

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

dispositions de la Loi.

Article 21 (REEPC)

Sous réserve des articles 22, 23 et 36, la déclaration de quantité nette des produits préemballés doit indiquer la quantité du produit

- a) en volume, pour les produits liquides, gazeux ou pâteux, ou
- b) en poids, pour les produits solides,

à moins que l'usage commercial ne soit d'exprimer la quantité nette du produit d'une autre manière, auquel cas la déclaration doit se conformer à l'usage commercial établi.

Article 22 (REEPC)

(2) La déclaration de quantité d'un produit préemballé mentionné dans le tableau du présent paragraphe doit indiquer la quantité nette du produit en termes du poids du contenu comestible de l'emballage, à l'exclusion du liquide ou de la (gelée) [glaçure].

Article	Produit
1	mollusques en conserve
2	crustacés en conserve
3	viandes* marinées ou saumurées
4	poisson congelé (en gelée) [glaçuré]

*Comprend le poisson et les produits du poisson.

Article 38 (REEPC)

(1) Pour l'application de l'annexe I, « produit à poids variable » s'entend d'un produit préemballé qui, en raison de sa nature, ne peut généralement être réparti en une quantité fixée d'avance et qui, en conséquence, est habituellement vendu en quantité variable.

(2) Les tolérances prescrites pour l'application du paragraphe 7(3) de la Loi sont celles prévues à la colonne II de la partie applicable de l'annexe I, selon les quantités nettes déclarées figurant à la colonne I.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

Loi sur les poids et mesures (LMP) et Règlement sur les poids et mesures (RPM).

Remarque : Le présent règlement vise les marchandises qui sont emballées pour la vente à des établissements industriels, commerciaux ou institutionnels.

Article 49 (RPM)

(1) Sous réserve du paragraphe (2), les marges de tolérance prescrites pour l'application des articles 9 et 33 de la Loi sont celles prévues à la colonne II de la partie applicable de l'annexe II, selon les quantités indiquées figurant à la colonne I.

Article 52 (RPM)

(1) L'examen d'une quantité donnée de marchandises préemballées, à savoir un lot dont chaque unité est censée contenir la même quantité de marchandises, que l'inspecteur entreprend pour déterminer si le lot satisfait aux exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l'indication de quantité se fait par le prélèvement et l'examen d'un échantillon du lot.

(4) Le lot duquel l'échantillon a été prélevé et examiné par l'inspecteur ne satisfait pas aux exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l'indication de quantité si l'inspecteur détermine, selon le cas :

- a) que la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon, calculée d'après la formule énoncée à la partie II de l'annexe III, est inférieure à la quantité indiquée;
- b) que le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu est inférieur à la quantité indiquée au delà de la marge de tolérance applicable prévue à l'annexe II est égal ou supérieur au nombre spécifié à la colonne II de la partie IV de l'annexe III, selon l'échantillon visé à la colonne I;
- c) que le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au delà de deux fois la marge de tolérance applicable prévue à l'annexe II.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

*Loi des aliments et drogues (LAD). L.R.C., 1985, c. 2
paragraphe 5(1) et alinéa 30 b).*

Article 5 (LAD)

(1) Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de traiter, de préparer ou de vendre un aliment - ou d'en faire la publicité - de manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté.

(2) L'aliment qui n'est pas étiqueté ou emballé ainsi que l'exigent les règlements ou dont l'étiquetage ou l'emballage n'est pas conforme aux règlements est réputé contrevenir au paragraphe (1).

3. DÉFINITIONS

Contenant : s'entend de tout genre de récipient ou d'emballage utilisé pour le conditionnement ou la commercialisation du poisson. (*Loi sur l'inspection du poisson*)

Emballage à sec : expression s'appliquant à la chair de homard ou de crustacé emballée sous vide, sans addition d'eau ou de saumure au produit final. Si le produit respecte le Règlement sur l'inspection du poisson, il est établi qu'il n'est pas nécessaire d'égoutter la chair de homard ou de crustacé emballée sous vide de cette manière.

Emballage en vrac : désigne un récipient contenant du poisson ou un produit du poisson qui n'est pas préemballé (c.-à-d. un poisson entier, des filets de poisson glaçurés, des crevettes glaçurées) ou un produit à poids variable préemballé ne portant aucune déclaration de contenu net sur l'étiquette et qui doit être pesé au moment de la vente.

Inspection destructrice : s'entend d'une inspection au cours de laquelle le contenant ou le produit est détruit, modifié ou rendu inutilisable. Exemple : les produits exigeant une déclaration de « Poids égoutté ».

Inspection non destructrice : s'entend d'une inspection au cours de laquelle le contenant n'est pas détruit. Exemple : les produits exigeant une déclaration de « Poids net » à l'exception de la chair de homard non congelée ou congelée.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état

modif.n° 26

date

30/09/2008

Inspection sélective : désigne une inspection visant à sélectionner des lots de poisson ou de produits du poisson importés ou canadiens provenant d'importateurs ou de transformateurs qui ont un bon dossier de conformité en ce qui concerne la détermination du contenu net et à éviter qu'il soit nécessaire d'effectuer une inspection destructrice d'un grand nombre d'unités d'échantillonnage.

Instrument d'emballage : désigne un instrument qui, en tant qu'élément d'un système d'emballage mécanique, mesure une quantité déterminée de marchandise sans enregistrer la mesure de chaque quantité de marchandise qu'il mesure et sans être manoeuvré par une personne qui observe ou enregistre la mesure de chaque quantité de marchandise qu'il mesure.

Marges de tolérance : désigne l'écart maximal par rapport au contenu net (tolérance) permis pour un emballage individuel (unité). (RPM)

Moyenne pondérée : désigne la somme du contenu moyen d'un échantillon et un facteur statistique d'ajustement. Ce facteur d'ajustement prend en compte la taille de l'échantillon et l'écart-type afin d'assurer un niveau de confiance à 95 % (RPM) (se reporter à l'annexe C).

Poids égoutté : désigne le poids du contenu comestible d'un récipient sans l'eau, la saumure, la solution de marinage ou le glaçage.

Poids net : pour ce qui est de la chair de homard non congelée ou congelée, (avec addition d'eau ou de saumure au produit final), désigne le poids du contenu comestible d'un récipient, après égouttage suivant une méthode approuvée par le ministre et, pour ce qui est de toute autre espèce de poisson (incluant les emballages à sec de homard), le poids de tout le contenu comestible d'un récipient.

Produit à poids variable : s'entend d'un produit préemballé, qui en raison de sa nature, ne peut généralement être réparti en une quantité fixée d'avance et qui, en conséquence, est habituellement vendu en quantité variable.

Produit mesuré individuellement : s'entend d'une marchandise qui est mesurée par une méthode autre que par un instrument d'emballage. (RPM)

Produit préemballé : s'entend de tout produit conditionné de telle manière qu'il est ordinairement vendu au

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

consommateur ou à une entreprise commerciale, ou utilisé ou acheté par lui ou elle, dans son contenant d'origine.
(LEEPC)

T_1 : un calcul égal au poids déclaré moins la tolérance, telle qu'elle est déterminée à l'appendice A ou B.

T_2 : un calcul égal au poids déclaré moins deux fois la tolérance, telle qu'elle est déterminée à l'appendice A ou B.

4. POLITIQUE

4.1 Tout le poisson et tous les produits du poisson destinés à l'exportation ou à l'importation doivent satisfaire aux exigences de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

Le pouvoir d'inspecter et d'échantillonner un lot de produits aux fins de détermination du contenu net découle de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Agissant en vertu des pouvoirs conférés par la *Loi sur l'inspection du poisson* et son règlement d'application lorsque l'inspection d'un lot de produits vise la détermination du contenu net, on peut choisir le plan d'échantillonnage qui sera utilisé à cette fin et le définir dans une politique.

4.2 Lorsque l'échantillonnage d'un lot de produits vise la détermination du contenu net, il faut suivre le plan d'échantillonnage précisé dans l'annexe A du chapitre sur la politique et les méthodes d'échantillonnage du Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson. Ce plan d'échantillonnage est utilisé pour obtenir un échantillon d'un lot qui fait l'objet d'une analyse destructrice ou non destructrice; l'échantillon obtenu à l'aide de ce plan constitue l'échantillon officiel.

4.3 Les inspecteurs ne sont tenus d'utiliser les plans d'échantillonnage associés au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et au *Règlement sur les poids et mesures* que lorsqu'ils doivent en fait appliquer ces règlements et agir en vertu du pouvoir que ces règlements leur confèrent.

4.4 Le fait de désigner le plan d'échantillonnage qui sera utilisé par les inspecteurs agissant en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* et de son règlement d'application

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état

nouveau

date

02/06/00

ne nous empêche pas d'adopter comme politique ou d'utiliser comme lignes de conduite les renseignements contenus dans la *Loi sur les poids et mesures* et son règlement d'application, ou la *Loi sur l'emballage ou l'étiquetage des produits de consommation* et son règlement d'application.

4.5 L'ACIA ne vérifie pas le contenu net du poisson ou des produits du poisson suivants :

- a) les produits d'un importateur ou d'un transformateur qui dessert une filiale ou un acheteur affilié au Canada, pourvu que la filiale ou l'acheteur affilié soit l'utilisateur du produit;
- b) les produits qui sont destinés à une transformation ultérieure dans un établissement agréé auprès de l'ACIA.

4.6 À la demande de l'acheteur, du propriétaire ou de l'agent, un inspecteur échantillonnera et inspectera des lots de poisson ou de produits du poisson importés ou produits au Canada décrits aux points a) et b) ci-dessus pour assurer que les produits respectent les exigences relatives au contenu net. Dans ces cas, les droits applicables seront imposés à la personne qui fait la demande d'inspection conformément à la section concernant le recouvrement des coûts dans les Règlements sur l'inspection du poisson.

4.7 Les produits à poids variable peuvent être des produits préemballés placés dans une caisse de produit final, et c'est donc le contenu net de cette caisse qui sera vérifié (bandes de saumon fumé préemballées dans une caisse, le poids de chaque bande préemballée étant mesuré au point de vente au détail.)

4.8 Inspection sélective

4.8.1 Aux fins d'interprétation de l'expression « de manière fausse, trompeuse ou mensongère » en ce qui concerne le contenu net du poisson et des récipients visés par le Règlement sur l'inspection du poisson, une inspection sélective peut être effectuée pour les produits emballés en vrac pourvu que les critères suivants aient été respectés :

- a) dans le cas de produits canadiens, aucun lot provenant d'un même transformateur n'a été rejeté au chapitre du contenu net au cours des quatre dernières inspections effectuées par le transformateur selon son PGQ;

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

- b) dans le cas de produits importés, le nom du transformateur n'est pas inscrit sur la Liste des alertes à l'importation pour non-conformité aux exigences de contenu net pour le type de produit visé.

4.8.2 Une inspection sélective est autorisée seulement pour les produits emballés en vrac. Le nombre d'échantillons est de trois unités.

4.8.3 Une inspection sélective n'est pas autorisée lorsque :

- a) le produit a été refusé après détermination du contenu net;
- b) le produit est inscrit sur la Liste des alertes à l'importation (LAI) après détermination du contenu net;
- c) l'inspecteur, s'appuyant sur des vérifications de registres, les pratiques de l'établissement, la confiance dans le dossier d'exploitation et de conformité, a lieu de croire qu'une inspection sélective ne doit pas être autorisée.

5. CONFORMITÉ DU LOT

5.1 Inspection sélective

Lorsque le lot est refusé à l'inspection sélective, le propriétaire ou l'agent est avisé et le lot est soumis à une inspection initiale selon les critères de taille de l'échantillon, de tolérance et d'acceptation précisés dans le présent chapitre.

Lorsque le lot est refusé à l'inspection initiale, le propriétaire ou les agents peuvent se voir offrir une inspection suspendue ou une réinspection; dans ces cas, ils doivent suivre la politique et les procédures dans le présent Manuel.

Tous les lots pour lesquels une inspection suspendue ou une réinspection est accordée seront échantillonnés et vérifiés selon le critère de taille des échantillons, de tolérance et d'acceptation précisées dans le présent chapitre.

5.1.1 Les critères de tolérance et d'acceptation sont les mêmes que ceux de l'inspection initiale avec l'exception suivante; si le contenu net moyen de toutes les unités de

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 02/06/00

l'échantillon ne correspond pas au contenu net déclaré, alors la moyenne pondérée ne sera pas utilisé pour évaluer la conformité.

5.2 Inspection initiale

5.2.1 Produits préemballés

- a) Un lot de produits autres que des produits à poids variable faisant l'objet d'une détermination du contenu net est refusé à l'inspection lorsque :
- i) le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie III ou IV de l'annexe I de l'appendice A est supérieur au nombre considéré comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou
 - ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie III ou IV de l'annexe I de l'appendice A; ou
 - iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.
- b) Un lot de produits à poids variable faisant l'objet d'une vérification du contenu net est refusé à l'inspection lorsque :
- i) le nombre d'unités d'un échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I et II de l'annexe I de l'appendice A est supérieur au nombre considéré comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 02/06/00

- ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I ou II de l'annexe I de l'appendice A; ou
- iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.

5.2.2 Produits pour la vente à des établissements industriels, commerciaux ou institutionnels.

- a) Un lot de produits autres que des produits mesurés individuellement est refusé à l'inspection lorsque :
 - i) le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie V ou VI de l'annexe II de l'appendice B, est supérieur au nombre considéré comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou
 - ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie V ou VI de l'annexe II de l'appendice B; ou
 - iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.
- b) Un lot de produits mesurés individuellement est refusé à l'inspection lorsque :
 - i) le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I et II de l'annexe II de l'appendice B est supérieur au nombre considéré

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 02/06/00

comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou

- ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I et II de l'annexe II de l'appendice B.
- iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.

5.2.3 Lorsqu'un lot est refusé à l'inspection initiale, le propriétaire ou l'agent peut avoir droit à une inspection suspendue ou une réinspection; dans ces cas, il faut suivre la politique et les méthodes prévues dans le *Manuel d'inspection des produits du poisson*. Tous les lots pour lesquels une inspection suspendue ou une réinspection est accordée seront échantillonnés et vérifiés selon le plan d'échantillonnage précisé à l'Annexe A du chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson, et les critères de tolérance et d'acceptation indiqués dans le plan d'échantillonnage par attributs précisé dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson.

5.3 Inspection initiale, inspection suspendue et réinspection

Si le contenu net moyen de toutes les unités de l'échantillon ne correspond pas à la quantité déclarée, il faut calculer la moyenne pondérée du lot qui sera utilisée alors pour l'évaluation de la conformité.

5.4 Un lot de produit qui a été refusé après détermination du contenu net peut être réétiqueté par le transformateur ou l'importateur. Il reviendra au transformateur ou à l'importateur de déterminer le nouveau contenu net à indiquer sur l'étiquette.

L'ACIA vérifiera le contenu net figurant sur la nouvelle étiquette en effectuant les calculs de détermination du contenu net.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

- Le nouveau contenu net devient le poids net déclaré du produit.
- D'après ce poids net déclaré, un seuil de tolérance est obtenu selon les données figurant à l'appendice A ou B.
- Les valeurs T_1 et T_2 sont calculées pour le poids déclaré (nouveau).
- Ces calculs de poids et le poids original des unités d'échantillonnage sont utilisés pour déterminer la conformité du produit conformément à la politique.

6. MÉTHODE : CONTENU TOTAL

6.1 Application

La présente méthode est applicable aux produits dont tout le contenu de l'emballage est jugé comestible.

Remarque : Se reporter à la section 9 pour l'évaluation des produits pour lesquels il faut déterminer le « poids égoutté lavé » aux fins du certificat d'exportation.

6.2 Préparation de l'échantillon

Aucune préparation préliminaire.

6.3 Calcul du poids

6.3.1 Inspection non destructive

a) Calculer et inscrire la tare réelle individuelle, la tare moyenne et la plage de tares selon la méthode suivante :

- i) prélever un minimum de dix contenants;
- ii) laver et sécher les contenants;
- iii) calculer le poids de chacun des contenants;
- iv) calculer la tare moyenne (\bar{t}) :

$$\bar{t} = \frac{\sum t}{n}$$

où $\sum t$ = poids total des contenants
n = nombre de contenants

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 02/06/00

- v) calculer la plage des tares (R), c.-à-d. l'écart entre le contenant le plus lourd et le contenant le plus léger :

$$R = t_H - t_L$$

où R = plage des tares
 t_H = poids du contenant le plus lourd
 t_L = poids du contenant le plus léger

- b) Calculer et inscrire les valeurs de $T1 \pm \frac{1}{2}R$ et $T2 \pm \frac{1}{2}R$.
- c) Peser chaque unité non ouverte afin de déterminer le poids brut.
- d) Calculer et inscrire la valeur du contenu net de chaque unité d'échantillonnage en utilisant le calcul suivant :

contenu net = poids brut de l'unité d'échantillonnage non ouverte - tare moyenne

- e) Repérer tout contenant qui se trouve dans les plages de la valeur de $T1 \pm \frac{1}{2}R$ et de $T2 \pm \frac{1}{2}R$. Il faut peser de nouveau tout contenant dont la quantité se trouve dans ces plages en utilisant la tare réelle (inspection destructrice) du contenant.

6.3.2 Inspection destructrice

- a) Déterminer et inscrire le poids brut de chaque unité d'échantillonnage non ouverte.
- b) Déterminer et inscrire la tare individuelle de chaque unité d'échantillonnage.
- c) Calculer et inscrire le contenu net de chaque unité d'échantillonnage en utilisant le calcul suivant :

contenu net = poids brut de l'unité d'échantillonnage - tare de l'unité d'échantillonnage

- d) Déterminer et inscrire le nombre de contenants défectueux dépassant la marge de tolérance ou limite d'erreur au-delà d'une fois ($>T1$) et au-delà de deux fois ($>T2$). Remarque : chaque unité qui dépasse $T2$ dépasse automatiquement $T1$.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 26 date
30/09/2008

7. PROCÉDURE : CONTENU ÉGOUTTÉ

7.1 Les produits non-congelés conditionnés dans de l'eau, de la saumure ou du vinaigre (beaucoup de produits en conserve et de semi-conserves appartiennent à cette catégorie)

7.1.1 Préparation de l'échantillon

Aucune préparation préliminaire du produit n'est nécessaire.

7.1.2 Calcul du poids

- a) Tarer le plateau à l'aide du tamis vide. Ouvrir le contenant, transférer le produit sur un tamis*, le répartir uniformément à la surface, incliner le tamis* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale.
- b) Sans déplacer le produit, laisser égoutter pendant 2 minutes.
- c) Transférer le tamis contenant le produit égoutté sur le plateau taré et le peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

7.2 Produits congelés glaçurés (y compris les produits glaçurés à base de mollusques, de poissons de fond et de crustacés)

Il s'agit du poids égoutté parce que la glaçure est retirée du produit. Le produit reste congelé.

7.2.1 Préparation de l'échantillon

- a) Retirer l'emballage du lieu d'entreposage, l'ouvrir et l'asperger doucement d'eau froide.
- b) Remuer doucement, en aspergeant le produit jusqu'à ce que toute la glaçure visible ou palpable soit éliminée. Le produit doit demeurer congelé, et tout dépendant de la grosseur du produit, un soin particulier doit être apporté lors du déglaçage.

7.2.2 Calcul du poids

- a) Tarer le plateau à l'aide du tamis vide. Après déglaçage, transférer le produit sur un tamis* approprié pour la taille du produit.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 26 date
30/09/2008

- b) Incliner le tamis* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale et laisser égoutter pendant 2 minutes. Cette méthode permet d'éliminer l'eau de rinçage du produit. Le produit demeure congelé durant cette étape.
- c) Transférer le tamis contenant le produit égoutté sur le plateau taré et le peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

7.3 Produits congelés de crustacés entiers immergés dans l'eau ou la saumure (p. ex., homard-glaçon)

7.3.1 Préparation de l'échantillon

Dégeler l'unité d'échantillonnage avec emballage en la plaçant dans de l'eau froide (courante ou circulante) jusqu'à ce que toute glace visible sur le produit dans le contenant soit enlevé. Ceci s'évalue par la perte de rigidité du produit ou lorsque possible, en manipulant le produit. Pour ce faire, on peut utiliser un évier dont le robinet est ouvert ou un bain à circulation d'eau.

7.3.2 Calcul du poids

- a) Tarer le plateau à l'aide du tamis vide. Lorsque le produit est assez dégelé (perte de rigidité) pour enlever la glace, sortir le produit du contenant, le transférer sur un tamis* approprié pour la taille du produit.
- b) Sans déplacer le produit, incliner le tamis* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale et laisser égoutter pendant 2 minutes.
- c) Transférer le tamis contenant le produit égoutté sur le plateau taré et le peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

7.4 Produits de chairs de crustacés ou chairs de mollusques congelés dans lesquels de l'eau ou de la saumure a été ajoutée au produit final (p. ex. chair de homard congelée en contenant de métal)

7.4.1 Préparation de l'échantillon

Dégeler l'unité d'échantillonnage en plaçant les contenants individuels dans de l'eau froide courante ou circulante

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

8.3 Détermination de la mesure d'un liquide

8.3.1 Ouvrir le contenant et le laisser égoutter dans un cylindre pendant deux minutes. Dans le cas de produits visqueux qui ne s'égouttent pas complètement, utiliser une spatule en plastique de la taille appropriée pour transférer rigoureusement le contenu de chaque contenant dans son cylindre.

8.3.2 Mesurer et inscrire le volume de produit contenu dans chaque cylindre. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

8.4 Détermination de la mesure des liquides - soupes épaisses et chaudières

8.4.1 Préparation de l'échantillon

Laisser l'unité d'échantillonnage atteindre une température de 20 °C.

S'assurer que le pycnomètre utilisé est bien calibré et certifié.

8.4.2 Détermination de la mesure du liquide

- a) Ouvrir le contenant et le vider dans un contenant propre et sec; à l'aide d'un mélangeur, homogénéiser le contenu jusqu'à obtention d'un mélange lisse et uniforme. Éliminer les bulles d'air en brassant lentement le contenu à l'aide d'une spatule.
- b) Tarer le poids du pycnomètre sur une balance, puis le remplir de produit jusqu'à capacité, placer le couvercle et essuyer l'excédent de produit. Peser le pycnomètre (tare) avec son contenu (M).
- c) Calculer la densité du produit à l'aide de la formule $D=M/V$ où V est la capacité calibrée du pycnomètre, et M, le poids du contenu du pycnomètre.
- d) Répéter toute la procédure deux autres fois et calculer la densité moyenne.
- e) Calculer le volume (V) des échantillons qui restent, en pesant chaque échantillon, et en appliquant la formule $V=M/D$, où M est le poids de chaque échantillon et D, la densité moyenne calculée.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 02/06/00

9. PROCÉDURE : POIDS DRAINÉ LAVÉ

9.1 Application

Ne s'applique qu'aux produits qui sont présentés pour la délivrance d'un certificat d'exportation vers des pays qui exigent spécifiquement que la détermination du contenu net soit effectuée comme mesure du « poids égoutté lavé ».

9.2 Préparation de l'échantillon

- a) Laisser l'unité d'échantillonnage atteindre une température comprise entre 20 °C et 25 °C.
- b) Ouvrir le contenant, l'incliner et laver le produit à l'eau chaude du robinet (environ 40 °C) pour éliminer la sauce. Transférer le contenu sur un tamis*, étaler uniformément sur la surface du tamis.

9.3 Calcul du poids

- a) Laver le contenu du tamis* à l'eau chaude jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce qui adhère au produit. Au besoin, enlever les ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide de brucelles.
- b) Sans déplacer le produit, incliner le tamis* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale et laisser égoutter pendant deux minutes.
- c) Transférer le produit égoutté sur un plateau taré et peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

*** Se reporter à l'appendice E : Désignation de la dimension des tamis.**

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 02/06/00

Appendice C - Formule pour calculer la quantité moyenne pondérée des unités d'un échantillon

Appendice D - Méthode pour arrondir les valeurs calculées

Appendice E - Désignation de la dimension des tamis

Appendice F - Feuille de travail pour l'examine des produits - Contenu net

Appendice G - Feuilles de travail :

1) Marge de tolérance et détermination des contenants défectueux par le rapport T1/T2.

2) Calcul de la moyenne pondérée du lot.

(Il s'agit de deux formulaires en Excel téléchargeables à l'adresse Internet :
http://www.cfia-acia.agr.ca/francais/animal/fish_and_seafood/product/index.html)

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
 nouveau 02/06/00

**ANNEXE I
PARTIE II**

**Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités
canadiennes de masse ou de poids - Produits à poids variable**

Article	Colonne I	Colonne II	onces
	Quantité nette déclarée	Tolérance %	
	<u>onces</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 2	10	--
2	plus de 2 jusqu'à 20	--	0.2
	<u>livres</u>		
3	plus de 1,25 jusqu'à 2,2	1	--
4	plus de 2,2 jusqu'à 3,3	--	0.35
5	plus de 3,3 jusqu'à 6,6	0.66	--
6	plus de 6,6 jusqu'à 8,8	--	0.71
7	plus de 8,8 jusqu'à 22	0.5	--
8	plus de 22 jusqu'à 33	--	1.76
9	plus de 33 jusqu'à 550	0.33	--
10	plus de 550 jusqu'à 1 100	--	26.4
11	plus de 1 100	0.15	--

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

**ANNEXE I
PARTIE III**

**Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités métriques
de masse ou de volume - Produits préemballés autres que
les produits à poids variable**

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Tolérance %	grammes ou millilitres
	<u>grammes ou millilitres</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 50	9	--
2	plus de 50 jusqu'à 100	--	4.5
3	plus de 100 jusqu'à 200	4.5	--
4	plus de 200 jusqu'à 300	--	9
5	plus de 300 jusqu'à 500	3	--
6	plus de 500 jusqu'à 1 kilogramme ou litre	--	15
	<u>Kilogrammes ou litres</u>		
7	plus de 1 jusqu'à 10	1.5	--
8	plus de 10 jusqu'à 15	--	150
9	plus de 15	1	--

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

**ANNEXE I
PARTIE IV**

**Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités
canadiennes de masse ou de poids - Produits préemballés autres que
les produits à poids variable**

Article	Colonne I	Colonne II	
	Quantité nette déclarée	Tolérance %	onces
	<u>onces</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 1,75	9	--
2	plus de 1,75 jusqu'à 3,5	--	0.16
3	plus de 3,5 jusqu'à 7	4.5	--
4	plus de 7 jusqu'à 10,6	--	0.32
5	plus de 10,6 jusqu'à 17,6	3	--
	<u>livres</u>		
6	plus de 1,1 jusqu'à 2,2	--	0.53
7	plus de 2,2 jusqu'à 22	1.5	--
8	plus de 22 jusqu'à 33	--	5.28
9	plus de 33	1	--

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

APPENDICE B

Marges de tolérance pour les quantités nettes déclarées en vertu du paragraphe 49(1) du *Règlement sur les poids et mesures*.

**ANNEXE II
PARTIE I**

**Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités métriques
de masse - Marchandises mesurées individuellement**

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Marges de tolérance %	grammes
	<u>grammes</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 60	10	--
2	plus de 60 jusqu'à 600	--	6
3	plus de 600 jusqu'à 1 000	1	--
	<u>kilogrammes</u>		
4	plus de 1 jusqu'à 1,5	--	10
5	plus de 1,5 jusqu'à 3	0.66	--
6	plus de 3 jusqu'à 4	--	20
7	plus de 4 jusqu'à 10	0.5	--
8	plus de 10 jusqu'à 15	--	50
9	plus de 15 jusqu'à 250	0.33	--
10	plus de 250 jusqu'à 500	--	750
11	plus de 500	0.15	--

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

**ANNEXE II
PARTIE II**

**Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités
canadiennes de masse ou de poids - Marchandises mesurées
individuellement**

Article	Colonne I	Colonne II	onces
	Quantité nette déclarée	Marge de tolérance %	
	<u>onces</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 2	10	--
2	plus de 2 jusqu'à 20	--	0.2
	<u>livres</u>		
3	plus de 1,25 jusqu'à 2,2	1	--
4	plus de 2,2 jusqu'à 3,3	--	0.35
5	plus de 3,3 jusqu'à 6,6	0.66	--
6	plus de 6,6 jusqu'à 8,8	--	0.71
7	plus de 8,8 jusqu'à 22	0.5	--
8	plus de 22 jusqu'à 33	--	1.76
9	plus de 33 jusqu'à 550	0.33	--
10	plus de 550 jusqu'à 1 100	--	26.4
11	plus de 1 100	0.15	--

**ANNEXE II
PARTIE V**

**Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités métriques
de masse ou de volume - Marchandises autres que les marchandises
mesurées individuellement**

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Marge de tolérance %	grammes ou millilitres
	<u>grammes ou millilitres</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 50	9	--
2	plus de 50 jusqu'à 100	--	4.5
3	plus de 100 jusqu'à 200	4.5	--
4	plus de 200 jusqu'à 300	--	9
5	plus de 300 jusqu'à 500	3	--
6	plus de 500 jusqu'à 1 000	--	15
7	plus de 1 000 jusqu'à 10 000	1.5	--
8	plus de 10 000 jusqu'à 15 000	--	150
9	plus de 15 000	1	--

APPENDICE C

FORMULE POUR CALCULER LA QUANTITÉ MOYENNE PONDÉRÉE DES UNITÉS D'UN ÉCHANTILLON

ANNEXES II ET III PARTIE II

Pour l'application de l'alinéa 38(4)a) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et de l'alinéa 52(4)a) du *Règlement sur les poids et mesures*, la formule à utiliser pour ajuster la moyenne de l'échantillon en vue de déterminer la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon est la suivante :

$$\bar{X}_a = \bar{x} + s(t \div \sqrt{n}) *$$

où :

\bar{X}_a est la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon

\bar{x} est la moyenne de l'échantillon, calculée comme suit :

$$\bar{x} = \Sigma x \div n$$

Σx est la somme des quantités nettes de toutes les unités de l'échantillon

t est la valeur déterminée selon la partie III pour la taille d'échantillon choisie

n est le nombre d'unités dans l'échantillon

s est l'écart type de l'échantillon, calculé comme suit :

$$s = \sqrt{\frac{\Sigma(\bar{x} - x)^2}{(n-1)}}$$

$\Sigma(\bar{x} - x)^2$ est la somme des écarts, mis au carré, entre la moyenne de l'échantillon et la quantité nette de chaque unité de l'échantillon

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

Ces formules offrent une méthode statistique qui empêche que tout biais introduit par la sélection de l'échantillon ait un effet néfaste sur les résultats de l'inspection. La moyenne de l'échantillon est ajustée par un facteur qui est lié à la précision démontrée de l'emballage (écart type). Le fait de lier ainsi la moyenne de l'échantillon à la moyenne calculée du lot offre un niveau de confiance à 99,9 % que les bons lots ne seront pas refusés par erreur.

* La valeur de $(t + \sqrt{n})$ peut, au lieu d'être calculée selon la présente partie, être déterminée d'après la valeur indiquée à la colonne III du tableau de la partie III.

PARTIE III

TABLEAU DES VALEURS DE t ET (t ÷ √n)

Colonne I Échantillon (Nombre d'unités)	Colonne II t*	Colonne III (t ÷ √n)*	
2	63,657	45.01	<i>Interpolation linéaire des valeurs</i>
3	9,925	5,73	
4	5,841	2,92	<p>Lorsque la taille de l'échantillon prélevé ne figure pas à la colonne I du présent tableau et comprend entre 32 et 125 unités, la valeur de t est établie par interpolation linéaire comme suit :</p> $t = a - \frac{(c-e)}{(c-d)} (a-b)$ <p>où :</p> <p>a est la valeur de t pour l'échantillon inférieur le plus proche</p> <p>b est la valeur de t pour l'échantillon supérieur le plus proche</p> <p>c est le quotient de 120 divisé par l'échantillon inférieur le plus proche</p> <p>d est le quotient de 120 divisé par l'échantillon supérieur le plus proche</p> <p>e est le quotient de 120 divisé par l'échantillon prélevé</p>
5	4,604	2,06	
6	4,032	1,65	
7	3,707	1,40	
8	3,499	1,24	
9	3,355	1,12	
10	3,250	1,03	
11	3,169	0,955	
12	3,106	0,897	
13	3,055	0,847	
14	3,012	0,805	
15	2,977	0,769	
16	2,947	0,737	
17	2,921	0,708	
18	2,898	0,683	
19	2,878	0,660	
20	2,861	0,640	
21	2,845	0,621	
22	2,831	0,604	
23	2,819	0,588	
24	2,807	0,573	
25	2,797	0,559	
26	2,787	0,547	
27	2,779	0,535	
28	2,771	0,524	
29	2,763	0,513	
30	2,756	0,503	
31	2,750	0,494	
32	2,746	0,485	
64	2,657	0,332	
96	2,643	0,269	
125	2,615	0,234	

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
02/06/00

- * Lorsque toutes les unités d'un lot sont prélevées pour constituer l'échantillon, zéro doit être utilisé comme valeur de t et $(t \pm \sqrt{n})$.

Étant donné que « t » sert à calculer la moyenne pondérée du lot à partir de la moyenne de l'échantillon, on ne l'utilise pas dans les cas où tous les emballages du lot sont vérifiés, et donc, comme l'indique la remarque ci-dessus, sa valeur est alors égale à zéro.

Manuel d'inspection
des produits du poisson

état
nouveau

date
02/06/00

APPENDICE D

MÉTHODE POUR ARRONDIR LES VALEURS CALCULÉES

Comme les calculs demandent généralement que les résultats soient arrondis, il est important de savoir comment arrondir ces valeurs et quand le faire. La politique est de toujours arrondir en faveur du conditionneur.

Tare moyenne

Arrondir à la graduation inférieure suivante de l'échelle.

Exemples : Tare moyenne calculée : 52,567 g
Graduations de l'échelle : 1 g
Tare moyenne à utiliser : 52 g

Tare moyenne calculée : 52,567
Graduations de l'échelle : 0,1 g
Tare moyenne à utiliser : 52,5 g

Moyenne de l'échantillon

Si pour des raisons pratiques il est nécessaire d'arrondir la moyenne de l'échantillon, arrondir au quatrième ou au cinquième chiffre significatif, comme ci-dessous.

Exemples :

Valeur moyenne de l'échantillon non arrondie	Nombre de chiffres importants à conserver
< 1 kg	4
1 kg et plus	5
Moyenne calculée de l'échantillon	Moyenne arrondie de l'échantillon
498,4564 g	498,5 g
2363,3045 g	2363,4 g
9,67432 kg	9,6744 kg
29,86542 kg	29,866 kg
857,4256 mL	857,5 mL

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 26 date
30/09/2008

APPENDICE E

DÉSIGNATION DE LA DIMENSION DES TAMIS

Les numéros de tamis associés aux tamis utilisés pour la détermination du poids égoutté du produit ont été établis par l'*American Society for Testing and Materials International* (ASTM International). Ces numéros (8, 10, 20, 50, etc.) correspondent à la dimension nominale normalisée des mailles de la toile métallique servant à la fabrication du tamis (taille des mailles). La dimension des mailles est mesurée comme la distance entre les fils parallèles de la toile.

Le tableau ci-dessous indique les numéros des tamis et la taille correspondante des mailles de la toile utilisée pour la fabrication du tamis.

Numéro du tamis	Dimension de la maille (mm)
N° 4	4.75
N° 5	4
N° 6	3.35
N° 7	2.8
N° 8	2.36
N° 10	2
N° 12	1.7
N° 14	1.4
N° 16	1.18
N° 18	1
N° 20	0.85
N° 30	0.6
N° 50	0.3
N° 80	0.18
N° 200	0.075

Afin de laisser une certaine souplesse dans le document de politique, le numéro de tamis à utiliser pour la détermination du

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 26 30/09/2008

poids égoutté n'est pas indiqué. Cependant, un tamis numéro 7 (dimension de maille 2.8 mm) est recommandé. Il faut se rappeler que le numéro de tamis doit être utilisé en fonction de la taille des particules du produit.

Références

Codex alimentarius

Liste officielle des standards du Codex

- ▶ http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=fr

Office des normes générales du Canada (ONGC)

- ▶ ONGC 8.1.88 : Tamis de contrôle en toile métallique, non métriques
- ▶ ONGC 8.2 M88 : Tamis de contrôle en toile métallique, métriques (Série canadienne de tamis métriques)

American Society For Testing And materials International (ASTM International)

- ▶ E11-95 Standards Specification For Wire Cloth And Sieves For Testing Purposes

Organisation internationale de normalisation (ISO)

- ▶ ISO 565:1990 Tamis de contrôle - Tissus métalliques, tôles métalliques perforées et feuilles électroformées - Dimensions nominales des ouvertures
- ▶ ISO 2395:1990 Tamis et tamisage de contrôle - Vocabulaire

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

chapitre
14

sujet

page
F-1

état
nouveau

date
02/06/00

APPENDICE F

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

APPENDICE G

**DÉTERMINER LA QUANTITÉ MOYENNE PONDÉRÉE DES UNITÉS DANS UN
ÉCHANTILLON**

**MARGE DE TOLÉRANCE ET DÉTERMINATION DES CONTENANTS
DÉFECTUEUX PAR LE RAPPORT T1/T2**

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

CALCUL DE LA MOYENNE PONDÉRÉE DU LOT