

**CHAPITRE 2, NORME 2****SARDINES EN CONSERVE****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour les sardines en conserve est établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les critères d'acceptabilité minimum s'appliquant aux sardines en conserve en ce qui a trait aux caractères gâtés, malsains et pourris et à d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi et le Règlement sur l'inspection du poisson, et décrit les méthodes permettant de déterminer ces critères d'acceptabilité.

**2. PORTÉE**

La présente norme s'applique aux sardines en conserve, placées dans des contenants hermétiquement fermés, préparées à partir d'une des espèces de poisson suivantes :

Sardina pilchardus (Walbaum)  
Sardinops melanosticta, neopilchardus, ocellatus, sagax,  
Sardinella aurita, janeiro, ou maderensis  
Clupea harengus  
Sprattus antipodum, novaehollandiae, ou fuegensis  
Sprattus sprattus (Clupea sprattus)  
Hyperlophus vittatus  
Nematalosa vlaminghi  
Etrumeus micropus  
Ethmidium maculatum  
Engraulis anchoita  
Engraulis ringens

Les sardines en conserve doivent être préparées à partir de matières premières saines et en bon état, traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour déterminer les bonnes pratiques industrielles et la conformité comprennent notamment :

- 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. Ministère des Pêches et Océans, Services d'inspection, 1989.

- 3) Les plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969.

### 3. NOMENCLATURE

Le nom du produit devra être:

"Sardines"; ou

"Sardines X" où le "X" est le nom d'un pays, d'une zone géographique, d'une espèce ou le nom commun de l'espèce utilisé conformément aux dispositions de la Norme internationale recommandée pour les conserves de sardines (CAC/RS 94-1978) et le Règlement sur l'inspection du poisson.

### 4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Les sardines en conserve doivent être préparées à partir de sardines fraîches, congelées, cuites ou fumées disposées à raison d'au moins trois poissons par boîte.

#### 4.1 Liquides de couverture

Le produit doit être accompagné d'un des liquides de couverture suivants qui peut être accompagné d'ingrédients facultatifs autorisés :

- a) En son jus  
Poisson emballé sans ajout d'autres liquides;
- b) Eau potable  
Conforme aux dispositions du Règlement sur l'inspection du poisson pour l'eau utilisée dans les établissements enregistrés;
- c) Eau de source ou eau minérale  
Eau potable d'une source souterraine qui ne provient pas d'un approvisionnement en eau d'une collectivité et qui satisfait aux exigences de l'article B12.001 du Règlement sur les aliments et drogues;
- d) Bouillon de légumes  
Liquide provenant de la cuisson dans l'eau de légumes sains qui peut être préparé à partir d'une ou de plusieurs sortes de légumes. Le bouillon de légumes peut aussi être préparé à partir de protéines végétales hydrolysées, mais les composantes d'un tel bouillon doivent être déclarées dans la liste des ingrédients;

e) Huiles d'olive

Conformes:

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

à la norme internationale recommandée pour les huiles d'olive vierges et raffinées et pour l'huile de grignons d'olive raffinée (Réf. CAC/RS 33-1970).

f) Autres huiles végétales

Huiles végétales claires, raffinées, désodorisées et comestibles conformes:

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

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

g) Sauces

Liquide épaissi, fait à partir d'ingrédients alimentaires acceptables, donnant une saveur et une odeur caractéristiques au produit;

h) Marinades

Liquide clair fait d'ingrédients alimentaires acceptables, contenant généralement un édulcorant, une solution acide ou alcoolique, avec ou sans épices, herbes, assaisonnements, légumes ou autres condiments.

**4.2 Ingrédients facultatifs**

a) sel;

b) amidons naturels;

c) autres ingrédients facultatifs à condition qu'ils soient tous propres à la consommation humaine et exempts de saveur, d'odeur ou de goût anormaux et qu'ils soient autorisés conformément à la division 21 du Règlement sur les aliments et drogues. On compte, comme exemple de tels ingrédients : les épices, herbes, assaisonnements végétaux, vinaigre et vin et les légumes et fruits utilisés aux seules fins de décorer ou d'assaisonner.

**4.3 Autres présentations**

Toute autre présentation est autorisée à condition :

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées en 3.1 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 présentés au devant du présente manuel devront être utilisés pour la détermination de l'acceptabilité des lots. 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 doit être réalisé conformément aux plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballés (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, tel qu'indiqué dans les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimum d'unités d'échantillonnage qui doivent être utilisés pour les types d'inspection suivants :

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

### **5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage**

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte de sardines et de son contenu.

## **6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS**

### **6.1 Gâté**

On considère qu'une unité est gâtée si elle se présente dans l'un des états suivants :

a) Rance

Le contenu du récipient présente les défauts suivants:

- 1) Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante d'huile oxydée; ou
- 2) Saveur caractérisée par celle d'une huile oxydée qui laisse un arrière goût distinct et amer.

b) Anormale

Saveurs ou odeurs distinctes non caractéristiques et persistantes de brûlé ou d'amertume, de métal ou de nourriture ingérée par le poisson qui ne sont pas définies comme celle d'un produit rance ou pourri; ou

Saveurs ou odeurs résultant d'un ajout ou d'un mélange inadéquats des ingrédients.

**6.2 Pourri**

On considère qu'une unité est pourrie si elle présente l'une des conditions suivantes:

a) Odeur ou saveur

Odeur ou saveur persistante, distincte et anormale y compris mais sans s'y limiter:

fruits, légumes, moisissures, levure, aigre, matières fécales, d'ammoniac, sulfure d'hydrogène, cales ou putride;

b) Décoloration

Décoloration anormale pour l'espèce et le type d'emballage tel un rose délavé (d'apparence de chair crue), un brun foncé, une couleur allant du jaunâtre à l'orange ou un rouge net le long de la colonne vertébrale;

c) Texture

Une dégradation de la structure musculaire caractérisée par:

- 1) une structure musculaire très dure, sèche, farineuse ou crayeuse; ou
- 2) une structure musculaire très molle, spongieuse ou pâteuse.

**6.3 Malsain**a) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux s'il présente l'une des conditions suivantes:

présence de toute matière ne provenant pas du poisson (et liquides de couverture) et présentant un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou

odeurs ou saveurs distinctes et persistantes d'une substance ne provenant pas du poisson (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (solvants, combustible, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité est considérée défectueuse si elle présente la condition suivante:

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

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse si elle présente l'une des conditions suivantes:

1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate de magnésium et d'ammonium)

Tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

2) **Noircissement par le sulfure (smut)**

Noircissement par le sulfure affectant plus de 5 % du poisson dans l'unité d'échantillonnage.

3) **Substances indésirables**

Présence des têtes ou branchies qui n'étaient pas enlevés et qui atteignaient plus de 5 % du poisson dans l'unité d'échantillonnage.

## 7. **MÉTHODES D'EXAMEN**

7.1 Effectuer l'examen externe de la boîte; ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids net, conformément aux procédures prévues à cette fin.

7.2 Placer les poissons dans le plateau d'examen si cela n'a pas déjà été fait. Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de souillure due au sulfure, de struvite, de corrosion ou autres défauts.

7.3 Examiner le liquide et la surface du poisson pour la recherche de cristaux de struvite, de souillure de sulfure ou de matières étrangères.

- 7.4 Fendre soigneusement le poisson le long de la colonne vertébrale. Vérifier si la colonne n'est pas trop dure, elle doit facilement s'effriter sous la pression du pouce et de l'index. Observer la couleur de la chair, notamment la présence ou absence de rouge "défini", le long de la colonne. Observer la texture. Examiner le poisson pour la présence de quantités importantes de nourriture.
- 7.5 Évaluer l'odeur, la saveur et la texture à la mastication, au besoin.
- 7.7 Noter tous les défauts de l'unité sur la feuille de rapport.

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

Une unité d'échantillonnage qui comprend des défauts tels que décrit à la section 6, est classifiée une "unité défectueuse".

#### **9. ACCEPTATION DU LOT**

Un lot n'est pas considéré acceptable lorsque :

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