

Dans le but d'ouvrir la discussion au sujet des normes minimales de classement, nous avons communiqué avec les représentants de négociants et de transformateurs japonais. Toutes les entreprises ont indiqué que l'adoption de normes minimales serait fort bénéfique à l'industrie des œufs de hareng des deux pays.

Pour être d'une quelconque utilité, les normes doivent être élaborées et adoptées par l'ensemble de l'industrie canadienne, sinon elles ne seront pas respectées. L'industrie japonaise pourrait prêter son concours en indiquant les critères que les transformateurs et consommateurs japonais aimeraient voir adopter.

L'Association japonaise des importateurs de produits de la mer a adopté des directives générales pour les pays membres (tableau 8) formulées avec la participation directe de membres de l'Association, y compris la Kyokoyu Co. Ltd., la Nomura Trading Co. Ltd., la Schooner Trading Corp., la Nichirei Corp., la Tokyo Seafoods Ltd., la Nippon Suisan Kaisha Ltd., la Hanwa Co. Ltd., la Mitsubishi Corp. et la Taiyo Fisheries Co. Ltd. Les critères sur lesquels reposent les normes sont le poids du poisson et de la rogue, le rendement en rogue, la maturité et la fraîcheur. L'Association recommande que les critères de classement et d'emballage et les spécifications de congélation soient définis par l'accord commercial entre le producteur canadien et l'importateur japonais.

Tableau 8

Normes minimales de qualité de la rogue de l'Atlantique canadien recommandées par l'Association japonaise des importateurs de produits de la mer

Critère	Norme
Poids moyen du poisson	200 g
Poids de la rogue	10 g par section
Rendement en rogue (pourcentage)	Un minimum de 7 % de rogue (au poids) au point de capture
Maturité	Élimination des rogues insuffisamment développées
Fraîcheur	Traitement du poisson le jour même où il est pêché

L'Association japonaise des importateurs de produits de la mer a fait valoir qu'il était important que l'industrie canadienne indique ce qu'elle pense de cette méthode proposée de contrôle de la qualité du produit de départ.

Un grand nombre de transformateurs (dont certains sont aussi négociants) ont recommandé des lignes directrices pour les normes visant la rogue de l'Atlantique canadien. Presque tous les transformateurs ont parlé du classement anarchique qui caractérise les produits actuellement importés de l'Atlantique canadien. Le système de classement doit être simple s'il veut être efficace. Il serait malavisé de chercher à appliquer à l'industrie de l'ajitsuke kazu-noko les normes strictes qui visent actuellement les rogues du Pacifique destinées à l'industrie du shio kazunoko.

La Fédération des coopératives de transformation des produits de la mer d'Hokkaido estime que les normes recommandées par l'Association japonaise des importateurs de produits de la mer sont trop rudimentaires pour les besoins des transformateurs japonais. Cette fédération regroupe tous les transformateurs de rogue de hareng d'Hokkaido.

À la suite d'entretiens avec des représentants de l'industrie canadienne, on est parvenu à conjuguer les exigences de l'industrie japonaise et les considérations d'ordre pratique de l'industrie canadienne pour formuler des normes minimales de qualité de la rogue de hareng. Le tableau 9 indique les normes minimales de qualité recommandées pour la rogue de hareng des catégories 2 et 3 de l'Atlantique canadien. Il reste à voir dans quelle mesure ces normes seront acceptées par les industries canadienne et japonaise.

Tableau 9

Normes minimales de qualité recommandées pour les catégories 2 et 3 de rogue de hareng de l'Atlantique canadien

Critère	Norme minimale de qualité
Forme	50 % de la forme totale
Maturité	Pleine maturité
Poids minimal	10 g
Présence de sang	Ne doit pas être excessive