



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2005/12
1 février 2005

Original: FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Quatorzième session, 11-15 avril 2005, Genève

Point 13 de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE DÉCOUPES DE POISSON

Note du secrétariat: Le secrétariat a rassemblé des informations à la fois sur le marché du poisson et sur les possibilités de normaliser les découpes de poisson.

PROJET DE DÉCOUPES DE POISSON

1. ASPECTS BIOLOGIQUES

1.1 Classification

La classification des poissons en cartilagineux et osseux (les poissons sans mâchoires présentant peu d'intérêt) est importante du point de vue pratique du fait que ces groupes de poissons s'altèrent de façon différente et présentent des compositions chimiques différentes.

Par ailleurs, les poissons peuvent être divisés en espèces grasses ou maigres mais ce type de classification se fonde sur des caractéristiques biologiques et technologiques comme le montre le tableau 1.

Tableau 1. Classification des poissons

Groupe scientifique	Caractères biologiques	Caractères technologiques	Exemples
<i>Cyclostomes</i>	Poissons sans mâchoires		Lamproie
<i>Chondrichthyes</i>	Poissons cartilagineux	Teneur en urée élevée dans le muscle	Requin, raie, pocheteau
Téléostéens ou poissons osseux	Pélagiques	Poissons gras (emmagasinant des lipides dans les tissus)	Hareng, maquereau, sardine, thon, sprat
	Démersaux	Poissons maigres (blancs) (emmagasinant des lipides dans le foie seulement)	Morue, églefin, merlu, mérrou, bar

1.2 Anatomie et physiologie

1.2.1 Le squelette

Etant des vertébrés, les poissons ont une colonne vertébrale - l'arête centrale - et un crâne recouvrant le cerveau. L'arête centrale s'étend de la tête jusqu'à la nageoire caudale et est composée de segments (vertèbres). Ces vertèbres se succèdent le long du dos pour former les apophyses neurales et, dans la région du tronc elles ont des développements latéraux qui portent les côtes (Figure 1). Les côtes sont cartilagineuses ou de structure osseuse dans le tissu conjonctif (myocommes) entre les segments musculaires (myotomes) (voir également Figure 2). Habituellement il y a aussi un nombre correspondant de fausses côtes qui pénètrent plus ou moins horizontalement dans le tissu musculaire. Ces arêtes causent de nombreuses difficultés au filetage ou dans la préparation des poissons pour la consommation.

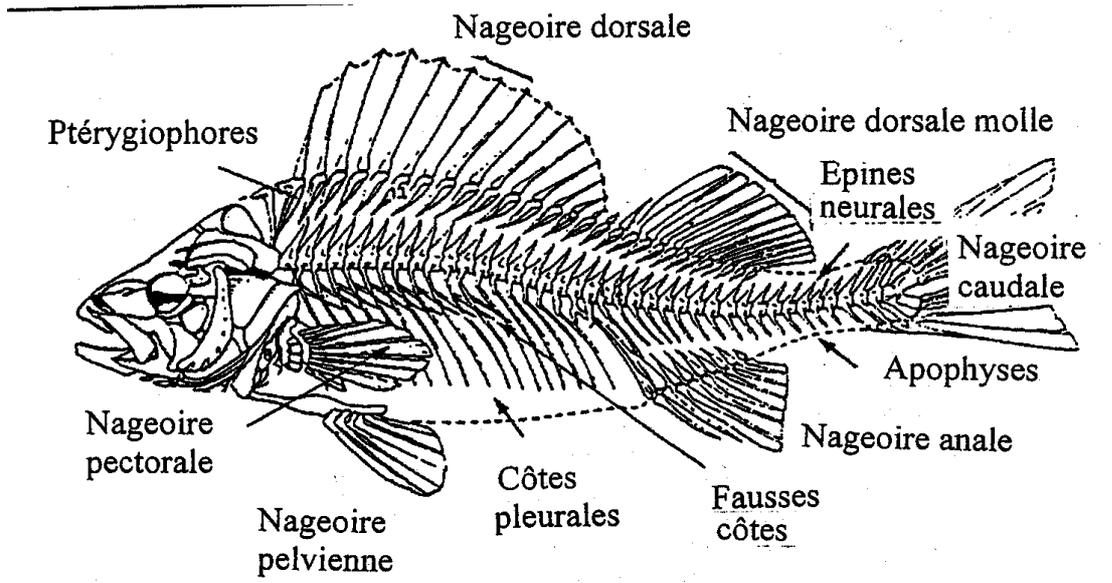


Figure 1. Squelette de poisson osseux (Eriksson et Johnson, 1979)

1.2.2 Anatomie et fonction des muscles

L'anatomie des muscles du poisson est différente de celle des mammifères terrestres du fait que les poissons n'ont pas le système tendineux qui relie les faisceaux musculaires au squelette de l'animal. Au lieu de cela, le poisson a des cellules musculaires disposées parallèlement et reliées à des gaines de tissu conjonctif (myocommes) qui sont accrochées au squelette et à la peau. Les faisceaux de cellules musculaires parallèles sont appelés myotomes (Figure 2)

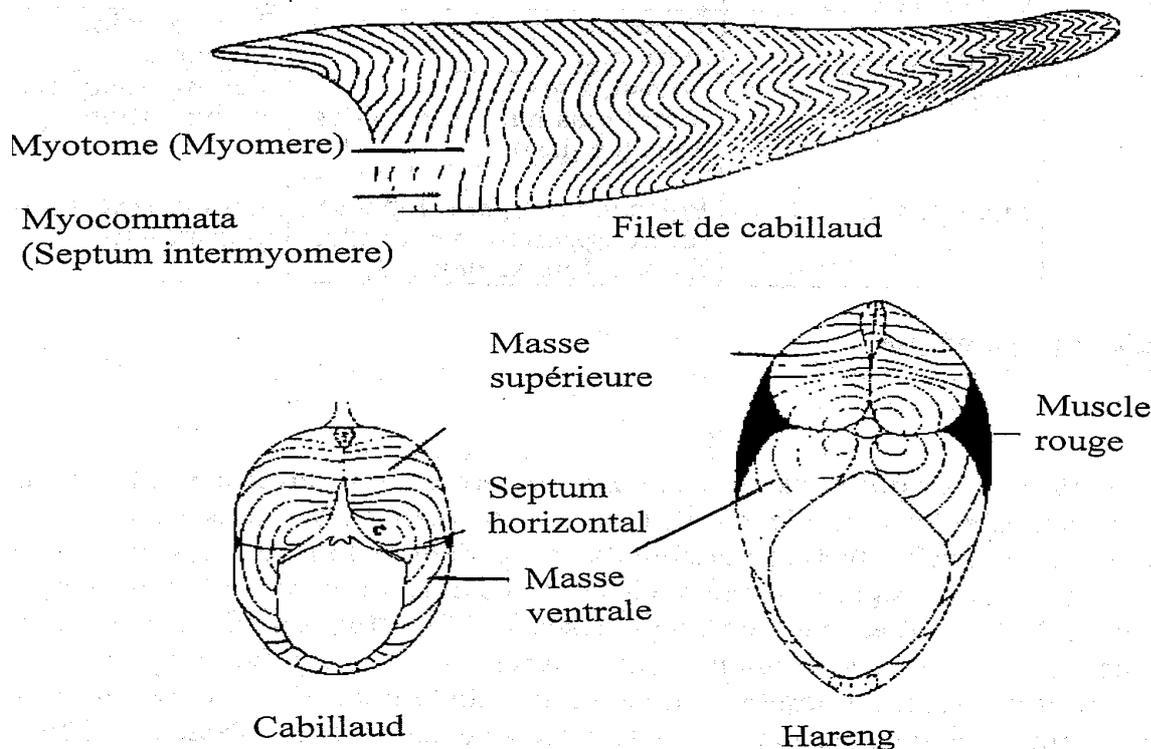


Figure 2 Musculature du squelette du poisson (Knorr, 1974)

Toutes les cellules musculaires s'étendent sur toute la longueur existant entre deux myocommes et sont disposées parallèlement dans le sens longitudinal du poisson. La masse musculaire de chaque côté du poisson constitue le filet dont la partie supérieure est appelée muscle dorsal et la partie inférieure muscle ventral.

Une bonne partie du tissu musculaire du poisson est blanc mais, suivant les espèces, plusieurs poissons contiennent une certaine quantité de tissu sombre de couleur brune ou rougeâtre. Le muscle sombre (souvent appelé muscle rouge) est situé sous la peau, le long du flanc du poisson.

La proportion de muscle sombre par rapport au muscle blanc varie avec l'activité du poisson. Dans les poissons pélagiques, c'est-à-dire les espèces comme le hareng et le maquereau qui nagent plus ou moins en permanence, jusqu'à 48 % du poids du corps consiste en muscle sombre (Love, 1970). Par contre, elle est très faible dans les poissons démersaux, c'est-à-dire les espèces qui se nourrissent au fond des mers et ne se déplacent que périodiquement, la quantité de muscle rouge est très faible.

Il y a de nombreuses différences dans la composition chimique des deux types de muscles, certaines des plus notables étant les niveaux plus élevés de lipides et de myoglobine dans le muscle rouge. D'un point de vue technologique, la teneur plus élevée en lipides du muscle sombre est importante à cause des problèmes de rancissement.

2. COMPOSITION CHIMIQUE

2.1 Principaux composants

Les principaux composants des poissons et des mammifères peuvent être classés selon les mêmes catégories et le Tableau 2 donne des exemples des différences entre les composants des divers poissons. Pour comparaison, on a donné la composition du muscle de boeuf.

Tableau 2. Principaux composants (en pourcentage) des muscles de poisson et de boeuf.

Constituants	Poisson (filet)			Bœuf (muscle)
	Minimum	Intervalle normal	Maximum	
Protéines	6	16-21	28	20
Lipides	0,1	0,2-25	67	3
Hydrates de carbone		<0,5		1
Cendres	0,4	1,2-1,5	1,5	1
Eau	28	66-81	96	75

Source : Stansby, 1962, Love, 1970

Les variations de la composition chimique du poisson sont étroitement liées à son alimentation, aux déplacements migratoires et aux changements sexuels en rapport avec la ponte. Les espèces effectuant de longues migrations, avant d'atteindre des lieux spécifiques de ponte ou des rivières, peuvent utiliser des protéines en plus des lipides pour puiser de l'énergie et épuisent, de ce fait, leurs réserves à la fois de lipides et de protéines, ce qui conduit à une réduction générale de la condition physique du poisson. Les variations des teneurs en eau, lipides et protéines dans différents poissons sont données au Tableau 3.

Tableau 3 Composition chimique des filets de diverses espèces de poissons

Espèce		Nom scientifique	Eau (%)	Lipides (%)	Protéines (%)	Valeur énergétique (KJ/100g)
Merlan bleu	a)	<i>Micromesistius poutassou</i>	79-80	1,9-3,0	13,8-15,9	
Cabillaud	a)	<i>Gadus morhua</i>	78-83	0,1-0,9	15,0-19,0	314-388
Anguille	a)	<i>Anguilla anguilla</i>	60-71	8,0-31,0	14,4	295-332
Hareng	a)	<i>Clupea harengus</i>	60-80	0,4-22,0	16,0-19,0	
Carrelet	a)	<i>Pleuronectes platessa</i>	81	1,1-3,6	15,7-17,8	332-452
Saumon	a)	<i>Salmo salar</i>	67-77	0,3-14,0	21,5	
Truite	a)	<i>Salmo trutta</i>	70-79	1,2-10,8	18,8-19,1	
Thon	a)	<i>Thunnus sp</i>	71	4,1	25,2	581
Langoustine	a)	<i>Nephrops norvegicus</i>	77	0,6-2,0	19,5	369
Pjerrey	b)	<i>Basilichthys bornariensis</i>	80	0,7-3,6	17,3-17,9	
Carpe	b)	<i>Cyprinus carpio</i>	81,6	2,1	16,0	
Sabalo	c)	<i>Prochylodus platensis</i>	67,0	4,3	23,4	
Pacu	c)	<i>Colossoma macropomum</i>	67,1	18,0	14,1	
Tambaqui	c)	<i>Colossoma brachypomum</i>	69,3	15,6	15,8	
Chincuina	c)	<i>Pseudoplatystoma tigrinum</i>	70,8	8,9	15,8	
Corvina	c)	<i>Plagioscion squamosissimus</i>	67,9	5,9	21,7	
Bagré	c)	<i>Ageneiosus spp.</i>	79,0	3,7	14,8	

Sources: a) Murray et Burt (1969), Poulter et Nicolaidis (1985 a), c) Poulter et Nicolaidis (1985 b)

3. COMMERCE INTERNATIONAL DE POISSON

La production de poisson, qui avait baissé en 1997 et 1998, du fait principalement de la diminution des prises de petits pélagiques à cause du phénomène "El Niño", avait retrouvé en 1999 et 2000 le niveau de 1996. Les importations mondiales de produits de la pêche ont continué à augmenter pour dépasser le montant de 60 milliards de dollars EU en 2000. La valeur des exportations de 2000 est provisoirement estimée à 52,2 milliards de dollars EU. Il faut noter que l'aide alimentaire sous forme de produits de la pêche avait baissé au fil des ans, conformément à la tendance générale à la baisse de l'aide alimentaire; ils ont souligné qu'il importait de maintenir le rôle du poisson dans l'aide alimentaire et ont invité la FAO à encourager dans la mesure du possible une telle utilisation du poisson.

Un tiers de la production mondiale de poisson fait l'objet d'échanges internationaux. Les statistiques provisoires pour 2000 indiquent un nouveau record de 130 millions de tonnes, dont 28 pour cent venant de l'aquaculture. La Chine est le premier producteur mondial, avec 41,6 millions de tonnes en 2000. Le Pérou s'est placé en deuxième position, produisant un volume de 10,7 millions de tonnes. L'aquaculture continue à prendre de l'importance, surtout pour les espèces d'eau douce comme la carpe.

En 2000, les pays développés ont contribué à hauteur de plus de 80 pour cent aux importations totales de produits de la pêche, en valeur dévolue. Le Japon a été encore une fois le principal importateur de ces produits, avec quelque 27 pour cent du total mondial. Après avoir fléchi ces derniers temps à la suite de la récession économique, les achats japonais de poisson et de produits de la pêche atteindraient à nouveau les niveaux enregistrés auparavant. L'Union européenne (UE) est de plus en plus tributaire des importations pour ses approvisionnements en poisson. Les États-Unis, qui sont le quatrième pays exportateur du monde, ont également été le deuxième importateur.

3.1 Pêche Mondiale

L'aquaculture apporte une grande et sans cesse croissante contribution à l'économie des régions rurales et maritimes. La production mondiale totale de poissons, coquillages et autres animaux aquatiques était de 125 millions de tonnes en 1999. La production de pêche par capture représentait ± 92,3 millions de tonnes (soit 74%) contre 32,9 millions de tonnes (soit 26%) pour la production de l'aquaculture en 1999. Les plus grands pays producteurs hors Europe sont la Chine, la Thaïlande, l'Indonésie et les pays d'Amérique du Sud comme l'Équateur. (FAO)

3.2 L'aquaculture dans l'Union Européenne

En 2000, la production de l'aquaculture - pour les principales espèces de poissons à nageoires - pour toute l'Union Européenne, était de 876.265 tonnes pour une valeur de 2.959 millions d'€. En 1997, l'Union Européenne produisait environ 8% du poids global de la production aquacole mondiale. Les principales espèces sont le saumon, la truite, le bar et la daurade, la carpe, l'anguille, le turbot et le cabillaud.

La France, l'Italie et le Royaume-Uni sont les principaux producteurs en termes d'argent à savoir entre 350 et 400.000 €, suivis par l'Espagne à 212.000 €. Tous produisent des coquillages et des poissons à nageoires en grande quantité, bien que ces derniers soient les plus importants au Royaume-Uni où le saumon a la plus grande valeur. La Grèce est le plus grand producteur des espèces méditerranéennes de bar et daurade, et l'Allemagne le plus grand producteur de carpes.

On estime que ± 80.000 personnes (54.000 plein temps) travaillent dans le milieu aquacole dans l'Union Européenne, 3,5% de la population active. Chaque temps plein rapporte ± 20 tonnes de production y compris les activités en amont et en aval. L'Irlande a la plus grande proportion de sa population active employée en aquaculture, suivie de l'Espagne et de la Grèce (Macalister Elliott)

4. PROJET DE NORME GENERALE POUR LES POISSONS ENTIERS ET DECOUPES DE POISSON

La norme a pour but de définir et d'exposer les prescriptions concernant la qualité commerciale et la commercialisation des poissons et découpes de poisson propres à la consommation humaine qui font l'objet d'un commerce international. Il est admis qu'en la matière de nombreuses autres règles relatives à la normalisation des aliments et au contrôle vétérinaire doivent être respectées. La norme n'a pas pour but de traiter de ce qui est prévu par ailleurs. On n'y trouvera donc aucune disposition relevant de la législation ou réglementation nationale ou internationale ou des prescriptions du pays importateur.

Afin de permettre une meilleure compréhension des dispositions qui y figurent et d'assurer leur application à grande échelle dans le commerce international, la norme comprend des photographies de poissons entiers et de certaines découpes commerciales.

4.1 Champ d'application

La présente norme s'applique aux poissons de mer et d'eau douce présentés entiers, en filets, en darnes (ou tranches), en tronçons à l'état cru surgelés ou congelés, destinées au commerce international.

La présente norme contient des références aux accords, normes et codes de pratiques internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après l'expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans le cadre de la présente norme. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, les normes, directives et codes de pratiques de la Commission du Codex Alimentarius sont les sources internationales à consulter.

4.2 Caractéristiques

Un lot de produit congelé ou surgelé ne doit être constitué que d'une seule et même espèce au sens scientifique.

La présentation du produit congelé ou surgelé est précisée suivant la terminologie suivante :

- (a) **Poisson entier** : Le poisson tel qu'il a été capturé et n'ayant subi aucune préparation si ce n'est un lavage.
- (b) **Poisson vidé (ou éviscéré)** : Poisson dont la paroi abdominale a été ouverte longitudinalement, dont les viscères ont été enlevés et dont la cavité abdominale a été nettoyée.
- (c) **Poisson étêté vidé (ou aussi étêté éviscéré)** : Poisson éviscéré dont la tête et les branchies ont été enlevées.
- (d) **Filet** : Bande musculaire levée soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie de celle-ci. L'appellation "filets de ..." est réservée au résultat brut de l'opération de filetage manuelle ou mécanique. Un produit issu d'une opération de reconstitution ou de formage ne peut bénéficier de l'appellation "filets de.."

Le filet peut être présenté découpé en portions.

Le filet est caractérisé par :

Sa préparation : **avec ou sans peau**

Avec peau, celle-ci doit alors être soigneusement écaillée et dépourvue de nageoires.

Sa présentation :

- **individuelle**, parfois désigné sous le sigle IQF ("individually quick frozen"),
- **séparable facilement** (les vocables "interleaved" ou "layer pack" sont parfois utilisés): les filets sont présentés en couches séparées par un film plastique.

Sa qualité :

"standard": les filets ont été découpés et préparés sans chercher à éliminer systématiquement les arêtes intramusculaires qui sont alors en proportion variable selon l'espèce et la taille du poisson.

"sans arêtes": les filets ont été découpés et préparés dans le but d'éliminer pratiquement toutes les arêtes.

L'acheteur spécifie la préparation (avec ou sans peau), la présentation (individuelle ou séparable facilement) et la qualité (standard ou sans arêtes).

En l'absence de ces spécifications, le filet est livré sans peau, séparable et de qualité standard.

- (e) **Darne** : Section de poisson avec sa peau coupée perpendiculairement à la colonne vertébrale. Une darne est une tranche dont l'épaisseur est comprise entre 15 et 25 millimètres, ne dépassant pas en général le cinquième de sa plus grande dimension.
- (f) **Tronçon** : Morceau de poisson, avec ou sans peau, coupé perpendiculairement à la colonne vertébrale et dont l'épaisseur est au moins égale à la largeur
- (g) **Portion** : Morceau découpé dans un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé¹, dont l'épaisseur est inférieure aux autres dimensions; l'acheteur précise son choix entre les qualités standard ou sans arêtes; à défaut de précisions, la qualité livrée est standard.
- (h) **Portion formée** : Morceau découpé dans un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé², qui a subi un matriçage afin de lui donner une forme. L'acheteur précise son choix entre les qualités standard ou sans arêtes; à défaut de précisions, la qualité livrée est standard.
- (i) **Cube (ou dé)** : Morceau découpé dans un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé² dont les trois dimensions sont sensiblement identiques. Le poids unitaire est compris entre 10g et 50g. L'acheteur précise son choix entre les qualités standard ou sans arêtes; à défaut de précisions, la qualité livrée est standard.

4.3 Calibrages et conditionnement

L'acheteur spécifie le calibrage demandé.

Le conditionnement ou pré-emballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les emballages dans lesquels les produits sont livrés doivent être remis complets au destinataire

Dans certains cas, le poisson peut être recouvert d'une pellicule de glace (glazurage) dans le but d'augmenter la durée de conservation en le préservant de l'oxydation et de la dessiccation.

4.4 Etiquetage

Les mentions d'étiquetage sont :

- (a) La dénomination de vente du poisson concerné, son mode de présentation complétés, selon le cas, du qualificatif "congelé" ou "surgelé".

¹ Bloc de filet ou morceaux de filet de poisson surgelé : masse compacte parallélépipédique de filets ou morceaux de filet de poisson surgelé ne contenant pas de chair hachée.

² Bloc de filet ou morceaux de filet de poisson surgelé : masse compacte parallélépipédique de filets ou morceaux de filet de poisson surgelé ne contenant pas de chair hachée.

- (b) La date limite d'utilisation optimale. Cette date est exprimée en clair, par le mois et l'année, à la suite de la mention: "à consommer de préférence avant fin..." ou par le jour, le mois et l'année à la suite de la mention "à consommer de préférence avant le ...". Sauf si un texte réglementaire la précise, l'estimation de la durabilité incombe au fabricant ou au conditionneur.
- (c) Le nom ou la raison sociale et l'adresse soit du fabricant ou du conditionneur soit d'un vendeur établi dans la Communauté.
- (d) La marque sanitaire : elle est composée du nom ou du code ISO du pays et du numéro d'agrément de l'établissement. Elle est apposée par l'établissement ayant procédé au dernier conditionnement ou emballage.
- (e) Le lot de fabrication : il est apposé sous la responsabilité du conditionneur.
- (f) Le calibrage, conformément aux spécifications de l'acheteur.
- (g) La mention "à conserver à - 18° C" ou une mention similaire.
- (h) La quantité nette : le poids annoncé s'entend poids net déglacé (eau de glaçage exclue).
- (i) La liste des ingrédients: les additifs doivent être déclarés sous leur nom spécifique ou leur numéro de code et doivent être précédés du nom de leur catégorie.
- (j) Le lieu d'origine, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Doivent figurer obligatoirement :

- *sur le document d'accompagnement* de la marchandise, l'ensemble des mentions précédemment citées, à l'exception des mentions b, d et e.
- *sur l'emballage extérieur*, les mentions a, b, c, d, e.
- *sur le conditionnement ou pré-emballage*, les mentions b, d et e.

Selon qu'il s'agit de l'emballage extérieur, du pré-emballage ou du document d'accompagnement, les mentions à faire figurer diffèrent. La réglementation les rend obligatoires ou seulement indicatives.

Le lot de fabrication peut être constitué de la date de congélation si elle contient le jour et le mois.

L'étiquetage des cartons des produits importés comporte fréquemment le nom du pays d'origine.

4.5 Entreposage et transport

Pour l'entreposage, les produits conditionnés et emballés doivent être conservés dans des chambres froides à une température inférieure ou égale à -18°C. Cette prescription s'applique aux entreposages successifs que peuvent subir les produits.

Pour les transports, les produits conditionnés et emballés sont transportés dans des camions ou des engins agréés; la température des produits transportés doit être inférieure ou égale à - 18°C. Cette prescription s'applique également au transport effectué pour la livraison des produits.

Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température qui ne pourra dépasser trois degrés Celsius, de sorte que la température à la surface de l'aliment n'excède jamais -15°C.

4.6 Vérification qualitative

Dès réception des produits, l'acheteur procède à un examen qualitatif :

4.6.1 L'examen de routine porte sur :

- (a)** La conformité au cahier des clauses techniques particulières (CCTP).
- (b)** Les emballages qui doivent être intacts et sans traces de décongélation perceptibles (cernes et auréoles).
- (c)** La concordance entre l'étiquetage et le contenu.
- (d)** La température des produits qui doit être au maximum de -18°C (avec toutefois une tolérance jusqu'à -15°C en surface du produit).
- (e)** L'état congelé : les poissons et filets congelés ou surgelés ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlures du froid) qui ne pourraient pas être facilement éliminées par grattage. Les filets ne doivent pas être manifestement parasités.
- (f)** L'état après décongélation : les poissons et filets de poissons doivent avoir les caractéristiques organoleptiques équivalentes à celles exigées pour les poissons et filets de poissons frais. Après enlèvement de l'eau de glaçage, il ne doit pas y avoir d'exsudation marquée.
- (g)** L'état après cuisson : les poissons et filets ne doivent pas présenter d'odeur ou de saveur caractéristiques d'une altération.
- (h)** La section pratiquée sur le produit congelé : la chair doit être compacte et d'aspect cireux ; on ne doit pas percevoir dans celle-ci de cristaux ou d'aiguilles de glace. Cet examen n'est pas fait sur tous les lots et sa fréquence est à déterminer par l'acheteur.

5. DENOMINATION, CODE ET PRESENTATION DES PRODUITS LES PLUS COURAMMENT COMMERCIALISES

Produit	Dénomination commerciale	Nom scientifique de l'espèce	Code
Poisson vidé	Truite arc-en-ciel	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	
Filet ¹	Cabillaud	<i>Gadus morhua</i> ²	
	Colin (Lieu)	<i>Pollachius virens</i>	
	Colin Alaska	<i>Theragra chalcogramma</i>	
	Dorade sébaste	<i>Sebastes mentella / marinus</i>	
	Flétan du Groenland ou flétan noir	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	
	Hoki de Nouvelle Zélande	<i>Macruronus novaezelandiae</i>	
	Julienne (lingue)	<i>Molva molva</i>	
Merlu blanc	<i>Merluccius hubbsi</i>		
Saumon rose du Pacifique	<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>		
Eglefin	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>		
Darne	Saumon Kéta du Pacifique	<i>Oncorhynchus keta</i>	
Portion	Colin Alaska	<i>Theragra chalcogramma</i>	
	Merlu blanc	<i>Merluccius hubbsi</i>	
Cube	Colin (lieu)	<i>Pollachius virens</i>	
	Colin Alaska	<i>Theragra chalcogramma</i>	
Autres : Aile Steak	Saumonette	<i>Squalus acanthias</i>	
	Raie	<i>Raja sp.</i>	
	Thon	<i>Thunnus albacares</i>	

Classification générale

Produit	Code	Présentation	Prix
Rascasses du Nord ou Sébastes		Entiers : -avec ou sans tête Filet : -avec arêtes (standard) - sans arêtes - blocs en emballage direct	
Morue		Entiers, avec ou sans tête Filets : -filets <i>interleaved</i> ou en plaques industrielles avec arêtes (standard) -filets <i>interleaved</i> ou en plaques industrielles sans arêtes - filets individuels ou <i>fully interleaved</i> avec peau - filets individuels ou <i>fully interleaved</i> sans peau	

¹ Les filets, sauf indication contraire, sont fournis standard et sans peau.

² Pour une même dénomination commerciale, il peut exister plusieurs espèces scientifiques différentes ; celle indiquée correspond à l'espèce la plus adaptée en termes de rapport qualité/prix

		- blocs en emballage direct	
Eglefin		Filets : -filets <i>interleaved</i> ou en plaques industrielles avec arêtes (standard) -filets <i>interleaved</i> ou en plaques industrielles sans arêtes - filets individuels ou <i>fully interleaved</i> avec peau - filets individuels ou <i>fully interleaved</i> sans peau - blocs en emballage direct	
Lieux de l'Alaska		Filets : -filets <i>interleaved</i> ou en plaques industrielles avec arêtes (standard) -filets <i>interleaved</i> ou en plaques industrielles sans arêtes	
Lieux noirs		Filets : -filets <i>interleaved</i> ou en plaques industrielles avec arêtes (standard) -filets <i>interleaved</i> ou en plaques industrielles sans arêtes - filets individuels ou <i>fully interleaved</i> avec peau - filets individuels ou <i>fully interleaved</i> sans peau - blocs en emballage direct	

6. FILETS DES POISSONS D'EAU DE MER LE PLUS COURAMMENT COMERCIALISES

1 *Rascasses du Nord ou Sébaste*

Description :	Filets avec arêtes (standard), sans arêtes
Nom Latin :	Sebastes Mentella, S. marinus
Calibrage :	50/130g, 120-140g
Glaçage :	Epic 10%
Emballage :	polybag de 1 kg

2 *Cabillaud Atlantique*

Description :	filets avec arêtes (standard), filets sans arêtes. Filets avec la peau ou filets sans peau
Nom Latin :	Gadus Morhua
Calibrage :	120/140 g, 100/200g , 200/400g
Glaçage :	Epic 10%
Emballage :	polybag de 1 kg

3	<i>Lieus noirs, Colin</i>	
Description :	Filets avec arêtes (standard), filets sans arêtes. Filets avec la peau ou filets sans peau	
Nom Latin :	<i>Pollachius virens</i>	
Calibrage :	100/200g, 200/400g, + 450g	
Glaçage :		
Emballage :		
4	<i>Colin Alaska</i>	
Description :	Filets avec arêtes (standard), filets sans arêtes.	
Nom Latin :	<i>Theragra chalcogramma</i>	
Calibrage :	50/120g,	
Glaçage :	10%	
Emballage :		
5	<i>Flétan noir</i>	
Description :	Filets avec arêtes (standard), filets sans arêtes.	
Nom Latin :	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	
Calibrage :	200/400g, 400/800g	
Glaçage :	10%	
Emballage :		
6	<i>Eglefin</i>	
Description :	Filets avec arêtes (standard), filets sans arêtes. Filets avec la peau ou filets sans peau.	
Nom Latin :	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	
Calibrage :	80/140g, 140/225g, 225/450g, 200/400g, 400/800g	
Glaçage :	10%	
Emballage :		
7	<i>Saumon rose du Pacifique</i>	
Description :	Filets avec arêtes (standard), filets sans arêtes. Filets avec la peau ou filets sans peau.	
Nom Latin :	<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	
Calibrage :	170/270g, 270/330g, 350/450g	
Glaçage :	10%	
Emballage :		

8	<i>Sole</i>
Description :	Filets avec arêtes (standard), filets sans arêtes.
Nom Latin :	<i>Solea vulgaris</i>
Calibrage :	80/120g
Glaçage :	10%
Emballage :	
9	<i>Julienne (lingue)</i>
Description :	Filets avec arêtes (standard), filets sans arêtes. Filets avec la peau ou filets sans peau.
Nom Latin :	<i>Molva molva</i>
Calibrage :	400/800g
Glaçage :	10%
Emballage :	

Dénominations de vente des principales espèces de poissons de mer et de poissons d'eau douce présentées sous forme de filets.

Familles	Dénominations de vente	Noms scientifiques
1. Poissons de mer		
Salmonidés	Truites de mer (pêchées ou élevées en mer) Saumon de l'Atlantique	<i>Salmo truta. S.gairdneri</i> <i>Salmo salar</i>
Scophthalmidés	Cardine Barbue	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i> <i>Scophthalmus rhombus</i>
Pleuronectidés	Plie grise Limande Limande-sole Carrelet ou plie	<i>Glyptocephalususcynoglossus</i> <i>Limanda limanda</i> <i>Microstomus kitt</i> <i>Pleuronectes platessa</i>
Soleidés	Sole	<i>Solea vulgaris</i>
Merluciidés	Merlu	<i>Merluccius merluccius</i>
Gadidés	Cabillaud Eglefin Merlan Lieu jaune Lieu (noir) Tacaud Lingue (julienne)	<i>Gadus moruha moruha</i> <i>Melanogrammus aeglefinus</i> <i>Merlangus merlangus</i> <i>Pollachius pollachius</i> <i>Pollachius virens</i> <i>Trisopterus luscus</i> <i>Molva molva</i>

	Lingue (lingue bleue)	<i>Molva dypterygia dypterygia</i>
Scorpaenidés	Rascasse du Nord ou sébaste	<i>Sebastes mentella</i> <i>S. marinus</i>
Sparidés	Dorade Pageot Dorade dentée Dorade grise ou grisset	<i>Sparus pargus pargus</i> <i>Pagellus erythrinus</i> <i>Dentex dentex</i> <i>Spondyliosoma cantharus</i>
Clupéidés	Hareng	<i>Clupea harengus</i>
Scrombridés	Maquereau espagnol Maquereau	<i>Scomber japonicus</i> <i>Scomber scombrus</i>
2.Poissons d'eau douce		
Cyprinidés	Carpe	<i>Cyprinus carpio</i>
Salmonidés	Truite (rac-en-ciel) Truite (d'Europe)	<i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i>
Percidés	Perche	<i>Perca fluviatilis</i>