

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

SEC(72) 3279 final

Bruxelles, le 28 septembre 1972

RAPPORT

de coordination des Etats membres concernant les
observations à formuler par les Etats membres,
lors de la 7ème session du Comité du Codex sur
les poissons et les produits de la pêche

496.63
Codex

LIBRARY

Rapport

de coordination des Etats membres concernant les observations à formuler, par les Etats membres, lors de la 7ème session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.

Objet :-Projet de norme générale pour les filets surgelés de poissons plats du Comité mixte FAO/OMS (doc. Alinorme 72/13 - annexe II).

-Avant-projet de norme pour les filets surgelés de merlu du Comité mixte FAO/OMS (doc. CX5/35.2 - mai 1972 - CX/APP/72/2).

1. Les Etats membres de la Communauté devaient communiquer au Président du Comité du Codex alimentarius et les produits de la pêche, avant le 15 juillet 1972, leurs observations concernant les normes pour les produits repris sous rubrique.
2. Le laps de temps imparti par le Président du Comité du Codex pour formuler lesdites observations ne pouvait permettre de répondre pour la date fixée.
3. A cet effet des réunions de coordination sont prévues tout au long de la session du Comité qui doit se tenir à Bergen (Norvège) du 2 au 7 octobre 1972.

Projet de norme
pour les filets surgelés de poissons plats à l'étape 6

Observation générale

La nécessité d'une norme générale concernant les poissons plats semble découler de la très large gamme de ces produits dans le commerce international.

Une telle norme ne peut être libellée qu'en termes généraux.

Toutefois, ainsi conçue, elle ne semble pas pouvoir se substituer entièrement aux dispositions plus spécifiques souhaitables pour certaines espèces de poissons plats.

A cet effet, il y aurait intérêt à présenter ou à soutenir une proposition tendant à établir des normes spécifiques pour les filets d'espèces particulières lorsque de telles normes se justifient.

Avant-projet de norme pour les filets surgelés de merlu

2.2

1. Il y aurait lieu de supprimer la membre de phrase suivant :

En effet, il n'est pas opportun de faire référence à un code qui n'est pas encore arrêté. D'autre part la définition est suffisamment explicite.

2. La phrase : "Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution et cela jusqu'au moment de la vente finale " doit être modifiée. En effet il est nécessaire de préciser que la température doit être de -18° avec une augmentation de température de 3° à la surface des produits lors des manipulations.

2.3

Il serait souhaitable de prévoir une légère tolérance eu égard aux arêtes. L'étiquetage pourrait indiquer "Pratiquement sans arêtes".

3.2

La tolérance de 1 % de chlorure de sodium est trop élevée. De tels produits devraient être étiquetés "filets salés".

3.3.1

Le terme "raisonnablement exempt" doit être supprimé.

En effet, il permettrait la présence de parasites.

3.3.3

Il y aurait lieu de ramener de 50 g à 30 g le poids des petits morceaux de filets pour compléter les boîtes.

6.1.4

Il n'y a pas lieu de faire de distinction entre poisson congelé à bord et à terre.

En effet, la distinction paraît aléatoire.

6.5.2

Cette disposition est inutile puisque c'est une règle internationale déjà existante.

6.6

Il serait important d'indiquer au consommateur la température à laquelle le produit doit être conservé.

Annexe

Le système proposé pour juger de la qualité est compliqué car il est incommode de combiner deux systèmes de défauts. Il est trop détaillé pour effectuer un contrôle courant.

Annexe A

2.2.3

L'échelle édonique proposée ne convient pas à ce genre d'appréciation parce qu'elle est subjective et peut prêter à des discussions. Un tableau plus équilibré devrait être recherché.

Annexe B

Le tableau attache une importance excessive à la présentation.

Proposition de la France

A propos de la norme sur les filets de poissons
plats surgelés

Le projet de norme sur les filets de poissons plats surgelés suscite de vives discussions au sein du Comité des produits de la pêche. Celles-ci portent d'une part sur la liste des espèces à inclure dans la norme, d'autre part sur le tableau des défauts qui permet de caractériser la qualité du produit.

Au sujet de la liste des espèces, on assiste de session en session à une inflation. Il va de soi que plus le nombre des espèces augmente, plus le nombre des caractères communs diminue. De ce fait, afin de ne pas être en contradiction avec la technologie en usage pour les différentes espèces visées, le Comité s'en tient à des formules passe-partout qui s'appliqueraient tout aussi bien à des produits tout autre que celui visé par la norme. Ce faisant, le Codex manque deux de ces buts :

- assurer la loyauté des pratiques dans le commerce des produits alimentaires
 - faciliter la normalisation des produits alimentaires dans les pays en voie de développement
- (ALINORM 62/5 P. 1)

Au sujet du tableau des défauts on se souviendra que, faute de pouvoir donner des caractères positifs de qualité, le Comité a décidé de définir la qualité par l'absence de défauts. Le tableau des défauts, avec les divers degrés que ceux-ci présentent, est donc une partie essentielle des normes. Or les défauts sont différents ou ont des significations différentes pour les différentes espèces même si elles appartiennent à la même famille comme la plie, la limande, la sole, le turbot et le flétan pour s'en tenir à quelques espèces communes dans l'Océan atlantique nord. Que dire des 70 autres figurant dans le projet. D'où des objections très fermes de la part des experts qui savent que le tableau s'adapte mal aux espèces qu'ils connaissent. Les chances d'un compromis acceptable par tous sont très faibles.

Il y a lieu de se préoccuper de cet état de fait car, le problème soulevé à propos des poissons plats, s'est déjà posé plusieurs fois.

Le Codex a entrepris de faire des normes détaillées et précises qui sont aussi les plus contraignantes puisque les pays qui les acceptent s'engagent à fournir un produit rigoureusement conforme aux prescriptions de la norme.

Si nous faisons le bilan des travaux du Comité, nous constatons que ceux-ci ont progressé rapidement tant que les normes visaient un nombre très limité d'espèces appartenant à une aire géographique assez bien circonscrite : cas des deux saumons du Pacifique éviscérés congelés, des conserves de saumon du Pacifique, des filets de morue et d'églefin surgelés. De plus, les deux premiers produits étaient préparés éventuellement par trois pays dont deux ont une communauté de vue assez exceptionnelle.

Au contraire, le Comité butte chaque fois qu'il entreprend de réunir dans un texte unique un ensemble d'espèces voisines.

Intuitivement les pays producteurs de saumon du Pacifique s'étaient méfiés de cet écueil lorsqu'ils ont très fermement écarté l'éventualité d'ajouter Salmo salar, le saumon d'Europe, à la liste des Onchorhynchus visés.

En effet, il y a peu d'espèces qui soient universelles (pêchées dans tous les océans de même climat). Il y a seulement des espèces qui se ressemblent et qui peuvent être employées souvent localement comme substitut les unes des autres. Mais en fait les espèces employées n'ont tout à fait ni la même morphologie, ni le même goût, ni la même technologie.

Les pratiques de préparation dans les différents pays sont souvent l'aboutissement des perfectionnements apportés par des générations en fonction de la qualité particulière du produit à travailler, du climat local et des goûts de la population. D'où les oppositions qui se manifestent au sein du Comité de la part des représentants qui savent que telle formule présentée pour une espèce de la mer du Nord n'est plus valable pour une espèce de l'Océan Indien ou du Pacifique, même si elle lui ressemble beaucoup, ou vice versa.

Certaines pratiques nécessaires pour une espèce déterminée, sous un climat donné, sont parfaitement inutiles ou même aberrantes pour une autre espèce dans un autre climat (cas des additifs). Dans ces conditions, seules les formules vagues risquent d'obtenir l'agrément de l'ensemble du Comité.

Ainsi le texte de la norme sur les filets de poisson plat reproduit exactement, à quelques mots près, celui des filets de morue et d'églefin et des filets de rascasse alors que de toute évidence il s'agit de produits ayant des caractéristiques différentes.

Pour obvier à ces inconvénients, on pourrait songer à faire des normes régionales.

Si cependant l'élaboration de normes mondiales doit être recherchée, nous suggérons un autre système de normes mondiales mais qui permette de mieux respecter la spécificité et la diversité des produits sans entraîner une augmentation démesurée du volume du Codex.

Dans ce système, la base du classement serait technologique plutôt que biologique. Nous aurions d'abord une norme dite "tribale" correspondant à un groupe technologique homogène, par exemple les filets de poissons surgelés, les poissons entiers surgelés, les poissons fragmentés en conserve, les petits poissons en conserve, les pâtés de poissons, les poissons fumés... (liste non limitative).

La norme tribale décrirait toutes les éventualités qui peuvent se présenter pour le groupe. En second lieu, dérivant de cette norme, nous aurions des normes spécifiques qui rendraient obligatoire, pour l'espèce considérée, les items adéquats de la norme tribale. Un exemple est donné en annexe.

La norme tribale serait donc une sorte de répertoire de toutes les pratiques en usage pour les produits du groupe.

La norme spécifique indiquerait quelles sont les caractéristiques propres de l'espèce considérée et les usages loyaux de sa préparation.

Elle pourrait être plus précise puisqu'il ne serait plus nécessaire d'embrasser un grand nombre d'espèces dans une seule norme comme il est fait actuellement de peur de laisser hors des normes un produit ayant une similitude suffisante avec le produit principal visé pour lui faire une concurrence déloyale s'il restait hors Codex.

Elle serait plus exacte parce qu'elle serait faite par les pays particulièrement compétents pour les produits considérés.

Les défauts significatifs à faire figurer dans le tableau prêteraient beaucoup moins à discussion.

Etant plus précises et plus exactes, les normes mettraient en valeur l'originalité des produits, ce qui est favorable à leur commercialisation.

Il serait facile de faire autant de normes que de produits ayant un intérêt sur le marché mondial, sans soulever les oppositions actuelles puisqu'une place serait faite à chaque produit.

Le Codex resterait en création continue pour les produits nouveaux, alors que la méthode actuelle oblige les créations éventuelles (mise en exploitation d'espèces nouvelles par exemple) à s'intégrer dans un cadre rigide qui n'est pas forcément le meilleur.

Cette manière d'envisager le Codex en modifie quelque peu l'esprit.

Dans sa forme actuelle, il vise à être un Code mondial avec toute la force contraignante qu'implique ce terme juridique. Il s'inspire certes des pratiques existantes, mais il s'efforce de les unifier ce qui le conduit à élaguer un peu trop largement les particularités. C'est cet effort d'unification excessif qui suscite les réactions car la nature est diverse et la population mondiale hétérogène.

Dans la forme proposée, le Codex garderait une portée mondiale. Il garderait aussi sa force juridique car les pays qui auraient accepté les normes s'engageraient à les respecter selon la convention actuelle. Mais il serait la codification officielle internationale des pratiques existantes. Il servirait comme ouvrage de référence à ceux qui achètent de loin un produit qu'ils n'ont jamais vu, ni goûté, au sujet duquel ils souhaitent avoir des garanties.

Ce faisant, le Codex aurait rempli le but que ces promoteurs lui ont assigné :

- "Il importe de préciser que le but recherché ne consiste nullement à établir un "Codex Alimentarius Universalis" qui ne contienne que des normes acceptables sur le plan mondial et basées sur des dénominateurs communs si spécialisés qu'ils n'auraient souvent, dans la pratique que peu de valeur. On propose par contre que le Codex comprenne toutes les normes alimentaires internationales, qu'elles soient applicables seulement à une ou plusieurs régions, ou qu'elles soient valables pour l'ensemble du monde. Ainsi, le Codex servira à la fois d'ouvrage de référence en matière de normes alimentaires internationales et comme moyen de réaliser l'harmonisation de ces normes." (Alinorm 62/5 § 11) (p. 3).

- "Le Codex est chargé d'harmoniser les besoins spéciaux des marchés régionaux avec ceux du commerce international des produits alimentaires en général." (cf. document Alinorm 62/2 § 8, p. 3).

ANNEXE II

Les projets sont donnés à titre indicatif pour illustrer le document précédent. Elles ne constituent pas un document Codex à l'étape 2.

Norme tribale sur les filets surgelés de poisson (NPT1)

I. Champ d'application

La présente norme vise les filets de poisson surgelés quels que soient l'espèce, la technique de congélation ou le mode de conditionnement.

II. Description

2 - 1 Définition du produit

- a) un filet est la moitié de la musculature du poisson, obtenu en sectionnant celui-ci dans le plan de la colonne vertébrale;
- b) un filet est un morceau de muscle de poisson de dimension et de forme irrégulière prélevé sur la carcasse par découpage parallèle à l'arête dorsale;
- c) un filet est la moitié de la musculature du poisson, obtenu en sectionnant celui-ci dans le plan de la colonne vertébrale et dont la paroi abdominale a été enlevée;
- d) un filet est un fragment parallépipédique de chair de poisson, obtenu par découpage du muscle latéral perpendiculairement à l'axe constitué par l'arête vertébrale;
- e) un filet est un fragment de chair de poisson de forme géométrique recoupé dans le muscle obtenu par découpage selon b) etc...

2 - 2 Définition de la transformation

Le produit doit être soumis à un traitement de congélation et doit être conforme aux dispositions énoncées ci-après. Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié de façon que l'intervalle des températures de cristallisation maximum soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint

.../...

- 18° C (0° F) au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu à une température suffisamment basse pour conserver sa qualité pendant le transport, l'emballage et la distribution, et cela jusqu'au moment de la vente finale.

La pratique reconnue qui consiste à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées et à les soumettre à nouveau au traitement de congélation défini ci-dessus, est autorisée.

2 - 3 Présentation

Les filets peuvent être présentés :

- a) 1) avec peau non écaillée
- 2) avec peau écaillée
- 3) avec peau blanche seulement
- 4) sans peau
- 5) parés c'est-à-dire avec peau mais nageoires pectorales exclus
etc...
- b) 1) non désarêtés : seule l'arête vertébrale est enlevée
- 2) semi désarêtés : l'ossature des nageoires pectorales enlevée
- 3) partiellement désarêtés : les grosses arêtes correspondant aux côtes enlevées
- 4) désarêtés : les arêtes correspondant aux nageoires dorsales et ventrales enlevées
- 5) sans arêtes : toutes les arêtes enlevées
etc...

2 - 3 - 2 Types de conditionnement

Les filets peuvent être conditionnés :

- a) individuellement
- b) par paire : deux filets d'un même poisson associés
- c) par petits paquets de forme géométrique : les filets sont rangés longitudinalement par couches successives de manière à former un parallélogramme d'un poids inférieur à 1 kg
- d) par blocs : les filets sont rangés tête-bêche par couches

successives sans laisser d'espace vide entre-elles et de manière à former un parallépipède rectangle. Le bloc est entièrement enveloppé dans une feuille mince d'un matériau relativement étanche à l'eau et à sa vapeur ainsi qu'à l'huile et à l'air.

2 - 3 - 3 Calibres

Les filets peuvent être :

- a) tout venant, tels qu'ils sont obtenus d'un lot pêché et non trié
 - b) calibré par taille avec une tolérance de $\pm 5\%$ autour de la taille moyenne
 - c) calibré par poids avec une tolérance de $\pm 5\%$ autour de la taille moyenne
- etc...

III. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3. Matière première

Les filets surgelés de poissons doivent être préparés à partir de poissons sains et d'une qualité telle qu'ils puissent être vendus frais pour la consommation humaine.

3 - 2 Produit fini

- a) les filets doivent être exempts de tout organe interne. Les bords doivent être coupés nettement. Les filets ne doivent pas présenter de défauts de coloration;
- b) après cuisson, les filets doivent avoir la saveur, la couleur et la consistance propre à l'espèce sans modifications dues à des substances étrangères;
- c) le produit fini doit satisfaire aux dispositions concernant les défauts physiques décrits dans les tableaux adéquats de chaque norme.

IV. Additif

(Liste nominative alphabétique de tous les additifs en usage quelque part dans le monde pour traiter les filets de poisson).

V. Hygiène

5 - 1 Découpage

Les filets de poisson doivent être découpés avec des outils qui n'introduisent pas de contaminant métallique. Le filetage doit être conduit dans des conditions telles qu'il n'apporte pas de contamination bactérienne autre que celles provenant normalement du poisson.

5 - 2 Préparation

Après le découpage, les filets doivent être protégés des souillures extérieures par une enveloppe adéquate. Toutes précautions doivent être prises pour éviter leur altération entre le découpage et la congélation.

VI. Étiquetage

(cf. règles habituelles).

VII. Méthodes d'examen et d'analyse

Pour décongeler l'échantillon, l'introduire dans un sac pelliculaire et le plonger dans un bain d'eau agitée maintenu à 20° C (68° F) environ. Pour déterminer si le produit est entièrement décongelé, presser doucement le sac de temps en temps en prenant soin de ne pas abîmer la texture du poisson. La décongélation est totale lorsqu'on ne sent plus de parties dures ou de cristaux de glace.

7 - 2 Cuisson

- a) à la vapeur
- b) au four
- c) dans un sac.

Norme sur les filets surgelés de Rascasse du Nord (*)

I. Champ d'application

La présente norme vise les filets surgelés de l'espèce Sebastis marinus. Elle se rattache à la norme tribale NT 1.

II. Description

2 - 1 Définition du produit

Découpage NT 1/ 2.1. b ou NT 1/ 2.1. o

Le rapport de la plus grande longueur à la plus grande largeur est d'ordinaire voisin de 1,90. La région antérodorsale est nettement plus épaisse que la région postérieure.

Les myotomes au nombre de 25/27 sur le poisson entier sont séparés par une mince membrane blanche visible à l'oeil nu.

La chair doit être de teinte blanc rosé, très légèrement translucide.

2 - 2 Définition de la transformation

NT 1/ 2.2

2 - 3 Présentation

NT 1/ 2. 3. a. 2 ou a. 4

b. 3 ou b. 5

2 - 3 - 2 Type de conditionnement

NT 1/ 2. 3. 2. c. ou d. - Les feuilles minces utilisées pour le premier emballage doivent être étanches à l'oxygène.

2 - 3 - 3 Calibre

NT 1/ 2. 3. 3. - a

.../...

(*) Ce texte est présenté sous forme de renvoi à la norme tribale, mais dans la réalité chaque norme reprendrait le texte des rubriques visées et se présenterait par conséquent sous une forme explicite connue actuellement.

III. Facteurs essentiels de qualité

3 - 1 Matière première

NT 1/ 3 1. Les filets doivent en outre être dépourvus de parasites.

3 - 2 Produit fini

a) NT 1/3 - 2 a - On tolérera quelques filets dont la paroi abdominale ait été sectionnée pourvu que la coupure soit franche.

b) Après cuisson à l'ébullition, les filets doivent avoir la saveur spécifique, sans ajout d'î à une substance étrangère. Leur teinte doit être blanche, très légèrement rosée. Leur texture doit être ferme, sans être coriace.

c) NT 1/ 3.2 c.

d) Le produit fini conditionné selon NT 1/ 2. 3. 2. d doit comporter uniquement des filets entiers.

Celui conditionné selon NT 1/ 2. 3. 2. c ne doit pas comporter plus de quatre petits morceaux par kg c'est-à-dire des morceaux d'un poids inférieur à 30 g.

IV. Additifs

(Seront repris uniquement les additifs réellement utilisés avec la dose maximale employée pour obtenir un produit de qualité.)

V. Hygiène

5 - 1 : NT / / 5

VI. Etiquetage

etc....