

CHAPITRE 2, NORME 8**SAUMON EN CONSERVE****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour le saumon en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson et au Règlement sur les aliments et drogues. Elle définit les niveaux minimum d'acceptabilité du saumon en conserve pour les caractères gâté, pourri et malsain et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi sur l'inspection du poisson et son règlement d'application. Elle décrit également les méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique au saumon en conserve en contenants hermétiquement scellés. Elle doit servir pour l'inspection du saumon en conserve préparé à partir des espèces suivantes :

1. Oncorhynchus nerka (saumon sockeye, saumon rouge)
2. Oncorhynchus tshawytscha (saumon quinnat, saumon royal, saumon du Pacifique)
3. Oncorhynchus kisutch (saumon coho)
4. Oncorhynchus gorbuscha (saumon rose)
5. Oncorhynchus keta (saumon kéta)
6. Oncorhynchus mykiss (truite arc-en-ciel)
7. Salmo salar (saumon de l'Atlantique)

Le saumon en conserve doit être préparé à partir de matières premières fraîches, 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 comprennent :

- 1) le Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) le Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Agence canadienne d'inspection des aliments;
- 3) les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;

- 4) le Code d'usages - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Santé Canada;
- 5) le Code international d'usages recommandé pour le poisson en conserve, CAC/RCP 10-1976;
- 6) le projet de norme révisée pour le saumon en conserve du Codex Alimentarius, Norme codex 3-1981.

3. NOMENCLATURE

Le nom du produit doit être le nom courant utilisé au Canada, conformément au Règlement sur l'inspection du poisson et à toute exigence de la norme internationale applicable recommandée du Codex Alimentarius.

Des termes descriptifs seront utilisés, le cas échéant, pour décrire de façon exacte le contenu de la boîte.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le saumon en conserve peut être préparé à partir de poisson frais, congelé, cuit ou fumé.

4.1 Types d'emballages

- a) Emballage régulier

Sections de chair coupées transversalement et dont la longueur est égale à la hauteur de la boîte, disposées de manière à ce que la surface coupée soit parallèle aux extrémités de la boîte.

- b) Morceaux
Mélange de morceaux dont les dimensions ne sont généralement pas inférieures à 1,2 cm dans tous les sens et où on peut toujours distinguer la structure des muscles.
- c) Miettes
Mélange de particules où la structure des muscles reste distincte.
- d) Haché, râpé ou en brisures
Mélange de particules réduites à une taille uniforme, mais toujours distinctes et qui ne forment pas une pâte.

4.2 Désignation de la coloration du saumon quinnat (*Oncorhynchus tshawytscha*)

Outre son nom commun approprié, le saumon en conserve préparé à partir de l'espèce *Oncorhynchus tshawytscha* peut être qualifié de «rouge», «rose» ou «blanc» selon la coloration de sa chair, conformément aux normes approuvées par le Ministre.

4.3 Liquide de couverture

Le produit peut être présenté dans un des milieux suivants selon l'espèce et le style d'emballage, avec ou sans ingrédients optionnels autorisés :

- a) Dans son propre jus
Poisson emballé sans liquide ajouté.
- b) Dans de l'eau potable
Conformément aux exigences du Règlement sur l'inspection du poisson concernant l'utilisation de l'eau dans les établissements enregistrés.
- c) Dans de l'eau de source ou de l'eau minérale
Eau potable provenant d'une source souterraine, mais qui n'a pas été obtenue d'un réseau public d'approvisionnement en eau et qui répond aux exigences de l'article B.12.001 du Règlement sur les aliments et drogues.
- d) Bouillon de légumes
Liquides provenant de la cuisson dans l'eau de légumes sains et nutritifs et qui peuvent être préparés à partir d'un ou de plusieurs types de légumes.
- e) Huiles d'olive
Conformément aux :

articles pertinents de la division 9 du Règlement sur les aliments et drogues; ou

normes internationales recommandées pour l'huile d'olive, vierge ou raffinée, et pour l'huile raffinée de résidus d'olive (CAC/RS 33-1970).
- f) Autres huiles végétales
Huile claire, raffinée, désodorisée et comestible conformément aux :

articles pertinents de la division 9 du Règlement canadien sur les aliments et drogues; ou

normes internationales pertinentes recommandées, adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

- g) Sauces
Liquide épaissi fait d'ingrédients alimentaires acceptables et donnant au produit une saveur et une odeur caractéristiques.
- h) Marinades
Liquide clair fait d'ingrédients alimentaires acceptables, contenant habituellement un édulcorant, une solution acide ou une solution d'alcool, avec ou sans épices, fines herbes, assaisonnements, légumes ou autres condiments.
- i) Huiles de poisson
Huile de poisson (marin) claire, raffinée et comestible. Les espèces dont elle est tirée devraient être indiquées sur l'étiquette du produit.

4.4 Ingrédients optionnels

- a) Sel.
- b) Autres ingrédients optionnels, à condition qu'il s'agisse de produits alimentaires et qu'ils répondent aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues.

4.5 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition :

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus; et
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement 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 figurant au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever.

- 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/RM 42 - 1969), sauf qu'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'inspection suivants :

- a) Niveau I - Examens organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Examens organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte ou d'un sachet de poisson et de son contenu.

6. DESCRIPTIONS DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants :

- a) Rance
Odeur distincte et persistante d'huile oxydée; ou

Saveur caractéristique de l'huile oxydée qui laisse un arrière-goût amer distinct.

Décoloration caractéristique de la rancidité.
- b) Anormal
Odeurs ou saveurs désagréables, persistantes, distinctes et non caractéristiques telles que métallique, et qui ne sont pas celles de produits rances ou pourris; ou

Saveurs ou odeurs découlant de l'ajout ou du mélange d'ingrédients non appropriés.
- c) Degré excessif de maturité sexuelle
Odeurs ou saveurs désagréables, persistantes et distinctes découlant d'une maturité sexuelle avancée (poissons de montée tardive).

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants :

a) Odeurs ou saveurs

Odeurs ou saveurs désagréables, persistantes, distinctes et non caractéristiques, y compris :

goût fruité ou végétal, goût de vieux, de moisi ou de levure, goût aigre, odeur d'excréments, d'ammoniac, d'hydrogène sulfuré, de croupi ou de putréfaction.

b) Décoloration

Décoloration caractéristique d'un produit en décomposition.

c) Texture

Bris de la structure musculaire dû à la pourriture, caractérisé par :

- 1) une chair très molle et spongieuse, non caractéristique de l'espèce; ou
- 2) une chair très dure, non caractéristique de l'espèce.

6.3 Malsain

a) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux lorsqu'il présente l'un des défauts suivants :

présence de toute matière ne provenant pas du poisson (ni du liquide de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.);

odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas du poisson (ni du liquide de couverture) et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, mazout, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente le défaut suivant :

présence de tout matériel qui ne provient pas du poisson (ni du liquide de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insectes, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants :

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium).
Tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.
- 2) **Noircissement par le sulfure** (smut).
Noircissement couvrant plus de 5 % du contenu net.
- 3) **Parties indésirables.**
Présence de morceaux de têtes, de queues, de queues ou de viscères atteignant plus de 2 % du poids net du contenu.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Effectuer un examen externe de la boîte. Ouvrir la boîte et déterminer le poids net conformément aux politiques et procédures prescrites pour ce genre d'examen.
- 7.2 Examiner l'apparence du contenu de la boîte. Retirer soigneusement le poisson de la boîte et le mettre dans un plat. Comparer la forme du produit au modèle standard. Inspecter le produit pour y déceler la présence de toute matière étrangère ou d'autres parties indésirables, en séparant délicatement les morceaux de poisson au besoin.
- 7.3 Examiner l'intérieur de la boîte pour y déceler la présence de matières étrangères, de noircissement par le sulfure, de cristaux de struvite, de corrosion ou d'autres défauts de l'intérieur des boîtes.
- 7.4 Évaluer la coloration pour déterminer la présence de décolorations trahissant la rancidité ou la décomposition du produit. Évaluer l'odeur, la saveur et la texture, le cas échéant.
- 7.5 Noter tous les défauts de l'unité dans le registre approprié.

8. CLASSIFICATION D'UNE «UNITÉ DÉFECTUEUSE»

Une unité d'échantillonnage qui présente des défauts tels que ceux décrits à la section 6 est classifiée comme «unité défectueuse».

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque :

- a) il contient une unité contenant des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.