

Septembre 2025

**Projet de norme pour le poisson
éviscéré et non éviscéré surgelé**

Correspondance

La présente norme est en concordance avec la norme Codex CXS 36-1981, adopté en 1981, révisée en 1995, 2017 et amendée en 2013, et 2024

Type d'adoption

Nouvelle

Avant-propos

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1. Définition du produit

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

2.2. Définition de la transformation

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

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

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

2.3. Présentation

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve:

2.3.1 qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente norme; et

2.3.2 qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1. Poisson

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

3.2. Givrage

Si les produits sont givrés, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. L'eau potable est de l'eau douce qui convient à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles de la dernière édition des "Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson"¹ de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

3.3. Autres ingrédients

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

3.4. **Décomposition**

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

3.5. **Produit fini**

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

4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antioxydants utilisés conformément au tableau 1 et au tableau 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)² dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (poisson congelé, filets de poisson et produits de la pêche, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes) et ses catégories d'aliments parentes sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à cette norme

5. **HYGIÈNE ET MANUTENTION**

- 5.1. Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)³ du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CXC 52-2003)⁴ du Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés (CXC 8-1976)⁵ et d'autres codes d'usages et codes d'usages en matière d'hygiène pertinents du Codex.
- 5.2. Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes et lignes directrices pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997)⁶.
- 5.3. Lorsqu'il est testé par des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit :
 - i. doit être exempt de micro-organismes ou de substances produites par des micro-organismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius;
 - ii. ne doit pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g; cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes: *Clupéidés*, *Scombridés*, *Scombrésoxidés*, *Pomatomidés* et *Coryphénidés* ; et
 - iii. doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter un danger pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. **ÉTIQUETAGE**

Outre la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)⁷, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

6.1. **Nom du produit**

En plus du nom commun ou nom usuel de l'espèce, l'étiquette, dans le cas de poisson éviscéré, doit inclure des termes indiquant que le poisson a été éviscéré et s'il est présenté comme "non étêté" ou étêté".

Si le produit a été givré avec de l'eau de mer, une déclaration à cet effet doit être faite.

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

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

6.2. **Contenu net (produits givrés)**

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

6.3. **Instructions de stockage**

L'étiquette doit inclure des termes indiquant que le produit doit être stocké à une température inférieure ou égale à -18°C.

6.4. **Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021)⁸.

7. **ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

7.1. **Échantillonnage**

- Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5). L'unité-échantillon est un poisson ou le contenant primaire.
- L'échantillonnage des lots pour la détermination du poids net doit être effectué conforme à une procédure appropriée satisfaisant aux critères.

7.2. **Examen**

7.2.1. **Examen organoleptique et physique**

Les échantillons prélevés pour l'examen sensoriel et physique doivent être évalués par des personnes formées à cet examen et conformément aux procédures élaborées dans les *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999)⁹ et les *lignes directrices pour l'évaluation sensorielle des poissons et des crustacés en laboratoire* (CXG 31-1999)¹⁰.

7.3. **Analyse**

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans la norme (CXS 234-1999)⁹ se rapportant aux dispositions de cette Norme

7.3.1. **Détermination du poids net des produits givrés**

(À élaborer)

7.3.2. **Décongélation**

(À élaborer)

8. CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

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

8.1. Déshydratation profonde

Plus de 10 pour cent de la surface du bloc ou plus de 10 pour cent du poids du poisson dans l'unité-échantillon présentent une perte excessive d'humidité clairement représentée par une anomalie blanche ou jaune à la surface qui masque la couleur de la chair et pénètre sous la surface, et ne peut pas être facilement enlevée en grattant avec un couteau ou un autre instrument tranchant sans affecter indûment l'apparence du poisson

8.2. Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne présente pas de menace pour la santé humaine et qui est facilement décelable sans grossissement ou qui est présente à un niveau déterminé par une quelconque méthode incluant le grossissement, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène

8.3. Odeur et saveur

Une unité-échantillon affectée par des odeurs ou des saveurs désagréables persistantes et distinctes indiquant une décomposition ou une altération.

8.4. Texture

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

8.4.1. Anomalies de la chair

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

8.5. Éventration

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

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque :

- i. le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié avec (NQA-6,5)
- ii. le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, à condition qu'il n'y ait pas de pénurie déraisonnable dans un contenant; et
- iii. les exigences relatives aux additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5 et 6 sont respectées.

Notes

1. OMS. 2017. Directives pour la qualité de l'eau de boisson : quatrième édition intégrant le premier addendum. Genève.
www.who.int/publications/i/item/9789241549950
2. FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome
3. FAO & OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
4. FAO & OMS. 2003. *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 52-2003. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
5. FAO et OMS. 1976. *Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 8-1976. Commission du Codex Alimentarius. Rome
6. FAO & OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
7. FAO & OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
8. FAO & OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
9. FAO & OMS. 1999. *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
10. FAO & OMS. 1999. *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 31-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.