

- *Normes de qualité minimales* — L'industrie canadienne est prête à étudier la question de normes de qualité minimales et à discuter de cette question avec l'industrie japonaise. L'industrie canadienne pourrait définir une norme de qualité minimale à laquelle devraient adhérer tous les produits vendus. Les importateurs japonais pourraient aussi refuser d'acheter des produits qui ne seraient pas conformes aux normes minimales.
- *Études de marché* — On pourrait entreprendre une étude afin de déceler les tendances qui affectent la consommation des oeufs de hareng au Japon.
- *Campagnes de promotion* — Selon les résultats de l'étude de marché, on pourrait lancer une campagne menée conjointement par les transformateurs canadiens et les détaillants japonais.
- *Mise au point de nouveaux produits* — L'industrie canadienne aurait avantage à étudier le développement de nouveaux produits à transformation plus poussée. La congélation du produit fini n'en modifie pas la texture. On pourrait donc vendre au détail des produits surgelés, dont l'*ajit-suke kazunoko*. On recommande aussi la recherche dans le domaine des agents de conservation pour améliorer la fermeté des rogues.

Bibliographie

- Aiken, A. et al., *Fish Handling and Processing*, Torry Research Station, Aberdeen, 1982
- ASI Intech Research Inc., *Study of the Flavoured Herring Roe Market in Japan*, Tokyo (Japon), 1988
- Cooptrade Japan Ltd., *Technical Report Re: Sponge Roe*, Tokyo (Japon), 1980
- Huynh, M.D., *A Preliminary Evaluation of the Atlantic Herring Roe Industry*, B.C. Research, Vancouver (C.-B.), 1986
- Huynh, M.D., *Factors Affecting the Quality of Atlantic Herring Roe*, B.C. Research, Vancouver (C.-B.), 1987
- Huynh, M.D. et Hildebrand, L., *B.C. Herring Roe Processing*, Industry Rep. 5, B.C. Research, Vancouver (C.-B.), 1982
- Watson, K.A., *Study Visit Report: West Coast Herring Roe Industry*, Conseil de recherche et de productivité du Nouveau-Brunswick, Fredericton (N.-B.), 1986
- Watson, K.A., *An Investigation of New Brunswick Herring Roe and its Potential for Value added Processing*, Conseil de recherche et de productivité du Nouveau-Brunswick, Fredericton (N.-B.), 1986
- Watson, K.A., *Observation of the Herring Roe Industry in Japan*, Conseil de recherche et de productivité du Nouveau-Brunswick, Fredericton (N.-B.), 1988
- Woyewoda, A.D., *Quality Assessment and Squid Technology in Applied Fish Technology Resource Material*, Technical University of Nova Scotia, Halifax (N.-É.), 1986

Annexe I

Exigences d'application pour la certification des bateaux de pêche

Règlement sur l'inspection du poisson, Annexe III (articles 1 à 9, 15 et 16) ministère des Pêches et des Océans, Ottawa (Canada)

Protection de la prise

Article 1 : Les aires d'entreposage du poisson et de la glace doivent

- être couvertes afin que le poisson et la glace soient protégés contre le soleil et les intempéries;
- être dotées d'un système d'écoulement visant à évacuer efficacement l'eau de fonte de la glace et à garantir que le poisson et la glace n'entrent pas en contact avec les eaux de cale ou d'autres sources de contamination; et
- au besoin, être divisées en compartiments munis d'étagères distantes de 90 cm ou moins, afin d'éviter la détérioration du poisson.

Construction d'aires d'entreposage

Article 2 : Sous réserve de l'article 3, les aires d'entreposage du poisson et de la glace doivent être faites de matériaux autres que le bois, qui sont non absorbants et résistants à la corrosion, et doivent être aménagées de façon à en permettre le nettoyage et empêcher la détérioration du poisson; et les surfaces entrant en contact avec le poisson doivent être lisses et exemptes de fissures et de crevasses.