

Arrêté n°1059 du 17 Novembre 2006 relatifs aux conditions d'hygiène et aux critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche

Arrêté n°1059 du 17 Novembre 2006 relatifs aux conditions d'hygiène et aux critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

ARTICLE PREMIER : En application de l'alinéa 2 de l'article 4 du décret n°94-030 du 8 Mars 1994, le présent arrêté a pour objet de définir les conditions spécifiques d'hygiène et les critères particuliers de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les Etats membres de l'Union Européenne.

Les produits de la pêche, autres que ceux visés à l'alinéa premier ci-dessus restent soumis aux dispositions générales prévues par l'ordonnance n°84-208 du 10 Septembre 1984 portant Code de l'hygiène et à celles du décret n°81-062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine.

TITRE PREMIER : CONDITION GENERALES

SECTION1 : NORMES GENERALES

ARTICLE 2 : Tout produit de la pêche doit être manipulé, préparé, transformé, congelé, décongelé, emballé, entreposé ou expédié, de façon à lui éviter toute dégradation ou contamination.

Au sens du présent arrêté, on entend par :

1. produit de la pêche : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douces à l'exclusion des mammifères marins.
2. Lot : quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances pratiquement identiques
3. échantillon élémentaire : quantité de matière prélevée en un seul point du lot :
4. conserve : procédé consistant à conditionner les produits de pêche dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les microorganismes qui pourraient proférer, quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé
5. envoi : quantité de produit de la pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport
6. Moyen de transport : parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur les rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport terrestre, maritimes ou aérien
7. agent de contrôle sanitaire : personnel compétent en matière de contrôles vétérinaires, et agréé par arrêté du Ministre chargé des pêche
8. contrôles sanitaires : contrôles officiels effectués par les agents de contrôle sanitaire en vue de l'inspection, de la certification des produits de pêche ou de la surveillance des conditions de production ;

ARTICLE 3 : Le matériel de (dé) chargement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.

Lors du (de) chargement, la contamination des produits de la pêche doit être évitée: il doit notamment être assuré que :

- le (dé) chargement est effectué rapidement;
 - les produits de la pêche sont placés sans retard dans un environnement protégé, à la température requise en fonction de la nature du produit et le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, ou dans un établissement de traitement de poissons.
- Les équipements, les matériels et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles des produits de la pêche ne sont pas autorisés.

Après le (dé) chargement, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers leur lieu de destination.

SECTION 2 : PRODUITS FRAIS

ARTICLE 4 : Les produits frais sont les produits de la pêche, entiers ou préparés en vue de leur conservation, n'ayant subi d'autre traitement de conservation que la réfrigération, permettant un abaissement de leur température de manière à ce qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante, comprise entre 0 et 4°C.

Les produits frais doivent être réfrigérés avec de la glace ou un appareil de réfrigération donnant les mêmes conditions de température. Lors de l'entreposage sous glace, un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. La glace utilisée est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans les conteneurs prévus à cet effet, maintenus propres et en bon état d'entretien.

ARTICLE 5 : l'éviscération doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture à bord sauf en cas d'impossibilité technique ou commerciale appréciée par le service d'inspection sanitaire compétent. Les produits éviscérés et étalés de manière hygiénique sont lavés abondamment et sans délais et au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre.

ARTICLE 6 : Les filets, tranches et autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont conservés par le froid dès leur préparation, refroidis dans les meilleurs délais et maintenus à une température voisine de la glace fondante jusqu'au destinataire final

ARTICLE 7 : Les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits frais sont conçus pour assurer à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans les conditions d'hygiène satisfaisantes et permettre un écoulement facile de l'eau de fusion. Les récipients en bois sont interdits.

ARTICLE 8 : La quantité de glace à utiliser pour l'expédition doit être telle que, à l'issue du transport, lors de leur prise en charge par le destinataire, la température interne des produits reste voisine de celle de la glace fondante.

Les filets, tranches et les poissons pelés emballés sont isolés de la glace, et si nécessaire, des parois de l'emballage, par une pellicule protectrice propre.

Il est interdit de tremper les pellicules protectrices ou les emballages dans une solution désinfectante.

SECTION 3 : PRODUITS CONGELÉS

ARTICLE 9 : La congélation est le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche dans un congélateur jusqu'à obtenir une température à cœur inférieure ou égale à -18°C. après stabilisation thermique.

Seuls peuvent être soumis à un procédé de congélation soit à bord des navires, soit à terre les produits de la pêche comestibles, de taille réglementaire, satisfaisant aux critères de salubrité définis au Titre II du présent arrêté, entiers ou ayant subi une préparation ou filetage, décorticage, une cuisson ou autre traitement de bonne qualité hygiénique et reconnus aptes à la conservation par congélation et entreposage frigorifique.

ARTICLE 10 : les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide. L'abaissement de la température de ces produits placés dans l'appareil congélateur, doit être suffisamment rapide pour réduire au minimum les modifications de texture et de constitution des tissus. La température centrale du poisson doit être abaissée de 0 à -5°C en un temps rapide n'excédant pas deux heures en général.

Ces produits doivent être maintenus dans l'appareil congélateur jusqu'à congélation complète : la température "à cœur" ne doit pas excéder -18°C.

SECTION 4 : PRODUITS PREPARES ET PRODUITS TRANSFORMES

ARTICLE 11 : L'ont traitement de produit de la pêche doit viser à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes ou la formation de composés chimiques toxique. Il doit être scientifiquement reconnu sans danger pour la santé humaine. Le traitement peut viser soit la préparation, soit la transformation du produit

Par préparation, on entend le procédé consistant à modifier l'intégrité analogique d'un produit de la pêche, tel que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le lavage, le pelage ou encore le triage, le lavage ou emballage.

Par transformation on entend l'application uns produits de la pêche réfrigérés ou congèles, associés ou non à d'autres denrées alimentaires, de procédés chimiques, physiques ou microbiologiques tels que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, la fermentation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés.

SECTION 5 : EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

ARTICLE 12 : L'emballage est l'opération destinée à réaliser lu protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un conteneur ou de tout autre matériel adapté et par extension, cette enveloppe ou ce conteneur.

Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local parfaitement lavable et désinfectable séparé de l'aire de production: il doit être protégé de la poussière et des contaminations.

Le matériel de conditionnement doit, avant son emploi, être entreposé dans un local lavable et désinfectable séparé de l'aire de production, et du local des emballages, protégé de la poussière et des contaminations.

Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans des conditions hygiéniques satisfaisantes, de façon à éviter la contamination des produits de la pêche, dans un local réserve ou un emplacement suffisamment séparé.

Les matériaux d'emballage de conditionnement et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent répondre à toutes les règles d'hygiène et notamment ans règles suivantes

-ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche;

- ne pas pouvoir transmettre aux produits de la pêche des substances nocives pour la santé humaine;

-être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.

Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace

Le matériel d'emballage et le matériel de conditionnement ne peuvent être réutilisés.

SECTION 6 : ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

ARTICLE 13 : Les produits Je la pêche frais ou décongelés, ainsi que les produits de crustacés et mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à la température de la glace fondante.

Les produits vivants doivent être maintenus à une température qui n'affecte pas leurs fonctions vitales.

ARTICLE 14 : Les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température

stable de -18°C ou plus bas en lotis les points du produit pendant le transport: une dérogation peut être accordée si le temps de transport n'excède pas une heure. Dans tous les cas, la température du produit mesurée "à coeur" ne doit pas s'élever au dessus de -15° C et la surface du produit ne doit pas être décongelée.

ARTICLE 15 : Les produits transformés doivent être maintenus aux températures spécifiées par le fabricant ou à défaut, aux températures prévues par le Codex Alimentarius.

ARTICLE 16 : Les produits ne peuvent être entreposés ou transportés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés de façon à leur assurer une protection satisfaisante. Une dérogation peut être accordée par l'administration chargée du contrôle sanitaire après évaluation du risque

ARTICLE 17 ; Les engins employés pour le transport des produits de la pêche doivent être construits et équipés de manière à assurer que les températures imposées par le présent arrêté puissent être respectées pendant la durée de transport. Si de la glace est utilisée pour la réfrigération des produits, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assuré afin d'éviter que cette eau séjourne au contact des produits. Les moyens de transport utilisés doivent être conçus avec un matériau lisse, imperméable, résistant à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter.

ARTICLE 18 : Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou contaminer les produits de la pêche sans dérogation accordée par l'administration chargée du contrôle sanitaire après évaluation du risque.

La règle précédente n'est pas applicable si un nettoyage approfondi, suivi d'une désinfection réalisée conformément aux bonnes pratiques d'hygiène en vigueur peuvent assurer une garantie de non contamination des produits de la pêche.

ARTICLE 19: Les conditions de transport des produits de la pêche mis sur le marché à l'état vivant ne doivent pas avoir un effet négatif sur ces produits.

TITRE DEUXIEME : CRITERES DE SALUBRITE

ARTICLE 20 : Les produits de la pêche débarqués en Mauritanie ou transbordés dans les eaux territoriales mauritaniennes, à l'état frais ou congelé, préparés ou transformés. doivent être reconnus salubres.

Car produits reconnus salubres on entend de produits répondant aux critères prévus aux articles ci-après.

SECTION: CRITERES ORGANOLEPTIQUES

ARTICLE 21 : D'une manière générale, les produits ne doivent pas présenter d'odeur ou de saveur caractéristiques d'une altération ou d'une souillure.

ARTICLE 22: Produits frais

Les produits frais mis sur le marché doivent satisfaire au moins aux critères suivants:

1. Poissons frais:

L'évaluation organoleptique se fera en utilisant le barème de cotation prévu en Annexe I. Les poissons frais mis sur le marché doivent satisfaire au moins aux exigences de fraîcheur de la catégorie B du barème de cotation

2. Crustacés;

- Carapace humide et luisante:
- Appendices solidement attachés au corps:
- Abdomen légèrement tendu, ferme, humide:
- Globe de l'oeil plein, brillant et noir:
- Chair blanche ou blanc jaunâtre, ferme:
- Odeur spécifique et agréable.

3. Mollusques et céphalopodes:

-Surface du corps luisant, humide et frais, de couleur blanc noirâtre ou rosé à tons chauds:
Yeux vifs et luisants: Chair humide et luisante:
-Présence de mouvements par stimulation du manteau ou des tentacules:
Absence d'odeur acide.

ARTICLE 23 : Produits congelés

A la sortie des chambres d'entreposage, les produits congelés ne peuvent être expédiés vers les lieux de consommation ou de traitement que s'ils sont parfaitement sains et s'ils possèdent une qualité équivalente à celle des poissons non soumis à la congélation et sont en bon état de fraîcheur. Une section pratiquée dans le produit congelé doit montrer une chair compacte, d'aspect cireux: l'oeil ne doit pas laisser percevoir la présence de cristaux ou d'aiguilles de glace.

A la décongélation à la température ambiante, il ne doit pas y avoir d'exsudation marquée. Après cuisson, le produit ne doit pas présenter d'odeurs ou de saveurs persistantes et nettement désagréables, caractéristiques d'altération, de rancidité ou d'oxydation.

Ne peuvent être congelés que les produits entiers, préparés ou traités présentant une qualité équivalente aux produits reconnus aptes à subir la congélation et le stockage.

SECTION 2 : CRITERES CHIMIQUES

ARTICLE 24 : Azote Basique Volatil Total (ABVT) et Azote Triméthylamine (N-TMA). Les critères et les méthodes reconnus d'analyses adaptées aux différentes espèces d'animaux marins concernant l'ABVT sont applicables.

Les teneurs maximales acceptables pour les différentes espèces sont prévues en Annexe II au présent arrêté.

ARTICLE 25 : Histamine

Les examens doivent être effectués avec des méthodes fiables qui sont scientifiquement reconnues, telle que la méthode de chromatographie liquide haute performance ou toute autre méthode équitable.

Le protocole d'échantillonnage est défini par le Codex Alimentarius. La détermination de l'histamine s'applique uniquement aux poissons susceptibles de développer cette amine biogène. Ces poissons appartiennent aux quatre familles suivantes : Scombridae, Clupeidae, Engraulidae et Coryphanidae.

Les résultats des analyses sont interprétés conformément aux critères suivants :

- la teneur moyenne de 9 échantillons ne doit pas dépasser 100 ppm ou 10mg/100g de chair);
- deux échantillons sur 9 peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm.
- aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm (ou 20 mg/100g de chair).

ARTICLE 26 : Contaminants présents en milieu aquatique

Les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles des contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds et les substances organohalogénées ou autres pesticides, et quantité telle que cela représente un danger pour la santé humaine.

Lors de leur mise sur le marché, les produits de la pêche ne doivent pas présenter des teneurs en plomb, cadmium et mercure plus élevées que celles prévues en Annexe III.

SECTION 3: CRITERES MICROBIOLOGIQUES

ARTICLE 27: Les produits de la pêche doivent être exempts de micro-organismes ou de substances provenant des micro-organismes en quantité telle que cela représente un danger pour le consommateur.

SECTION 4 : PARASITES

ARTICLE 28: Les poissons ou parties de poisson manifestement parasités ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine. La recherche des parasites se fait par contrôle visuel sur un nombre représentatif d'unités.

SECTIONS: ADDITIFS

ARTICLE 29: Les additifs alimentaires utilisés pour la préparation, la transformation ou la conservation des produits de la pêche sont prévus à l'Annexe IV au présent arrêté.

TITRE TROISIEME : INSPECTION ET CERTIFICATION DES PRODUITS DE LA PECHE

SECTION I : CONTROLES ET CERTIFICATION

ARTICLE 30 : Le contrôle des produits de la pêche en vue de leur certification dans les établissements à bord et à terre visé par le présent arrêté obéit aux dispositions prévues par le décret 81.062 du 2 Avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine.

ARTICLE 31 : L'exercice du contrôle comporte des prélèvements sur les produits quelque soit le stade du traitement. Ces prélèvements sont effectués dans les conditions prévues par le décret 81.062 du 2 avril 1981 notamment en ses articles 3 à 8.

ARTICLE 32 : Les produits ou lots de produits de la pêche reconnus salubres sont certifiés pour la consommation humaine. Quant à ceux qui sont reconnus impropres à la consommation humaine, après, des examens de laboratoire, ils doivent être détruits, à moins qu'ils puissent être livrés à la consommation ou à la transformation pour l'alimentation animale.

Les produits d'origine douteuse ou manifestement frauduleuse doivent faire l'objet de prélèvements aux fins d'examens de laboratoire et doivent être mis sous scellé, en attendant les résultats du laboratoire. Si les résultats montrent que les produits sont salubres pour la consommation humaine seront distribués gracieusement par l'autorité administrative locale. Si les résultats montrent que les produits sont insalubres pour la consommation humaine, ils seront détruits, à moins qu'ils ne puissent être livrés pour la consommation ou la transformation pour l'alimentation animale sans danger.

SECTION 2 : ECHANTILLONNAGE

ARTICLE 33 : Les modalités de prélèvement des échantillons destinés aux analyses de laboratoire sont les suivantes:

a) pour les produits emballés au débarquement, à l'embarquement, au transbordement ou dans les établissements, l'échantillonnage sera effectué conformément aux plans d'échantillonnage **FAO/OMS** du **Codex Alimentarius** pour les Denrées Alimentaires Préemballées (AQL. 6.5) -(CAC/RM - 1977) reporté en annexe V au présent arrêté. L'unité d'échantillonnage est le conteneur primaire (premier emballage ou une portion d'au moins 1 kg provenant de ce conteneur primaire:

b) pour les produits non emballés, au débarquement, à l'embarquement, au transbordement ou dans les établissements, l'unité d'échantillonnage est le poisson ou le produit individuel. Si possible, l'échantillonnage sera effectué conformément aux plans d'échantillonnage prévus en Annexe V au présent arrêté; dans tous les cas le prélèvement devra comporter une quantité de produit suffisante pour réaliser les analyses nécessaires.

TITRE QUATRIEME : TRACABILITE DES PRODUITS DE LA PECHE

ARTICLE 34 : La traçabilité des produits de la pêche et des substances susceptibles d'être incorporées devra être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. En particulier, les professionnels doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni des produits de la pêche. A cet effet, ils

disposent de systèmes et de procédures d'enregistrement permettant de mettre l'information à la disposition de l'administration chargée de l'inspection sanitaire.

Les produits de la pêche mis sur le marché ou susceptibles de faire sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate de sorte que l'un puisse retrouver leur origine.

TITRE CINQUIEME : DISPOSITIONS FINALES

ARTICLE 35 : Les Annexes lui présent arrêté en font partie intégrante.

ARTICLE 36 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et notamment l'arrêté n° R 123 du 13 avril 1996 relatif aux conditions d'hygiène et aux conditions de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

ARTICLE 37 : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'économie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère dit Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et de l'Environnement et le Secrétaire Général du Ministère de la Santé et des Affaires Sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.

ANNAXE I :

TABLEAU DE COTATION DE LA FRAICHEUR

OBJET D'EXAMEN	CRITERES COTES D'APPRECIATION			
	3	2	1	0
ASPECT				
PEAU	Pigmentation vive et chatoyante: pas de décoloration mucus aqueux transparent	Pigmentation vive, mais sans lustre Mucus Légèrement trouble	pigmentation en voie de décoloration et ternie Mucus	Pigmentation ternie
OEIL	Convexe (bombé) Cornée, transparente Pupille noire, brillante	Convexe et légèrement affaissé cornée légèrement, pupille noire, ternie	Plan cornée opalescente pupille opaque	Jaunâtre mucus laiteux
BRANCHES	Couleur brillante pas de mucus	Moins colorées traces légères de mucus clair	Se décolorant mucus opaque	Jaunâtre mucus laiteux
CHAIR (COUPURE DANS L'ABDOMEN)	Bleuâtre, translucide, lisse, brillante sans aucun changement de coloration originale	Veloutée, cireuse, feutré, couleur légèrement modifiée	Légèrement opaque	opaque

COULEUR LE LONG DE LA COLONNE VERTEBRALE	pas de coloration	Légèrement rose	Rose	rouge
ORGANES	Reins et résidus d'autres organes rouge brillant ; idem pour le sang à l'intérieur de l'aorte	Reins et résidus d'autres organes rouge mat ; sang se décolorant	Reins et résidus d'autres organes rouges pâle idem pour le sang	Reins et résidus d'autres organes brunâtres idem pour le sang
		trouble		

ETAT				
CHAIR	Terme et élastique surface lisse	Elasticité diminuée	Légèrement molle (flasque), élasticité diminue ; surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle, flasque surface granuleuse et écailles se détachant facilement de la pêche
COLONNE VERTEBRALE	Se brise au lieu de se détacher	Adhérente	Peu adhérente	Non adhérente
PERTOINE	Adhérent totalement à la chair	Adhérente	Peu adhérente	Non adhérent à la chair
ODEUR				
BRANCHES, PEAU, CAVITE ABDOMINALE	Algue marine	Ni d'algue, ni mauvaise	Légèrement aigre	aigre
Ou dans un stade d'altération plus avancé				

La catégorie de fraîcheur d'un lot de poisson est obtenue en faisant la moyenne arithmétique des unies attribuées à chaque critère organoleptique figurant dans le barème de cotation pour l'ensemble de poissons constituant l'échantillon soumis à l'examen.

Sont classés en catégorie.

Extra : les poissons dont la note moyenne est égale ou supérieure à 2.7

A : les poissons dont la note moyenne est égale ou supérieure à 2.0 et inférieure à 2.7

B : Les poissons dont la note moyenne est égale ou supérieure à 1.0 et inférieure à 2.0

C : (retirés de la consommation humaine): les poissons dont la note moyenne est inférieure à 1.0

ANNEXE II : TENEUR EN ABVT (mg-N/100g)

TYPE DE PRODUIT	TENEUR EN ABVT (mg-N/100g)
SEBASTIEN SP	25 mg N/100g de chair
PLEURONECTIDES (Excepté : Hippoglossus sp.)	30 mg N/100g de chair
MERLUCIDES GADIDES	35 mg N/100g de chair
SELACIENS	65 mg N/100g de chair

ANNEXE III : TENEURS MAXIMALES EN METAUX LOURDS

III. 1 ECHANTILLONAGE

Tableau 1: Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot

Poids du lot (en kg)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires
< 50	3
50 à 500	5
> 500	10

Tableau 2 : nombre d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever

Nombre d'emballages ou d'unités compris dans le lot	Nombre minimal d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1
26 à 100	5% environ, au moins 2

> 100	5% environ, un maximum de 10
-------	------------------------------

Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

III.2 VALEURS MAXIMALES

Métaux lourds	Produits	Teneurs maximales (mg/kg de poids frais)
1.Plomb	1.1 Chair musculaire de poisson à l'exclusion des espèces de poissons citées au point 1.2	0,2
	1.2 Chair musculaire : Céteau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>) Bar tacheté (<i>Dicentrarchus punctatus</i>) Chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>) Sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) Grondeur (<i>Pomadasys benneti</i>) Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	
	1.3 Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe	0,5
	1.4 Mollusques bivalves	1,0
	1.5 Céphalopodes éviscérés	1,0
2.Cadmium	2.1 Chair musculaire de poisson à l'exclusion des espèces de poissons répertoriées au point 1.2	0,05
	2.2 Chair musculaire : Céteau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>) Anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>) Chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>) Sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,1
	2.3 Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe	0,5
	2.4 Mollusques bivalves	1,0
	2.5 Céphalopodes (sans viscères)	1,0
	3.1 Produits de la pêche, sauf ceux visés au point 3.2	0,5
	3.2 Baudroie ou lotte (<i>Lophius</i> spp.) Loup de l'Atlantique (<i>Anarchas lupus</i>) Bar (<i>Dicentrarchus labrax</i>) Lingue bleue ou lingue espagnol (<i>Molva dipterygia</i>) Bonite (<i>Sarda sarda</i>) Flétan de l'Atlantique (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) Thonine (<i>Euthynnus</i> spp.) Marlin (<i>Makara</i> spp.) Palomète (<i>Oreynopsis unicolor</i>) Raies (<i>Raja</i> spp.) Grande sébaste (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i>) Petite sébaste (<i>S. viviparus</i>) Voilier de l'Atlantique (<i>Istiophorus platypterus</i>) Sabre argent (<i>Lepidopus caudatus</i>) Sabre noir (<i>Aphanopus carbo</i>) Requins (toutes espèces) Espadon (<i>Xiphias gladius</i>) Thon (<i>Thunnus</i> spp.)	1,0

ANNEX IV

IV.1 Additifs alimentaires

Produits de la mer	Additifs	N°CEE	Conditions d'utilisation
Poissons, crustacés et mollusques non transformés (congelés ou surgelés)	Citrates de calcium Monocalciques, dicalciques, tricalcique	E333	« quantum satis »
	Acide ascorbique	E300	
	Ascorbate de sodium	E301	
	Ascorbate de calcium	E302	
	Acide citrique	E330	
	Citrates de Sodium : Monosodiques, disodiques, trisodiques	E331	
	Citrates de Potassium : Monopotassiques, tripotassiques	E332	
Pâte de poisson et crustacés	Acide orthophosphorique	E338	5g/kg
	Orthophosphates de Na	E339	
	Orthophosphates de K	E340	
	Orthophosphates de Ca	E341	
	Diphosphates	E450	
	Triphosphates	E451	
	Polyphosphates	E452	
Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés	Acide orthophosphorique	E338	5g/kg
	Orthophosphates de Na	E339	
	Orthophosphates de K	E340	
	Orthophosphates de Ca	E341	
	Diphosphates	E450	
	Triphosphates	E451	
	Polyphosphates	E452	
Produits de crustacés, congelés et surgelés	Acide orthophosphorique	E338	5g/kg
	Orthophosphates de Na	E339	
	Orthophosphates de K	E340	
	Orthophosphates de Ca	E341	
	Diphosphates	E450	
	Triphosphates	E451	
	Polyphosphates	E452	
Crustacés et mollusques en conserve	Ethylène-tétraacétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	E385	75mg/Kg

Poissons en conserve	Ethylène-diamine-tétraacétate de calcium disodium, (calcium, disodium EDTA)	E385	75mg/Kg
Crustacés, congelés et surgelés	Ethylène-diamine-tétraacétate de calcium disodium, (calcium, disodium EDTA)	E385	75mg/Kg
Poissons, crustacés et mollusques non transformés(congelés ou surgelés)	Sorbitol	E420	« quantum satis »(à des fins autres que l'édulcoration)
	Mannitol	E421	
	Isomalt	E953	
	Maltitol	E965	
	Lactitol	E966	
	Xylitol	E967	

Quantum satis : Aucune quantité maximale n'est spécifiée. Toutefois, les additifs sont employés conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

IV.2 Antioxydants :

Produits de la mer	Antioxydants	N°CEE	Conditions d'utilisation
Produits de poisson en semi-conserve (même ceux à base d'œufs de poisson)	Acide Sorbique	E200	2000 mg/Kg ou mg/l
	Sorbate de potassium	E202	
	Sorbate de calcium	E203	
	Acide benzoïque	E210	
	Benzoate de sodium	E211	
	Benzoate de calcium	E212	
	Benzoate de potassium	E213	
Poisson séché et salé	Acide Sorbique	E200	200 mg/l ou mg/l
	Sorbate de potassium	E202	
	Sorbate de calcium	E203	
	Acide benzoïque	E210	
	Benzoate de sodium	E211	
	Benzoate de calcium	E212	
	Benzoate de potassium	E213	

Crevettes cuites	Acide Sorbique	E200	2000 mg/Kg ou mg/l
	Sorbate de potassium	E202	
	Sorbate de calcium	E203	
	Acide benzoïque	E210	
	Benzoate de sodium	E211	
	Benzoate de calcium	E212	
	Benzoate de potassium	E213	
Crustacés et céphalopodes (frais, congelés et surgelés)	Anhydre sulfureaux	E220	150 mg/Kg ou mg/l
	Sulfite de sodium	E221	
	Sulfite acide de sodium	E222	
	Disulfite de potassium	E223	
	Fisulfite de potassium	E224	
	Disulfite de calcium	E226	
	Sulfite acide de calcium	E227	
Sulfite acide de potassium	E228		
Moins de 80 unités			150 mg/Kg ou mg/l
Entre 80 et 120 unités			200 mg/Kg ou mg/l
Plus de 120 unités			300 mg/Kg ou mg/l
Cuits			50 mg/Kg ou mg/l
Produits de poisson en conserve et semi-conserve. Poisson à peau rouge	Acide érythorbique	E315	1500 mg/Kg
	Erythorbate de sodium	E316	

Pour les parties comestibles

IV.3 Conservateurs :

Produits de la mer	Conservateurs	N°CEE	Conditions d'utilisation
Œufs d'esturgeon (caviar)	Acide borique	E284	4g/kg exprimé en acide borique
	Tetraborate de sodium ou borax	E285	
Hareng au vinaigre	Nitrate de sodium	E251	200 mg/Kg
	Nitrate de potassium	E252	

ANNEXE V

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE ET NOMBRES LIMITES POUR L'ACCEPTATION DE LA MATIÈRE PREMIÈRE DES POISSONS, MOLLUQUES ET CRUSTACÉS

Pour établir la taille de l'échantillon, c'est-à-dire le nombre de poisson à inspecter, on prélève au hasard au moins dix poissons, dans le lot, en vue de déterminer le poids moyen afin de déterminer le nombre total de poisson contenu dans le lot, on ne sert du tableau d'échantillonnage suivant pour déterminer la taille de l'échantillon.

Nombre de poissons dans le lot	Taille de l'échantillon	Nombre limite pour l'acceptation du lot	Nombre limite pour le rejet du lot
2-15	2	0	1
16-25	3	0	1
26-90	5	0	1
91-150	5	1	2
151-500	13	1	2
501-1200	20	2	3
1,201-10,000	32	3	4
10,001-500,000	50	5	6
35,001-5000,000	80	7	8
500,000 +	125	10	11

Nombre limite pour acceptation : nombre maximum d'unités défectueuses toléré dans un échantillon avant de rejeter le lot.

Nombre limité pour le rejet : nombre minimum d'unités défectueuses nécessaires pour rejeter un lot ; (ce nombre dépassé, on peut mettre fin à l'inspection).

A noter que ce plan ne s'applique pas aux lots de poisson dont chaque spécimen a été examiné ou classé.

Niveau I

Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection I, nqa-6,5)

Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 lb)

Taille du lot(n)	taille de l'échantillon	critère d'acceptation nombre (c)	
4.800 au moins	6	1	(0)
4.801 – 24.000	13	2	(1)
24.001 – 48.000	21	3	(2)
48.001 – 84.000	29	4	(3)
84.001 – 144.000	48	5	(4)
144.001 – 240.000	84	6	(4)
Plus de 240.000	126	13	(9)
Le poids net est supérieur à 1kg (2,2 lb) mais moins que 4,5Kg (10 lb)			
Taille du lot (n)	taille de l'échantillon	critère d'acceptation nombre ©	
2.400 ou moins	6	1	(0)
2.401 – 15.000	13	2	(1)
15.001 – 24.000	21	3	(2)
24.001 – 42.000	29	4	(3)
42.001 – 72.000	48	6	(4)
72.000 – 120.000	84	9	(6)
Plus de 120.000	126	13	(9)
Le poids net est supérieur à 4,5Kg (10 lb)			
Taille du lot (n)	taille de l'échantillon	critère d'acceptation nombre (c)	
600 ou moins	6	1	(0)
601 – 2.000	13	2	(1)
2.001 – 7.200	21	3	(2)
7.201 – 15.000	29	4	(3)
15.001 – 24.000	48	6	(4)
24.0001 – 42.000	84	9	(6)
Plus de 42.000	126	13	(9)
Le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation(c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère « altéré mais non putride ».			

Niveau II :

Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection II.nqa 6,5)			
Le poids net est égal ou inférieur à 1Kg (2,2 lb)			
Taille du lot (n)	taille de l'échantillon	critère d'acceptation nombre (c)	
4.800 au moins	13	2	(1)
4.801 – 24.000	21	3	(2)
24.001 – 48.000	29	4	(3)
48.001 – 84.000	48	6	(4)
84.001 – 144.000	84	9	(6)
144.001 – 240.000	126	13	(9)
Plus de 240.000	200	19	(13)
Le poids net est supérieur à 1kg (2,2 lb) mais moins que 4,5Kg (10 lb)			
Taille du lot (n)	taille de l'échantillon	critère d'acceptation nombre ©	

2.400 ou moins	13	2	(1)
2.401 – 15.000	21	3	(2)
15.001 – 24.000	29	4	(3)
24.001 – 42.000	48	6	(4)
42.001 – 72.000	84	9	(6)
72.000 – 120.00	126	13	(9)
Plus de 120.000	200	19	(13)
Le poids net est supérieur à 4,5Kg (10 lb)			
Taille du lot (n)	taille de l'échantillon	critère d'acceptation nombre (c)	
600 ou moins	13	2	(1)
601 – 2.000	21	3	(2)
2.001 – 7.200	29	4	(3)
7.201 – 15.000	48	6	(4)
15.001 – 24.000	84	9	(6)
24.0001 – 42.000	126	13	(9)
Plus de 42.000	200	19	(13)
Le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation(c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère « altéré mais non putride ».			