisée pour l'évaluation de l'importance des formations alvéolaires dans le thon en conserve.

La norme du MPO pour le thon en conserve stipule qu'une unité d'échantillonnage doit être considérée défectueuse pour le caractère "pourri" si le poids de la chair présentant des formations alvéolaires est supérieur à 5 % du poids du contenu égoutté de la boîte.

6.2.2 Matériel

- Ouvre-boîte
- Balance électronique
- Béchers ou plateaux d'égouttage
- Manomètre pour la mesure du vide partiel
- Horloge
- Étuve
- Boîtes de collecte tarées
- Brucelles
- Spatule
- Formules requises

6.2.3 Méthode

- 1) Déterminer, par la méthode approuvée, le poids égoutté de chaque échantillon.
- 2) Après égouttage, transférer le contenu de la boîte dans un plateau d'inspection ou, s'il y a lieu de déterminer la conformité de la forme, sur un tamis à mailles de 1,2 cm muni d'un récipient de collecte.
- 3) Séparer la chair de thon avec une spatule en veillant à ne pas détruire la configuration des morceaux. S'il y a lieu de procéder à l'évaluation de la forme du produit, cette opération doit être réalisée en premier conformément à la méthode décrite dans la section 6.1 de cette norme.
- 4) L'aide des brucelles, retirer tous les morceaux de chair présentant des formations alvéolaires et les placer dans un récipient de collecte tarée.

"Tout morceau de chair de thon présentant des cavités à la surface de la coupe ou entre les couches de chair, doit être considéré comme présentant des formations alvéolaires."

- 5) Peser le récipient de collecte contenant la chair affectée et noter le poids total. Soustraire le poids du récipient vide du poids de la boîte, contenant la chair afin d'obtenir le poids de la chair alvéolée.

6.2.4 Calculs

Exprimer le poids de la chair alvéolée en pourcentage du poids égoutté du contenu de la boîte de conserve.

$$\% \text{ de chair alvéolée} = \frac{\text{Poids de la chair alvéolée}}{\text{Poids de la chair égouttée}} \times 100$$

6.2.5 Détermination du niveau de conformité

- 1) Si le résultat est supérieur à 5% du poids égoutté du contenu de la boîte de conserve, l'échantillon est considéré défectueux.
- 2) Répéter la procédure ci-dessus et déterminer le niveau de conformité des autres unités de l'échantillon. Un échantillon doit contenir le nombre minimum d'unités indiqué par les plans d'échantillonnage.
- 3) Déterminer le niveau de conformité du lot en comparant le nombre total d'unités défectueuses avec la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "pourri".

7. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage qui comprend des défauts tels que décrit à la section 5, est classifiée une "unité défectueuse".

8. ACCEPTATION DU LOT

Un lot n'est pas considéré acceptable lorsque :

- 1) il contient une unité contenant des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- 2) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur aux critères d'acceptation indiqués dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée; ou
- 3) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon; ou
- 4) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour les normes relatives à l'identification (mode de présentation, coloration) et à la désignation de taille ou au nombre par unité, le cas échéant, est supérieur au critère d'acceptation indiqué dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon.

CHAPITRE 2, NORME 2**SARDINES EN CONSERVE****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour les sardines en conserve est établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les critères d'acceptabilité minimum s'appliquant aux sardines en conserve en ce qui a trait aux caractères gâtés, malsains et pourris et à d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi et le Règlement sur l'inspection du poisson, et décrit les méthodes permettant de déterminer ces critères d'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique aux sardines en conserve, placées dans des contenants hermétiquement fermés, préparées à partir d'une des espèces de poisson suivantes :

Sardina pilchardus (Walbaum)
Sardinops melanosticta, neopilchardus, ocellata, sagax, ou caerulea
Sardinella aurita, anchovia, brasiliensis, ou maderensis
Clupea harengus
Clupea antipodum, bassensis, ou fuegensis
Sprattus sprattus (Clupea sprattus)
Hyperlophus vittatus
Nematalosa vlaminghi
Etrumeus microps
Ethmidium maculatus
Engraulis anchoita
Engraulis ringens

Les sardines en conserve doivent être préparées à partir de matières premières saines et en bon état, traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour déterminer les bonnes pratiques industrielles et la conformité comprennent notamment :

- 1) Le Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979.
- 2) Le Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques. Ministère des Pêches et Océans, Services d'inspection, 1989.

- 3) Les plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969.

3. NOMENCLATURE

Le nom du produit devra être:

"Sardines"; ou

"Sardines X" où le "X" est le nom d'un pays, d'une zone géographique, d'une espèce ou le nom commun de l'espèce utilisé conformément aux dispositions de la Norme internationale recommandée pour les conserves de sardines (CAC/RS 94-1978) et le Règlement sur l'inspection du poisson.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Les sardines en conserve doivent être préparées à partir de sardines fraîches, congelées, cuites ou fumées disposées à raison d'au moins trois poissons par boîte.

4.1 Liquides de couverture

Le produit doit être accompagné d'un des liquides de couverture suivants qui peut être accompagné d'ingrédients facultatifs autorisés :

- a) En son jus
Poisson emballé sans ajout d'autres liquides;
- b) Eau potable
Conforme aux dispositions du Règlement sur l'inspection du poisson pour l'eau utilisée dans les établissements enregistrés;
- c) Eau de source ou eau minérale
Eau potable d'une source souterraine qui ne provient pas d'un approvisionnement en eau d'une collectivité et qui satisfait aux exigences de l'article B12.001 du Règlement sur les aliments et drogues;
- d) Bouillon de légumes
Liquide provenant de la cuisson dans l'eau de légumes sains qui peut être préparé à partir d'une ou de plusieurs sortes de légumes. Le bouillon de légumes peut aussi être préparé à partir de protéines végétales hydrolysées, mais les composantes d'un tel bouillon doivent être déclarées dans la liste des ingrédients;

e) Huiles d'olive

Conformes:

aux articles pertinents de la Division 9 du Règlement sur les aliments et drogues; ou

à la norme internationale recommandée pour les huiles d'olive vierges et raffinées et pour l'huile de grignons d'olive raffinée (Réf. CAC/RS 33-1970).

f) Autres huiles végétales

Huiles végétales claires, raffinées, désodorisées et comestibles conformes:

aux articles pertinents de la Division 9 du Règlement sur les aliments et drogues; ou

aux normes internationales pertinentes recommandées, adoptées par la Commission du Codex Alimentarius;

g) Sauces

Liquide épaissi, fait à partir d'ingrédients alimentaires acceptables, donnant une saveur et une odeur caractéristiques au produit;

h) Marinades

Liquide clair fait d'ingrédients alimentaires acceptables, contenant généralement un édulcorant, une solution acide ou alcoolique, avec ou sans épices, herbes, assaisonnements, légumes ou autres condiments.

4.2 Ingrédients facultatifs

a) sel;

b) amidons naturels;

c) autres ingrédients facultatifs à condition qu'ils soient tous propres à la consommation humaine et exempts de saveur, d'odeur ou de goût anormaux et qu'ils soient autorisés conformément à la division 21 du Règlement sur les aliments et drogues. On compte, comme exemple de tels ingrédients : les épices, herbes, assaisonnements végétaux, vinaigre et vin et les légumes et fruits utilisés aux seules fins de décorer ou d'assaisonner.

4.3 Autres présentations

Toute autre présentation est autorisée à condition :

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées en 3.1 ci-dessus; et
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation présentés au devant du présente manuel devront être utilisés pour la détermination de l'acceptabilité des lots. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour examen organoleptique doit être réalisé conformément aux plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballés (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, tel qu'indiqué dans les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimum d'unités d'échantillonnage qui doivent être utilisés pour les types d'inspection suivants :

- a) Niveau I - Évaluation organoleptique de tous les produits sujets à l'inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Évaluation organoleptique de tous les produits réinspectés.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte de sardines et de son contenu.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée si elle se présente dans l'un des états suivants :

a) Rance

Le contenu du récipient présente les défauts suivants:

- 1) Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante d'huile oxydée; ou
- 2) Saveur caractérisée par celle d'une huile oxydée qui laisse un arrière goût distinct et amer.

b) Anormale

Saveurs ou odeurs distinctes non caractéristiques et persistantes de brûlé ou d'amertume, de métal ou de nourriture ingérée par le poisson qui ne sont pas définies comme celle d'un produit rance ou pourri; ou

Saveurs ou odeurs résultant d'un ajout ou d'un mélange inadéquats des ingrédients.

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie si elle présente l'une des conditions suivantes:

a) Odeur ou saveur

Odeur ou saveur persistante, distincte et anormale y compris mais sans s'y limiter:

fruits, légumes, moisissures, levure, aigre, matières fécales, d'ammoniac, sulfure d'hydrogène, cales ou putride;

b) Décoloration

Décoloration anormale pour l'espèce et le type d'emballage tel un rose délavé (d'apparence de chair crue), un brun foncé, une couleur allant du jaunâtre à l'orange ou un rouge net le long de la colonne vertébrale;

c) Texture

Une dégradation de la structure musculaire caractérisée par:

- 1) une structure musculaire très dure, sèche, farineuse ou crayeuse; ou
- 2) une structure musculaire très molle, spongieuse ou pâteuse.

6.3 Malsaina) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux s'il présente l'une des conditions

suivantes:

présence de toute matière ne provenant pas du poisson (et liquides de couverture) et présentant un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou

odeurs ou saveurs distinctes et persistantes d'une substance ne provenant pas du poisson (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (solvants, combustible, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité est considérée défectueuse si elle présente la condition suivante:

présence de toute matière qui ne provient pas du poisson (et liquides de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse si elle présente l'une des conditions suivantes:

1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate de magnésium et d'ammonium)

Tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

2) **Noircissement par le sulfure (smut)**

Noircissement par le sulfure affectant plus de 5 % du poisson dans l'unité d'échantillonnage.

3) **Substances indésirables**

Présence des têtes ou branchies qui n'étaient pas enlevés et qui atteignaient plus de 5 % du poisson dans l'unité d'échantillonnage.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

7.1 Effectuer l'examen externe de la boîte; ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids net, conformément aux procédures prévues à cette fin.

7.2 Placer les poissons dans le plateau d'examen si cela n'a pas déjà été fait. Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de souillure due au sulfure, de struvite, de corrosion ou autres défauts.

- 7.3 Examiner le liquide et la surface du poisson pour la recherche de cristaux de struvite, de souillure de sulfure ou de matières étrangères.
- 7.4 Fendre soigneusement le poisson le long de la colonne vertébrale. Vérifier si la colonne n'est pas trop dure, elle doit facilement s'effriter sous la pression du pouce et de l'index. Observer la couleur de la chair, notamment la présence ou absence de rouge "défini", le long de la colonne. Observer la texture. Examiner le poisson pour la présence de quantités importantes de nourriture.
- 7.5 Évaluer l'odeur, la saveur et la texture à la mastication, au besoin.
- 7.7 Noter tous les défauts de l'unité sur la feuille de rapport.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage qui comprend des défauts tels que décrit à la section 6, est classifiée une "unité défectueuse".

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot n'est pas considéré acceptable lorsque :

- a) il contient une unité contenant des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour les caractères gâté, malsain et pourri, individuellement ou ensemble, est supérieur aux critères d'acceptation indiqués dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon; ou
- c) le nombre d'unités d'échantillonnage défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses, dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon.

CHAPITRE 2, NORME 3
CREVETTES EN CONSERVE

1. INTRODUCTION

La présente norme pour les crevettes en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimum d'acceptabilité des crevettes en conserve pour les caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique aux crevettes en conserve, placées dans des contenants hermétiquement fermés, préparées à partir de crevettes d'espèces appartenant aux familles suivantes:

PENAEIDAE, PANDALIDAE, CRANGONIDAE, PALAEMONIDAE

Les crevettes en conserve doivent être préparées à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Services d'inspection, ministère des Pêches et des Océans, 1989;
- 3) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 4) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne (révisé en septembre 1983), Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social Canada.
- 5) Code d'usage international recommandé pour les crevettes, CAC/RCP 17-1978.

3. NOMENCLATURE

- a) Le nom du produit devra être "crevette" ou "crevettes".
- b) Les expressions "crevette X" ou "crevettes X", où X représente le nom du pays ou de la région d'origine du produit, peuvent être utilisées.
- c) Il n'est pas obligatoire de mentionner les tailles sur l'étiquette, mais si elles le sont, leur désignation doit être conforme au tableau de la section 4.2. Le nombre de crevettes par unité peut être indiqué sur l'étiquette mais, dans ce cas, aucune tolérance n'est admise si ce nombre est utilisé à la place d'une désignation de taille.
- d) Tous les termes descriptifs utilisés, y compris ceux ayant trait au mode de présentation, doivent décrire de façon exacte le contenu de la boîte.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Les crevettes en conserve doivent être préparées à partir de crevettes fraîches, congelées ou cuites, entières et/ou brisées, généralement emballées dans de l'eau. Du sel, du jus de citron, de l'acide citrique, des condiments, des sucres et d'autres ingrédients, tel que des additifs autorisés, peuvent être présents.

4.1 Styles de présentation

Les crevettes en conserve peuvent se présenter sous les formes suivantes:

- a) Décortiquées (usuel)
Les crevettes sont décortiquées et mises en conserve sans que l'on tente d'enlever le filet.
- b) Décortiquées et déveinées (nettoyées)
Les crevettes ont été décortiquées et, après incision du dos, le filet dorsal a été enlevé, au moins jusqu'au dernier segment de la queue.
- c) Cocktail
Mélange de crevettes de tailles diverses ne contenant pas plus de 15 % (m/m) de crevettes brisées (poids égoutté).
- d) Salade
Crevettes de tailles diverses ou mélange de tailles, chaque boîte

contenant au maximum 50 % de crevettes brisées.

- e) Brisées
Morceaux de crevettes composés de moins de quatre segments. Cette dénomination peut aussi être utilisée pour les produits contenant plus que le pourcentage autorisé de crevettes brisées.

4.2 Désignation de tailles

Les crevettes en conserve peuvent être présentées sous les désignations de tailles suivantes:

<u>Désignation de taille</u>	<u>Nombre maximal par 100 g de poids déclaré</u>
Extra grosses ou géantes	16.6
Grosses	24.9
Moyennes	45.7
Petites	74.8
Minuscules	aucune limite

4.3 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition:

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus; et
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation figurant au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent

les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'évaluation suivants :

- a) Niveau I - Évaluations organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Évaluations organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte de crevettes et de son contenu.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) Rance
Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

Saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer distinct.
- b) Anormal
Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques, telles de brûlé ou d'acreté, de métal ou de nourriture ingérée, et qui ne sont pas celles de produits rances ou pourris; ou

Saveur ou odeur résultant d'un ajout ou d'un mélange incorrect des ingrédients.

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsqu'elle présente l'une des conditions suivantes:

- a) Odeur ou saveur
Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique, y compris mais sans s'y limiter :

fruits, légumes, moisissures, levures, aigre, fécale, ammoniac, sulfure d'hydrogène, putride.

b) Décoloration

Plus de 10 % (m/m) des crevettes présentent une décoloration pigmentaire, des taches de foie ou une coloration noire non causée par le métal du contenant.

c) Texture

Dégradation de la structure musculaire caractérisée par:

- 1) structure musculaire d'apparence sèche, comme si aucun liquide de couverture n'avait été utilisé; ou
- 2) structure musculaire très molle, spongieuse ou pâteuse; ou
- 3) structure musculaire dure ou caoutchoutée au toucher ou à la mastication.

6.3 Malsain

a) Matières étrangères critiques

On considère qu'un lot est défectueux lorsqu'il présente l'une des conditions suivantes :

présence de toute matière ne provenant pas des crevettes (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou

odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas des crevettes (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (solvant, pétrole, etc.).

b) Matières étrangères

On considère qu'une unité est défectueuse lorsqu'elle présente la condition suivante:

présence de toute matière ne provenant pas des crevettes (et liquides de couverture) et qui ne présente pas un danger pour la santé humaine (morceaux d'insectes, sable, etc.).

c) Autres défauts

On considère qu'une unité est défectueuse lorsqu'elle présente l'une des conditions suivantes:

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium)
Tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.
- 2) **Noircissement par le sulfure** (smut)
Souillure de sulfure affectant plus de 5% égoutté du produit.
- 3) **Substances indésirables**
Présence de carapaces libres de chair ou contenant de la chair, de têtes ou d'antennes représentant, en n'importe laquelle combinaison, plus de 2 % du poids égoutté du produit.

6.4 Non conformité à une norme d'identification

- a) Crevettes brisées
On considère qu'une unité est défectueuse pour la présence de crevettes brisées lorsqu'elle n'est pas conforme aux critères énumérés ci-après suite à un examen effectué à l'aide de la méthode présentée dans la section 7:

<u>Désignation de taille</u>	<u>Nombre maximal de crevettes brisées autorisé (% m/m)</u>
Extra grosses ou géantes	5
Grosses	5
Moyennes	5
Petites	10
Minuscules	15
Sans désignation	10
 <u>Désignation de présentation</u>	
Cocktail	15
Salade	50
Brisées	pas de maximum

- b) Crevettes déveinées (nettoyées)
Dans le cas des crevettes déveinées, on considère qu'une unité est défectueuse lorsqu'elle contient plus de 5 % (m/m) de crevettes incorrectement nettoyées ou déveinées, l'examen étant effectué conformément à la méthode présentée dans la section 7.
- c) Désignation de tailles
Lorsqu'une désignation de taille est faite, une unité sera considérée défectueuse, pour la désignation de taille, lorsqu'elle excédera le nombre maximal de crevettes déclaré par 100 g de poids déclaré indiqué à la section 4.2, l'examen étant fait conformément à la méthode décrite dans la section 7.

d) Désignation par nombre

Lorsqu'une désignation par nombre est indiquée, une unité sera considérée défectueuse, pour la désignation par nombre, lorsque le nombre de crevettes sera supérieur ou inférieur à la désignation indiquée sur l'étiquette, l'examen étant fait conformément à la méthode décrite dans section 7.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

7.1 Effectuer un examen externe de la boîte.

7.2 Ouvrir la boîte et déterminer le poids égoutté conformément aux procédures prescrites. La détermination du poids égoutté ne doit être effectuée qu'après que les échantillons ont atteint un équilibre thermique avec la température ambiante, pour plusieurs heures. Cela permet à toute la gelée saumurée de se liquéfier.

7.3 Retirer le produit de la boîte. Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de noircissement par sulfure, de struvite, de corrosion et d'autres défauts de l'intérieur des boîtes.

7.4 Examiner le liquide et la surface des crevettes pour la présence de cristaux de struvite, de noircissement par le sulfure, de matières étrangères ou de morceaux indésirables. Évaluer la couleur.

7.5 Examiner chaque unité pour vérification du mode de présentation, au besoin :

S'il y a désignation de tailles, compter le nombre de crevettes entières. Déterminer le nombre de crevettes entières par 100 g en utilisant la formule suivante :

$$\# \text{ crevettes par } 100 \text{ g} = \frac{\text{nombre de crevettes entières}}{\text{poids égoutté de l'unité}} \times 100$$

Isoler par la même occasion les morceaux de crevettes brisées pour en déterminer le pourcentage. Le pourcentage de crevettes brisées est déterminé à l'aide de la formule suivante :

$$\% \text{ de crevettes brisées} = \frac{\text{poids des crevettes brisées}}{\text{poids égoutté de l'unité}} \times 100$$

Si une autre description apparaît sur l'étiquette (p. ex.: "déveinées"), le produit est inspecté pour sa conformité. Tous les pourcentages sont calculés en fonction du poids égoutté.

7.6 Évaluer l'odeur, la saveur et la texture.

7.7 Noter tous les défauts de l'unité dans le registre approprié.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage qui comprend les défauts tels que décrit à la section 6, est classifiée une "unité défectueuse".

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot n'est pas considéré acceptable lorsque:

- a) il contient une unité contenant des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur aux critères d'acceptation indiqués dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon; ou
- d) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour les normes relatives à l'identification (mode de présentation) et à la désignation de taille ou au nombre par unité, le cas échéant, est supérieur au critère d'acceptation indiqué dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon.

CHAPITRE 2, NORME 4

CRABE EN CONSERVE

1. INTRODUCTION

La présente norme pour le crabe en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimum d'acceptabilité du crabe en conserve pour les caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi et le Règlement sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique au crabe en conserve et/ou traité par la chaleur en contenants hermétiquement scellés et préparés à partir d'espèces du sous-ordre des Brachyura de l'ordre des Decapoda et de toutes les espèces de la famille des Lithodidae.

Cette norme ne s'applique pas aux produits de spécialité où la chair de crabe ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

Les crabes doivent être vivants avant leur traitement et être préparés à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Services d'inspection, ministère des Pêches et des Océans, 1989;
- 3) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 4) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social Canada, 1983.

3. NOMENCLATURE

- a) Le nom du produit doit être "chair de crabe" et il peut être précédé ou suivi du nom commun ou courant utilisé pour l'espèce conformément à la réglementation canadienne.
- b) Lorsque l'étiquette d'une boîte de crabe à présentation sur une ou deux faces fait mention du pourcentage de chair de pattes, celui-ci doit être exprimé en fonction du poids égoutté.
- c) Tout mode de présentation autre que celui de pattes sur une ou deux faces doit être décrit de façon exacte sur l'étiquette (p. ex.: Chair de crabe en morceaux ou Chair de crabe à salade).
- d) Tout autre terme descriptif utilisé doit décrire de façon exacte le contenu de la boîte.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

4.1 La chair de crabe en conserve peut être présentée sous les formes suivantes:

- a) Pattes sur deux faces
les extrémités supérieures et inférieures du contenu sont composées de chair de pattes bien regroupée et disposée, la partie intermédiaire étant composée de chair de crabe à salade ou en miettes.
- b) Pattes sur une face
l'une des extrémités du contenu est composée de chair de pattes bien regroupée et disposée, le reste étant composé de chair de crabe à salade ou en miettes.
- c) Morceaux
au moins 50 % du contenu est composé de morceaux de chair de crabe, le reste étant composé de miettes et le contenu est décrit de façon exacte sur l'étiquette.
- d) Chair à salade
le contenu se compose de miettes, de chair d'épaule, de pinces ou de parties de pattes brisées, et est décrit de façon exacte sur l'étiquette.

4.2 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition:

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus; et
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation figurant au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'inspection suivants:

- a) Niveau I - Examens organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Examens organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte de crabe et de son contenu.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) Rance
Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

Saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer distinct.

- b) Anormal
Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques, telles d'iode, de brûlé, d'âcreté ou de métal et qui ne sont pas celles de produits rances ou pourris; ou

Saveur ou odeur résultant d'un ajout ou d'un mélange inadéquat d'ingrédients (p. ex.: sel ou acide citrique).

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) Odeur ou saveur
Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique, y compris mais sans s'y limiter :

douceâtre, fruité, légume, moisi, aigre, fécale, ammoniac, sulfure d'hydrogène, putride

- b) Décoloration
Décoloration distinctive de la chair qui présente une teinte bleue, noire, orange ou jaune.

- c) Texture
Bris de la structure musculaire caractérisé par:

- 1) une structure musculaire très molle ou spongieuse; et/ou
- 2) des fibres musculaires courtes et très déchiquetées particulièrement celles des pattes; et/ou
- 3) une structure musculaire très dure ou sèche.

6.3 Malsain

- a) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux lorsqu'il présente l'un des défauts suivants:

présence de toute matière ne provenant pas du crabe (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé

humaine (verre, etc.); ou

odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas du crabe (et liquides de couverture) et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente le défaut suivant:

présence de toute matière facilement décelable qui ne provient pas du crabe (et liquides de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium)
Tout cristal de struvite de plus de 5mm de longueur.
- 2) **Noircissement par le sulfure (smut)**
Noircissement par le sulfure couvrant plus de 5 % du produit égoutté.
- 3) **Parties indésirables**
Présence de morceaux de carapace, branchies, viscères ou cartilage atteignant plus de 2 % du poids égoutté du produit.

6.4 Modes de présentation

Une unité est considérée défectueuse pour le mode de présentation lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) elle n'est pas conforme au pourcentage déclaré de chair de crabe tel que déterminé par la méthode décrite à la section 7; ou
- b) dans le cas des emballages en morceaux, plus de 50 % du contenu est en flocons, tel que déterminé par la méthode décrite à la section 7.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Effectuer un examen externe de la boîte.
- 7.2 Ouvrir la boîte et déterminer le poids égoutté conformément aux procédures prescrites. La détermination du poids égoutté ne doit être effectuée qu'après que les échantillons ont atteint un équilibre thermique avec la température ambiante pour plusieurs heures. Cela permet à toute la gelée saumurée de se liquéfier. Si le produit est enveloppé de papier parchemin, veiller à permettre un bon égouttage.
- 7.3 Retirer avec soin le produit et, au besoin, le papier parchemin de la boîte. Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de noircissement par sulfure, de struvite, de corrosion et d'autres défauts de l'intérieur des boîtes.
- 7.4 Examiner le liquide et la surface des morceaux de crabe pour la présence de cristaux de struvite, de noircissement par le sulfure, de matières étrangères ou de morceaux indésirables.
- 7.5 Examiner chaque unité pour vérification du mode de présentation:

S'il y a désignation du pourcentage de chair de pattes, retirer la chair de pattes et déterminer la conformité à l'aide de la formule suivante:

$$\frac{\text{Poids de chair de pattes de l'unité}}{\text{Poids déclaré de l'unité}} \times 100 = \% \text{ chair de pattes}$$

Dans le cas des emballages désignés comme contenant des "morceaux", retirer les morceaux (morceaux dont la plus petite dimension n'est pas inférieure à 10 mm) et déterminer la conformité à l'aide de la formule suivante:

$$\frac{\text{Poids des morceaux de l'unité}}{\text{Poids déclaré de l'unité}} \times 100 = \% \text{ de chair de morceaux}$$

- 7.6 Évaluer l'odeur. Au besoin, évaluer la saveur et la texture.
- 7.7 Noter tous les défauts de l'unité dans le registre approprié.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage qui comprend des défauts tels que décrit à la section 6, est classifiée une "unité défectueuse".

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient une unité contenant des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- d) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les normes d'identité (mode de présentation) est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.

CHAPITRE 2, NORME 5
PALOURDES EN CONSERVE

1. INTRODUCTION

La présente norme pour les palourdes en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimum d'acceptabilité des palourdes en conserve pour les caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique aux palourdes, à la chair de palourdes et à la chair hachée ou en morceaux de palourdes en conserve et/ou traitées par la chaleur en contenants hermétiquement scellés et préparés à partir des espèces suivantes:

Mya arenaria
Spisula solidissima
Ensis directus
Mercenaria mercenaria ou Venus mercenaria
Arctica islandica
Saxidomus giganteus

et d'autres espèces couramment associées au groupe des palourdes bivalves.

Les palourdes en conserve, la chair de palourdes et la chair hachée ou en morceaux de palourdes doivent être préparées à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles actuellement en usage.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Services d'inspection, ministère des Pêches et des Océans, 1989;

- 3) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 4) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social Canada, 1983.

3. NOMENCLATURE

- a) Le nom du produit doit être "Palourdes" ou "Chair de palourdes".
- b) Les modes de présentation suivants devront être indiqués de façon exacte sur l'étiquette: hachée ou en morceaux, selon le cas.
- c) Tout autre terme descriptif utilisé doit décrire de façon exacte le contenu de la boîte.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le produit peut être préparé à partir de palourdes, traitées à la vapeur ou non, fumées ou non fumées, entières (avec coquilles) ou écaillées, qui ont été triées, lavées, parées au besoin et emballées avec une saumure, dans leur propre jus et/ou dans un autre milieu de couverture approprié de qualité alimentaire.

4.1 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition:

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus; et
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation figurant au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un

nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent les plans d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'inspection suivants :

- a) Niveau I - Examens organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Examens organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte de palourdes et de tout son contenu.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) Rance
Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

Saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer distinct.

- b) Anormal
Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques de l'espèce ou du mode de préparation telles de cendres ou de charbon, de nourriture, de brulé ou d'âcreté ou de métal et qui ne sont pas celles de produits rances ou pourris; ou

Saveur ou odeur résultant d'un ajout ou d'un mélange inadéquat d'ingrédients.

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) Odeur ou saveur
Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique y compris mais sans s'y limiter:

aigre, moisi, légumes, fruité, ammoniac, levures, sulfure d'hydrogène, matières fécales, putride.
- b) Texture
Bris des tissus caractérisé par une structure très molle ou spongieuse.
- c) Décoloration
Décoloration distinctive de la chair des palourdes caractérisée par des teintes de vert, de gris ou de noir. (Note: La teinte verdâtre normale de la paroi intestinale, due à la présence d'algues dans l'estomac, ne constitue pas un défaut).

6.3 Malsain

- a) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux lorsqu'il présente l'un des défauts suivants:

présence de toute matière ne provenant pas des palourdes (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou

odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas des palourdes (et liquides de couvertures) et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).

- b) Matières étrangères

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente le défaut suivant:

présence de toute matière qui ne provient pas des palourdes (et liquides de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium)
Tout cristal de struvite de plus de 5mm de longueur.
- 2) **Noircissement par le sulfure**
Noircissement du produit par le sulfure affectant plus de 5 % du produit égoutté.
- 3) **Décoloration du liquide de couverture**
Le liquide de couverture est bleu ou noir.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Procéder à l'examen externe de la boîte.
- 7.2 Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids égoutté conformément aux procédures établies.
- 7.3 Retirer avec soin le produit de la boîte. Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de noircissement par le sulfure, de cristaux de struvite, de corrosion ou d'autres défauts de l'intérieur des boîtes.
- 7.4 Examiner le liquide et les palourdes pour la présence de cristaux de struvite, de noircissement par le sulfure ou de matières étrangères. Évaluer la couleur des palourdes et du liquide.
- 7.5 Évaluer l'odeur. Au besoin, évaluer la saveur et la texture.
- 7.6 Noter tous les défauts sur la feuille prévue à cette fin.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage qui comprend des défauts tels que décrit à la section 6, est classifiée une "unité défectueuse".

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient une unité contenant des matières étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.

CHAPITRE 2, NORME 6**NORME GÉNÉRALE POUR LES MOLLUSQUES ET LES CRUSTACÉS EN CONSERVE****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour les mollusques et les crustacés en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimums d'acceptabilité pour les mollusques et les crustacés en conserve en ce qui a trait aux caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme vise les mollusques et les crustacés mis en conserve dans des contenants hermétiquement scellés. Elle sera utilisée pour l'inspection des produits en conserve préparés à partir d'espèces de mollusques et de crustacés pour lesquelles il n'existe pas de norme canadienne particulière.

Les mollusques et les crustacés en conserve doivent être préparés à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Services d'inspection, ministère des Pêches et des Océans, 1989;
- 3) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 4) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social Canada, 1983.

3. NOMENCLATURE

Le nom du produit doit être le nom reconnu d'usage courant au Canada et être conforme au Règlement sur l'inspection du poisson et à toute exigence pertinente de la norme internationale recommandée du Codex Alimentarius.

Au besoin, des termes descriptifs doivent être utilisés afin de décrire avec exactitude le contenu des boîtes.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le produit peut être préparé à partir de mollusques et de crustacés, cuit ou non, fumés ou non, entiers (non écaillés) ou écaillés, qui ont été triés, lavés, parés au besoin et emballés dans un contenant avec de la saumure, dans leur propres liquides ou avec un autre milieu de couverture de qualité alimentaire.

4.1 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition :

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus;
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation figurant au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'inspection suivants :

- a) Niveau I - Examens organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion de ceux faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Examens organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte de mollusques et crustacés et de tout son contenu.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

a) Rance

Le contenu du récipient présente les défauts suivants:

Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

Saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer distinct.

b) Anormal

Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques d'iode, de cendres ou de charbon, de nourriture ingérée, de brûlé ou d'âcreté ou de métal et qui ne sont pas définies comme celles de produits rances ou pourris; ou

Saveur ou odeur résultant d'un ajout ou d'un mélange inadéquat d'ingrédients.

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) Odeur ou saveur
Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique de, entre autres:
aigre, moisi, légumes, fruité, ammoniac, levures, sulfure d'hydrogène, matières fécales, et putride.
- b) Décoloration
Décoloration associée avec les produits pourris qui est non caractéristiques de l'espèce et du type d'emballage. Dependant de l'espèce, les couleurs anormales peuvent être bleu, noir, vert, gris ou une couleur allant du jaunâtre à l'orange.
- c) Texture
Une dégradation de la structure musculaire caractérisée par:
une structure musculaire très dure, caoutchoutée ou sèche; ou
une structure musculaire très molle, spongieuse ou pâteuse.

6.3 Malsain

- a) Matières étrangères critiques
Un lot est considéré défectueux lorsqu'il présente l'un des défauts suivants:
présence de toute matière ne provenant pas des mollusques et crustacés (et liquides de couvertures) et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou
odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas des mollusques et crustacés (et liquides de couvertures) et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).
- b) Matières étrangères
Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:
présence de toute matière qui ne provient pas des mullusques et crustacés (et liquides de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium)
Tout cristal de struvite de plus de 5mm de longueur.
- 2) **Souillure de sulfure**
Noircissement du produit par le sulfure affectant plus de 5 % du produit égoutté.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Procéder, selon le cas, à l'examen externe de la boîte. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination des poids nets et/ou égouttés, etc. en respectant les politiques et procédures établies à cette fin.
- 7.2 Retirer avec soin le produit de la boîte et le placer dans un plateau d'examen. Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de noircissement par le sulfure, de cristaux de struvite, de corrosion ou d'autres défauts de l'intérieur des boîtes.
- 7.3 Examiner le liquide et le produit pour la présence de matières étrangères, de souillures par le sulfure ou de cristaux de struvite.
- 7.4 Noter la couleur de la chair et toute coloration du produit ou du milieu de couverture.
- 7.5 Évaluer l'odeur, la saveur et la texture, au besoin.
- 7.6 Noter tous les défauts de l'unité sur la feuille prévue à cette fin.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage qui comprend des défauts tels que d'écrit à la section 6, est classifiée une "unité défectueuse".

9. ACCEPTATION D'UN LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient des matières étrangères constituant un défaut critique;

- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.

CHAPITRE 2, NORME 7**NORME GÉNÉRALE POUR LE POISSON EN CONSERVE****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour le poisson en conserve a été élaborée conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimums d'acceptabilité pour le poisson en conserve en ce qui a trait aux caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique au poisson mis en conserve dans des contenants hermétiquement scellés. Elle sera utilisée pour l'inspection des espèces de poisson pour lesquelles il n'existe aucune norme canadienne particulière.

Les poissons en conserve doivent être préparés à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour déterminer les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Services d'inspection, ministère des Pêches et des Océans, 1989;
- 3) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 4) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social Canada, 1983.

3. NOMENCLATURE

Le nom du produit doit être le nom reconnu d'usage courant au Canada et être conforme au Règlement sur l'inspection du poisson et à toute exigence pertinente de la norme internationale recommandée du Codex Alimentarius.

Au besoin, des termes descriptifs doivent être utilisés afin de décrire avec exactitude le contenu des boîtes.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le poisson en conserve peut être préparé à partir de poisson frais, congelé, cuit ou fumé.

4.1 Liquides de couverture

Le produit peut être présenté dans l'un des liquides de couverture suivants, tout dépendant de l'espèce et du mode d'emballage, et peut être accompagné ou non des ingrédients facultatifs autorisés.

- a) Au naturel
Produit emballé sans ajout d'autres liquides.
- b) Eau potable
Conformément aux dispositions du Règlement sur l'inspection du poisson pour l'eau utilisée dans les établissements enregistrés.
- c) Eau de source ou eau minérale
Eau potable d'une source souterraine qui ne provient pas d'un approvisionnement en eau d'une collectivité et qui satisfait aux exigences de l'article B12.001 du Règlement sur les aliments et drogues.
- d) Bouillon de légumes
Liquide provenant de la cuisson dans l'eau de légumes sains qui peut être préparé à partir d'une ou de plusieurs sortes de légumes. Le bouillon de légumes peut aussi être préparé à partir de protéines végétales hydrolysées, mais les composantes d'un tel bouillon doivent être déclarées dans la liste des ingrédients.
- e) Huiles d'olive
Conformes:

aux articles pertinents de la Division 9 du Règlement sur les aliments et drogues; ou

à la norme internationale recommandée pour les huiles d'olive vierges et raffinées et pour l'huile de grignons d'olive raffinée (CAC/RS 33-1970).

f) Autres huiles végétales

Huiles végétales claires, raffinées, désodorisées et comestibles conformes:

aux articles pertinents de la Division 9 du Règlement des aliments et drogues; ou

aux normes internationales pertinentes recommandées, adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

g) Sauces

Liquide épaissi, fait à partir d'ingrédients alimentaires acceptables, donnant une saveur et une odeur caractéristiques au produit.

h) Marinade

Liquide clair fait d'ingrédients alimentaires acceptables, contenant généralement un édulcorant, une solution acide ou alcoolique, avec ou sans épices, herbes, assaisonnements, légumes ou autres condiments.

i) Huiles de poisson

Huile de poisson (marin) claire, raffinée et comestible. L'espèce utilisée pour l'extraction de l'huile doit être précisée sur l'étiquette du produit.

4.2 Ingrédients facultatifs

a) sel;

b) amidons naturels; et

c) autres ingrédients facultatifs à condition qu'ils soient tous propres à la consommation humaine et exempts de goûts, de saveurs ou d'odeurs anormaux et qu'ils soient autorisés conformément à la division 21 du Règlement sur les aliments et drogues. On compte, comme exemple de tels ingrédients: les épices, herbes, assaisonnements végétaux, vinaigre et vin et les légumes et fruits utilisés aux seules fins de décorer ou d'assaisonner.

4.3 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition :

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus;
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE ET EXAMEN

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation figurant au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevés.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'inspection suivants :

- a) Niveau I - Évaluations organoleptiques de tous les produits sujets à l'inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Examens organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte de poisson et de tout son contenu.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

a) Rance

Le contenu du récipient présente les défauts suivants:

odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer et distinct.

b) Anormal

Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques, telles de brûlé ou d'âcreté, de métal ou de nourriture ingérée par le poisson et qui ne sont pas celles d'un produit rance ou pourri; ou

Saveur ou odeur résultant d'un ajout ou d'un mélange inadéquat d'ingrédients.

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie si elle présente l'une des conditions suivantes:

a) Odeurs et saveurs

Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique y compris mais sans s'y limiter:

fruits, légumes, renfermé, moisissures, levures, aigre, fécale, ammoniac, sulfure d'hydrogène, cale, putride.

b) Décoloration

Décoloration liée à la décomposition et qui n'est pas caractéristique de l'espèce et du type d'emballage, tel un rose délavé, un brun foncé, un vert, ou une couleur allant du jaunâtre à l'orange.

c) Texture

Dégradation de la structure musculaire caractérisée par:

une structure musculaire très dure, sèche, farineuse ou crayeuse; ou

une structure musculaire très molle, spongieuse ou pâteuse.

6.3 Malsain

a) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux lorsqu'il présente l'un des défauts suivants:

présence de toute matière ne provenant pas du poisson (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou

odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas du poisson (et liquides de couverture) et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).

b) Matières étrangères graves

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente le défaut suivant:

présence de toute matière qui ne provient pas du poisson (et liquides de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium)

Tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

2) **Noircissement par le sulfure**

Noircissement par le sulfure affectant plus de 5 % du produit égoutté.

3) **Parties indésirables**

Présence de morceaux des tête, des têtes, des queues, des écailles et viscères atteignant plus de 2 % du poids égoutté du produit.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

7.1 Effectuer un examen externe de la boîte. Ouvrir la boîte et déterminer

le poids net, conformément aux politiques et procédures prévues à cette fin.

- 7.2 Examiner l'aspect du produit. Retirer avec soin le poisson de la boîte et le placer dans un plateau d'examen. Examiner pour la présence de matières étrangères ou d'autres parties indésirables au besoin en séparant avec soin le contenu.
- 7.3 Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de noircissement par le sulfure, de cristaux de struvite, de corrosion et d'autres défauts de l'intérieur de la boîte.
- 7.4 Noter la couleur de la chair comme indicateur de décomposition.
- 7.5 Évaluer l'odeur, la saveur et la texture au besoin.
- 7.6 Noter tous les défauts de l'unité sur la feuille de compte rendu prévue à cette fin.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage qui comprend des défauts tels que décrit à la section 6, est classifiée une "unité défectueuse".

9. ACCEPTATION D'UN LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, malsain et pourri, individuellement ou ensemble, est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri excède le critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.

CHAPITRE 2, NORME 8**SAUMON EN CONSERVE****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour le saumon en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson et au Règlement sur les aliments et drogues. Elle définit les niveaux minimum d'acceptabilité du saumon en conserve pour les caractères gâté, pourri et malsain et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi sur l'inspection du poisson et son règlement d'application. Elle décrit également les méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique au saumon en conserve en contenants hermétiquement scellés. Elle doit servir pour l'inspection du saumon en conserve préparé à partir des espèces suivantes :

1. Oncorhynchus nerka (saumon sockeye, saumon rouge)
2. Oncorhynchus tshawytscha (saumon quinnat, saumon royal, saumon du Pacifique)
3. Oncorhynchus kisutch (saumon coho)
4. Oncorhynchus gorbuscha (saumon rose)
5. Oncorhynchus keta (saumon kéta)
6. Oncorhynchus mykiss (truite arc-en-ciel)
7. Salmo salar (saumon de l'Atlantique)

Le saumon en conserve doit être préparé à partir de matières premières fraîches, saines et en bon état, traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité comprennent :

- 1) le Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) le Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Services d'inspection, ministère des Pêches et des Océans, 1989;
- 3) les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;

- 4) le Code d'usages - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-être social Canada, 1983;
- 5) le Code international d'usages recommandé pour le poisson en conserve, CAC/RCP 10-1976;
- 6) le projet de norme révisée pour le saumon en conserve du Codex Alimentarius, Norme codex 3-1981.

3. NOMENCLATURE

Le nom du produit doit être le nom courant utilisé au Canada, conformément au Règlement sur l'inspection du poisson et à toute exigence de la norme internationale applicable recommandée du Codex Alimentarius.

Des termes descriptifs seront utilisés, le cas échéant, pour décrire de façon exacte le contenu de la boîte.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le saumon en conserve peut être préparé à partir de poisson frais, congelé, cuit ou fumé.

4.1 Types d'emballages

- a) Emballage régulier
Sections de chair coupées transversalement et dont la longueur est égale à la hauteur de la boîte, disposées de manière à ce que la surface coupée soit parallèle aux extrémités de la boîte.
- b) Morceaux
Mélange de morceaux dont les dimensions ne sont généralement pas inférieures à 1,2 cm dans tous les sens et où on peut toujours distinguer la structure des muscles.
- c) Miettes
Mélange de particules où la structure des muscles reste distincte.
- d) Haché, râpé ou en brisures
Mélange de particules réduites à une taille uniforme, mais toujours distinctes et qui ne forment pas une pâte.

4.2 Désignation de la coloration du saumon quinnat (*Oncorhynchus tshawytscha*)

Outre son nom commun approprié, le saumon en conserve préparé à partir de l'espèce *Oncorhynchus tshawytscha* peut être qualifié de «rouge», «rose» ou «blanc» selon la coloration de sa chair, conformément aux normes approuvées par le Ministre.

4.3 Liquide de couverture

Le produit peut être présenté dans un des milieux suivants selon l'espèce et le style d'emballage, avec ou sans ingrédients optionnels autorisés :

- a) Dans son propre jus
Poisson emballé sans liquide ajouté.
- b) Dans de l'eau potable
Conformément aux exigences du Règlement sur l'inspection du poisson concernant l'utilisation de l'eau dans les établissements enregistrés.
- c) Dans de l'eau de source ou de l'eau minérale
Eau potable provenant d'une source souterraine, mais qui n'a pas été obtenue d'un réseau public d'approvisionnement en eau et qui répond aux exigences de l'article B.12.001 du Règlement sur les aliments et drogues.
- d) Bouillon de légumes
Liquides provenant de la cuisson dans l'eau de légumes sains et nutritifs et qui peuvent être préparés à partir d'un ou de plusieurs types de légumes.
- e) Huiles d'olive
Conformément aux :

articles pertinents de la division 9 du Règlement sur les aliments et drogues; ou

normes internationales recommandées pour l'huile d'olive, vierge ou raffinée, et pour l'huile raffinée de résidus d'olive (CAC/RS 33-1970).
- f) Autres huiles végétales
Huile claire, raffinée, désodorisée et comestible conformément aux :

articles pertinents de la division 9 du Règlement canadien sur les aliments et drogues; ou

normes internationales pertinentes recommandées, adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

- g) Sauces
Liquide épaissi fait d'ingrédients alimentaires acceptables et donnant au produit une saveur et une odeur caractéristiques.
- h) Marinades
Liquide clair fait d'ingrédients alimentaires acceptables, contenant habituellement un édulcorant, une solution acide ou une solution d'alcool, avec ou sans épices, fines herbes, assaisonnements, légumes ou autres condiments.
- i) Huiles de poisson
Huile de poisson (marin) claire, raffinée et comestible. Les espèces dont elle est tirée devraient être indiquées sur l'étiquette du produit.

4.4 Ingrédients optionnels

- a) Sel.
- b) Autres ingrédients optionnels, à condition qu'il s'agisse de produits alimentaires et qu'ils répondent aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues.

4.5 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition :

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus; et
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation figurant au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux plans d'échantillonnage pour les denrées

alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42 - 1969), sauf qu'un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'inspection suivants :

- a) Niveau I - Examens organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Examens organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte ou d'un sachet de poisson et de son contenu.

6. DESCRIPTIONS DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants :

- a) Rance
Odeur distincte et persistante d'huile oxydée; ou

Saveur caractéristique de l'huile oxydée qui laisse un arrière-goût amer distinct.

Décoloration caractéristique de la rancidité.
- b) Anormal
Odeurs ou saveurs désagréables, persistantes, distinctes et non caractéristiques telles que métallique, et qui ne sont pas celles de produits rances ou pourris; ou

Saveurs ou odeurs découlant de l'ajout ou du mélange d'ingrédients non appropriés.
- c) Degré excessif de maturité sexuelle
Odeurs ou saveurs désagréables, persistantes et distinctes découlant d'une maturité sexuelle avancée (poissons de montée tardive).

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants :

a) Odeurs ou saveurs

Odeurs ou saveurs désagréables, persistantes, distinctes et non caractéristiques, y compris :

goût fruité ou végétal, goût de vieux, de moisi ou de levure, goût aigre, odeur d'excréments, d'ammoniac, d'hydrogène sulfuré, de croupi ou de putréfaction.

b) Décoloration

Décoloration caractéristique d'un produit en décomposition.

c) Texture

Bris de la structure musculaire dû à la pourriture, caractérisé par :

- 1) une chair très molle et spongieuse, non caractéristique de l'espèce; ou
- 2) une chair très dure, non caractéristique de l'espèce.

6.3 Malsain

a) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux lorsqu'il présente l'un des défauts suivants :

présence de toute matière ne provenant pas du poisson (ni du liquide de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.);

odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas du poisson (ni du liquide de couverture) et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, mazout, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente le défaut suivant :

présence de tout matériel qui ne provient pas du poisson (ni du liquide de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insectes, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants :

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium).
Tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.
- 2) **Noircissement par le sulfure** (smut).
Noircissement couvrant plus de 5 % du contenu net.
- 3) **Parties indésirables.**
Présence de morceaux de têtes, de queues, de queues ou de viscères atteignant plus de 2 % du poids net du contenu.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Effectuer un examen externe de la boîte. Ouvrir la boîte et déterminer le poids net conformément aux politiques et procédures prescrites pour ce genre d'examen.
- 7.2 Examiner l'apparence du contenu de la boîte. Retirer soigneusement le poisson de la boîte et le mettre dans un plat. Comparer la forme du produit au modèle standard. Inspecter le produit pour y déceler la présence de toute matière étrangère ou d'autres parties indésirables, en séparant délicatement les morceaux de poisson au besoin.
- 7.3 Examiner l'intérieur de la boîte pour y déceler la présence de matières étrangères, de noircissement par le sulfure, de cristaux de struvite, de corrosion ou d'autres défauts de l'intérieur des boîtes.
- 7.4 Évaluer la coloration pour déterminer la présence de décolorations trahissant la rancidité ou la décomposition du produit. Évaluer l'odeur, la saveur et la texture, le cas échéant.
- 7.5 Noter tous les défauts de l'unité dans le registre approprié.

8. CLASSIFICATION D'UNE «UNITÉ DÉFECTUEUSE»

Une unité d'échantillonnage qui présente des défauts tels que ceux décrits à la section 6 est classifiée comme «unité défectueuse».

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque :

- a) il contient une unité contenant des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.

CHAPITRE 3, NORME 1**FILETS ET BLOCS DE POISSON DE FOND FRAIS ET CONGELÉS****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour les filets et les blocs de poisson de fond frais et congelés, y compris le poisson haché, a été élaborée conformément aux dispositions de la Loi et du Règlement sur l'inspection du poisson. On y définit les niveaux minimums d'acceptabilité pour les caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences autres que le poids, et y décrit les méthodes à utiliser pour déterminer ces niveaux.

2. PORTÉE

La présente norme vise les filets, les blocs de filets et les blocs de chair hachée, à l'état frais, congelé ou décongelé, de poisson de fond préparés à partir de poissons appartenant aux familles ou ordres de poissons de fond suivants:

- a) La famille des Gadidae - notamment la morue, l'aiglefin, la goberge, la merluche et le brosme;
- b) La famille des Anarchichadidae - loup de l'Atlantique;
- c) La famille des Scorpaenidae - notamment le sébaste et le sébaste du Pacifique;
- d) La famille des Hexagrammidae - morue lingue;
- e) L'ordre des Pleuronectiformes - notamment la plie, la sole du Pacifique, la plie grise, le flétan du Groenland et d'autres espèces de poissons plats apparentés;
- f) La famille des Lophiidae - baudroie.

Les filets ou blocs de filets ou de chair hachée, à l'état frais, congelé ou décongelé doivent être préparés à partir de matières premières saines et en bon état transformées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents utilisés pour l'interprétation des bonnes pratiques industrielles sont:

- 1) Code international d'usages recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969, REV. 1;
- 2) Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées, (NQA-6,5), CAC/RM 42-1969;

- 3) Code international d'usages recommandé pour le poisson frais, CAC/RCP 9-1976;
- 4) Code international d'usages recommandé pour le poisson congelé, CAC/RCP 16-1978.

3. NOMENCLATURE

Le nom du produit doit être le nom reconnu d'usage courant au Canada et être conforme au Règlement sur l'inspection du poisson et à toute exigence pertinente de la norme internationale recommandée du Codex Alimentarius.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

- 4.1 Le poisson de fond peut être présenté sous la forme de filets ou de blocs.
- 4.2 Le poisson de fond peut aussi être présenté sous la forme de blocs de chair hachée.
- 4.3 Toute autre présentation peut être autorisée à condition:
 - a) qu'elle se distingue suffisamment des formes décrites en 4.1 et 4.2; et
 - b) qu'elle soit conforme aux exigences du Règlement sur l'inspection du poisson; et
 - c) qu'elle soit correctement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation figurant au devant du présent manual devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour examen organoleptique du produit doit être conforme au Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969) du Codex Alimentarius de la FAO/OMS. Le critère d'acceptation utilisé pour le caractère "pourri" devra cependant être réduit conformément aux tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimum d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'inspection suivants:

- a) Niveau I - Examens organoleptiques de tous les produits autres que ceux des lots soumis à la réinspection.
- b) Niveau II - Examens organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage sera constituée d'un contenant de poissons et de son contenu.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Pourri

Une unité d'échantillonnage sera considérée "pourrie" lorsque plus de 10 % du poids déclaré du produit sera affecté de:

- a) Odeurs
Filet, partie d'un filet ou chair hachée présentant des odeurs persistantes et distinctes de:

fruits, légumes, moisissures, poisson salé, produit aigre, lait sùri, matières fécales, ammoniac, sulfure d'hydrogène, de cale, putride; ou
- b) Couleur
Filet ou partie de filet d'une espèce de poisson de fond présentant une couleur verte distincte.

6.2 Gâté

Une unité d'échantillonnage sera considérée "gâtée" lorsque plus de 10 % du poids déclaré du produit sera:

- a) Rance
Filet, partie de filet ou chair hachée présentant une odeur persistante et distincte d'huile oxydée. (Peut se caractériser par une sensation âcre dans les fosses nasales).
- b) Anormal
Filet, partie de filet ou chair hachée présentant l'odeur distincte et persistante de sulfures organiques, comme le sulfure de diméthyle (mûres) ou l'iode, que l'on associe à la nourriture

ingérée par le poisson.

- 6.3 Une unité d'échantillonnage sera considérée défectueuse lorsque plus de 10% du poids déclaré de l'unité d'échantillonnage sera affecté par une combinaison du produit "gâtée" ou "pourrie".

6.4 Malsain

a) Matières étrangères critiques

Un lot sera considéré défectueux lorsqu'il présentera l'un des défauts suivants:

présence de toute matière qui ne provient pas du poisson et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou

odeur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas du poisson et qui présente un danger pour la santé humaine (solvant, combustible, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité sera considérée défectueuse lorsqu'elle présentera le défaut suivant:

présence de toute matière qui ne provient pas du poisson mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité sera considérée défectueuse lorsqu'elle présentera l'un des défauts suivants:

1) **Déshydratation** (brûlure de congélation)

Emballages ou blocs de filets - plus de 10 % de la surface de l'unité d'échantillonnage est affectée.

Filets (FSI et emballage en couches) - plus de 10 % du poids déclaré des filets de l'unité d'échantillonnage est affecté par une déshydratation qui touche plus de 10 % de la surface des filets.

2) **Nématodes et copépodes**

Seuls les nématodes ou les copépodes parasites dont le diamètre du kyste est supérieur à 10 mm, seront considérés dans l'acceptation d'un lot. Dans le cas des emballages de 1 kg ou plus, la présence de deux parasites ou plus par kg de l'unité d'échantillonnage mènera au rejet de l'échantillon. Dans le cas des emballages de moins de 1 kg, une moyenne de un parasite par kg de l'échantillon total mènera au rejet de l'échantillon.

Par exemple, un échantillon composé de 13 unités de 500 g chacune sera rejeté si sept parasites ou plus sont décelés.

Une unité d'échantillonnage contenant les nombres suivants de parasites sera considérée défectueuse :

<u>Taille de l'emballage</u>	<u>Niveau de rejet (Nbre de parasites)</u>
1 kg	Utilisez la moyenne comme décrit plus haut
5 lb	3
10 lb	5
15 lb	7
16.5 lb	8
18.5 lb	9
20 lb	10
50 lb	23

3) **Tissus gélatineux**

Plus de 10 % du poids déclaré de l'unité d'échantillonnage présente une quantité excessive de tissus gélatineux.

4) **Arêtes** (emballages sans arêtes)

Par kg de poisson, une arête dont le diamètre est égal ou supérieur à 1 mm ou dont la longueur est égale ou supérieure à 10 mm.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

7.1 Portée

Les méthodes décrites dans la présente section constituent une procédure à utiliser pour l'examen des filets et des blocs de poisson de fond. L'examen doit porter sur les produits finaux, en fin de chaîne de production, à l'état frais, congelé ou décongelé, pour la recherche des caractères gâté, pourri ou malsain.

7.2 Matériel

- table de mirage
- calculatrice
- ruban ou règle à mesurer
- plateau d'examen de 30 par 50 cm environ
- couteau

7.3 Examen pour la recherche de défauts à l'état congelé

L'emballage de filets ou le bloc de produits congelés est examiné pour la recherche de brûlures de congélation, c'est à-dire de plaques de déshydratation qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant.

- 7.3.1 La surface déshydratée est mesurée et l'on détermine la surface totale des filets ou des blocs. L'inspecteur détermine ensuite le pourcentage de surface affectée en effectuant le calcul suivant :

$$\% \text{ de déshydratation} = \frac{\text{surface affectée}}{\text{surface totale}} \times 100$$

7.4 Examen d'emballages de blocs ou de filets frais ou décongelés, a l'exclusion du poisson haché

L'unité d'échantillonnage, à l'état frais ou décongelé, est examinée dans son ensemble. Chaque filet est examiné individuellement. Les filets doivent être séparés avec soin les uns les autres afin de prévenir tout déchirement ou mutilation.

7.4.1 Procédures de mirage

Chaque filet est examiné sur la table de mirage pour la présence de parasites, c.-à-d. de nématodes ou de copépodes. On compte un parasite pour chaque parasite entier ou partiel ou parasite enkysté. L'examen ne doit pas être destructif; on ne peut donc trancher le poisson ni enlever la peau des filets avec peau. Les parasites sont enlevés et leur nombre total est déterminé afin de vérifier la conformité de l'unité d'échantillonnage ou de tout l'échantillon aux exigences de section 6.4 c) 2).

7.4.2 Détermination de la cause du rejet d'un filet

Les filets des unités d'échantillonnage doivent être classés comme acceptables ou non acceptables. L'inspecteur doit classer les filets non acceptables en fonction des catégories pourri, gâté ou malsain. Si un filet s'avère à la fois gâté et pourri, il sera considéré comme pourri aux fins de l'application de la présente norme et de l'interprétation du plan d'échantillonnage. Dans le cas des filets gâtés ou pourris, l'inspecteur doit, au besoin, les peser afin de déterminer le pourcentage de l'unité d'échantillonnage qui est affecté par chacune de ces catégories de défauts. Les calculs sont effectués de la façon suivante :

$$\% \text{ de filets pourris} = \frac{\text{poids des filets affectés}}{\text{poids déclaré de l'emballage}} \times 100$$

$$\% \text{ de filets gâtés} = \frac{\text{poids des filets affectés}}{\text{poids déclaré de l'emballage}} \times 100$$

Un calcul semblable est effectué si l'on note la présence de tissus gélatineux (malsains).

7.5 Examen du poisson haché

Comme pour l'examen des emballages de filets, on procède à l'examen de l'ensemble de l'unité d'échantillonnage de poisson haché. La procédure indiquée ci-après doit être utilisée pour l'évaluation de ce produit.

- 7.5.1 Un sous-échantillon de 1 kg est tiré du contenant et étalé de façon uniforme, en une épaisseur de 1 cm, dans un plateau d'examen. Une évaluation est ensuite faite sous éclairage normal vertical pour la recherche de parasites entiers apparaissant à la surface du poisson haché. Les parasites sont retirés et leur nombre déterminé et noté. Le poisson haché est ensuite examiné pour la présence de produits gâtés ou pourris ou d'autres indices d'un état malsain, autres que la présence de parasites.

L'étalement dans le plateau de sous-échantillons de 1 kg est répété, de même que l'examen décrit ci-dessus, jusqu'à ce que toute l'unité d'échantillonnage ait été inspectée. La catégorie assignée au poisson haché est déterminée conformément à la section 7.4.2.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage de filets ou de blocs, y compris le poisson haché, est classifiée défectueuse lorsqu'elle présente au moins un des défauts suivants:

- a) "**pourri**", lorsque plus de 10 % du poids déclaré du poisson présente le caractère pourri, tel que décrit dans la section 6, l'unité d'échantillonnage est considérée pourrie et le critère d'acceptation le plus faible est utilisé pour déterminer l'acceptabilité du lot; ou
- b) "**gâté**", lorsque plus de 10 % du poids déclaré du poisson présente le caractère gâté, tel que décrit dans la section 6, l'unité d'échantillonnage est considérée gâtée et le critère d'acceptation normal est utilisé pour déterminer l'acceptabilité du lot; ou

- c) **"gâté/pourri"**, si lorsqu'évaluées individuellement les quantités de poisson gâté ou pourri sont chacune inférieures à 10 % de l'unité mais, une fois réunies, si elles sont supérieures à 10 % du poids déclaré, l'unité d'échantillonnage est rejetée comme étant gâtée/pourrie et le critère d'acceptation normal est utilisé pour déterminer l'acceptabilité du lot; ou
- d) **"malsain"**, lorsque
- 1) le nombre de défauts pour la présence de parasites est supérieur au niveau toléré décrit dans la section 6.4 c) 2); ou
 - 2) l'unité d'échantillonnage contient des matières étrangères; ou
 - 3) l'unité d'échantillonnage présente de la déshydratation sur plus de 10 % de sa surface totale; ou
 - 4) la quantité de chair excessivement gélatineuse est supérieure à 10 % du poids déclaré de l'emballage; ou
 - 5) la présence d'arêtes excède la tolérance décrit dans la section 6.4 c) 4) dans des emballages désignés sans arêtes.

9. ACCEPTATION D'UN LOT

Un lot n'est pas conforme aux exigences de la présente norme:

- a) s'il y a présence de matières étrangères critiques; ou
- b) si le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou en groupe, excède le critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon décrit dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) si le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour le caractère pourri excède le critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille d'échantillon décrit dans les plans d'échantillonnage.

CHAPITRE 3, NORME 2
CREVETTES FRAÎCHES ET CONGELÉES

1. INTRODUCTION

La présente norme pour les crevettes fraîches et congelées a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimums d'acceptabilité des crevettes fraîches et congelées pour les caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences autres que le poids, précisées dans la Loi et le Règlement sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique aux crevettes fraîches, congelées et antérieurement congelées, préparées à partir de crevettes appartenant aux familles suivantes:

PENAEIDAE, PANDALIDAE, CRANGONIDAE, PALAEMONIDAE

Les crevettes fraîches et congelées doivent être préparées à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages recommandé concernant les principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969;
- 2) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 3) Code international d'usages recommandé pour le poisson frais, CAS/RCP 9-1976;
- 4) Code international d'usages recommandé pour le poisson congelé, CAC/RCP 16-1978;
- 5) Code international d'usages recommandé pour les crevettes surgelées, CAC/RS 92-1976;
- 6) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction

générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social Canada, 1983; et

- 7) Bonnes pratiques industrielles (BPI) - Traitement des crevettes, Services d'inspection, ministère des Pêches et des Océans, 1989.

3. NOMENCLATURE

- a) Le nom du produit devra être "crevette" ou "crevettes".
- b) Le cas échéant, "crevette X" ou "crevettes X", le "X" étant le nom d'un pays, d'une région géographique ou le nom commun de l'espèce conformément aux sections applicables du Code international d'usages recommandé pour les crevettes surgelées du Codex Alimentarius.
- c) Tous les termes descriptifs utilisés, notamment ceux dénotant un mode de présentation ou une désignation de taille, devront refléter avec exactitude la teneur de l'unité. Note: Si une taille est déclarée, celle-ci doit l'être sous la forme d'une gamme d'unités dénombrées. L'utilisation de termes tels "moyennes" ou "extra grosses" est interdite à moins que ces mentions soient accompagnées d'une gamme d'unités dénombrées.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Les crevettes fraîches et congelées peuvent contenir du sel, du jus de citron, de l'acide citrique, des assaisonnements, des sucres et d'autres ingrédients, comme des additifs autorisés.

4.1 Styles de présentation

Les crevettes peuvent être présentées comme suit:

- a) Entières
Avec tête, carapace et queue;
- b) Étêtées
Tête complètement enlevée, avec carapace et queue;
- c) Décortiquées, avec queue
Tête et carapace enlevées jusqu'au dernier segment. Carapace présente sur le dernier segment et queue présente;
- d) Décortiquées, sans queue
Tête, carapace et queue enlevées;

- e) Décortiquées et déveinées (décortiquées et nettoyées)
Tête, carapace et filet (veine) enlevés;
- f) En éventail
Tête, carapace et filet enlevés et les segments décortiqués ont été fendus le long de l'axe dorsal et écartés en deux parties retenues par la face ventrale; et
- g) Brisées (morceaux)
Morceaux de crevettes comportant moins de 5 segments, pour les dénombrements inférieurs à 150/kg (70/lb); ou

morceaux de crevettes comportant moins de 4 segments, pour les dénombrements supérieurs à 150/kg (70/lb).

4.2 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition:

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus; et
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité des lots. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale des échantillons à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être utilisé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent les plans d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'évaluation suivants:

- a) Niveau I - Évaluations organoleptiques de tous les produits sujets

à inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.

- b) Niveau II - Évaluations organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'un paquet de crevettes et de son contenu. Dans le cas d'emballages de 2,27 kg (5 lb) ou plus, il est permis d'examiner une sous-unité constituée d'au moins 1 kg de produit, ceci à condition que l'inspecteur soit d'avis qu'il est possible d'obtenir une sous-unité représentative.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsque plus de 10 % des crevettes (en nombre) de l'unité présentent l'un des défauts suivants:

- a) Rance
Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

Saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer distinct.

- b) Anormal

Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques, telles de brûlé ou d'âcreté, de métal ou de nourriture ingérée et qui ne sont pas celles de produits rances ou pourris.

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsque plus de 10 % des crevettes (en nombre) de l'unité présentent l'un des défauts suivants:

- a) Odeur ou saveur
Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique y compris mais sans s'y limiter:

ammoniac, moisi, levures, légumes, aigre, matières fécales, sulfure d'hydrogène, putride.

- b) Décoloration
Coloration noire, jaune or vert, individuellement ou ensemble, de la chair; ou

Pigmentation pâle ou tache de foie associée à une odeur ou une saveur de décomposition.

- c) Texture
Bris de la texture caractérisé par une structure musculaire spongieuse.

6.3 Malsain

- a) Matières étrangères critiques
Un lot est considéré défectueux s'il présente l'une des conditions suivantes:

présence de toute matière ne provenant pas de la crevette et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou

odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas de la crevette et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).

- b) Matières étrangères
Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente la condition suivante:

présence de toute matière facilement décelable (sans grossissement) qui ne provient pas de la crevette mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

- c) Autres défauts
Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'une des conditions suivantes:

1) **Tache noire**

Dans le cas des crevettes avec carapace, 25 % ou plus des crevettes de l'unité présentent des zones distinctes de coloration noire (mélanose) qui représentent plus de 10 % de la superficie de la carapace.

2) **Déshydratation (brûlure de congélation)**

10 % ou plus des crevettes de l'unité sont déshydratées ou présentent des brûlures de congélation.

6.4 Non conformité aux normes d'identification

- a) Crevettes brisées
Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle contient plus de 5 % m/m de crevettes brisées tel que déterminé par la méthode décrite dans la section 7.
- b) Déveinage (nettoyage)
Dans le cas des crevettes déveinées, une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle contient plus de 5%, du nombre compter, de crevettes incorrectement déveinées ou nettoyées, tel que déterminé par la méthode décrite dans la section 7.
- c) Désignation de taille
Dans les cas où une gamme de tailles est déclarée, une unité est considérée défectueuse lorsque la gamme de tailles est supérieure à celle déclarée sur l'étiquette, tel que déterminé par la méthode décrite dans la section 7.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Déterminer le poids net conformément aux procédures établies (déglacer au besoin). Si les crevettes sont panées, rechercher les défauts de revêtement conformément à la norme pour les produits panés; au besoin, enlever la panure conformément aux procédures établies.

Remarque: Pour tous les examens de produits réalisés sur des sous-unités, baser les calculs sur le poids ou le nombre réel de crevettes des sous-unités.

- 7.2 Examiner chaque unité pour en déterminer la conformité aux normes d'identification:

S'il y a déclaration d'une désignation de taille (nombre par lb ou kg), déterminer le nombre de crevettes entières. Calculer le nombre de crevettes entières par lb ou kg en utilisant la formule suivante:

$$\frac{\text{nombre de crevettes entières de l'unité}}{\text{poids réel de l'unité décongelée (lb ou kg)}} = \frac{\text{nbre de crevettes/}}{\text{lb ou kg}}$$

Isoler, par la même occasion, les morceaux brisés et déterminer le pourcentage de crevettes brisées. Ce pourcentage est calculé en utilisant la formule suivante:

$$\frac{\text{poids de crevettes brisées}}{\text{poids réel de l'unité décongelée}} \times 100 = \% \text{ de crevettes brisées}$$

Si une autre description est faite sur l'étiquette, la conformité du produit est déterminée. Ainsi, la conformité aux exigences de déveinage est déterminée de la façon suivante:

$$\frac{\text{nombre de crevettes incorrectement déveinées}}{\text{nombre de crevettes de l'unité}} \times 100 = \% \text{ incorrectement déveinées}$$

- 7.3 Examiner les crevettes pour la présence de déshydratation en comptant le nombre de crevettes de l'unité affectées de plages de déshydratation qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Déterminer le pourcentage de crevettes affectées en utilisant la formule suivante:

$$\frac{\text{nombre de crevettes affectées}}{\text{nombre de crevettes dans l'unité}} \times 100 = \% \text{ de crevettes affectées de déshydratation}$$

- 7.4 Examiner l'emballage et les crevettes décongelées pour la présence de matières étrangères. Évaluer les crevettes avec carapaces pour la présence de taches noires. Calculer le pourcentage de crevettes affectées dans l'unité.
- 7.5 Évaluer la couleur. Calculer le pourcentage de crevettes dont la chair présente une coloration jaune ou noire distincte et celui des crevettes présentant une pigmentation pâle ou des taches de foie accompagnées d'une odeur ou d'une saveur de décomposition.
- 7.6 Évaluer l'odeur. Évaluer la saveur et la texture tel que requis.

La cuisson ne peut être utilisée pour la **réinspection**, que lorsque, de l'avis de l'inspecteur, elle s'avère nécessaire pour déterminer la saveur et ainsi décider d'accepter ou de refuser l'unité d'échantillonnage. La cuisson est effectuée conformément à la procédure suivante. Toute l'unité est cuite, indépendamment de sa taille. La cuisson peut être faite en un sac dans de l'eau bouillante, par la vapeur ou au micro-ondes dans un contenant fermé, et doit durer jusqu'à coagulation des protéines du centre de la crevette. (Tout dépendant de la méthode utilisée et des appareils disponibles, le temps de cuisson peut varier. Ainsi, une unité d'échantillonnage décongelée de 500 g peut être cuite en de 3 à 4 minutes dans un micro-ondes de 700 watts. L'unité doit être mélangée une fois pendant la cuisson pour garantir un réchauffement uniforme).

Laisser refroidir quelque peu, évaluer ensuite l'odeur, la saveur et la texture de l'unité cuite. Calculer le pourcentage de crevettes inacceptables de l'unité.

Remarque: Lorsque les quantités de crevettes gâtées ou pourries sont chacunes inférieures à 10 %, mais supérieures à 10 % lorsque réunies, l'unité est refusée et évaluée en

fonction du critère d'acceptation le plus élevé (NQA 6,5)
du plan d'échantillonnage et d'acceptation.

7.7 Noter tout défaut de l'unité sur la feuille de compte-rendu prévue à cette fin.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage sera considérée defectueuse lorsqu'elle présentera les caractères "pourri", "gâté" ou "malsain" ou n'est pas conforme aux critères des normes d'identité décrits dans la section 6 ou lorsque plus que 10% de son poids déclaré sera composé de produits gâtés ou pourris.

9. ACCEPTATION D'UN LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées defectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées defectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- d) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées defectueuses pour les normes d'identité (mode de présentation) et la désignation de taille ou une gamme de dénombrement (si une désignation de taille ou une gamme de dénombrement est indiquée) est supérieur au critère d'acceptation pour la taille d'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.

CHAPITRE 3, NORME 3**NORME GÉNÉRALE POUR LES PRODUITS DU POISSON FRAIS OU CONGELÉS****1. INTRODUCTION**

La présente norme générale pour le poisson emballé à l'état frais ou congelé a été élaborée conformément aux dispositions du Règlement sur l'inspection du poisson. On y définit les niveaux minimums d'acceptabilité du poisson frais ou congelé pour les caractères "gâté", "malsain" et "pourri" et d'autres exigences autres que le poids précisées dans la Loi et le Règlement sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes à utiliser pour déterminer ces niveaux d'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme vise le poisson entier ou habillé et les filets à l'état frais ou congelé. Elle ne s'applique cependant pas aux espèces déjà visées par la Norme pour les blocs et les filets de poisson de fond frais et congelés ou par une autre norme de produit.

Le poisson frais ou congelé doit être préparé à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages recommandé concernant les principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969; révision 1;
- 2) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 3) Code international d'usages recommandé pour le poisson frais, CAS/RCP 9-1976;
- 4) Code international d'usages recommandé pour le poisson congelé, CAC/RCP 16-1978;
- 5) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social Canada, 1983.

3. NOMENCLATURE

Le nom du produit doit être le nom reconnu d'usage courant au Canada et être conforme au Règlement sur l'inspection du poisson et à toute exigence pertinente de la norme internationale recommandée du Codex Alimentarius.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

4.1 Le poisson frais ou congelés peut être présenté sous la forme de poisson non éviscéré ou éviscéré, de filets ou blocs avec ou sans peau, écailles ou arêtes, selon le mode d'emballage.

4.2 Les poissons et les filets de poisson frais ou congelés peuvent aussi être présenté sous la forme de blocs de chair hachée.

4.3 Toute autre présentation peut être autorisée à condition:

- a) qu'elle se distingue suffisamment des formes de présentation décrites en 4.1 et 4.2; et
- b) qu'elle soit conforme à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit correctement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité des lots. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale des échantillons à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'évaluation suivants:

- a) Niveau I - Évaluations organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion des produits faisant

l'objet d'une réinspection.

- b) Niveau II - Évaluations organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage sera constituée d'un contenant de poissons et de son contenu.

Dans le cas des gros contenants (unité d'échantillonnage de 10 kg ou plus) de poissons entiers ou habillés, frais ou congelés individuellement, ou de filets de poisson frais ou congelés individuellement, emballés en vrac chaque poisson ou filet pourra constituer l'unité d'échantillonnage pour la collecte d'échantillons à être examinés.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsque plus de 10 % du poids déclaré du produit présente l'un des défauts suivants:

- a) Rance
Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

Saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer distinct.

- b) Anormal

Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques, telles de brûlé ou d'âcreté, de métal ou de nourriture ingérée, ou d'iode, et qui ne sont pas celles de produits rances ou pourri.

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsque plus de 10 % du poids déclaré du produit présente l'un des défauts suivants:

- a) Odeur ou saveur
Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique y compris mais sans s'y limiter:

ammoniac, calle, fécale, fruits, sulfure d'hydrogène, moisissures, putride, poisson salé, aigre, lait sûr, légumes,

levures.

- b) Décoloration
Décoloration anormale de la chair qui présente une couleur verte ou noire indicatrice de décomposition.
- c) Texture
Bris de la texture de la chair par décomposition caractérisée par une structure musculaire très coriace ou sèche ou spongieuse ou dans le cas du poisson entier ou habillé, présence de trous dans les parois ventrales ou de ventres brisés causés par l'action enzymatique.

6.3 Une unité d'échantillonnage sera considérée défectueuse lorsque plus que 10 % de son poids déclaré sera composé d'une combinaison de produits gâtés ou pourris.

6.4 Malsain

- a) Matières étrangères critiques
Un lot est considéré défectueux s'il présente l'un des défauts suivants:
- présence de toute matière ne provenant pas du poisson et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas du poisson et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).
- b) Matières étrangères
Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente le défaut suivant:
- présence de toute matière facilement décelable qui ne provient pas du poisson mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).
- c) Autres défauts
Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:
- 1) **Déshydratation (brûlure de congélation)**
Plus de 10% du poids déclaré du poisson ou des filets de l'unité d'échantillonnage est affecté par une déshydratation qui touche plus de 10% de la surface des filets.
 - 2) **Parasites**
Seuls les nématodes ou les copépodes parasites dont le diamètre du kyste est supérieur à 3 mm ou, s'ils ne sont pas enkystés,

dont la longueur est supérieure 10 mm, seront considérés dans l'acceptation d'un lot. Dans le cas des emballages de 1 kg ou plus, la présence de deux parasites ou plus par kg de l'unité d'échantillonnage mènera au rejet de l'échantillon. Dans le cas des emballages de moins de 1 kg, une moyenne de un parasite par kg de l'échantillon total mènera au rejet de l'échantillon. Par exemple, un échantillon composé de 13 unités de 500 g chacune sera rejeté si sept parasites ou plus sont décelés.

Une unité d'échantillonnage contenant les nombres suivants de parasites est considérée défectueuse:

<u>Taille de l'emballage</u>	<u>Niveau de rejet (Nbre de parasites)</u>
1 kg	Utilisez la moyenne comme décrit plus haut
5 lb	3
10 lb	5
15 lb	7
16.5 lb	8
18.5 lb	9
20 lb	10
50 lb	23

3) **Arêtes (Emballages sans arêtes seulement)**

Par kg de poisson, une arête dont le diamètre est égal ou supérieur à 1 mm ou dont la longueur est égale ou supérieure à 10 mm.

4) **Parties indésirables**

Chaque incidence de viscères.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

7.1 Déterminer le poids net conformément aux procédures établies (dégivrer au besoin).

7.2 Examiner le poisson pour la présence de déshydratation en mesurant la surface affectée qui ne peut être enlevée qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Établir la surface totale du poisson ou du filet et déterminer le pourcentage de la surface affectée en utilisant la formule suivante:

$$\frac{\text{surface affectée}}{\text{surface totale}} \times 100 = \% \text{ de la surface affectée de déshydratation}$$

7.3 Au besoin, décongeler le poisson. Examiner individuellement le poisson

ou les filets de poisson frais ou décongelés de l'unité entière pour la présence de matières étrangères, de parties indésirables, de nématodes et copépodes et d'autres parasites à niveau de tolérance établi. L'examen visant à relever la présence de nématodes et de copépodes sera non destructif, c'est-à-dire qu'on ne lèvera pas les filets du poisson et qu'on n'enlèvera pas la peau des filets. Enlever les parasites et en établir le nombre total pour déterminer la conformité de l'unité d'échantillonnage.

- 7.4 Pour ce qui est des filets frais ou décongelés, examiner l'unité d'échantillonnage en entier pour en établir l'odeur, la couleur et la texture. Dans le cas d'une réinspection, si l'inspecteur ne peut décider d'accepter ou de refuser l'unité d'échantillonnage sans en évaluer la saveur, cuire la partie de l'unité dont l'odeur ou la saveur doit être confirmée selon la méthode suivante. La cuisson peut être faite en un sac dans de l'eau bouillante ou selon une méthode semblable, au four ou au micro-ondes dans un contenant fermé, et doit durer jusqu'à la coagulation des protéines du centre du poisson. (Tout dépendant de la méthode utilisée et des appareils disponibles, le temps de cuisson peut varier. Ainsi, une unité d'échantillonnage décongelée de 500 g peut être cuite en trois à quatre minutes dans un micro-ondes de 700 watts; l'unité doit être mélangée une fois pendant la cuisson pour garantir un réchauffement uniforme).

Laisser refroidir quelque peu; évaluer ensuite l'odeur, la saveur et la texture de l'unité cuite. Calculer le pourcentage du poisson inacceptable de l'unité.

- 7.5 Pour ce qui est du poisson entier ou habillé, examiner en entier l'unité d'échantillonnage sous sa forme présentée afin d'établir s'il est gâté, décomposé ou malsain en utilisant les critères présentés dans la section 5. Effectuer un examen approfondi des parois ventrales pour y relever la présence de trous ou de ventres brisés causés par l'action enzymatique du contenu stomacal (autolyse). S'il y a évidence de trous dans les parois ventrales, de ventres brisés ou de tout autre signe de décomposition, examiner l'unité entière afin d'établir l'odeur de la chair en déchirant ou en entaillant la chair au niveau du cou de façon à pouvoir déterminer si la chair exposée est décomposée ou gâtée.

S'il n'y a aucune évidence de trous dans les parois ventrales ou de ventres brisés, examiner au moins 10% du poids déclaré de chaque unité ou un minimum de 10 poissons, en choisissant la plus élevée de ces valeurs, afin d'établir l'odeur de la chair; entailler le dos au niveau du cou de façon à pouvoir déterminer si la chair exposée est décomposée ou gâtée.

- 7.6 Noter tout défaut sur la feuille de compte-rendu prévue à cette fin.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage sera considérée "défectueuse" lorsqu'elle présentera les caractères "pourri", "gâté" ou "malsain" décrits dans la section 6 ou lorsque plus que 10 % de son poids déclaré sera composé de produits gâtés ou pourris.

9. ACCEPTATION D'UN LOT

Un lot n'est pas conforme aux exigences de la présente norme:

- a) s'il présente un défaut pour la présence de matières étrangères critiques; ou
- b) si le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou en groupe, excède le critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon décrit dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) si le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri excède le critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille d'échantillon décrit dans les plans d'échantillonnage.

CHAPITRE 3, NORME 4**NORME POUR LE PÉTONCLE FRAIS ET CONGELÉ****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour les chairs de pétoncle, les pétoncles avec corail et les pétoncles entiers, à l'état frais ou congelé, a été élaborée conformément à la *Loi* et au *Règlement sur l'inspection du poisson*. On y définit les niveaux minimums d'acceptabilité pour les caractères « gâté », « pourri » et « malsain » et d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la *Loi* et le *Règlement sur l'inspection du poisson*, de même que des méthodes pour déterminer le niveau d'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme vise toutes les chairs de pétoncle (muscle adducteur), à l'état frais, congelé ou décongelé, avec ou sans corail, et tous les pétoncles entiers des espèces de la famille des Pectinidae.

Les pétoncles frais ou congelés doivent être préparés à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont :

- a) Code international d'usages recommandé concernant les principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969; révision 1;
- b) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- c) Code international d'usages recommandé pour le poisson frais, CAC/RCP 9-1976;
- d) Code international d'usages recommandé pour le poisson congelé, CAC/RCP 16-1978;
- e) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction

générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social
Canada, 1983.

3. NOMENCLATURE

À l'exception des mentions ci-après, le nom du produit doit être
« pétoncles » ou « chairs de pétoncle ».

- a) Les pétoncles des espèces *Argopecten gibbus* et *Argopecten irradians* doivent être désignés sous les noms respectifs de « pétoncle calicot » et de « pétoncle de baie ».
- b) Les expressions de type « pétoncle X » ou « pétoncle de X » peuvent être utilisées lorsque « X » représente le nom du pays ou de la région d'origine ou le nom commun de l'espèce.
- c) Les pétoncles entiers ou les pétoncles avec corail doivent être désignés comme tels.
- d) Les morceaux de chairs de pétoncle doivent être désignés de façon appropriée, par exemple comme étant des « morceaux de pétoncle ».
- e) Tous les termes descriptifs utilisés doivent décrire de façon exacte le contenu de l'unité.
- f) On entend par tube vert la partie arrière du tractus intestinal qui est normalement de couleur verte, mais qui peut être blanche ou grise.
- g) Les viscères sont définis comme tous les organes internes y compris le corail, mais ils ne comprennent pas la partie arrière du tractus intestinal, appelée « tube vert ».
- h) Muscle adducteur avec corail : le mot viscères, dans le cas du muscle adducteur avec corail, correspond à l'ensemble des viscères à l'exception du corail.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

4.1 Muscles adducteurs

- a) Frais - Muscles adducteurs entiers.
- b) SI - Muscles adducteurs entiers qui ont été surgelés individuellement.
- c) Blocs - Muscles adducteurs entiers qui ont été congelés ensemble en un bloc uniforme.

4.2 Muscles adducteurs avec corail

- a) Frais - Muscles adducteurs entiers auxquels le corail est fixé.
- b) SI - Muscles adducteurs entiers auxquels le corail est fixé qui ont été surgelés individuellement.
- c) Blocs - Muscles adducteurs entiers avec corail qui ont été congelés ensemble en un bloc uniforme.

4.3 Pétoncles entiers

- a) Frais - Pétoncles vivants vendus en écailles.
- b) SI - Pétoncles entiers surgelés individuellement, vendus en écailles.

4.4 Autres modes de présentation

Toute autre présentation peut être autorisée à condition :

- a) qu'elle se distingue suffisamment des formes de présentation décrites ci-dessus;
- b) qu'elle soit conforme à toutes les exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit correctement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences réglementaires en matière d'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation, présentés dans la section sur l'échantillonnage du *Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson*, doivent être utilisés pour déterminer l'acceptabilité des lots. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale des échantillons à prélever. Si, de l'avis de l'inspecteur, il faut prélever un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé, le nombre d'unités d'échantillonnage prélevées doit correspondre à une taille d'échantillon du plan d'échantillonnage et être assorti d'un critère d'acceptation correspondant.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'analyse sensorielle doit être effectué conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969), sauf dans le cas du caractère pourri, où un critère d'acceptation inférieur doit être utilisé, comme l'indiquent les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'évaluation suivants :

- a) Niveau I - Analyse sensorielle de tous les produits soumis à l'inspection, à l'exclusion des produits faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Analyse sensorielle de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage doit être constituée d'un contenant de pétoncles et de son contenu complet.

Dans le cas d'emballages de pétoncles surgelés individuellement et d'emballages en vrac de pétoncles frais de 2,00 kilogrammes ou plus, on prélève un sous-échantillon de 1 kilogramme si le sous-échantillon est représentatif. Lorsque plusieurs sous-échantillons sont prélevés, chaque sous-échantillon doit provenir d'une unité différente.

Si on ne peut pas obtenir d'échantillon représentatif, il faut examiner tout le lot.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsque plus de 10 % du poids réel du produit présente l'un des défauts suivants :

a) Rance

Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

Saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée, qui laisse un arrière-goût amer distinct.

b) Anormal

Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques, telles celles de métal, de brûlé ou d'âcreté, et qui ne sont pas celles de produit rance ou pourri.

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsque plus de 10 % du poids réel du produit présente le défaut suivant :

Odeur ou saveur

Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique, associée à un produit avarié, et rappelant entre autres :

l'ammoniac, la cale, les matières fécale, les fruits, le sulfure d'hydrogène, la moisissure, la putréfaction, le poisson salé, les légumes, le navet et la levure.

6.3 Gâté/pourri

Une unité d'échantillonnage est considérée défectueuse lorsque plus de 10 % de son poids réel présente une combinaison des défauts gâté et pourri.

6.4 Malsain

6.4.1 Matières étrangères

a) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux, quel que soit son mode de présentation, s'il présente l'un des défauts suivants :

- i) présence de toute matière qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou
- ii) odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui présente un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité est considérée défectueuse, quel que soit son mode de présentation, lorsqu'elle présente le défaut suivant :

présence de toute matière facilement décelable qui ne provient pas des pétoncles mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, bois, etc., à l'exception du sable et des algues, tel que décrit ci-après).

c) Matières étrangères reliées à l'habitat

Une unité est considérée défectueuse, quel que soit son mode de présentation, lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants :

- i) présence d'un morceau ou d'une combinaison de morceaux d'algue d'une dimension de 25 mm par unité d'un kilogramme et calculée proportionnellement pour les unités d'échantillonnage plus petites ou plus grandes;
- ii) présence de sable touchant plus de 10 % en poids de l'unité d'échantillonnage.

6.4.2 Parties indésirables

Une unité est considérée défectueuse, quel que soit son mode de présentation, lorsqu'elle présente le défaut suivant :

présence de morceaux ou d'une combinaison de morceaux de coquille d'une dimension supérieure à 10 mm par unité d'un kilogramme et calculée proportionnellement pour les unités d'échantillonnage plus petites ou plus grandes.

6.4.3 Autres défauts

Un lot est considéré défectueux, quel que soit son mode de présentation, lorsqu'il présente l'un des défauts suivants :

a) Teneur en eau

Les chairs de pétoncle dont la teneur en eau dépasse le niveau d'intervention de 81.0%.

b) Présence de viscères, à l'exclusion du tube vert

Les chairs de pétoncle, les pétoncles avec corail et les pétoncles entiers doivent respecter les exigences de la politique visant les biotoxines établies par Santé Canada et documentées dans les Lignes directrices sur les contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada, de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Se reporter à l'annexe A.

Les exigences du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) en vue de contrôler la présence de biotoxines marines dans le muscle adducteur avec corail et chez les pétoncles entiers (vivants en écailles) doivent aussi être respectées.

Remarque : La présence de membrane à l'état de trace ou d'une tache due aux viscères, au corail, etc., n'est pas considérée comme un défaut aux fins de la présente norme.

Une unité est considérée défectueuse, quel que soit son mode de présentation, lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants :

c) Défaut de fabrication - Viscères à l'exclusion du tube vert

La présence de viscères touchant plus de 10 % en poids de l'échantillon, lorsqu'il a été montré que la toxicité associée aux

viscères respecte les exigences de la politique concernant les biotoxines selon la section 6.4.3.b).

d) Déshydratation (brûlure de congélation)

- i) Blocs - Plus de 10 % de la surface de l'unité d'échantillonnage est déshydratée.
- ii) Produits surgelés individuellement - Plus de 10 % en poids des pétoncles de l'unité d'échantillonnage sont déshydratés.

e) Parasites

Pour les emballages d'un kilogramme ou plus, la présence de deux parasites ou plus par kilogramme d'unité d'échantillonnage.

Pour les emballages de moins d'un kilogramme, la présence d'un parasite ou plus en moyenne par kilogramme de l'échantillon total.

Exemple :

Un échantillon comprenant 13 unités de 500 grammes sera considéré défectueux si on décèle la présence de sept parasites ou plus.

Poids total de l'échantillon : $500 \text{ g} \times 13 = 6,5 \text{ kg}$

Nombre de parasites par kilogramme : $7 \text{ parasites} / 6,5 \text{ kg} = 1,07$

Pétoncle calicot : dans le cas de l'espèce *Argopecten gibbus*, la présence de parasites affectant 10 % ou plus en poids de l'échantillon.

f) Tube vert

Lorsque la partie arrière du tractus intestinal (« tube vert ») est plus longue que le muscle lisse et que plus de 10 % en poids des pétoncles dans l'emballage sont affectés par la présence du « tube vert ». Se reporter à l'annexe B.

6.5 Norme d'identité

a) Désignation de tailles

Si un calibre est indiqué sur l'étiquette, une unité

d'échantillonnage sera considérée défectueuse si le nombre réel dans l'emballage est supérieur au nombre le plus élevé du calibre déclaré.

b) Chairs de pétoncles

Un niveau de tolérance de 5% en poids de l'échantillon sera accepté pour les morceaux de chairs de pétoncles trouvés dans les emballages. Les produits présentant un pourcentage plus élevé devront être identifiés en conséquence, comme « morceaux de pétoncle ».

« Morceaux de pétoncles »

Lorsque le produit est classé d'après le calibre, un pétoncle est considéré comme morceau de pétoncle lorsque le poids du morceau de pétoncle est inférieur à 50 % du poids moyen de dix (10) pétoncles entiers correspondant au nombre le plus élevé du calibre déclaré.

Exemple : calibre 30 - 40

- Poids moyen de dix (10) pétoncles entiers correspondant au nombre le plus élevé dans l'emballage : dans cet exemple, il faut additionner le poids de dix pétoncles entiers correspondant au nombre déclaré de 40 et diviser le poids total par dix. $(11,4 + 11,6 + 11,4 + 11,6 + 11,8 + 11,6 + 11,8 + 11,6 + 11,6 + 11,4)/10 = 11,58$ grammes.
- Cinquante pour cent (50 %) du poids moyen : $11,58 \times 0,5 = 5,79$ grammes
- Morceau de pétoncle = morceau de pétoncle de poids inférieur à 5,79 grammes.

Lorsque le produit n'est pas classé d'après le calibre, un pétoncle est considéré comme morceau de pétoncle lorsque le poids du morceau est inférieur à cinquante pour cent (50 %) du poids moyen de dix (10) pétoncles entiers de l'emballage.

Exemple :

- Poids moyen de dix (10) pétoncles entiers dans un emballage : additionner le poids de dix pétoncles entiers de l'emballage

et diviser le poids total par dix. $(9,1 + 9,3 + 9,5 + 9,5 + 9,4 + 9,6 + 9,4 + 9,3 + 9,2 + 9,2)/10 = 9,35$ grammes.

- Cinquante pour cent (50 %) du poids moyen : $9,35 \times 0,5 = 4,67$ grammes.
- Morceau de pétoncle : morceau de pétoncle de poids inférieur à 4,67 grammes.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

Les méthodes décrites dans la présente section s'appliquent à l'examen des produits de pétoncles. L'examen doit porter sur des produits finis à l'état frais, congelé ou décongelé et vise à rechercher les caractères gâté, pourri ou malsain et à déceler les non-conformités aux normes d'identité.

7.1 Recherche de défauts dans les pétoncles à l'état congelé

L'examen de l'emballage de pétoncles congelés vise la recherche de brûlures de congélation, c'est-à-dire de plaques de déshydratation qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant.

7.1.1 Déshydratation - Blocs

La surface déshydratée est mesurée et la surface totale du bloc calculée. L'inspecteur détermine ensuite le pourcentage de surface affectée en effectuant le calcul suivant :

$$\% \text{ de déshydratation} = \frac{\text{surface affectée}}{\text{surface totale}} \times 100$$

7.1.2 Déshydratation - SI

Pour les pétoncles surgelés individuellement, il faut déterminer le poids de pétoncles affectés par la déshydratation. Le poids total de pétoncles formant l'unité d'échantillonnage est aussi déterminé. L'inspecteur établit ensuite le pourcentage de pétoncles affectés en effectuant le calcul suivant :

$$\% \text{ de pétoncles affectés} = \frac{\text{poids des pétoncles affectés}}{\text{poids de pétoncles dans l'unité d'échantillonnage}} \times 100$$

7.2 Examen des emballages de pétoncles à l'état frais ou décongelé

L'unité d'échantillonnage à l'état frais ou décongelé est examinée en entier pour la recherche de défauts.

7.3 Détermination du motif de rejet d'une unité d'échantillonnage

Les pétoncles de l'unité doivent être classés comme acceptables ou non acceptables. S'ils sont jugés non acceptables, ils sont classés comme pourris, gâtés ou malsains. Les pétoncles à la fois gâtés et pourris sont considérés pourris aux fins de la présente norme et de l'interprétation du plan d'échantillonnage. Dans le cas de pétoncles gâtés et/ou pourris, on pèse les pétoncles affectés afin de calculer le pourcentage de l'unité d'échantillonnage affecté dans chaque catégorie. La formule utilisée est la suivante :

$$\% \text{ de pétoncles pourris} = \frac{\text{poids des pétoncles affectés}}{\text{poids réel de l'échantillon}} \times 100$$

$$\% \text{ de pétoncles gâtés} = \frac{\text{poids des pétoncles affectés}}{\text{poids réel de l'échantillon}} \times 100$$

8. CLASSIFICATION D'UNE « UNITÉ DÉFECTUEUSE »

Une unité d'échantillonnage de pétoncles est classée comme défectueuse lorsqu'elle présente au moins un des défauts suivants :

- a) **Pourri** - lorsque plus de 10 % du poids réel de pétoncles (tel que calculé dans la section 7.3) présente le caractère pourri, l'unité d'échantillonnage est considérée pourrie selon la description de la section 6.2.
- b) **Gâté** - lorsque plus de 10 % du poids réel de pétoncles (tel que calculé dans la section 7.3) présente le caractère gâté, l'unité d'échantillonnage est considérée gâtée selon la description de la section 6.1.

- c) **Gâté/pourri** - L'unité d'échantillonnage est considérée gâtée/pourrie lorsque les pétoncles sont évalués individuellement et que les quantités de pétoncles gâtés ou pourris sont chacune inférieures à 10 % (tel que calculé à la section 7.3), mais, une fois réunies, sont supérieures à 10 % du poids réel; l'unité d'échantillonnage est alors considérée gâtée/pourrie selon la description de la section 6.3.
- d) **Malsain** - lorsque :
- i) la présence de matières étrangères dépasse le niveau de tolérance décrit à la section 6.4.1 b) ou c); ou
 - ii) la présence de **parties indésirables** dépasse le niveau de tolérance décrit à la section 6.4.2; ou
 - iii) la présence **d'autres défauts** dépasse les niveaux de tolérance indiqués à la section 6.4.3.
- e) **Norme d'identité** - lorsque :
- i) le nombre de chairs de pétoncles dans l'unité d'échantillonnage est supérieur au calibre déclaré; ou
 - ii) l'unité d'échantillonnage étiquetée comme chairs de pétoncles renferme plus de 5 % en poids de morceaux de pétoncles.

9. ACCEPTATION D'UN LOT

Un lot n'est pas conforme aux exigences de la présente norme :

- a) s'il présente un défaut de présence de matière étrangère critique; ou
- b) si la présence de viscères constitue un danger en matière de santé-sécurité en raison de la présence de biotoxines marines; ou
- c) si la teneur en eau des chairs de pétoncles est supérieure au niveau d'intervention prévu par la politique édictée dans le *Manuel d'inspection des produits du poisson*; ou
- d) si le nombre total d'unités d'échantillonnage jugées défectueuses

pour le caractère gâté, pourri ou malsain, individuellement ou combinées, est supérieur au critère d'acceptation prescrit pour la taille de l'échantillon dans les plans d'échantillonnage; ou

- e) si le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon dans les plans d'échantillonnage; ou
- f) si le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour la norme d'identité est supérieur au critère d'acceptation prescrit pour la taille de l'échantillon dans les plans d'échantillonnage.

ANNEXE A**BIOTOXINES MARINES CHEZ LES PÉTONCLES**

Les biotoxines marines représentent un danger en matière de santé-sécurité dans le cas du pétoncle. Les biotoxines marines s'accumulent surtout dans les viscères du pétoncle, même si de faibles concentrations de toxine amnésique et de toxine paralysante peuvent être présentes dans le muscle adducteur. Les transformateurs et les importateurs de pétoncles au Canada doivent contrôler le danger chimique que constituent les biotoxines marines chez les pétoncles.

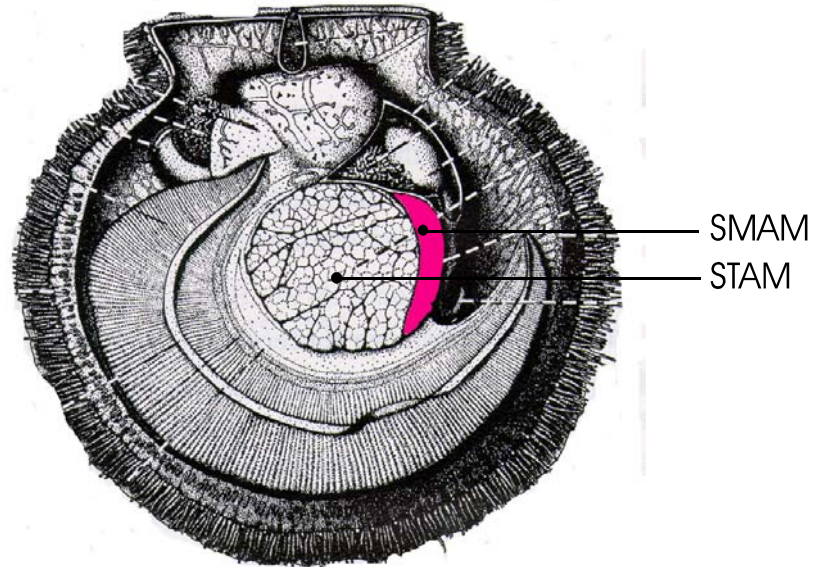
Le contrôle s'effectue comme suit :

- a) production de pétoncles exempts de viscères, tel que déterminé par le plan d'échantillonnage décrit par la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments¹. C'est-à-dire, pour toute taille de lot, taille de l'échantillon (n) = 5; critère d'acceptation (c) = 0, **ou**
- b) si les lots renferment des viscères en quantité supérieure au nombre indiqué en a), il faut vérifier la toxicité du lot conformément aux Lignes directrices sur les contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada.

¹ Se reporter au document de la CIDCMA « Microorganisms in Foods 2, Sampling for microbiological analysis : Principles and specific applications », Chap. 3, Table 2, p.22.

ANNEXE B

MUSCLE ADDUCTEUR AU PÉTONCLES



SMAM: Muscle adducteur lisse appelé aussi « muscle lisse »

STAM : Muscle adducteur strié appelé aussi « chair de pétoncle »

**Manuel des normes et des méthodes
des produits du poisson**

état
nouveau

date
24/06/05

ANNEXE 1

AGENTS THÉRAPEUTIQUES APPROUVÉS POUR UTILISATION EN AQUACULTURE

Cette annexe fournit des informations au sujet des médicaments et des pesticides autorisés pour l'utilisation en aquaculture (poissons et crustacés).

Un médicament utilisé en aquaculture doit :

1. soit être approuvé par Santé Canada spécifiquement pour utilisation chez les poissons ou les crustacés;
2. soit être autorisé comme médicament d'urgence par Santé Canada lorsque le médicament n'a pas été approuvé au Canada [c.-à-d. que le médicament n'a pas reçu d'identification numérique (DIN) de Santé Canada];
3. soit être autorisé pour utilisation à des fins d'essais par la délivrance d'un certificat d'études expérimentales par Santé Canada;
4. soit être approuvé à la suite d'une Présentation de drogue nouvelle de recherche par Santé Canada aux fins d'essais cliniques;
5. soit être prescrit par un vétérinaire autorisé à des fins d'utilisation non indiquée sur l'étiquette (seulement les produits ayant une identification numérique ou DIN).

Le Programme des médicaments vétérinaires (PMV) de Santé Canada est chargé de fixer les limites maximales des résidus (LMR), les limites administratives maximales des résidus (LAMR) ou les limites des résidus pour ces médicaments. Les LMR sont publiées au tableau III de la division 15 du *Règlement sur les aliments et drogues*. Les LAMR ou les limites de résidus sont fixées par le Programme des médicaments vétérinaires de Santé Canada dans le cadre d'une directive. Si on décèle dans le poisson destiné à la consommation humaine des concentrations de résidus de médicaments supérieures à ces limites, le poisson sera considéré "malsain", conformément au paragraphe 6.(1)(a) du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

Les concentrations et le délai d'attente dans le cas des médicaments vétérinaires doivent être respectés selon les prescriptions de l'ordonnance vétérinaire ou, lorsqu'une ordonnance n'est pas requise, selon celles du *Recueil des notices sur les substances médicamenteuses* (RNSM) publié et tenu à jour par l'ACIA.

Lorsqu'un produit antiparasitaire est administré par voie orale à des poissons (par la nourriture ou autre mécanisme), il est considéré comme un médicament et est donc soumis aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application.

Lorsque le même produit antiparasitaire est appliqué localement chez les poissons (non ingéré), il est réputé être un pesticide et est soumis aux exigences de la *Loi sur les produits antiparasitaires*. L'Agence de



**Manuel des normes et des méthodes
des produits du poisson**

état
modif n° 9

date
22/11/05

réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada approuve ou octroie des permis de distribution de médicaments d'urgence en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires*.

Le Programme des médicaments vétérinaires de Santé Canada a approuvé, ou autorisé temporairement comme médicament d'urgence, l'utilisation en aquaculture des médicaments vétérinaires suivants :

PRODUIT MARQUE DE COMMERCE	SUBSTANCE APPROUVÉE	LIMITE DES RÉSIDUS (µg/g)	TISSU	ESPÈCE
Terramycine- Aqua	Oxytétracycline	0,2 ²	Tissu comestible	Salmonidés Homard
Romet 30	Sulfadimétoxine	0,1 ²	Tissu comestible	Salmonidés
	Ormétoprime	0,5	Muscle	Salmonidés
		1,0	Peau	
Tribrissen 40 %	Sulfadiazine	0,1 ¹	Tissu comestible	Salmonidés
	Triméthoprime	0,1 ¹	Muscle	Salmonidés
Aqua Life TMS	Méthanesulfonate de tricaine	0,02	Tissu comestible	Salmonidés
Aquaflor	Florfénicol	0,8 ^{1,4}	Muscle	Salmonidés
Formalin-R	Formaldéhyde	s.o. ⁵	s.o.	Oeufs de salmonidés
Parasite-S				
Perox-Aid	Peroxyde d'hydrogène	s.o. ⁵	s.o.	Oeufs de salmonidés
Calicide	Téflubenzuron	0,3 ²	Muscle	Salmonidés
		3,2 ²	Peau	
Slice	Benzoate d'émamectine	0,042 ³	Muscle	Salmonidés

¹ LMR (limite maximale des résidus) Tableau III, division 15, du *Règlement sur les aliments et drogues*

² LAMR (limite administrative maximale des résidus)

³ DMU (distribution de médicaments d'urgence)

⁴ La LMR est fixée pour le métabolite amine de florfénicol

⁵ Substance biologique réglementée, ubiquiste de nature



**Manuel des normes et des méthodes
des produits du poisson**

état
nouveau

date
24/06/05

**ANNEXE 2
LIGNES DIRECTRICES BACTÉRIOLOGIQUES POUR LE
POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

Organisme visé *	Genre de produits **	Nombre d'échantillon	Limite d'acceptation (c)	m/g	M/g	Critère de la prise de mesures
<i>Escherichia coli</i>	Produits cuits ou prêts à manger	5	1	4	40	Rejet si c=2 ou plus ou si un des échantillons dépasse M.
	Coquillages crus	5	1	230/100 g	330/100 g	Rejet si c=2 ou plus ou si un des échantillons dépasse M.
	Tous les autres	5	2	4	40	Rejet si c=3 ou plus ou si un des échantillons dépasse M.
<i>Staphylococcus Coagulase-positifs</i>	Tout genre	5	1	1000	10000	Rejet si c=2 ou plus ou si un des échantillons dépasse M.
<i>Salmonella</i>	Tout genre	5	Absent dans chaque échantillon de 25 g ou dans l'échantillon combiné de 125 g			Rejet s'il y a présence de <i>Salmonella</i>
<i>Vibrio cholerae</i>	Produits cuits ou prêts à manger	5	Absent dans chaque échantillon de 25 g ou dans des échantillons réunis de 125 g			Rejeter si <i>Vibrio cholerae</i> est détecté
<i>Listeria monocytogenes</i> (voir tableau 1 ci-dessous)						

* L'analyse de tous le poisson ou les produits de la pêche doit être faite selon les méthodes approuvées.



**Manuel des normes et des méthodes
des produits du poisson**

état
nouveau

date
24/06/05

** Les huîtres, clams, moules et autres mollusques en coquillés et pétoncles entier qui sont conformes à l'alinéa 6(1)(b) du *Règlement sur l'inspection du poisson* sont considérés comme étant satisfaisants quand *Escherichia coli*, évaluée au moyen de la méthode du NPP, basée sur 5 tubes à dilution décimale, ne dépasse pas 230/100 g ou si un échantillons sur cinq dépasse 230/100 mais moins ou égal à 330 par 100 g.

La lecture du pH et de a_w devrait se faire sur 3 des 5 unités d'analyse. Aucune des unités d'analyse ne peut tomber dans la marge de pH et de a_w supportant la croissance de *L. monocytogenes*.

L'unité d'analyse désignée est prélevée de chaque unité d'échantillonnage. Les produits transformés qui nécessitent une cuisson et dont l'étiquette porte des directives claires sur la bonne façon de les faire cuire sont exclus des épreuves de dépistage de *L. monocytogenes*.

NOTE : m = nbre de bactéries par gramme si l'on sépare les échantillons acceptables des échantillons à peine acceptables.
c = nbre d'échantillons qui peuvent dépasser ce nombre de bactéries par gramme
M = aucun échantillon ne peut dépasser ce nombre de bactéries par gramme.

TABLEAU I : Méthode de conformité pour *L. monocytogenes* (Lm) dans les aliments prêts à manger (PAM)

Catégorie	Niveau d'intervention pour Lm	Statut des BPF	Nature du problème
1. La liste inclut actuellement les aliments suivants ^a : fromage à pâte molle, pâté de foie, langue de porc en gelée non acidifiée ^b , saucisse à hot-dog, truite arc-en ciel ^c fumée à froid et viande froide de dinde transformée.	Détecté dans 50 g ^f	s.o. ^h	Risque pour la santé 1 ^j
2. Tous les autres aliments PAM qui permettent à Lm ^d de se multiplier et qui ont une durée de conservation au réfrigérateur de plus de 10 jours (p. ex., viandes emballées sous vide, sandwichs emballés en atmosphère modifié, sauces réfrigérées).	Détecté dans 25 g ^f	s.o. ^h	Risque pour la santé 2 ^j , ^k



**Manuel des normes et des méthodes
des produits du poisson**

état
nouveau

date
24/06/05

3. Aliments PAM qui permettent à <i>Lm</i> de se multiplier et qui ont une durée de conservation au réfrigérateur de 10 jours ou moins (p. ex., salades emballées) et tous les aliments PAM qui ne permettent pas à <i>Lm</i> de se multiplier ^e (p. ex., crème glacée, fromage à pâte dure, salami sec, poisson salé, céréales à petit déjeuner et autres produits céréaliers).	≤100 ufc/g ^g	BPF adéquates	Risque pour la santé 3, ^j , ¹
	≤100 ufc/g ^g	BPF inadéquates, absentes ou aucun renseignement disponible [†]	Risque pour la santé 2 ^j , ^k
	> 100 ufc/g ^g	s.o. ^h	Risque pour la santé 2 ^j , ^k

^a - En établissant la liste des aliments de la catégorie 1, on a envisagé les aliments PAM liés à des éclosions documentées de listériose et/ou ceux considérés comme étant « à risque élevé » dans la récente évaluation de la HHS/USDA des États-Unis intitulée « Évaluation quantitative des risques pour la santé publique provenant de *Listeria monocytogenes* alimentaire chez des catégories choisies d'aliments prêts à manger (2003). »

^b - Pour le moment, ce produit n'est pas courant sur le marché canadien.

^c - Des synonymes pour la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) comprennent l'omble de mer, la truite de mer profonde, la truite steelhead et le saumon arc-en-ciel.

^d - Pour une définition des aliments PAM qui permettent à *L. monocytogenes* de se multiplier, voir l'annexe II.

^e - Les aliments PAM réfrigérés qui ne permettent pas à *L. monocytogenes* de se multiplier comprennent les suivants :

- a) pH 5,0 - 5,5 et $a_w < 0,95$
- b) pH < 5,0 sans égard à a_w
- c) $a_w \leq 0,92$ sans égard à pH
- d) aliments congelés

Le pH et l' a_w doivent être déterminés sur au moins trois des cinq unités d'analyse. On considère que l'aliment permet à *L. monocytogenes* de se multiplier si au moins une des unités d'analyse a une valeur de pH et de l' a_w dans l'échelle des valeurs qui permettent à l'organisme de se multiplier.

^f - MFHPB-30 ou l'équivalent; présence ou absence par enrichissement seulement (Pagotto et al., 2001; Compendium des méthodes analytiques).

^g - MFLP-74 ou l'équivalent; dénombrement par ensemencement direct sur gélose sélective (Pagotto et al., 2002; Compendium des méthodes analytiques).



Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson

état
nouveau

date
24/06/05

^h - s.o. - sans objet; sans égard à l'état des BPF.

ⁱ - Lorsqu'il n'y a pas d'information sur les BPF, on considère qu'il n'y en a pas. Le fardeau de la preuve incombe à l'entreprise. La présence persistante de *Listeria spp.* dans l'environnement de l'établissement et/ou la présence persistante de comptes faibles (≤ 100 ufc/g) de contamination du produit par *L. monocytogenes* indique que les BPF sont inadéquates.

^j - Pour une définition des catégories de risque pour la santé, voir l'annexe II.

^k - Devient un risque pour la santé 1 si le produit est destiné ou distribué à une population vulnérable comme les nouveau-nés, les personnes âgées, les femmes enceintes ou les personnes dont le système immunitaire est compromis (patients atteints du SIDA, qui ont reçu une transplantation, qui ont le cancer, etc.).

^l - Pourrait devenir un risque pour la santé 2 ou un risque pour la santé 1 si le produit s'adresse spécifiquement à des populations vulnérables.

(Le texte complet de la « Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger » est disponible sur le site Web du Santé Canada à : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/mh-dm/mhe-dme/f_policy_listeria_monocytogenes_ready-to-eat_foods_toc.html)



**Manuel des normes et des méthodes
des produits du poisson**

état
nouveau

date
24/06/05

**ANNEXE 3
LIGNES DIRECTRICES SUR LES CONTAMINANTS CHIMIQUES DU POISSON
ET DES PRODUITS DU POISSON AU CANADA**

CONTAMINANT	GENRE DE PRODUIT	NIVEAU D'INTERVENTION*
mercure	tous les produits de poisson (sauf espadon, requin, thon frais et congelé)	0,5 ppm
arsenic	protéine de poisson	3,5 ppm
plomb	protéine de poisson	0,5 ppm
fluorure	protéine de poisson	150 ppm
2,3,7,8, TCDD (dioxine)	tous les produits	20 ppt
DDT et métabolites (DDD et DDE)	tous les produits	5,0 ppm
BPC	tous les produits	2,0 ppm
pyperonyl butoxide	morue séchée	1,0 ppm
autres produits chimiques agricoles ou leurs dérivés	tous les produits	0,1 ppm

ÉCHANTILLONNAGE: Les échantillons seront composés d'au moins 5 unités représentatives du lot. L'analyse doit être effectuées sur un mélange de toutes les unités échantillonnées.

CRITÈRES D'INTERVENTION: Un lot sera rejeté si la valeur fournie par l'échantillon dépasse le niveau d'intervention. Le poisson ou les produits du poisson où les valeurs dépassent celles de ces lignes directrices peuvent être exportés s'ils n'enfreignent pas les règlements du pays importateur.

***Basé sur la concentration de contaminant pour le poids consommable.**

TOXINES	TYPE DE PRODUIT	NIVEAU D'INTERVENTION
Histamine*	Produits mûris par des enzymes (p. ex., anchois, pâte d'anchois, sauce de poisson)	20 mg/100 g
	Tous les autres produits de poissons scombridés (p. ex., thon en conserve, frais ou congelé, maquereau, coryphène)	10 mg/100 g
PSP**	Mollusques	80 µg/100 g
ASP***	Mollusques	20 µg/g
DSP****	Mollusques	1 µg/g



**Manuel des normes et des méthodes
des produits du poisson**

état
nouveau

date
24/06/05

AUTRES REMARQUES

*** Histamine**

- Des échantillons sont prélevés selon le plan d'échantillonnage 1 (NQA 6,5) pour l'inspection initiale et selon le plan d'échantillonnage 2 (NQA 6,5) pour la réinspection.
- Tout échantillon dépassant 50 mg/100 g entraînera le rejet du lot sans droit de réinspection.
- Le nombre justifiant l'acceptation est celui qui correspond au nombre établi pour la décomposition.

**** PSP et *** ASP** (intoxication par phycotoxine paralysante et intoxication par phycotoxine amnésique - acide domoïque)

- Des concentrations de toxines IPP égales ou supérieures à 80 µg/100 g et/ou des concentrations de toxines IPA égales ou supérieures à 20 µg/g entraîneront la fermeture de la zone de pêche des crustacés et coquillages.
- Lorsque les concentrations dans les échantillons de crustacés ou coquillages prélevés d'une usine sont égales ou supérieures aux concentrations ci-dessus, le lot de production est retenu.
- Si le lot a déjà été distribué, on envisagera le rappel éventuel du produit.
- L'échantillon minimal acceptable est celui qui, lorsqu'il est écaillé, produira 100 g de chair égouttée à partir de 5 sous-échantillons réunis. Selon la grosseur des animaux, le nombre total de crustacés ou coquillages requis varie de 1 (panope) à 25 (pétoncles roses).

****** DSP** (acide okadaïque et/ou DTX-1)

- Des épreuves de détection de concentrations d'IPD ne seront réalisées que dans des zones de récolte suspectes ou à la suite de maladies déclarés. Des concentrations d'acide okadaïque et/ou de DTX-1 dans les tissus digestifs égales ou supérieures à 1 µg/g, isolément ou en combinaison, entraîneront la fermeture de la région de pêche des crustacés et coquillages.

CONCENTRATION NATURELLE POUR LES ADDITIFS NON AUTORISÉS

ADDITIFS ¹	TYPE DE PRODUIT	CONCENTRATION NATURELLE ²
Nitrites	Tous les poissons et produits du poisson (sauf la viande de mammifère marin ³)	15 ppm (voir note 2)
Nitrates	Tous les poissons et produits du poisson	15 ppm (voir note 2)



Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson

état
nouveau

date
24/06/05

Sulfites ⁴	Myes et palourdes (crués et en conserve)	10 ppm
Phosphates ⁵	Crevettes (crués, cuites et en conserve)	1,60 %
	Pétoncles (crués)	1,47 %
	Filets de poisson	1,37 %
	Crabe (cru et cuit)	1,70 %
	Homard (cru et cuit)	1,47 %
	Mactres d'Amérique (crués et cuites)	1,00 %

¹ Les composés énumérés dans ce tableau sont des additifs alimentaires. Toutefois, il se peut qu'ils se trouvent à des concentrations naturelles dans certains aliments.

² Quand l'additif **est non** autorisé, le niveau d'intervention est fonction de la concentration naturelle ou du seuil de détection, ou, quand l'additif **est** autorisé, le niveau d'intervention est fonction de la concentration naturelle ou du seuil de détection **ainsi que de la quantité permise**.

³ Les mammifères marins, y compris les phoques, entrent dans la définition de « poisson », conformément au *Règlement sur les aliments et drogues* du Canada. Une concentration de nitrite de sodium d'au plus 200 ppm est permise dans la viande de mammifère marin.

⁴ Calculé en équivalents de dioxyde de soufre.

⁵ Calculé en équivalents de phosphate de sodium dibasique.

Nota :

- Si un transformateur est en mesure de fournir des données fiables quant aux concentrations naturelles qui sont supérieures à celles susmentionnées, ces données pourront être étudiées avant l'intervention.
- Certaines fines herbes, par exemple le persil, contiennent naturellement de fortes teneurs en nitrates. Il faut tenir compte de cette information lorsque que des nitrates sont détectés dans des produits du poisson contenant des fines herbes.