

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.