



**SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –  
ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES  
FÉDÉRAUX**

**Poisson et produits de la mer**

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

## SQA-09 – Poissons et produits de la mer

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

[SQA-09-01 – Omble Chevalier](#)

[SQA-09-02 – Bassa](#)

[SQA-09-03 – Merlu du Cap](#)

[SQA-09-04 – Poissons chats](#)

[SQA-09-05 – Caviar](#)

[SQA-09-06 – Miettes de gades](#)

[SQA-09-07 – Clams](#)

**[SQA-09-08 – Morue](#)**

[SQA-09-09 – Crabe](#)

[SQA-09-10 – Poissons plats](#)

**[SQA-09-11 Flétan](#)**

**[SQA-09-12 Aiglefin](#)**

[SQA-09-13 Merlu argenté](#)

[SQA-09-14 Kippers](#)

[SQA-09-15 Homard](#)

[SQA-09-16 Mahi mahi](#)

[SQA-09-17 Pieuvre](#)

[SQA-09-18 Hoplostète orange](#)

[SQA-09-19 Huîtres](#)

[SQA-09-20 Perches](#)

[SQA-09-21 Doré jaune](#)

[SQA-09-22 Hareng saumuré](#)

[SQA-09-23 Goberge](#)

**[SQA-09-24](#)**  
**[Truite arc-en-ciel d'élevage](#)**

[SQA-09-25 Sébaste orangé](#)

**[SQA-09-26](#)**  
**[Sébaste aux yeux jaunes](#)**

[SQA-09-27 Sébaste atlantique](#)

[SQA-09-28 Sardines](#)

[SQA-09-29 Bar commun](#)

[SQA-09-30 Pétoncles](#)

[SQA-09-31 Langoustines](#)

**[SQA-09-32 Crevettes](#)**

[SQA-09-33 Éperlans](#)

**[SQA-09-34 Sole](#)**

[SQA-09-35 Calmars](#)

[SQA-09-36 Esturgeon](#)

[SQA-09-37 Espadon](#)

**[SQA-09-38 Tilapia](#)**

**[SQA-09-39 Thon](#)**

[SQA-09-40 Turbot](#)

[SQA-09-41 Corégones](#)

**[SQA-09-42 Saumon généralités](#)**

[SQA-09-43 Saumon d'élevage d'Atlantique](#)

[SQA-09-44 Saumon quinnat d'élevage](#)

[SQA-09-45 Saumon coho d'élevage](#)

[SQA-09-46 Saumon sauvage d'Atlantique](#)

[SQA-09-47 Saumon sauvage quinnat ou royal](#)

[SQA-09-48 Saumon sockeye ou saumon rouge](#)

[SQA-09-49 Saumon coho sauvage](#)

[SQA-09-50 Saumon rose sauvage](#)

[SQA-09-51 Saumon kéta](#)

## [Règlements applicables et références concernant le poissons et les produits de la mer](#)

### Description

1. La présente description couvre les poissons et les produits du poisson frais, réfrigérés et congelés. Le terme « poissons » regroupe tous les animaux marins, notamment les poissons, les mollusques et les crustacés, d'autres animaux marins, de même que les parties, les produits et les sous-produits de tous ces animaux.
2. Les poissons et produits de la mer fournis :
  - a. doivent être entièrement conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#);
  - b. doivent être entièrement conformes aux exigences de la [Loi sur l'inspection du poisson \(L.R.C. \(1985\), ch. F-12\)](#) et le [Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#);
  - c. doivent être entièrement conformes aux exigences des normes mentionnées dans le [L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Poisson et produits de la mer](#);

- d. doivent être entièrement conformes aux exigences du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
  - e. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC décrits dans l'appendice du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
  - f. doivent être réfrigérés ou refroidis de façon appropriée avec de la glace;
  - g. être livrés en bon état et ne montrer aucun signe de dommage ou de détérioration au moment de la livraison;
  - h. doivent être de la taille et de la variété précisées;
  - i. doivent être intacts, sains, propres et exempts de matières étrangères et de substances toxiques ou esthétiquement désagréables pour l'humain;
  - j. doivent avoir une saveur caractéristique à neutre;
  - k. doivent avoir une odeur fraîche et douce et non une odeur sure, de poisson ou d'ammoniac. Les poissons doivent avoir l'odeur subtile de l'eau dans laquelle ils se trouvaient (s'ils ont une forte odeur de poisson, ils ne sont pas frais);
  - l. doivent être exempts de taches, avec une peau ni luisante ni détremmée;
  - m. doivent être fermes, et, quand on appuie sur la chair, celle-ci doit reprendre sa forme initiale;
  - n. ne doivent pas avoir les bords foncés ni secs;
  - o. ne doivent avoir aucune décoloration verte ou jaunâtre et ne doivent comporter aucune partie sèche ou spongieuse; et
  - p. doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).
3. Les poissons frais doivent être rigoureusement refroidis aussitôt que possible après la capture ou le retrait de l'eau et ne doivent avoir reçu aucun traitement de conservation autre que le refroidissement à une température variant entre  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  et  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Le refroidissement se fait par emballage dans de la glace faite à partir d'eau potable, bien dispersée et finement écrasée ou toute autre méthode de refroidissement convenable. Les poissons parés et en filets doivent être refroidis de nouveau immédiatement après la transformation. Les poissons frais doivent être conservés à une température variant entre  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  et  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$  jusqu'à leur arrivée aux services d'alimentation.
4. Caractéristiques des poissons entiers :
- a. non étêtés, parés, individuellement surgelés et givrés, éviscérés;
  - b. cavité corporelle lavée et nettoyée;
  - c. sains, intacts, propres et exempts de substances toxiques;
  - d. odeur et saveur caractéristiques (algues fraîches) des poissons;
  - e. yeux brillants et clairs, légèrement renflés (sauf dans le cas des poissons qui ont naturellement des yeux troubles tels que le doré jaune);
  - f. chair ferme et brillante;
  - g. branchies brillantes et non visqueuses;
  - h. corps ferme;

- i. chair qui retrouve sa forme initiale quand on la presse et qui est exempte de conditions anormales telles qu'une apparence excessivement gélatineuse, laiteuse, asséchée ou granuleuse ainsi que de blessures (sang diffus dans les tissus);
- j. peau exempte de taches foncées ou de dommage discernables;
- k. sans parasites ou décoloration; et
- l. queue non asséchée, non cassante et non recourbée.

5. **Caractéristiques des darnes de poissons**

- a. unités uniformes issues de poissons parés, avec la peau et les arêtes, mais sans les écailles;
- b. deux surfaces parallèles; issues d'un sciage ou d'une coupe perpendiculaire par rapport à la longueur axiale de la colonne vertébrale d'un poisson entier;
- c. épaisseur uniforme (minimum de 17 mm à maximum de 22 mm);
- d. proviennent de poissons sains, intacts, propres et exempts de substances toxiques;
- e. odeur et saveur caractéristiques (algues fraîches) des poissons;
- f. chair ferme et résistante, exempte de conditions anormales telles qu'une apparence excessivement gélatineuse, laiteuse, crayeuse (flétan seulement), asséchée ou granuleuse ainsi que de blessures (sang diffus dans les tissus);
- g. sans parasites ou décoloration;
- h. peau exempte de dommages discernables; et
- i. couleur de la peau caractéristique de la couleur de l'espèce.

6. **Caractéristiques des filets de poisson :**

- a. proviennent de la carcasse d'un poisson dont tous les organes internes, la tête, les nageoires et la chair décolorée ont été retirés;
- b. tranches dont la taille et la forme sont irrégulières et qui sont coupées à partir de la carcasse d'un poisson parallèlement à la colonne vertébrale;
- c. désossés (coupe en V), exempts de matières étrangères et d'écailles et raisonnablement exempts de bords irréguliers, de déchirures, d'opercules, de nageoires, de caillots de sang, de meurtrissures et de membranes noires (paroi stomacale);
- d. sans parasites ou décoloration;
- e. proviennent de poissons sains, intacts, propres et exempts de substances toxiques;
- f. odeur et saveur caractéristiques (algues fraîches) des poissons; et
- g. chair ferme et résistante, exempte de conditions anormales telles qu'une apparence excessivement gélatineuse, laiteuse (sole seulement), asséchée ou granuleuse.

7. **Longes de poisson**

- a. proviennent de la carcasse d'un poisson dont tous les organes internes, la tête, les nageoires et la chair décolorée ont été retirés;
- b. proviennent de la partie médiane du filet du poisson, qui été levé de la carcasse par des coupes faites parallèlement à l'épine dorsale;
- c. ont une épaisseur et une taille uniformes;

- d. sont désossées (coupe en V), exemptes de matières étrangères et d'écailles et raisonnablement exemptes de bords irréguliers, de déchirures, d'opercules, de nageoires, de caillots de sang, de meurtrissures et de membranes noires (paroi stomacale);
  - e. sont exemptes de parasites et de décoloration;
  - f. proviennent de poissons sains, intacts, propres et exempts de substances toxiques;
  - g. ont une odeur et une saveur caractéristiques (algues fraîches) des poissons;
  - h. ont une chair ferme et résistante, exempte de conditions anormales telles qu'une apparence excessivement gélatineuse, laiteuse (sole seulement), asséchée ou granuleuse.
8. Caractéristiques des poissons congelés :
- a. exempts de symptômes de brûlure par le froid tels que des bords brunis ou asséchés;
  - b. à l'emballage non ouvert, déchiré ou écrasé sur les bords; et
  - c. entreposés à au moins  $-26\text{ }^{\circ}\text{C}$  et transportés à au plus  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
9. Caractéristiques des poissons entiers frais :
- a. Vivants :
    - (1) Les articulations et la queue des homards et des crabes doivent être mobiles et montrer du tonus. Les homards et les crabes doivent pouvoir bouger les pattes. Comme ils se gâtent rapidement après la mort, seuls les individus vivants doivent être choisis et préparés; et
    - (2) Les valves de la coquille des myes, des palourdes, des huîtres et des moules se referment hermétiquement suite à une légère pression de la main.
  - b. Intacts. Rejeter les individus craqués/brisés : jeter les myes, palourdes, huîtres et moules si leur coquille est craquée ou brisée.
10. Les poissons inacceptables ont une chair terne, ce qui peut signifier que les poissons sont vieux. (Les filets de poisson préalablement congelés peuvent perdre de leur brillance, mais demeurent propres à la consommation.)
11. Les poissons et produits de la pêche achetés hors du Canada :
- a. ne doivent pas être falsifiés;
  - b. ne doivent pas être contaminés;
  - c. doivent être comestibles;
  - d. doivent être entièrement conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#);
  - e. doivent être entièrement conformes aux exigences de la [Loi sur l'inspection du poisson \(L.R.C. \(1985\), ch. F-12\)](#) et du [Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#) ou l'équivalent dans le pays d'origine;
  - f. doivent être entièrement conformes aux exigences des normes ainsi que par [L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Poisson et produits de la mer](#); et/ou

<sup>1</sup> Conformément aux articles B.01.046 et B.01.047 ainsi qu'au titre 15 de la partie B du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) (C.R.C., ch. 870).

<sup>2</sup> C'est-à-dire qui contient une substance chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite ou qui se trouve dans une quantité dépassant les seuils prescrits par la [Loi canadienne sur la protection de l'environnement](#), la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) ou la [Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#), ou toute substance qui rend les œufs transformés non comestibles.

- g. doivent respecter toutes les exigences des lois locales applicables en matière d'alimentation dans tous les cas où ces dernières sont plus sévères. Tous les poissons et produits de la pêche doivent être obtenus à partir de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences locaux et internationaux;
- h. doivent être entièrement conformes aux exigences dans les [Normes alimentaires internationales \[CODEX ALIMENTARIUS\] Liste des normes \[Poissons et les fruits de mer\]](#);
- i. doivent provenir d'un établissement qui répond aux critères ARMPC énoncés dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et/ou
- j. doivent provenir d'un pays qui a un système dont une large partie est équivalente à celui décrit dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ainsi que par [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#), et qui répond aux exigences de ces derniers; et/ou
- k. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans les lignes directrices du [Center for Food Safety and Applied Nutrition \(CFSAN\)](#); et/ou
- l. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et/ou
- m. doivent provenir d'un établissement qui répond aux critères ARMPC énoncés dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- n. doivent être préparés dans des conditions dans dont une large partie est équivalente à celles prescrites par la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ainsi que par [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#);
- o. doivent être dans un conteneur marqué avec la désignation de taille tel qu'il est décrit ci-dessus;
- p. doivent être dans un conteneur qui porte une étiquette sur laquelle est écrit « Produit du » suivi du nom du pays d'origine;
- q. doivent être emballés et marqués conformément au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#); et
- r. doivent être accompagnés des documents d'inspection, lesquels seront fournis à l'inspecteur au point d'inspection qui vérifie que les exigences énoncées ci-dessus sont respectées.

## Types de poissons et de produits de la mer

### SQA-09-01 – Omble Chevalier

**12.** L'omble chevalier est une espèce à la fois d'eau douce et d'eau de mer, indigène des lacs arctiques, subarctiques et alpins ainsi que des eaux côtières. Il est étroitement apparenté aux saumons et aux truites, avec qui il partage de nombreuses caractéristiques. Un omble chevalier peut peser 9 kg (20 lb); généralement, les individus commercialisés pèsent entre 900 g et 2,3 kg (entre 2 et 5 lb). La couleur de la chair varie de rouge vif à rose pâle.

**SQA-09-02 - Bassa**

13. Le bassa est un type de poisson-chat. Le corps du bassa est gros et lourd. La tête arrondie est plus large que longue. Le museau émoussé présente une bande blanche. Le bassa est un poisson à chair blanche savoureuse et à texture délicate.

**SQA-09-03 - Merlu du Cap**

14. Le merlu du Cap est une espèce prisée à chair blanche, qui a un goût doux, sucré et délicat, et une texture ferme. Il se prête à toutes les recettes nécessitant un poisson à chair blanche. En Afrique du Sud, on l'appelle « hake », en Espagne, « merluza », et aux États-Unis, « Cape Capensis ».

**SQA-09-04 - Poissons-chats**

15. Les poissons-chats forment un groupe de poissons osseux très varié. Nommés ainsi en raison de leurs barbillons proéminents qui ressemblent aux moustaches d'un chat, les poissons-chats varient beaucoup en taille : du plus lourd, le poisson-chat du Mékong, du plus long, le silure glane, au plus petit, le minuscule candiru. Les espèces les plus couramment consommées aux États-Unis sont la barbue de rivière et le poisson-chat bleu, tous deux étant communs à l'état sauvage et de plus en plus élevés en pisciculture.

**SQA-09-05 - Caviar**

16. Le caviar désigne les œufs transformés et salés de certaines espèces de poissons. Les caviars les plus réputés proviennent de l'esturgeon (caviar noir) et du saumon (caviar rouge). Le caviar est commercialisé à l'échelle mondiale comme un mets fin.

**SQA-09-06 - Miettes de gades**

17. Les miettes de gades sont un produit du poisson savoureux utilisé comme substitut dans les recettes traditionnelles nécessitant du poisson salé désossé. Le terme « miettes de gades » désigne une conserve d'aiglefin, de morue, de brosmes, de merluces ou encore tout mélange non haché de ces poissons, à l'exclusion de la merluce « foncée » ou « noire ». Les miettes de gades sont excellentes pour faire des croquettes de poisson, des galettes de poisson, des purées de poisson et des chaudières de poisson.

**SQA-09-07 - Clams**

18. Les clams sont des mollusques. Ils se divisent en deux groupes : les clams à coquille dure et les clams à coquille molle. En fait, les coquilles molles sont friables et minces plutôt que molles. Parmi les clams à coquille molle figurent les panopes, les couteaux et les myes. Les coquilles dures, quant à elles, sont solides. Parmi les espèces de clams à coquille dure, on trouve les palourdes. Plus le diamètre de la coquille est petit, plus jeune, plus tendre et plus sucré sera le clam. Tous les clams frais doivent être fournis à l'état vivant et être cuits vivants. Les clams à coquille dure sont fermés hermétiquement quand ils sont vivants. Une palourde vivante fermera sa coquille dès qu'on la tape doucement. Un clam à coquille molle vivant rentrera son pied si on le touche. Les clams morts ne sont pas acceptables et doivent être rejetés. Parce que les coquillages tels que les clams peuvent accumuler des biotoxines telles que celles trouvées dans les marées rouges, ils doivent être récoltés uniquement lorsque les eaux sont salubres.

**SQA-09-08 - Morue**

19. La morue est un poisson populaire au goût doux, à faible teneur en matières grasses et à chair blanche dense. Une fois cuite, la chair est blanche, humide et floconneuse. Le corps allongé varie du gris au vert au brun au rouge, la ligne latérale est pâle, et le menton porte un barbillon. La morue atlantique, qui change de couleur selon la profondeur de l'eau à laquelle elle se trouve, passe par deux stades de couleur : vert-gris et brun rougeâtre. Son poids moyen varie de 5 à 12 kg (de 10 à 25 lb).

**SQA-09-09 - Crabe**

20. Le crabe est un crustacé dont le corps est presque parfaitement circulaire. Il possède cinq paires de longues pattes aplaties, dont la première est munie de fortes pinces. Le dessus de sa carapace est brun clair, et le dessous, blanc crème. Quand elle est cuite, la carapace du crabe des neiges devient orange vif. La chair est riche,

sucrée et ferme. Rose orangé à l'extérieur et blanche à l'intérieur, elle se compose de filaments fins et tendres d'un goût délicat et exquis.

### **SQA-09-10 - Poissons plats**

21. La *plie rouge* est parfois tachetée ou mouchetée près de l'œil. La face inférieure a souvent une teinte jaune. Comme toutes les plies, la plie rouge se reconnaît à son corps aplati et à ses yeux situés sur la face supérieure (du côté droit). Sa face inférieure est blanche, alors que sa face supérieure prend la couleur du fond sur lequel elle se nourrit. Cuite, sa chair est d'un blanc pur, maigre, sans arêtes, feuilletée et douce au goût. La plie rouge est offerte fraîche et congelée, entière, en filets et en blocs, de même qu'en divers mets prêts à manger à valeur ajoutée.

22. Le *cardeau d'été* est le plus grand des poissons plats. Son corps est de forme allongée et aplatie, normalement de couleur brune ou grise, sauf le ventre, qui est blanc. Comme tous les poissons plats, le cardeau d'été se reconnaît à son corps aplati et à ses yeux situés sur la face supérieure (du côté gauche). Sa face inférieure est blanche, alors que sa face supérieure prend la couleur du fond sur lequel il se nourrit. Cuite, sa chair est d'un blanc pur, maigre, sans arêtes, feuilletée et douce au goût. Le cardeau d'été est offert frais ou congelé, entier, en filets ou en blocs, de même qu'en divers mets prêts à manger à valeur ajoutée.

### **SQA-09-11 - Flétan**

23. Le flétan est un poisson maigre, doux au goût, dont la chair est dense et à grain fin. Une fois cuit, le poisson se défait en feuillets sous la fourchette et devient tendre tout en restant ferme. Il possède une grande bouche et une queue fourchue. Le corps plat est allongé. La face supérieure a une couleur qui varie de gris verdâtre à brun foncé alors que la face inférieure varie du blanc au gris ou est mouchetée de blanc-gris. Le flétan de l'Atlantique est offert frais ou congelé, à l'état entier, en darnes ou en filets.

### **SQA-09-12 - Aiglefin**

24. L'aiglefin ressemble à la morue, bien que plus petit en moyenne, sa taille variant de 38 à 63 cm et son poids moyen se situant entre 0,9 et 1,8 kg. La tête et le dos sont d'un gris-pourpre sombre. Le poisson possède une ligne latérale noire et son ventre est gris argenté et légèrement rosé. La chair crue, blanche, blanchit encore davantage à la cuisson. Elle est ferme et résistante. L'aiglefin est souvent vendu non dépouillé, de sorte que les acheteurs peuvent distinguer la marque noire (appelée « pouce du diable » ou « marque de saint Pierre ») qui le différencie de la morue. L'aiglefin se défait en feuillets plus fins que ceux de la morue et a un goût légèrement sucré.

### **SQA-09-13 - Merlu argenté**

25. Le merlu argenté est un poisson maigre dont la chair blanche est considérée comme un peu moins fine que celle de la morue, mais aussi moins fade. Ce poisson doit être réfrigéré aussitôt pêché, sinon sa chair ferme et délicieuse se ramollit très rapidement. Le merlu a un corps beaucoup plus allongé que les autres parents de la morue. Sa tête est plutôt mince et longue, et il possède une mâchoire inférieure saillante. La taille des poissons adultes capturés varie de 24 à 35 cm; le poids moyen est de 0,7 kg. Il est offert congelé (entier, en filets ou en blocs); on en fait aussi des bâtonnets et des portions.

### **SQA-09-14 - Kippers**

26. Les kippers sont des harengs entiers fendus sur le dos, de la tête à la queue, éviscérés, salés et fumés à froid.

### **SQA-09-15 - Homard**

27. Le homard est un crustacé au corps long qui porte cinq paires de pattes. La première est armée de deux grosses pinces : l'une, plate et lourde, est sensiblement plus grosse que l'autre, qui est plus mince. Le corps, la queue et les pinces sont couverts d'une carapace dure. La couleur du homard à l'état vivant varie de bleu verdâtre à brun rougeâtre; à la cuisson, elle tourne au rouge orangé vif. La chair, blanche, est d'une texture ferme et dense agréable, d'un goût riche et savoureux. Un homard vivant en bon état est actif; sa queue devrait



être repliée et non pendre. C'est en se dépouillant de sa carapace que le homard peut grossir. Après la mue (qui se produit typiquement en été), la carapace est molle et le homard est gonflé d'eau de mer qu'il a absorbée au cours du processus. Jusqu'à deux mois peuvent s'écouler avant que cette eau soit remplacée par de la nouvelle chair. Au fur et à mesure que la nouvelle carapace durcit dans les eaux froides de l'Atlantique Nord, la texture et le goût de la chair s'améliorent, et le homard semble plus pesant et plus plein.

#### **SQA-09-16 - Mahi-mahi**

28. Le mahi-mahi est un poisson à chair ferme et goûteuse, dont la couleur varie de blanc à rose. On le prépare de nombreuses façons, de préférence avec une sauce, car il a tendance à être sec. On rencontre l'espèce principalement en eaux tropicales. Il est offert en darnes, en filets et parfois entier.

#### **SQA-09-17 - Pieuvre**

29. La pieuvre est un mollusque qui appartient au même groupe que les chitons, les ormeaux, les escargots, les patelles, les pétoncles, les huîtres, les palourdes et les moules. La pieuvre est vendue nettoyée. On trouve également de petites pieuvres fumées et en conserve. Toutes les parties des petites pieuvres sont comestibles, sauf les yeux, la bouche et les viscères. Il faut prendre soin de bien faire bouillir la pieuvre afin de la débarrasser de sa matière visqueuse, de son odeur et de ses résidus d'encre.

#### **SQA-09-18 - Hoplostète orange**

30. L'hoplostète orange, poisson de taille moyenne à chair blanche et ferme, a un goût savoureux et délicat. Il est de couleur orange vif, et ses écailles sont rugueuses. L'intérieur de la cavité buccale et de la chambre branchiale est noir. L'espèce vit dans les océans Atlantique et Indo-Pacifique. On dépouille toujours profondément l'hoplostète orange afin d'enlever une couche de graisse. La consommation du gras et de la peau peut causer une violente diarrhée. Parmi ses autres noms figurent « perche de mer néozélandaise », « béryx de Nouvelle-Zélande » et « hoplostète rouge ».

#### **SQA-09-19 - Huîtres**

31. Les huîtres appartiennent à la classe des mollusques. Leur texture est douce et charnue. À l'état cru, les huîtres ont des saveurs complexes qui varient selon la variété et la région d'origine. La taille n'influe pas sur la qualité. On peut consommer les huîtres vivantes ou les cuire vivantes. Les huîtres qui sont ouvertes et qui ne se referment pas après qu'on a légèrement tapé la coquille ne sont pas salubres. La coquille des huîtres vivantes est normalement bien fermée, ou, si elle est ouverte, se ferme quand on la tape doucement. La cuisson en coquille tue les huîtres, ce qui cause l'ouverture de la coquille. Celles qui ne s'ouvrent pas une fois cuites ne sont pas considérées salubres et doivent donc être jetés. Les huîtres sont des bivalves filtreurs et concentrent tout ce qui se trouve dans les eaux avoisinantes; par conséquent, il est important de les cueillir dans des eaux salubres uniquement.

#### **SQA-09-20 - Perches**

32. Les perches sont des poissons d'eau douce. On désigne par le nom commun « perche » plusieurs espèces de poissons apparentés de façon éloignée. Parmi les vraies perches nord-américaines figurent la perchaude, le doré noir et le doré jaune. La perchaude est l'un des poissons consommés les plus connus des États-Unis et du Canada. De forme ovale, l'espèce mesure généralement de 4 à 10 po de long. La couleur varie selon la taille et l'habitat, mais, généralement, le dos et la tête sont vert vif à olive ou brun doré, les flancs sont vert-jaune à jaunes, et la couleur du dos s'étend en quelque sept bandes effilées. Les Percidés ont des écailles rugueuses. La chair est blanche et floconneuse, ce qui rend ces poissons très populaires à table.

#### **SQA-09-21 - Doré jaune**

33. Le doré jaune est un poisson maigre à chair blanche, ferme et floconneuse, qui a un goût délicat et raffiné. C'est un poisson d'eau douce vert olive à brun sur le dos et argenté sur les flancs. La couleur varie selon la variété. Faisant partie de la famille des Percidés, le doré jaune possède deux nageoires dorsales. Le doré jaune et

le doré noir peuvent peser 2 à 5 kg. Ils sont offerts frais ou congelés, étêtés et éviscérés, en filets (désossés, avec la peau ou non) et en blocs (émincés ou en filets entiers).

#### **SQA-09-22 - Hareng saumuré**

34. Le hareng saumuré est très populaire en Scandinavie. Le hareng est un poisson maigre à chair ferme teintée de jaune. La plupart du temps, on utilise un processus de saumurage à deux étapes. D'abord, le hareng est saumuré dans du sel pour en extraire l'eau. Ensuite, on enlève le sel et on ajoute des aromatisants, habituellement une solution de vinaigre, de sel et de sucre à laquelle des ingrédients tels que des grains de poivre, des feuilles de laurier ou des oignons crus sont ajoutés. Le hareng est un petit poisson gras vivant en eaux tempérées peu profondes dans l'Atlantique Nord et la mer Baltique.

#### **SQA-09-23 - Goberge**

35. La goberge est apparentée à la morue et à l'aiglefin. Son apparence diffère de celle des autres membres de la famille de la morue en ce qu'elle a un museau pointu et une mâchoire inférieure saillante, un corps plus rond et une queue fourchue plutôt que carrée. Les poissons mesurent de 50 à 90 cm de long et pèsent de 1 à 7 kg. La goberge est un poisson maigre à la chair légèrement plus sombre que celle de la morue. Elle se vend fraîche (entière, en darnes ou en filets) et congelée (entière, en darnes, surgelée individuellement et en blocs). La goberge est souvent salée et traitée pour l'exportation.

#### **SQA-09-24 - Truite arc-en-ciel d'élevage**

36. La truite arc-en-ciel est le poisson d'eau douce qu'on trouve le plus souvent en milieu d'élevage, qu'il soit exploité ou élevé au Canada. Lorsqu'on parle de truite arc-en-ciel, on fait référence au poisson exploité ou élevé en eau douce, alors qu'il s'agit plutôt de saumon arc-en-ciel lorsque celui-ci est exploité ou élevé en eau salée. La truite arc-en-ciel se caractérise par une traînée rose allant de l'opercule jusqu'à la nageoire caudale. La truite arc-en-ciel a un goût doux, aux nuances de noisette; sa chair est rosée ou orange. La peau de ce poisson est normalement foncée, d'aspect lustré et d'une texture lisse. La couleur du dos prend diverses nuances, allant du bleu ou du vert au jaune-vert ou brun. La truite arc-en-ciel et le saumon arc-en-ciel présentent de petits points noirs le long de la nageoire dorsale, de l'arête dorsale et de la nageoire caudale. Les produits de la truite arc-en-ciel prennent diverses formes. On trouve ainsi des poissons entiers ou habillés, frais ou surgelés, en filets (souvent sans arêtes) ou en portions.

#### **SQA-09-25 - Sébaste orangé**

37. Le sébaste orangé est un petit poisson dont on tire de petits filets. Les filets de sébaste non dépouillés ont une texture ferme, une chair blanche et un goût à peine plus prononcé que celui de la morue. La majeure partie des captures canadiennes sont vendues congelées, sous forme de filets non dépouillés, dans le marché de détail.

#### **SQA-09-26 - Sébaste aux yeux jaunes**

38. Le sébaste aux yeux jaunes est le plus grand des sébastes de la côte ouest du Canada. Il atteint parfois une longueur de 1 m et un poids de 23 kg. Sur la côte ouest, on le commercialise sous l'appellation « Pacific red snapper ». Le dos et les flancs sont d'un jaune orangé teinté de rose, tandis que le ventre est plus pâle.

#### **SQA-09-27 - Sébaste atlantique**

39. Le sébaste atlantique a une apparence générale ressemblant à celle des perches, soit de forme modérément aplatie et de hauteur mesurant environ le tiers de la longueur (jusqu'à la base de la nageoire caudale). Il est orange à rouge feu, occasionnellement rouge grisâtre à rouge brunâtre, avec le ventre d'un rouge plus pâle, qui devient blanc après la mort. Ce poisson porte aussi les noms suivants : perche de mer, perche rose et scorpène. On l'appelle parfois à tort sébaste orangé, vivaneau et castagnole. Adulte, il est généralement rouge-rose vif ou rouge-orange.

#### **SQA-09-28 - Sardines**

40. Les sardines forment un groupe de plusieurs types de petits poissons gras apparentés aux harengs. Elles ont un corps argenté et iridescent qui porte une seule nageoire dorsale située au milieu du corps. Les crêtes osseuses linéaires sur l'opercule différencient les sardines des autres membres de la famille des harengs. La chair des sardines est rose, et la texture est fine et douce. En raison de leur haute teneur en gras, leur goût est plus fort et marqué que les espèces à chair blanche.

41. La taille varie selon l'espèce. Pour préparer un produit de qualité, il faut étêter et enlever les branchies des sardines avant l'emballage. On peut également les éviscérer avant l'emballage (dans le cas des variétés plus grandes généralement), ou non. Les sardines non éviscérées doivent être exemptes de nourriture non digérée ou partiellement digérée, de même que de matières fécales (pour ce faire, il faut garder les poissons vivants dans un réservoir suffisamment longtemps pour permettre au système digestif de se vider). Les sardines peuvent être emballées dans l'huile ou dans une sauce.

#### **SQA-09-29 - Bar commun**

42. Le bar commun se retrouve dans l'Atlantique Nord et la Méditerranée ainsi que dans les cours d'eau. La chair, blanche et délicate, goûte beaucoup le homard ou la crevette. Le bar commun est dépourvu d'arêtes; sa chair reste ferme pendant la cuisson.

#### **SQA-09-30 - Pétoncles**

43. Les pétoncles sont munis d'une coquille à deux valves. Les deux valves sont rondes, de diamètre presque égal, et sont maintenues ensemble par une petite charnière droite et le muscle adducteur. La valve inférieure est blanche ou crème, tandis que la valve supérieure est généralement rougeâtre. À l'intérieur de la coquille se trouve la « chair » (le muscle adducteur blanc ivoire en forme de rondelle), qui constitue la partie généralement consommée en Amérique du Nord, et le corail orange-brun en forme de croissant, qui est habituellement jeté en Amérique du Nord mais qui est pourtant grandement apprécié en Europe et au Japon. La chair crue est généralement blanc crème et parfois légèrement orange à cause de la nourriture (algues) que les pétoncles consomment. Les pétoncles ont une odeur sucrée particulière lorsqu'ils sont frais. Les pétoncles « non additionnés d'eau », c'est-à-dire dont la chair ne contient pas d'additifs, sont plus chers. Les pétoncles « additionnés d'eau » ont été trempés dans du tripolyphosphate. Ce traitement éclaircit la couleur, augmente la durée de conservation et gonfle la taille des pétoncles. Il s'agit d'une pratique acceptée et très courante. La plupart des pétoncles dont l'emballage ne précise pas « non additionnés d'eau » sont traités ainsi.

#### **SQA-09-31 - Langoustines**

44. Les langoustines sont des crustacés qui se trouvent à mi-chemin entre la crevette et le homard. Mesurant de 8 à 25 cm, on les trouve principalement dans les eaux côtières de l'Atlantique, en Scandinavie et en Afrique du Nord. Certaines espèces vivent dans la mer Adriatique. La carapace est blanc rosâtre, rouge saumon, rouge brique ou rose grisâtre selon l'espèce. Dans la cuisine italo-américaine, le terme « scampi » désigne souvent la crevette. En anglais, le terme « scampi » en soi désigne également un plat de crevettes servies dans du beurre à l'ail et du vin blanc sec. La chair très prisée de la langoustine ressemble à celle du homard, mais est beaucoup plus délicate.

#### **SQA-09-32 - Crevettes**

45. Les crevettes sont des crustacés. Leur carapace, ou exosquelette, est dure; pour grossir, elles doivent s'en débarrasser. Les crevettes d'eau froide sont beaucoup plus petites que leurs cousines tropicales, qui mesurent en moyenne de 5 à 10 cm de longueur. Mais cela ne les empêche pas d'avoir du goût : sucrées et délicates, elles sont généralement considérées comme ayant plus de goût que les espèces d'eau chaude. À l'état vivant, la queue d'une crevette d'eau froide est plus rouge que rose tandis qu'à l'état cuit la carapace est rose, et la chair, blanc opaque teinté de rose. La chair, à texture ferme et croquante, est plus moelleuse que celle du homard.

46. Les crevettes sont offertes fraîches ou congelées, avec ou sans carapace, avec ou sans queue, intacte ou déveines. Les crevettes sont vendues selon leur nombre par livre. Le calibre U-10 signifie qu'il y a 10 crevettes ou moins par livre; ce sont d'ailleurs celles qui ont la plus grande taille. Les crevettes de calibre 51-60 sont

assez petites. Les qualificatifs « petites », « moyennes » et « grosses » peuvent varier selon le transformateur pour décrire la taille des crevettes, il est donc préférable d'acheter des crevettes selon le nombre.

#### SQA-09-32-01 – Tableau 1 : Tailles des crevettes (par nom)

Taille de la crevette (par nom)	Nombre (par livre)	Nombre moyen de crevettes (par livre)
Extra colossale (U10)	10	5
Super colossale (U12)	12	9
Colossale (U15)	15	14
Super géante	16-20	18
Géante	21-25	23
Extra grosse	26-30	28
Grosse	31-35	33
Moyenne-grosse	36-40	38
<b>Moyenne</b>	41-50	45
<b>Petite</b>	51-60	55

#### SQA-09-33 - Éperlans

47. Les éperlans font partie d'une famille de petits poissons fréquentant les océans Atlantique et Pacifique. Les éperlans ressemblent aux saumons, mais ils sont plus petits, ne mesurant environ que 20 cm (7,9 po), bien que certaines espèces peuvent atteindre jusqu'à 70 cm (28 po). Les éperlans ont une odeur caractéristique qui rappelle celle du concombre.

#### SQA-09-34 - Sole

48. La sole est un poisson maigre à chair blanche, délicate et à grain fin. La couleur est variable, principalement brune ou grise. Une des espèces, le carlottin anglais, est vendue fraîche ou congelée, entière ou en filets.

#### SQA-09-35 - Calmars

49. Les calmars ont un corps allongé, muni à l'une des extrémités de deux nageoires qui servent à la stabilisation pendant la nage. Ils ont 10 bras, dont deux longs tentacules. Le corps est couvert d'une couche de tissus souples qui protège les organes internes fragiles. La chair des calmars est légèrement caoutchouteuse et sucrée. Les calmars sont un ingrédient courant d'un assortiment de plats espagnols, italiens et grecs. En Amérique du Nord, le plat de calmars le plus populaire est celui des calmars frits.

#### SQA-09-36 - Esturgeon

50. Il existe une vingtaine d'espèces d'esturgeons. Les esturgeons ont de petits yeux. Le museau des adultes est court et déprimé; la bouche est édentée. Au lieu d'écailles, l'esturgeon blanc est couvert de parcelles de denticules cutanés minuscules et de rangées isolées de grandes plaques osseuses. Il est gris pâle, olive pâle ou brun-gris, souvent moucheté de blanc. Les mouchetures du ventre sont grises ou blanches. La chair de l'esturgeon blanc est très acceptable comme nourriture, et, souvent, les œufs (jusqu'à 90 kg [200 lb] par femelle) sont commercialisés sous forme de caviar. La chair d'esturgeon est riche, à haute teneur en gras et très dense. Le goût est doux.

51. Depuis 1998, de nombreuses espèces d'esturgeons sont visées par Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES) en raison des préoccupations entourant la surpêche. Les produits d'esturgeon légalement commercialisés sont accompagnés d'un certificat de la CITES qui indique qu'ils ont été inspectés et qu'ils ont été capturés dans le cadre d'une pêche approuvée.

#### SQA-09-37 - Espadon

52. L'espadon est un gros poisson prédateur qui effectue de grandes migrations. Il se distingue par son long museau aplati. La chair est habituellement vendue sous forme de darnes, lesquelles sont souvent grillées. Sa couleur varie en fonction du régime alimentaire, les espadons capturés sur la côte est de l'Amérique du Nord étant souvent plus rosés. De nombreuses sources, dont la Food and Drug Administration des États-Unis, mettent en garde la population contre la toxicité résultant des fortes concentrations de méthylmercure présentes dans les espadons.

### **SQA-09-38 - Tilapia**

53. Le tilapia est un poisson d'eau douce indigène en Afrique et élevé en Amérique du Sud. La chair ferme, sucrée, délicate et blanche garde sa forme pendant la cuisson. Une fois cuite, elle est opaque. Bien qu'elle soit généralement blanche, la chair peut avoir une teinte rouge si le poisson n'a pas été assez dépouillé. Le tilapia est offert entier et en filets, désossé. En anglais, le tilapia porte aussi les noms « Sunshine Snapper », « Cherry Snapper », « Nile Perch », « Mouthbreeder » et « St. Peter's fish ».

54. La chair du tilapia doit être humide et résistante. Elle ne doit pas avoir une odeur musquée. Le tilapia absorbe les odeurs de l'eau dans lequel il est élevé; il faut donc vérifier la source et les méthodes de récolte.

55. Les produits surgelés individuellement sont les produits congelés de meilleure qualité : les filets ne sont pas surgelés ensemble et ont une glaçure composée d'eau glacée. La durée de conservation du produit surgelé est de 6 mois. Les produits surgelés en blocs sont signes de mauvaise qualité. Les tilapias surgelés ayant des marques de brûlures ou qui sont spongieux une fois dégelés sont inacceptables.

### **SQA-09-39 - Thon**

56. Le thon est un gros poisson qui mesure jusqu'à 2 à 3 m de long. Le thon frais est ferme et goûteux. Il existe plusieurs espèces de thons :

- a. Thon rouge – chair fortement goûteuse, excellente pour faire des sushis;
- b. Thon albacore – souvent appelé « thon blanc », chair blanchâtre, très prisé pour ses œufs;
- c. Thon bonito – thon rayé. Sec et floconneux, chair rouge foncé, très présent dans le régime alimentaire des Japonais;
- d. Thon à nageoires jaunes – albacore à chair pâle et succulente; et
- e. Le thon frais est souvent vendu en darnes, en filets ou en morceaux. Il peut être cuit de diverses façons.

### **SQA-09-40 - Turbot**

57. Le turbot a une chair ferme, blanc brillant, qui garde bien sa forme pendant la cuisson. Son goût et sa texture ressemblent à ceux du flétan du Pacifique. Il fait partie de la même famille de poissons plats que le flétan; d'ailleurs, on le confond souvent avec cette espèce. Par contre, le turbot est beaucoup plus petit; il mesure en effet seulement 40 à 50 cm en moyenne et pèse au plus 25 kg. Les écailles sur le corps ressemblent à de petits os ou tubercules irrégulièrement dispersés. Sa face ventrale est blanche.

### **SQA-09-41 - Corégones**

58. Les corégones sont des poissons argentés à grandes écailles, à nageoires dorsale et adipeuse charnues, édentés et munis d'un petit appendice charnu à la base des nageoires pelviennes. Les flancs sont argentés, le ventre est argenté à blanc, et le dos est bleu foncé à vert foncé. Le corps est allongé, et la bouche se trouve au bout du museau plutôt que sous la tête. Les adultes mesurent de 18 à 40 cm. La nageoire dorsale et la nageoire caudale fourchue du corégone atlantique sont foncées; les nageoires inférieures sont pâles. Le corégone atlantique possède également la petite nageoire charnue (adipeuse) entre les nageoires dorsale et caudale, typique des membres des salmonidés.

### **SQA-09-42 - Saumon (généralités)**

59. Les saumons font partie de la famille des salmonidés, qui comprend les truites et les ombles. Les saumons ont des nageoires à rayons mous, une nageoire dorsale courte, une nageoire adipeuse et des dents sur les mâchoires. Les jeunes saumons présentent des taches colorées sur les flancs pendant leurs trois premières années. Leurs écailles deviennent ensuite argentées lorsqu'ils vont en mer. La tête des saumons femelles demeure effilée tout au long de leur vie, alors que la mâchoire des mâles forme un crochet (kype) avant la reproduction. On trouve les saumons entiers ou habillés, frais ou congelés, en darnes, en filets (souvent avec ou sans peau et avec ou sans arêtes) ou en longe (meilleure partie provenant du filet, lequel est prélevé assez près de la queue sur le dos ou les flancs du saumon).

**SQA-09-43 - Saumon d'élevage de l'Atlantique (*Salmo salar*)**



60. Poisson de couleur argentée, le saumon de l'Atlantique présente des taches noires distinctes sur le corps, la tête et au-dessus de la ligne latérale. La chair est orange vif ou orange rosé. Le saumon d'élevage de l'Atlantique a un goût doux, et sa chair est modérément ferme et huileuse, ce qui permet de la défaire en gros flocons moelleux.

**SQA-09-44 - Saumon quinnat d'élevage (*Oncorhynchus tshawytscha*)**

61. Le saumon quinnat se distingue par des gencives noires et de petites taches rondes sur le dos, la nageoire dorsale ainsi que les parties supérieures et inférieures de la queue. La chair est rouge, a un riche goût onctueux et une texture plus délicate que celle des autres espèces en raison de sa forte teneur en huile.

**SQA-09-45 - Saumon coho d'élevage (*Oncorhynchus kisutch*)**

62. Le saumon coho est argenté avec de petites taches noires sur le dos et le lobe supérieur de la queue; ses gencives sont blanches. La chair est orange rougeâtre et lorsqu'elle est cuite, elle est modérément ferme et se défait bien en flocons. Le saumon coho de petite taille (récolté à deux ou trois livres) a une saveur très délicate.

**SQA-09-46 - Saumon sauvage de l'Atlantique ou ouananiche (*Salmo salar*)**



63. Le saumon de l'Atlantique qui ne vit qu'en eau douce et ne séjourne pas en mer est appelé « ouananiche » (aussi appelé « landlocked salmon » en anglais). La chair est rose et parfumée et est très différente de celles des espèces de saumon du Pacifique. L'ouananiche est parfois fumée avant d'être consommée.

**SQA-09-47 - Saumon sauvage quinnat ou royal (*Oncorhynchus tshawytscha*)**



64. La chair du saumon quinnat est rose pâle à orange foncé. Il est habituellement vendu frais ou fumé. Des caractéristiques distinctes permettent de différencier le saumon quinnat des autres salmonidés. Ses gencives sont noires, ce qui lui confère aussi le nom « blackmouth ». Son dos et sa queue présentent une teinte bleu-vert et sont complètement couverts de petites taches. Un poisson de taille moyenne peut mesurer jusqu'à un mètre et peser entre 10 et 20 livres. Le saumon quinnat (« tyee » autre synonyme en anglais) peut peser plus de 30 livres.

**SQA-09-48 - Saumon sockeye ou saumon rouge sauvage (*Oncorhynchus nerka*)**



65. Le saumon sockeye, également appelé saumon rouge ou « blueback », est une espèce anadrome. La chair rouge est ferme et goûteuse, et est habituellement vendue fumée ou salée. On trouve souvent le saumon sockeye en conserve. Le saumon sockeye possède un corps allongé en forme de torpille, une nageoire adipeuse et un museau légèrement pointu. Les branchicténies, situées juste derrière la tête, sont longues et rapprochées. Le saumon sockeye change de couleur à mesure qu'il migre de l'eau salée vers l'eau douce en vue de la fraye. En eau douce, son corps est rouge vif et sa tête, vert pâle. Les femelles peuvent présenter des marques ou des taches vertes et jaunes. En eau salée, le saumon sockeye présente des tons bleu-vert sur le dos, une couleur argentée sur les flancs et une peau uniforme et brillante. Le saumon sockeye peut mesurer jusqu'à 84 cm (33 pouces) de longueur et peser de 2,5 à 3,5 kilos (6 à 8 livres).

**SQA-09-49 - Saumon coho sauvage (*Oncorhynchus kisutch*)**



66. La chair du saumon coho est orange-rouge et se défait facilement en gros morceaux. On le trouve souvent en conserve, mais il est également vendu frais, congelé ou fumé. Le saumon coho possède de nombreuses caractéristiques qui permettent de le différencier des autres espèces de saumon du Pacifique. Les petits alevins arborent des « marques de tacons » sur toute la longueur du corps. Le saumon coho possède des gencives blanches, une langue noire et de nombreuses taches le long du dos. Pendant la période où il vit dans l'océan, son corps présente une teinte argentée et son dos est bleu métallique. La base de leur queue carrée est large et parsemée de quelques taches qui se trouvent normalement sur la partie supérieure. Durant la fraye, la mâchoire supérieure des mâles adultes forme un crochet et leur corps devient rouge. En moyenne, les adultes pèsent entre 4 lb et 20 lb. Les petits mâles arrivés tôt à maturité sexuelle mesurent entre 25 et 35 cm de longueur et sont appelés « madeleineaux ».

**SQA-09-50 - Saumon rose sauvage (*Oncorhynchus gorbuscha*)**



67. Le saumon rose est le plus petit des cinq espèces de salmonidés du Pacifique en raison de sa faible longévité. Habituellement, il atteint la maturité rapidement (2 ans). La chair de couleur rosée est molle et se défait facilement en petits morceaux. De façon générale, le saumon rose est considéré comme un saumon de qualité inférieure et il est souvent vendu en conserve. Durant le stade juvénile, le saumon rose présente une teinte argentée et aucune marque (taches ou marques de tacon). Dans l'océan, le saumon rose a une robe argentée avec un dos légèrement plus foncé. On peut observer de grandes taches ovales le long de son dos ainsi que sur l'ensemble de la nageoire caudale. Ces taches sont beaucoup plus grandes que celles des saumons coho et quinnat. Durant la migration automnale, les mâles développent une bosse sur le dos et leur mâchoire prend légèrement la forme d'un crochet, tandis que les femelles conservent un corps de forme et de couleur relativement normaux. À mesure qu'ils migreront vers les cours d'eau pour la fraye, leur corps deviendra vert foncé. Le saumon rose pèse en moyenne 4 à 6 livres.

**SQA-09-51 - Saumon kéta (*Oncorhynchus keta*)**

68. Le saumon kéta est également appelé « saumon à chien » en raison de sa mandibule d'allure canine durant la fraye. La chair légèrement rose est spongieuse, molle et se défait facilement. La chair du saumon kéta est la moins recherchée et celle qui est la moins goûteuse parmi tous les saumons. Il est préférable de consommer le saumon kéta frais, mais il est souvent vendu en conserve, congelé, salé à sec ou fumé. Pendant la période où il vit dans l'océan, le saumon kéta a un dos bleu métallique et son corps demeure argenté. Le saumon kéta possède moins de branchicténies, mais celles-ci sont de plus grande taille. Une fois qu'ils sont entrés en rivière, leur couleur change en vue de la fraye. Leurs flancs présentent alors des bandes mauves, vertes et roses. Les mâles développeront un museau en forme de crochet ainsi que de grandes dents, tandis que les femelles présenteront une rayure noire latérale. Au stade génésique, la plupart des saumons kéta pèseront entre 10 et 20 livres.

**Emballage**

69. On considère comme inacceptable un emballage qui est déchiré ou déchiqueté.

**Entreposage et distribution**

70. Les poissons doivent être transportés, entreposés et transformés dans des bateaux et des établissements qui répondent aux exigences énoncées dans le *Code de pratique de la sécurité alimentaire* (numéro en vigueur). Les poissons et les produits de la pêche doivent être livrés en bon état.



**Règlements applicables et références concernant le poisson et les produits de la mer**

[Loi sur l'inspection du poisson \(L.R.C. \(1985\), ch. F-12\)](#)

[Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#)

[L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Poisson et produits de la mer](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[ACIA – Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques \(PCCSM\)](#)

[ACIA – Produits et risques spécifiques](#)

[Liste des poissons de l'ACIA](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[ACIA - La réglementation du poisson et des produits de la mer importés au Canada](#)

[U.S. Food and Drug Administration - Fresh and Frozen Seafood: Selecting and Serving it Safely](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Poissons et fruits de mer canadiens - valeur et variété en abondance](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Center for Food Safety and Applied Nutrition \(CFSAN\)](#)

[Normes alimentaires internationales \[CODEX ALIMENTARIUS\] Liste des normes \[Poissons et les fruits de mer\]](#)

[Pêches et Océans Canada – Espèces d'élevage au Canada](#)

[Conseil Canadien des Pêches](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Poissons et fruits de mer Feuilles de renseignements](#)

[Quick Guide to Canadian Farmed Salmon](#)

[Alliance de l'industrie canadienne de l'aquaculture](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Code de pratique de la sécurité alimentaire](#)

