

Septembre 2025

**Projet de norme pour le poisson salé et
le poisson sale séché de la famille des
Gadidés**

Correspondance

La présente norme est en large concordance avec la norme Codex CXS 167-1989, adopté en 1989, révisée en 1995, 2005 et amendée en 2011, 2013, 2016, 2018 et 2024

Type d'adoption

Nouvelle

Avant-propos

CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés qui ont été pleinement saturés de sel (poissons fortement salés) ou aux poissons salés conservés grâce à une saturation partielle en sel dont la concentration est égale ou supérieure à 12 pour cent en poids des poissons salés qui peuvent être offerts à la consommation sans transformation industrielle ultérieure.

1. DESCRIPTION

1.1. Définition du produit

Les poissons salés sont obtenus à partir de poissons :

- d'espèces de la famille des gadidés;
- saignés, éviscérés, étêtés, fendus ou filetés, lavés et salés ;
- les poissons salés séchés sont des poissons salés qui ont été séchés.

1.2. Définition de la transformation

Le produit doit être préparé par l'une des méthodes de salage définies en 2.2.1 et par l'une ou les deux méthodes de séchage définies en 2.2.2 conformément aux différents modes de présentation définis en 2.3.

1.2.1. Salage :

- Salage à sec (en pile) : le poisson est mélangé à du sel de qualité alimentaire approprié et mis en pile de manière à ce que la saumure en excès qui en résulte puisse s'écouler.
- Salage en saumure : Le poisson est mélangé à du sel de qualité alimentaire approprié et conservé dans des récipients étanches dans la saumure qui en résulte suite à la dissolution du sel dans l'eau extraite des tissus du poisson. De la saumure peut être ajoutée dans les récipients. Le poisson est ensuite retiré du récipient et mis en pile pour permettre à la saumure de s'écouler.
- Injection de saumure : de la saumure est directement injectée dans la chair du poisson. Ce procédé est autorisé pour l'obtention d'un fort salage

1.2.2. Séchage :

- **Séchage naturel** : le poisson est séché par exposition à l'air libre.
- **Séchage artificiel** : le poisson est séché dans un courant d'air obtenu mécaniquement et dont la température et l'humidité peuvent être contrôlées.

1.3. Présentation :

1.3.1. **Poisson fendu** : poisson fendu dont la plus grande partie (environ les deux tiers) de l'extrémité antérieure de la colonne vertébrale a été enlevée.

1.3.2. **Poisson fendu avec colonne vertébrale entière** : poisson fendu dont la colonne vertébrale n'a pas été enlevée.

1.3.3. **Filets** : les filets sont prélevés sur le poisson frais ; les "strips" sont découpés parallèlement à la colonne vertébrale et n'ont ni peau ni grosses arêtes ni, parfois, de flancs.

1.3.4. **Autres modes de présentation** : tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve :

- qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la norme ;
- qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la norme ; et
- qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

1.3.5. Il ne peut y avoir qu'une seule forme de présentation et qu'une seule espèce de poisson dans **chaque contenant**.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1. Poisson :

Le poisson salé doit être préparé à partir de poissons sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine

2.2. Sel

Le sel utilisé pour la production du poisson salé doit être propre, exempt de matières étrangères et de cristaux étrangers, ne présenter aucun signe visible de contamination par des saletés, de l'huile, des résidus de cale ou d'autres matières étrangères et être conforme aux prescriptions du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003)¹.

2.3. Produit fini

Les produits doivent répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Les produits seront examinés à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

3. 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.

4. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)², du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003)¹ et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits doivent 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)³.

5. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁴, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

5.1. Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "poisson salé", "poisson salé en saumure", "filet séché", "poisson salé séché" ou "klippfish" ou toute autre désignation conforme aux lois, usages ou pratiques du pays où le produit sera distribué. En outre, le nom de l'espèce de poisson à partir de laquelle le produit est préparé doit être indiqué sur l'étiquette à proximité du nom du produit.

Pour les modes de présentation autres que ceux décrits à la section 2.3.1 "poisson fendu", le mode de présentation doit être déclaré à proximité immédiate du produit, conformément aux dispositions de la section 2.3.2, selon le cas. Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions de la section 2.3.3, toute désignation ou expression supplémentaire nécessaire pour ne pas créer de confusion ou induire le consommateur en erreur doit être indiquée sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit.

Le terme "klippfish" ne peut être utilisé que pour le poisson salé séché qui a été préparé à partir de poisson présentant une saturation en sel de 95 pour cent avant le séchage.

L'expression "poisson salé en saumure" ne peut être utilisée que pour le poisson totalement saturé de sel.

5.2. **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)⁵.

6. **ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

6.1. **Échantillonnage**

- L'échantillonnage des 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, si le produit est en vrac, un poisson.
- L'échantillonnage des lots pour la détermination du poids net doit être conforme aux Directives générales sur l'échantillonnage (CXG 50-2004)⁶.

6.2. **Examen organoleptique et physique**

6.2.1. **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 *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999)⁷ et aux *Lignes directrices pour l'évaluation sensorielle des poissons et des crustacés en laboratoire* (CXG 31-1999)⁸.

6.3. **Analyse**

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans la norme (CXS 234-1999)⁷ se rapportant aux dispositions de cette Norme

7. **CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES**

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

7.1.1. **Matières étrangères**

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas d'un gadidé (à l'exclusion du matériel d'emballage), qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou qui se trouve à une concentration

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.

7.1.2. **Odeur**

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à la décomposition (aigre, putride, etc.) ou à la contamination par des substances étrangères (pétrole, produits de nettoyage, etc.).

7.1.3. **Couleur rose :**

Toute trace visible de bactéries halophiles rouges.

7.1.4. **Aspect**

Bris de texture de la chair caractérisés par d'importantes fissures sur plus des 2/3 de la surface ou chair mutilée, déchirée ou brisée à un point tel que le poisson fendu est divisé en deux ou plusieurs parties retenues ensemble par la peau.

Une unité-échantillon est jugée défectueuse lorsque 30 %, ou plus, des poissons qui la composent présentent l'un des défauts suivants :

7.1.5. **Moisissures halophiles (moisissures brunes)**

Poisson présentant une surface totale d'amas de moisissures halophiles prononcés supérieure à 1/3 de la surface totale du côté chair.

7.1.6. **Taches de foie**

Coloration jaune ou jaune-orange prononcée due à la présence de foie et affectant plus du quart de la surface totale du côté chair.

7.1.7. **Meurtrissures prononcées**

Tout poisson présentant d'importantes meurtrissures sur plus de la moitié de la surface du côté chair.

7.1.8. **Brûlures importantes**

Poisson dont plus de la moitié du dos (côté peau) est collante par suite de surchauffe pendant le séchage.

8. **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 poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun contenant ne soit inférieur à 95 % du poids déclaré ;
- le nombre total d'unités d'échantillonnage non conformes au mode de présentation défini dans le paragraphe 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 ;
- les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage définies dans les sections 4, 5 et 6 sont respectées
-

Notes

1. 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.
2. FAO & OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
3. FAO & OMS. 1997. Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments. Directive du Codex Alimentarius, no CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
4. 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.
5. 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.
6. FAO & OMS. 2004. *Directives générales sur l'échantillonnage*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 50-2004. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
7. FAO & OMS. 1999. *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234- 1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
8. 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.