

Septembre 2025

**Projet de norme sur les filets de
poisson surgelés**

Correspondance

La présente norme est en concordance avec la norme Codex CXS 190-1995 Adoptée en 1995. Révisée en 2017. Amendée en 2011, 2013, 2014 et 2024

Analyse

Le présent document s'applique aux filets des poissons surgelés

Type d'adoption

Nouvelle

Avant-propos

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme vise les filets surgelés des espèces indiquées ci-dessous et destinés à la consommation directe sans transformation ultérieure. Elle ne s'applique pas aux produits destinés à une transformation ultérieure ou à d'autres utilisations industrielles.

2. DESCRIPTION

2.1. Définition du produit

Les filets sont des tranches de poisson de dimensions et de formes irrégulières prélevées sur la carcasse de poisson de la même espèce, propres à la consommation humaine, par découpage parallèle à la colonne vertébrale et des portions de tels filets découpés de façon à faciliter l'emballage et ayant subi un traitement conformément à la section 2.2

2.2. Définition de la transformation

Après une préparation appropriée, 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 de température de cristallisation maximale soit franchi rapidement. La surgélation ne sera considérée comme achevée que lorsque la température du produit aura atteint -18 °C (0 °F) ou moins 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.

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

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

2.3. Présentation

Tous les modes de présentation sont autorisés sous réserve :

- qu'ils soient conformes à toutes les dispositions de la présente Norme ;
- qu'ils soient convenablement décrits sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

Les filets peuvent être présentés comme étant sans arêtes, sous réserve que toutes les arêtes aient été intégralement enlevées, y compris les arêtes intramusculaires.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1. Poisson

Les filets 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 sur la qualité de l'eau de boisson de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS)¹.

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 pertinentes.

3.4. **Décomposition**

Le produit ne doit pas contenir plus de 10 mg d'histamine par 100 g 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*, *Engraulidae*, *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**

L'utilisation des additifs alimentaires pour la conservation des produits objet de la présente norme doivent être conforme à la réglementation en vigueur.

5. **HYGIÈNE**

Il est recommandé que le produit visé par la présente Norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)³, du *Code d'usages sur les poissons 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 en matière d'hygiène et codes d'usages pertinents du Codex.

Les produits devraient satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21 1997)⁶.

Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit :

- doit être exempt de micro-organismes ou de substances provenant de micro-organismes en quantité pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius ;
- ne doit pas contenir plus de 20 mg d'histamine par 100 g de toute unité-échantillon ; cette disposition ne s'applique qu'aux espèces des familles suivantes : *Clupéidés*, *Scombridés*, *Scombrésoxidés*, *Pomatomidés* et *Coryphénidés* ;
- doit être exempt de toute autre substance en quantités pouvant présenter des risques pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. **ÉTIQUETAGE**

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

6.1. **Nom du produit**

Le nom du produit doit être "filets" ou "filets de" conformément aux lois, usages ou pratiques du pays où le produit sera distribué.

Le mode de présentation doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit au moyen de mots ou d'expressions qui ne puissent induire le consommateur en erreur ou le déconcerter.

En outre, le terme "surgelé", doit figurer sur l'étiquette ; toutefois, le mot "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. Si le produit a été givré avec de l'eau de mer, cela doit être indiqué sur l'étiquette.

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

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

6.3. **Instructions d'entreposage**

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

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

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (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 le contenant primaire ou, dans le cas des produits surgelés individuellement, au moins une portion de 1 kg de l'unité-échantillon.
- Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2. **Examen**

7.2.1. **Examen organoleptique et physique**

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁹ et les *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* (CXG 31-1999)¹⁰.

7.3. **Analyse**

Afin de vérifier la conformité à cette Norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans la Norme CXS 234-1999⁹ correspondant aux dispositions de cette Norme doivent être utilisées.

8. **CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES**

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

8.1. **Déshydratation**

Plus de 10 pour cent de la surface totale de l'unité-échantillon ou de la confection décrite ci-après présentent une déperdition excessive d'eau apparaissant sous la forme d'une nette coloration blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, pénètre sous la surface et ne peut être facilement enlevée à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect du produit.

<u>Taille de la confection</u>	<u>Zone défectueuse</u>
a) unités ≤ 200 g	≥ 25 cm ²
b) unités de 201 à 500 g	≥ 50 cm ²

c) unités de 501 à 5000 g $\geq 150 \text{ cm}^2$

8.2. **Matières étrangères**

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.3. **Parasites**

Présence d'au moins deux parasites par kg de l'unité-échantillon décelée par la méthode décrite en la Norme CXS 234-1999⁹ et dont le diamètre des capsules est supérieur à 3 mm ou présence d'un parasite non encapsulé de plus de 10 mm de longueur.

8.4. **Arêtes (dans les confections dites sans arête)**

Présence de plus d'une arête d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm ; une arête d'une longueur égale ou inférieure à 5 mm n'est pas considérée comme défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. La base de l'arête (point d'attache sur la vertèbre) n'est pas prise en considération si son épaisseur est inférieure ou égale à 2 mm ou si elle peut être facilement enlevée avec l'ongle.

8.5. **Odeur et saveur**

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

8.6. **Anomalies de la chair**

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

9. **ACCEPTATION DES LOTS**

Un lot est jugé conforme à la présente Norme lorsque :

- Le nombre total d'unités "défectueuses" déterminé conformément à la section 8 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 ;
- le contenu net moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible ;
- les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5, et 6 sont respectées.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. OMS. 2017. Directives sur la qualité de l'eau de boisson. Quatrième édition intégrant le premier additif. Genève.
<https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789241549950>
2. FAO et OMS. 1995. Norme générale pour les additifs alimentaires. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
3. FAO et OMS. 1969. Principes généraux d'hygiène alimentaire. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
4. FAO et OMS. 2003. Code d'usages sur 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 manipulation des aliments surgelés. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 8-1976. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
6. FAO et 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 et 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 et 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 et OMS. 1999. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
10. FAO et 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.