

### CHAPITRE 3, NORME 1

#### FILETS ET BLOCS DE POISSON DE FOND FRAIS ET CONGELÉS

##### 1. INTRODUCTION

La présente norme pour les filets et les blocs de poisson de fond frais et congelés, y compris le poisson haché, a été élaborée conformément aux dispositions de la Loi et du Règlement sur l'inspection du poisson. On y définit les niveaux minimums d'acceptabilité pour les caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences autres que le poids, et y décrit les méthodes à utiliser pour déterminer ces niveaux.

##### 2. PORTÉE

La présente norme vise les filets, les blocs de filets et les blocs de chair hachée, à l'état frais, congelé ou décongelé, de poisson de fond préparés à partir de poissons appartenant aux familles ou ordres de poissons de fond suivants:

- a) La famille des Gadidae - notamment la morue, l'aiglefin, la goberge, la merluche et le brosme;
- b) La famille des Anarchichadidae - loup de l'Atlantique;
- c) La famille des Scorpaenidae - notamment le sébaste et le sébaste du Pacifique;
- d) La famille des Hexagrammidae - morue lingue;
- e) L'ordre des Pleuronectiformes - notamment la plie, la sole du Pacifique, la plie grise, le flétan du Groenland et d'autres espèces de poissons plats apparentés;
- f) La famille des Lophiidae - baudroie.

Les filets ou blocs de filets ou de chair hachée, à l'état frais, congelé ou décongelé doivent être préparés à partir de matières premières saines et en bon état transformées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents utilisés pour l'interprétation des bonnes pratiques industrielles sont:

- 1) Code international d'usages recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969, REV. 1;
- 2) Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées, (NQA-6,5), CAC/RM 42-1969;

- 3) Code international d'usages recommandé pour le poisson frais, CAC/RCP 9-1976;
- 4) Code international d'usages recommandé pour le poisson congelé, CAC/RCP 16-1978.

### **3. NOMENCLATURE**

Le nom du produit doit être le nom reconnu d'usage courant au Canada et être conforme au Règlement sur l'inspection du poisson et à toute exigence pertinente de la norme internationale recommandée du Codex Alimentarius.

### **4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT**

- 4.1 Le poisson de fond peut être présenté sous la forme de filets ou de blocs.
- 4.2 Le poisson de fond peut aussi être présenté sous la forme de blocs de chair hachée.
- 4.3 Toute autre présentation peut être autorisée à condition:
  - a) qu'elle se distingue suffisamment des formes décrites en 4.1 et 4.2; et
  - b) qu'elle soit conforme aux exigences du Règlement sur l'inspection du poisson; et
  - c) qu'elle soit correctement 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 et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour examen organoleptique du produit doit être conforme au Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969) du Codex Alimentarius de la FAO/OMS. Le critère d'acceptation utilisé pour le caractère "pourri" devra cependant être réduit conformément aux tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimum d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'inspection suivants:

- a) Niveau I - Examens organoleptiques de tous les produits autres que ceux des lots soumis à la 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 sera constituée d'un contenant de poissons et de son contenu.

## 6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

### 6.1 Pourri

Une unité d'échantillonnage sera considérée "pourrie" lorsque plus de 10 % du poids déclaré du produit sera affecté de:

- a) Odeurs  
Filet, partie d'un filet ou chair hachée présentant des odeurs persistantes et distinctes de:  
  
fruits, légumes, moisissures, poisson salé, produit aigre, lait sur, matières fécales, ammoniac, sulfure d'hydrogène, de cale, putride; ou
- b) Couleur  
Filet ou partie de filet d'une espèce de poisson de fond présentant une couleur verte distincte.

### 6.2 Gâté

Une unité d'échantillonnage sera considérée "gâtée" lorsque plus de 10 % du poids déclaré du produit sera:

- a) Rance  
Filet, partie de filet ou chair hachée présentant une odeur persistante et distincte d'huile oxydée. (Peut se caractériser par une sensation âcre dans les fosses nasales).
- b) Anormal  
Filet, partie de filet ou chair hachée présentant l'odeur distincte et persistante de sulfures organiques, comme le sulfure de diméthyle (mûres) ou l'iode, que l'on associe à la nourriture

ingérée par le poisson.

- 6.3 Une unité d'échantillonnage sera considérée défectueuse lorsque plus de 10% du poids déclaré de l'unité d'échantillonnage sera affecté par une combinaison du produit "gâtée" ou "pourrie".

#### 6.4 Malsain

a) Matières étrangères critiques

Un lot sera considéré défectueux lorsqu'il présentera l'un des défauts suivants:

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

odeur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas du poisson et qui présente un danger pour la santé humaine (solvant, combustible, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité sera considérée défectueuse lorsqu'elle présentera le défaut suivant:

présence de toute matière qui ne provient pas du poisson mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité sera considérée défectueuse lorsqu'elle présentera l'un des défauts suivants:

1) **Déshydratation** (brûlure de congélation)

Emballages ou blocs de filets - plus de 10 % de la surface de l'unité d'échantillonnage est affectée.

Filets (FSI et emballage en couches) - plus de 10 % du poids déclaré des filets de l'unité d'échantillonnage est affecté par une déshydratation qui touche plus de 10 % de la surface des filets.

2) **Nématodes et copépodes**

Seuls les nématodes ou les copépodes parasites dont le diamètre du kyste est supérieur à 10 mm, seront considérés dans l'acceptation d'un lot. Dans le cas des emballages de 1 kg ou plus, la présence de deux parasites ou plus par kg de l'unité d'échantillonnage mènera au rejet de l'échantillon. Dans le cas des emballages de moins de 1 kg, une moyenne de un parasite par kg de l'échantillon total mènera au rejet de l'échantillon.

Par exemple, un échantillon composé de 13 unités de 500 g chacune sera rejeté si sept parasites ou plus sont décelés.

Une unité d'échantillonnage contenant les nombres suivants de parasites sera considérée défectueuse :

<u>Taille de l'emballage</u>	<u>Niveau de rejet (Nbre de parasites)</u>
1 kg	Utilisez la moyenne comme décrit plus haut
5 lb	3
10 lb	5
15 lb	7
16.5 lb	8
18.5 lb	9
20 lb	10
50 lb	23

3) **Tissus gélatineux**

Plus de 10 % du poids déclaré de l'unité d'échantillonnage présente une quantité excessive de tissus gélatineux.

4) **Arêtes** (emballages sans arêtes)

Par kg de poisson, une arête dont le diamètre est égal ou supérieur à 1 mm ou dont la longueur est égale ou supérieure à 10 mm.

## 7. MÉTHODES D'EXAMEN

### 7.1 Portée

Les méthodes décrites dans la présente section constituent une procédure à utiliser pour l'examen des filets et des blocs de poisson de fond. L'examen doit porter sur les produits finaux, en fin de chaîne de production, à l'état frais, congelé ou décongelé, pour la recherche des caractères gâté, pourri ou malsain.

### 7.2 Matériel

- table de mirage
- calculatrice
- ruban ou règle à mesurer
- plateau d'examen de 30 par 50 cm environ
- couteau

### 7.3 Examen pour la recherche de défauts à l'état congelé

L'emballage de filets ou le bloc de produits congelés est examiné pour la recherche de brûlures de congélation, c'est à-dire de plaques de déshydratation qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant.

- 7.3.1 La surface déshydratée est mesurée et l'on détermine la surface totale des filets ou des blocs. L'inspecteur détermine ensuite le pourcentage de surface affectée en effectuant le calcul suivant :

$$\% \text{ de déshydratation} = \frac{\text{surface affectée}}{\text{surface totale}} \times 100$$

### 7.4 Examen d'emballages de blocs ou de filets frais ou décongelés, a l'exclusion du poisson haché

L'unité d'échantillonnage, à l'état frais ou décongelé, est examinée dans son ensemble. Chaque filet est examiné individuellement. Les filets doivent être séparés avec soin les uns les autres afin de prévenir tout déchirement ou mutilation.

#### 7.4.1 Procédures de mirage

Chaque filet est examiné sur la table de mirage pour la présence de parasites, c.-à-d. de nématodes ou de copépodes. On compte un parasite pour chaque parasite entier ou partiel ou parasite enkysté. L'examen ne doit pas être destructif; on ne peut donc trancher le poisson ni enlever la peau des filets avec peau. Les parasites sont enlevés et leur nombre total est déterminé afin de vérifier la conformité de l'unité d'échantillonnage ou de tout l'échantillon aux exigences de section 6.4 c) 2).

#### 7.4.2 Détermination de la cause du rejet d'un filet

Les filets des unités d'échantillonnage doivent être classés comme acceptables ou non acceptables. L'inspecteur doit classer les filets non acceptables en fonction des catégories pourri, gâté ou malsain. Si un filet s'avère à la fois gâté et pourri, il sera considéré comme pourri aux fins de l'application de la présente norme et de l'interprétation du plan d'échantillonnage. Dans le cas des filets gâtés ou pourris, l'inspecteur doit, au besoin, les peser afin de déterminer le pourcentage de l'unité d'échantillonnage qui est affecté par chacune de ces catégories de défauts. Les calculs sont effectués de la façon suivante :

$$\% \text{ de filets pourris} = \frac{\text{poids des filets affectés}}{\text{poids déclaré de l'emballage}} \times 100$$

$$\% \text{ de filets gâtés} = \frac{\text{poids des filets affectés}}{\text{poids déclaré de l'emballage}} \times 100$$

Un calcul semblable est effectué si l'on note la présence de tissus gélatineux (malsains).

#### 7.5 Examen du poisson haché

Comme pour l'examen des emballages de filets, on procède à l'examen de l'ensemble de l'unité d'échantillonnage de poisson haché. La procédure indiquée ci-après doit être utilisée pour l'évaluation de ce produit.

- 7.5.1 Un sous-échantillon de 1 kg est tiré du contenant et étalé de façon uniforme, en une épaisseur de 1 cm, dans un plateau d'examen. Une évaluation est ensuite faite sous éclairage normal vertical pour la recherche de parasites entiers apparaissant à la surface du poisson haché. Les parasites sont retirés et leur nombre déterminé et noté. Le poisson haché est ensuite examiné pour la présence de produits gâtés ou pourris ou d'autres indices d'un état malsain, autres que la présence de parasites.

L'étalement dans le plateau de sous-échantillons de 1 kg est répété, de même que l'examen décrit ci-dessus, jusqu'à ce que toute l'unité d'échantillonnage ait été inspectée. La catégorie assignée au poisson haché est déterminée conformément à la section 7.4.2.

#### 8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage de filets ou de blocs, y compris le poisson haché, est classifiée défectueuse lorsqu'elle présente au moins un des défauts suivants:

- a) "**pourri**", lorsque plus de 10 % du poids déclaré du poisson présente le caractère pourri, tel que décrit dans la section 6, l'unité d'échantillonnage est considérée pourrie et le critère d'acceptation le plus faible est utilisé pour déterminer l'acceptabilité du lot; ou
- b) "**gâté**", lorsque plus de 10 % du poids déclaré du poisson présente le caractère gâté, tel que décrit dans la section 6, l'unité d'échantillonnage est considérée gâtée et le critère d'acceptation normal est utilisé pour déterminer l'acceptabilité du lot; ou

- c) **"gâté/pourri"**, si lorsqu'évaluées individuellement les quantités de poisson gâté ou pourri sont chacune inférieures à 10 % de l'unité mais, une fois réunies, si elles sont supérieures à 10 % du poids déclaré, l'unité d'échantillonnage est rejetée comme étant gâtée/pourrie et le critère d'acceptation normal est utilisé pour déterminer l'acceptabilité du lot; ou
- d) **"malsain"**, lorsque
- 1) le nombre de défauts pour la présence de parasites est supérieur au niveau toléré décrit dans la section 6.4 c) 2); ou
  - 2) l'unité d'échantillonnage contient des matières étrangères; ou
  - 3) l'unité d'échantillonnage présente de la déshydratation sur plus de 10 % de sa surface totale; ou
  - 4) la quantité de chair excessivement gélatineuse est supérieure à 10 % du poids déclaré de l'emballage; ou
  - 5) la présence d'arêtes excède la tolérance décrit dans la section 6.4 c) 4) dans des emballages désignés sans arêtes.

## 9. ACCEPTATION D'UN LOT

Un lot n'est pas conforme aux exigences de la présente norme:

- a) s'il y a présence de matières étrangères critiques; ou
- b) si le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou en groupe, excède le critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon décrit dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) si le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour le caractère pourri excède le critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille d'échantillon décrit dans les plans d'échantillonnage.