

**CHAPITRE 2, NORME 7****NORME GÉNÉRALE POUR LE POISSON EN CONSERVE****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour le poisson en conserve a été élaborée conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimums d'acceptabilité pour le poisson en conserve en ce qui a trait aux caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes pour déterminer l'acceptabilité.

**2. PORTÉE**

La présente norme s'applique au poisson mis en conserve dans des contenants hermétiquement scellés. Elle sera utilisée pour l'inspection des espèces de poisson pour lesquelles il n'existe aucune norme canadienne particulière.

Les poissons en conserve doivent être préparés 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 déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Agence canadienne d'inspection des aliments;
- 3) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 4) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Santé Canada.

### 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.

Au besoin, des termes descriptifs doivent être utilisés afin de décrire avec exactitude le contenu des boîtes.

### 4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

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

#### 4.1 Liquides de couverture

Le produit peut être présenté dans l'un des liquides de couverture suivants, tout dépendant de l'espèce et du mode d'emballage, et peut être accompagné ou non des ingrédients facultatifs autorisés.

- a) Au naturel  
Produit emballé sans ajout d'autres liquides.
- b) Eau potable  
Conformément 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 (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 des 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) Marinade

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.

i) Huiles de poisson

Huile de poisson (marin) claire, raffinée et comestible. L'espèce utilisée pour l'extraction de l'huile doit être précisée sur l'étiquette du produit.

#### 4.2 Ingrédients facultatifs

a) sel;

b) amidons naturels; et

c) autres ingrédients facultatifs à condition qu'ils soient tous propres à la consommation humaine et exempts de goûts, de saveurs ou d'odeurs 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 du produit peut être autorisée à condition :

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus;
- 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 ET EXAMEN

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 prélevés.

- 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/RM42 - 1969), sauf dans les cas où 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 - Évaluations organoleptiques de tous les produits sujets à l'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 de poisson et de tout son contenu.

## 6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

### 6.1 Gâté

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

a) Rance

Le contenu du récipient présente les défauts suivants:

odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer et distinct.

b) Anormal

Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques, telles de brûlé ou d'âcreté, de métal ou de nourriture ingérée par le poisson et qui ne sont pas celles d'un produit rance ou pourri; ou

Saveur ou odeur résultant d'un ajout ou d'un mélange inadéquat d'ingrédients.

### 6.2 Pourri

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

a) Odeurs et saveurs

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

fruits, légumes, renfermé, moisissures, levures, aigre, fécale, ammoniac, sulfure d'hydrogène, cale, putride.

b) Décoloration

Décoloration liée à la décomposition et qui n'est pas caractéristique de l'espèce et du type d'emballage, tel un rose délavé, un brun foncé, un vert, ou une couleur allant du jaunâtre à l'orange.

c) Texture

Dégradation de la structure musculaire caractérisée par:

une structure musculaire très dure, sèche, farineuse ou crayeuse; ou

une structure musculaire très molle, spongieuse ou pâteuse.

### 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 (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou

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

#### b) Matières étrangères graves

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

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 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**

Noircissement par le sulfure affectant plus de 5 % du produit égoutté.

3) **Parties indésirables**

Présence de morceaux des tête, des têtes, des queues, des écailles et viscères atteignant plus de 2 % du poids égoutté du produit.

## 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 prévues à cette fin.

- 7.2 Examiner l'aspect du produit. Retirer avec soin le poisson de la boîte et le placer dans un plateau d'examen. Examiner pour la présence de matières étrangères ou d'autres parties indésirables au besoin en séparant avec soin le contenu.
- 7.3 Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de noircissement par le sulfure, de cristaux de struvite, de corrosion et d'autres défauts de l'intérieur de la boîte.
- 7.4 Noter la couleur de la chair comme indicateur de décomposition.
- 7.5 Évaluer l'odeur, la saveur et la texture au besoin.
- 7.6 Noter tous les défauts de l'unité sur la feuille de compte rendu prévue à cette fin.

#### **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 D'UN LOT**

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, malsain et pourri, 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 excède le critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.