

Arrêté conjoint n°2863 du 16 novembre 2006 relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire

## **CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS GENERALES**

### **ARTICLE PREMIER : Objet et champ d'application**

En application de l'article 4 du décret n° 94.030 du 8 mars 1994 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et le contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, le présent arrêté a pour objet de définir les règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne, ainsi que les règles applicables aux exploitants du secteur alimentaire.

1. Le présent arrêté établit les règles en matière d'hygiène des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche à l'intention des exploitants du secteur alimentaire en tenant particulièrement compte des principes suivants :

a) la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire ;

b) il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire et de maintenir la chaîne du froid pour les produits qui ne peuvent pas être entreposés à température ambiante de manière sûre ;

c), l'application de procédures fondées sur les principes HACCP associée à la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène doit renforcer la responsabilité exploitants du secteur alimentaire

2. Le présent arrêté s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche.

3. Le présent arrêté ne s'applique pas

a) à la production primaire destinée à un usage domestique privé :

b) à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche à des fins de consommation domestique privée ;

c) à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires.

### **ARTICLE 2 : Définitions**

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

1. Définitions générales :

1.1. « hygiène des denrées alimentaires » ci-après dénommée «hygiène» ; les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser, les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue ;

« produits primaires » : les produits marins issus de l'élevage et de la pêche ;

« établissement » : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire ;

1.4 « autorité compétente » : l'autorité centrale de l'Etat chargée de garantir respect des exigences du présent arrêté, ou toute autre autorité à laquelle ladite autorité centrale a délégué cette tâche ;

1.5. «contamination » : la présence l'introduction d'un danger de nature physique, chimique ou microbiologique;

1.6. « eau potable » : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées pour la qualité des eaux destinées à la humaine ;

1.7. « eau de mer propre » : l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des mollusques bivalve vivants et produits de la pêche;

1.8. « eau propre » : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire ;

1.9. « conditionnement »: l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée alimentaire ; cette enveloppe ou ce contenant ;

1.10. « emballage » : l'action de placer des mollusques bivalves et des produits de la pêche conditionnés dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même ;

1.11. « conteneur hermétiquement clos » : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers ;

1.12. « transformation » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;

1.13. « produits non transformés » : les Busqués bivalves et les produits de la pêche, n'ayant pas subi de transformation et comprennent, par exemple, les produits nettoyés, décortiqués, découpés, réfrigérés, congelés surgelés ou décongelés;

1.14. « produits transformés » : les s bivalves et les produits de la pêche résultant de la transformation de produits non transformés.

1.15. «opérations connexes»: opérations effectuées à bord du navire de pêche (abattage, saignée, étêtage éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et "conditionnement) ainsi que le transport et le stockage des produits de la pêche, dont la nature n'a pas été modifiée, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

1.16 «HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point » : Analyse des risques et maîtrise des points critiques.

## 2. Mollusques bivalves vivants

2.1. « mollusques bivalves »: les mollusques lamellibranches filtreurs ;

2.2. « biotoxines marines »: les substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves, en particulier lorsqu'ils se nourrissent de plancton contenant des toxines ;

2.3. « finition »: l'entreposage, des mollusques bivalves vivants provenant des zones de production de classe A, de centres de purification ou de centres d'expédition dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l'eau de mer propre ou dans des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus, préserver ou améliorer leurs qualités organoleptiques et assurer avant leur conditionnement ou emballage un bon étal de vitalité ;

2.4. « producteur »: toute personne physique ou morale qui collecte des mollusques bivalves vivants par tous les moyens dans une zone de récolte, en vue d'une manipulation et d'une mise sur le marché :

2.5. « zone de production »: toute zone maritime estuarienne ou lacunaire comportant des bancs naturels de mollusques bivalves ou des sites utilisés pour la culture des mollusques bivalves, dans lesquels des mollusques bivalves vivants sont récoltés ;

2.6. «centre d'expédition»: tout établissement terrestre ou flottant, réservé à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage, au conditionnement et à l'emballage des mollusques bivalves vivants propres à la consommation humaine;

2.7. « centre de purification »: un établissement disposant de bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation humaine ;

## 3. Produits de la pêche

3.1. « produits de la pêche »: tous les animaux marins (à l'exception des mollusques bivalves vivants et autres coquillages vivants et de tous les mammifères marins), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;

3.2. « navire-usine »: tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent

une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et si nécessaire, réfrigérés ou congelés: filetage, tranchage, pelage, décorticage, hachage ou transformation ;

3.3. « bateau congélateur »: tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage) :

3.4. « produit de la pêche séparé mécaniquement »; tout produit obtenu par enlèvement de la chair des produits de la pêche par des moyens mécaniques qui entraînent la destruction ou de la structure de la chair

3.5. « produit frais de la pêche » : tout produit de la pêche non transformé en entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation.

3.6. « produit préparé de la pêche » : produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage ;

3.7. « produit transformé de la pêche » : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ;

3.8. « marché de gros »; entreprise du secteur des produits de la pêche comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les produits de la pêche sont vendues à des exploitants de ce secteur alimentaire.

## **CHAPITRE II : OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE**

### **ARTICLE 3 : Obligation général**

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent arrêté.

### **ARTICLE 4 : Exigences générales et spécifiques d'hygiène et en matière de normes de commercialisation pour certains produits de la pêche, d'additifs d'auxiliaires technologiques**

1. Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures spécifiques suivantes :

a) respect des critères microbiologiques, biotoxines marines et chimiques applicables aux mollusques bivalves et aux produits de la pêche tels que fixés par la réglementation en vigueur.

b) respect des normes de commercialisation : catégories de fraîcheur et catégories de calibrage des produits de la pêche fixés dans les annexes V et VI du présent arrêté,

c) respects des additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans les poissons, crustacés, autres animaux marins et dans les préparations dérivées de ces produits fixés dans l'annexe VII du présent arrêté.

d) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent arrêté atteigne son but,

e) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux mollusques bivalves vivants, et maintien' de la chaîne du froid pour les produits de la pêche,

f) prélèvement d'échantillons et analyses,

2. Lorsque cela est exigé, les exploitants veillent à ce que des certificats sanitaires ou autres documents accompagnent les lots de produits de la pêche. Des documents types peuvent être établis, y compris de type électronique.

### **ARTICLE 5 : Analyse des risques et maîtrise des points critiques**

1. Les exploitants du secteur alimentaire, qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe 1 : mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

2. Les principes HACCP sont les suivants :

a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;

b) identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;

c) établir aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;

d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;

e) établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;

f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;

g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

3. Les exploitants du secteur alimentaire :

a) utilisent les guides de bonnes pratiques, élaborés en collaboration avec l'autorité compétente (ou son délégataire) en se référant aux codes d'usage pertinents du Codex Alimentarius, en tenant compte des recommandations figurant dans la partie B de l'annexe 1 ;

b) consultent l'autorité compétente pour assurer que les procédures, basées sur ces guides, qu'ils mettent en place sont applicables au respect des articles 3, 4 et 5 pour les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche.

4. Les exploitants du secteur alimentaire :

a) démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe I en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;

b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment ;

c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

#### **ARTICLE 6 : Contrôles officiels, enregistrement et agrément**

1. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes conformément au droit national.

2. Tout exploitant du secteur alimentaire notifie à l'autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en oeuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques, bivalves vivants et des produits de la pêche, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à informer l'autorité compétente sur les établissements en signalant toute modification significative de leurs activités et ou toute fermeture d'un établissement existant.

3. Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par l'autorité compétente, à la suite d'au moins une inspection sur place.

4. Les exploitants ne mettent sur le marché des mollusques bivalves et des produits de la pêche que s'ils ont été préparés et manipulés exclusivement dans les établissements qui répondent aux exigences correspondantes du présent arrêté, de ses annexes III et VII et qui ont été enregistrés et agréés par l'autorité compétente.

5. Les exploitants du secteur veillent notamment à ce qu'un établissement cesse d'exercer

son activité si l'autorité compétente retire son agrément ou en cas d'agrément conditionnel, si elle prolonge pas ou si elle n'accorde pas d'agrément définitif.

#### **ARTICLE 7 : Marquage de d'identification**

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à la mise sur le marché de produit traité dans un établissement soumis agrément que s'il porte une marque d'identification apposée conformément aux dispositions de l'annexe III, chapitre 7 et annexe IV, chapitre I. du présent arrêté.

2. Les exploitants du secteur des produits de la pêche ne peuvent apposer une marque; d'identification sur un produit que s'il a été produit conformément au présent arrêté dans des établissements qui répondent aux exigences de l'article 4.

### **CHAPITRE III : DISPOSITIONS FINALES**

#### **ARTICLE 8 : Modification et adaptation des annexes III à VII.**

1. Les annexes III à VII peuvent adaptées ou mises à jour compte tenu

a) de l'évolution des guides des bonnes pratiques ;

b) de l'expérience acquise dans le cadre de l'application de systèmes sur les principes HACCP

c) des avis scientifiques, notamment nouveaux analyses des risques

d) des nécessités réglementaires concernant les critères applicables bivalves vivants et aux produits de la pêche

#### **ARTICLE 9 : Décisions spécifiques**

Des mesures d'application peuvent être arrêtées ou des modifications de l'annexe III peuvent être adoptées pour :

1) prévoir d'autres traitements pouvant être appliqués dans un établissement de transformation aux mollusques bivalves vivants issus des zones de production de classe B ou C qui n'ont pas été soumis à un traitement de purification :

2) spécifier des critères permettant de déterminer le moment où les données épidémiologiques indiquent qu'un lieu de pêche ne présente pas un risque pour la santé eu égard à la présence de parasites et, dès lors, où l'autorité compétente peut autoriser les exploitants du secteur alimentaire à ne pas congeler les produits de la pêche conformément à l'annexe IV, chapitre IV, partie E ;

3) établir des critères de fraîcheur et des limites d'histoire et d'azote volatil total pour les produits de la pêche.

#### **ARTICLE 10 : Sanctions**

Les infractions au présent arrêté seront unies conformément aux dispositions de l'article 72 de la Loi 2000-025 du 24 janvier 2000 Portant Code des pêches.

**ARTICLE 11 :** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêtés et notamment les arrêtés conjoint d'application n°1058 et 1059 du 17 novembre 2005 portant respectivement sur les conditions d'hygiène et de salubrité applicable aux établissements à terre de traitement des produits de la pêche et sur les conditions d'hygiène et les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

**ARTICLE12 :** Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime. Le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère de la Santé et des Affaires Sociales et le Directeur du Cabinet du Secrétaire d'Etat auprès du Premier Ministre chargé de l'Environnement, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel

### **ANNEXE I : PRODUCTION PRIMMAIRE**

#### **PARTIE A : DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIENE APPLICABLES A LA**

## **PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPERATIONS CONNEXES**

### **I. Champ d'application**

1. La présente annexe s'applique à la production primaire et aux opérations connexes telles que l'entreposage, la manipulation de produits primaires et les opérations de transport pour livrer les produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

### **II. Dispositions d'hygiène**

2. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

3. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent respecter les dispositions législatifs nationales pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui exploitent, récoltent ou qui produisent des mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a) nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes :

b) nettoyer et, au besoin après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires :

c) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination ;

d) veiller à ce que le personnel manipulant les mollusques bivalves et les produits de la pêche soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé ;

e) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination ;

f) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ;

g) prévenir l'introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais de denrées alimentaires, y compris en prenant des mesures de précaution ;

h) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés qui revêtent une importance pour la santé humaine

5. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés, de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

### **III. Tenue de registres**

6. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'établissement. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations pertinentes, dont les résultats d'analyse revêtant une importance pour la santé humaine, figurant dans ces registres à la disposition de l'autorité compétente et des exploitants destinataires du secteur alimentaire, à leur demande.

## **PARTIE B : RECOMMANDATIONS POUR LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE**

1. Les guides nationaux visés au titre du présent arrêté doivent comporter des indications sur les bonnes pratiques; d'hygiène pour la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes.

2. Les guides de bonnes pratiques doivent comporter de l'information appropriée sur les dangers susceptibles d'apparaître au stade de la production primaire et des opérations

connexes et sur les mesures visant à maîtriser ces dangers.

a) la maîtrise déjà contamination par exemple par des microorganismes pathogènes, des biotoxines marines des métaux lourds ;

b) Les mesures de protection visant à éviter l'introduction de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais des denrées alimentaires et toute obligation de les notifier à l'autorité compétente:

c) Les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont produits, manipulés, emballés, entreposés et transportés dans des conditions d'hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficace les organismes nuisibles.

## **ANNEXE 11 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DE MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET DE PRODUITS DE LA PÊCHE**

### **CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES AUX LOCAUX UTILISÉS.**

1. Les locaux par lesquels, circulent les mollusques bivalves et les produits de la pêche doivent être propres et en bon état d'entretien

2. Par leur agencement, leur conception, leur miction, leur emplacement et leurs unions, les locaux utilisés doivent :

a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail lissant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations :

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le versement de particules sur les produits de la pêche et la formation de moisissure et de condensation indésirable sur les surfaces;

c) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles :

d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les mollusques bivalves et les produits de la pêche à des températures appropriées.

3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des produits de la pêche doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

7. Les locaux utilisés pour les produits de la pêche doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

8. Les systèmes d'évacuation, des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie soit totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulés des produits de la pêche susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs finals.

9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en nombre suffisant pour le personnel.

10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont manipulés.

## **CHAPITRE II : DISPOSITIONS SPECIFIQUES POUR LES LOCAUX OU LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET LES PRODUITS DE LA PECHE SONT PREPARES, TRAITES OU TRANSFORMES**

1. La conception et l'agencement des locaux où les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont préparés, traités ou transformés (y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations.

En particulier :

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et au besoin, à désinfecter. A cet effet, non absorbants, lavables toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) les plafonds, faux plafonds [ou en l'absence de plafonds la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et élaborés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insecte facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

e) les portes doivent être faciles a nettoyer et, en cas de besoin, a désinfecter. A cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver a l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones ou les mollusques bivalves et produits de la pêche sont manipulés et particulièrement celles en contact avec les produits de la pêche, doivent être bien entretenues, faciles a nettoyer et au besoin, à désinfecter.

A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques est requise sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire du lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VI et être nettoyé régulièrement et au besoin, désinfecté.

## **CHAPITRE III : TRANSPORT**



1. Les réceptacles des véhicules et/ou conteneurs servant au transport des mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger des mollusques bivalves contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés,
2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de produits doivent être réservés au transport de mollusques bivalves et de produits de la pêche si ceux-ci sont susceptibles d'être contaminés par des chargements d'autre nature. Les mollusques bivalves et les produits de la pêche chargés dans des réceptacles de véhicules et des conteneurs doivent être placés et protégés de manière à réduire au maximum le risque de contamination.
3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des mollusques bivalves et des produits de la pêche ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.
4. Lorsque des réceptacles de véhicules et des conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des mollusques bivalves et des produits de la pêche ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué, entre deux chargements, pour éviter le risque de contamination, si nécessaire.
5. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent être aptes à maintenir ces produits à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

#### **CHAPITRE IV : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS**

Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les mollusques bivalves et les produits de la pêche entrent en contact doivent :

- a) être effectivement nettoyés et entretenus et le cas échéant désinfectés à l'exception des conteneurs et emballages perdus. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination :
- b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;
- c) être installés de manière à permettre un nettoyage aisé des équipements et de la zone environnante.

#### **CHAPITRE V : DECHETS ALIMENTAIRES**

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des mollusques bivalves et des produits de la pêche, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent,
2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence.
4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

#### **CHAPITRE VI : ALIMENTATION EN EAU**

1. L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des produits de la pêche, doit être en quantité suffisante. De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers. De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques vivants: de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur. Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates disponibles.
2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée par exemple pour la lutte contre l'incendie la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable, pouvoir refluer dans ces systèmes.
3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédients ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des produits de la pêche dans leur forme
4. La glace entrant en contact avec des produits de la pêche ou susceptible contaminer ceux-ci, doit être fabriquée partir d'eau potable ou lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.
5. La vapeur utilisée directement en contact avec les mollusques bivalves et les produits de la pêche ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.
6. Lorsque le traitement est appliqué à des mollusques bivalves et produits de la pêche contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à e que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination de ces produits.

## **CHAPITRE VII : HYGIENE PERSONNELLE**

1. Toute personne travaillant dans une zone, manutention de mollusques bivalves et de produits de la pêche doit respecter une propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.
2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler des mollusques bivalves et des produits de la pêche et à pénétrer- dans une zone de manutention de ces produits, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte de ces produits. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec, notamment, les produits de la pêche informe .immédiatement l'exploitant de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

## **CHAPITRE VIII : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET AUX PRODUITS DE LA PECHE**

1. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise de Disques bivalves et de produits de la Pêche doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.
2. A toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent être protégés contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine. dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'ils ne pourraient être raisonnablement considérés comme pouvant être consommés en l'état.
3. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter, le cas échéant, contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être

mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des mollusques bivalves et des produits de la pêche sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

4. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des produits préparés, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

5. Lorsque les mollusques bivalves et les produits de la pêche doivent être conservés ou servis à basse température, ils doivent être réfrigérés dès que possible après le stade de traitement thermique ou en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

6. La décongélation des produits de la pêche doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les produits de la pêche. Pendant la décongélation, les produits de la pêche doivent être soumis à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque, pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les produits de la pêche doivent être manipulés de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

7. Les substances dangereuses et/ou non comestibles doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

## **CHAPITRE IX : DISPOSITIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L'EMBALLAGE DES MOLLUSQUES BIVALVES ET DES PRODUITS DE LA PECHE**

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination

2. Les conditionnements doivent être entreposés: de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et des bocaux en verre, l'intégrité et la propreté récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les mollusques bivalves et les produits de la pêche doivent être faciles à nettoyer et le cas échéant, faciles à désinfecter.

## **CHAPITRE X : TRAITEMENT THERMIQUE**

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux mollusques bivalves et aux produits de la pêche mis sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé et empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants

de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie) y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale, par exemple : la pasteurisation, l'ultra haute température ou la stérilisation.

## **CHAPITRE XI : FORMATION**

Les exploitants doivent veiller :

- a) à ce que les manutentionnaires de soient encadrés et disposent d'instruction et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;
- b) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5. paragraphe 1, du présent arrêté, ou de la mise en oeuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP;
- c) au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

## **ANNEXE III : EXIGENCES SPECIFIQUES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

1. La présente annexe s'applique aux mollusques bivalves vivants.

2. Les chapitres I à VII s'appliquent aux animaux récoltés dans les zones de production que l'autorité compétente a classées conformément aux dispositions du présent arrêté.

3. Les chapitres V, VI, ainsi que le point 3 du chapitre VII s'appliquent au commerce de détail.

## **CHAPITRE I : EXIGENCES GENERALES REGISSANT LA MISE SUR LE MARCHÉ DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

1. Les mollusques bivalves vivants ne peuvent être mis sur le marché en vue de la vente au détail autrement que par un centre d'expédition, où une marque d'identification doit être appliquée conformément au chapitre VII.

2. Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent accepter de lots de mollusques bivalves vivants que si les exigences figurant aux Paragraphes 3 à 7 en matière de documentation sont respectées.

3. Lorsqu'un exploitant de mollusques bivalves transfère un lot de mollusques bivalves vivants entre des établissements, un document d'enregistrement doit accompagner le lot jusqu'à l'arrivée du lot au centre d'expédition ou à l'établissement de traitement.

4. Ce document d'enregistrement doit être rédigé dans au moins une langue officielle de l'Etat et comporter au moins les informations indiquées ci-après :

a) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis la région de production. Le document d'enregistrement doit comporter au moins les informations suivantes :

- i) l'identité et l'adresse du producteur;
- ii) la date de la récolte ;
- iii) la localisation de la zone de production et son numéro de code ;
- iv) le statut sanitaire de la zone de production ;
- v) l'espèce de coquillage et la quantité.
- vi) la destination du lot.

5. Les exploitants de mollusques bivalves qui expédient des lots de mollusques bivalves vivants doivent remplir de manière lisible et indélébile les sections pertinentes du document d'enregistrement. Les exploitants de mollusques bivalves qui reçoivent des lots doivent apposer sur le document un cachet indiquant la date de réception du lot ou enregistrer la date de réception d'une autre manière.

6. Les exploitants de mollusques bivalves doivent conserver un exemplaire du document d'enregistrement ayant trait à chaque lot expédié et reçu, pendant au moins douze mois après l'expédition ou la réception (ou pendant une période plus longue éventuellement fixée par l'autorité compétente).

7. Toutefois, si le personnel récoltant les mollusques bivalves vivants exploite également le centre d'expédition ou le centre de purification qui reçoit les mollusques bivalves vivants et si une autorité compétente unique exerce une surveillance sur tous les établissements concernés ; les documents d'enregistrement ne sont pas nécessaires, si ladite autorité compétente consent qu'il en soit ainsi.

## **CHAPITRE II : EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE APPLICABLES A LA PRODUCTION ET LA RECOLTE DE MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

### **A. EXIGENCES APPLICABLES AUX ZONES DE PRODUCTION**

1. Les producteurs ne peuvent récolter des mollusques bivalves vivants que dans les zones de production dont la situation et les limites sont fixées et que l'autorité compétente a classées, le cas échéant, en coopération avec les exploitants de mollusques bivalves en zone A, B ou C conformément aux dispositions du présent arrêté.

2. Les exploitants de mollusques bivalves peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine directe des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production de la classe A s'ils répondent aux normes sanitaires fixées au chapitre V.

3. Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine, des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production de la classe B qu'après que ceux-ci aient été traités dans un centre de purification.

4. Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine, des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production de la classe C qu'après que ceux-ci ont été traités pour l'élimination des micro organismes pathogènes dans les conditions précisées au point 5.

5. Après leur purification, les mollusques bivalves vivants provenant production classe B et C doivent satisfaire toutes les exigences du chapitre v. Toutefois, les mollusques bivalves vivants issus de ces zones, qui n'ont pas été soumis -1 un traitement de purification, peuvent être envoyés dans un établissement pour y subir un traitement destiné à éliminer les micro organismes pathogènes (le cas échéant après retrait du sable, de la vase ou du mucus dans le même établissement ou dans un autre) Les méthodes de traitement autorisées sont les suivantes :

a) stérilisation dans des hermétiquement Termes :

b) traitements par la chaleur comprenant :

i) l'immersion dans l'eau bouillant pendant le temps nécessaire pour élever la température interne de la chair des mollusques au minimum ; à 90°C et le maintien de cette température interne minimale pendant une durée égale ou supérieure à 90 secondes :

la cuisson pendant 3 à 5 minutes dans une enceinte fermée où température est comprise entre 1160 °C et où la pression est comprise entre 2 et 5 kg/cm<sup>2</sup>, suivie décoquillage et d'une congélation» la chair à -20°C à cœur;

iii) la cuisson par la vapeur sous pression dans une enceinte fermée où au moins exigences de temps et de température de la chair des mollusques visées au point est respectée. Une méthodologie validée doit être utilisée. Des procédures fondées sur les principes HACCP doivent être mises en place pour vérifier l'homogénéité de la distribution de la chaleur.

Les exploitants de mollusques bivalves ne doivent pas produire de mollusques bivalves vivants ou en récolter dans des zones que l'autorité compétente n'a pas classées, ou qui sont impropres pour des raisons sanitaires. Ils doivent tenir compte des formations pertinentes disponibles sur ces zones de production, y compris les informations obtenues par autocontrôle et auprès de l'autorité compétente, pour déterminer le traitement approprié à appliquer aux lots récoltés.

## **B. EXIGENCES APPLICABLES A LA RECOLTE ET A LA MANIPULATION APRES LA RECOLTE**

Les exploitants de mollusques bivalves qui récoltent des mollusques bivalves vivants ou qui les manipulent aussitôt après la récolte doivent se conformer aux conditions visées ci-après :

1. Les techniques de récolte et les manipulations ultérieures ne doivent pas entraîner de contamination supplémentaire ni de dommages excessifs aux coquilles ou tissus des mollusques bivalves vivants et ne doivent pas causer de changements affectant notablement leur aptitude au traitement par purification ou transformation. Les exploitants de mollusques bivalves doivent notamment :

a) protéger de manière appropriée les mollusques bivalves vivants contre écrasement, l'abrasion et les vibrations

b) ne pas exposer de mollusques bivalves vivants à des températures extrêmes ;

c) ne pas ré immerger les mollusques bivalves vivants dans une eau susceptible de causer une contamination supplémentaire

d) utiliser uniquement des zones que l'autorité compétente a classés en zone A si le conditionnement est effectué à bord d'un navire de pêche sur le site de production :

2. Les moyens de transport doivent permettre un drainage satisfaisant et être équipés de façon à assurer les meilleures conditions possibles de survie des mollusques bivalves vivants et une protection efficace contre les contaminations.

## **CHAPITRE III : EXIGENCES STRUCTURELLES CONCERNANT LES CENTRES D'EXPEDITION ET DE PURIFICATION**

1. Les lieux utilisés à terre ne doivent pas être susceptibles d'être inondés par des marées hautes ordinaires, le cas échéant, ou des écoulements provenant de zones environnantes.

2. Les bassins et réservoirs d'eau doivent répondre aux conditions suivantes

a) leurs revêtements intérieurs doivent être lisses, durs, imperméables et faciles à nettoyer :

b) ils doivent être construits de manière à permettre une vidange totale de l'eau :

e) toute canalisation d'eau doit être située dans un endroit qui évite la contamination de l'eau,

3. Les centres de purification doivent convenir au volume et au type de produits à purifier.

## **CHAPITRE IV : EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE DANS LES CENTRES D'EXPEDITION ET DE PURIFICATION**

### **A. EXIGENCES APPLICABLES AUX CENTRES DE PURIFICATION**

Les exploitants du secteur des mollusques bivalves, qui purifient les mollusques bivalves vivants doivent veiller à se conformer aux obligations visées ci-après :

1. avant le début de la purification, les mollusques bivalves vivants doivent être débarrassés de la vase et des détritrus par lavage à l'eau propre

2. le fonctionnement du système de purification doit permettre que les mollusques bivalves vivants retrouvent rapidement et maintiennent leur activité d'alimentation par filtration. éliminent la contamination résiduaire ne soient pas contaminés et soient capables de rester' en vie dans de bonnes conditions après purification en vue du conditionnement, de l'entreposage et du transport avant leur mise sur le marché ;

3. la quantité de mollusques bivalves vivants à purifier ne doit pas dépasser la capacité du centre de purification. Les mollusques bivalves vivants doivent être soumis à une purification continue pendant une période suffisante pour être en conformité avec les normes sanitaires microbiologiques et biotoxines marines définies par la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de lit pêche ;

4. au cas où un bassin de purification contient plusieurs espèces de mollusques bivalves, la durée du traitement doit être établie sur la base du temps requis par l'espèce exigeant

la plus longue durée de purification ;

5. les conteneurs utilisés pour maintenir les mollusques bivalves vivants dans les systèmes de purification doivent être construits de manière à permettre à l'eau de mer propre de les traverser. L'épaisseur des couches de mollusques bivalves vivants ne doit pas empêcher l'ouverture des coquilles durant la purification ;

6. aucun crustacé, poisson ou autre animal marin ne doit se trouver dans un bassin de purification dans lequel des mollusques bivalves vivants sont en cours de purification ;

7. tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés envoyé vers un centre d'expédition doit être muni d'une étiquette attestant leur purification.

## **B. EXIGENCES APPLICABLES AUX CENTRES D'EXPEDITION**

Les exploitants du secteur alimentaire qui exploitent des centres d'expédition doivent veiller à se conformer aux obligations ci-après :

1. Les manipulations des mollusques bivalves vivants, en particulier les opérations de finition, de calibrage, d'emballage conditionnement ne doivent pas causer de contamination du produit, ni affecter la viabilité des mollusques :

2. Avant l'expédition, les coquilles des mollusques bivalves vivants doivent être lavées complètement à l'aide d'eau propre :

3. Les mollusques bivalves vivants doivent provenir d'une zone de production de classe A. d'un centre de purification ou d'un autre centre d'expédition.

4. Les obligations énoncées aux points 1 et 2 s'appliquent aussi aux centres d'expédition situés à bord de navires dans lesquels les mollusques manipulés proviennent d'une zone de production de classe A.

## **CHAPITRE V : NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

Les exploitants de mollusques bivalves doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants commercialisés pour consommation humaine.

a) soient conformes aux microbiologiques chimiques par les biotoxines marines fixés par la réglementation en vigueur;

b) possèdent des caractéristiques organoleptiques liées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l'absence de feuillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervallaire.

## **CHAPITRE VI : CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE ET AUTRES DISPOSITIONS**

1. Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.

2. les colis unitaires de mollusques bivalves vivants remis directement au consommateur doivent être fermés et le rester après avoir quitté le centre d'expédition jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final

3. Les exploitants de mollusques bivalves qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce que ceux-ci soient maintenus à une température qui n'affecte pas les caractéristiques de sécurité des aliments et de viabilité.

4. Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition.

## **CHAPITRE VII : MARQUAGE D'IDENTIFICATION ET ETIQUETAGE**

1. L'étiquette, marque d'identification comprise doit être résistante à l'eau.

2. Les informations suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

a) l'espèce du mollusque bivalve (nom commun et nom scientifique).

b) la date de conditionnement, composée au moins du jour et du mois.

c) La mention « ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat ».

3. Les marques d'identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être conservées au moins soixante jours par le détaillant après le fractionnement du contenu

du lot.

## **ANNEXE IV: EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS DE LA PECHE**

La présente annexe s'applique également aux mollusques bivalves lorsqu'ils ne sont pas mis sur le marché vivants, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à l'annexe III.

Le chapitre IV, parties A, D et E (points 3, 4 et 5) et les chapitres V et VI s'appliquent au commerce de détail.

### **CHAPITRE I : MARQUE D'IDENTIFICATION**

Dans les cas requis par l'article 7, excepté s'ils proviennent directement des lieux de pêche et sont introduits directement par le navire de pêche dans un port d'un pays tiers, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux produits de la pêche conformément aux dispositions visées ci-après :

#### **I. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION**

1. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement.
2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur un produit sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s'il est soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement où ont lieu ces opérations.
3. Les exploitants du secteur des produits de la pêche doivent disposer de systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits de la pêche et auxquels ils ont livré des produits de la pêche.

#### **II. PRESENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION**

4. La marque doit être indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit indiquer de manière claire et lisible :
  - le nom scientifique du produit et sa dénomination commerciale,
  - le mode de présentation,
  - la catégorie de fraîcheur et la catégorie de calibrage,
  - le poids net en kilogrammes des produits contenus dans les emballages,
  - la date de la classification et la date de l'expédition,
  - le nom l'adresse de l'expéditeur et le numéro d'agrément de l'établissement qui doit être facilement visible pour l'autorité compétente.
5. La marque doit indiquer, en caractères latins d'une hauteur minimale de 20 millimètres, le nom du pays, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.

#### **III. MODALITES DE MARQUAGE**

6. La marque peut, selon la présentation des différents produits de la pêche, être apposée directement sur produit, le conditionnement ou l'emballage ou et imprimée sur une étiquette apposée sur produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.
7. En ce qui concerne les produits de la pêche placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de remballage. Dans le cas de produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées aux paragraphes 6.
8. Lorsque les produits de la pêche sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à



l'extérieur de cet emballage.

## **CHAPITRE II : EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les navires utilisés pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler traiter ces produits après les avoir récoltés respectent les conditions structurel d'équipement fixées dans la partie I et que les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des « fixées dans la partie II en matière d'hygiène.

### **I. EXIGENCES STRUCTURELLES E EN MATIERE D'ARMEB**

#### **A. Exigences applicables à tous les navires**

1. Les navires doivent être conçu et construits de manière a éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires les fumées, le carburant, la graisse ou d'autres substances nocives.
2. Les surfaces avec lesquelles les produits a pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur vêtement doit être solide cl non toxique.
3. L'équipement et le matériel utilisés pour e travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.
4. Lorsque les vaisseaux disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

#### **B. Exigences applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures**

1. Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits ; la pêche aux températures prescrites au chapitre VIII.
2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contaminer des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent assurer la conservation de ceux-ci dans les conditions d'hygiène satisfaisante et le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.
3. Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température -homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propane dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0°C après 16 heure.-, ainsi que permettre la surveillance et s'il y a lieu, l'enregistre ment de la température.

#### **C. Exigences applicables aux bateaux congélateurs**

Les bateaux congélateurs doivent ;

1. Disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le coeur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas - 18 °C :
2. Disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas - 18 °C. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée ;
3. Répondre aux exigences, fixées au point 2 de la partie B. applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer a conservation des produits de la pêche frais pendant pins de vingt-quatre heures.

## D. Exigences applicables aux navires-usines

1. Les navires-usines doivent disposer au moins :

a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile à nettoyer et conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de contamination :

h) d'un système d'acheminement des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles d'hygiène :

c) de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits :

d) de lieux d'entreposage des produits Unis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés ; si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets :

e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des lieux de préparation et de transformation des produits :

f) d'équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans la mer soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine: si ces déchets sont entreposés ci traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet ;

g) un orifice de pompage de l'eau situé à un emplacement qui permette d'éviter la contamination de l'eau :

h) de dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de la pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination

2. Toutefois, les navires usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques sont pratiqués ne sont pas tenus de se conformer aux exigences du paragraphe1 si aucune autre tonne de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces vaisseaux.

3. Les navires usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux navires usines prévues à la partie C, points 1 et 2.

## II. EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE

1. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

2. Des que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être soit de l'eau potable soit, le cas échéant, de l'eau propre.

3. Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulations peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

4. Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois lorsque la réfrigération n'est plus possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible

5. La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche doit être obtenue à partir de l'eau potable ou propre.

6. Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits

logent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau potable ou à l'eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, oeufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.

7. Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas - 9 °C. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

### **CHAPITRE III : EXIGENCES A RESPECTER PENDANT ET APRES LE DEBARQUEMENT**

1. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent :

a) veiller à ce que le matériel de chargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la soit constitué d'un matériau facile à et à désinfecter et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté :

b) éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des de la pêche notamment:

i) en déchargeant et en débarquant rapidement ;

ii) en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au chapitre VIII :

iii) en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

2. Les exploitants du secteur alimentaire responsables des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent veiller au respect des exigences suivantes :

a) des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des produits de la pêche consignés. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des produits de la pêche déclarés impropres à la consommation humaine ;

b) au moment de l'exposition ou de l'entreposage des produits de la pêche :

i) les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins ;

ii) les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne peuvent pas pénétrer dans les locaux :

iii) les personnes avant accès à locaux ne doivent pas y faire entrer d'animaux.

iv) les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles officiels.

3. Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

4. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'autorité compétente pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément aux dispositions du présent arrêté, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'autorité compétente pourrait estimer nécessaires.

### **CHAPITRE IV : EXIGENCES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PECHE**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après, lorsque approprié, en ce qui concerne les établissements manipulant les produits de la pêche.

#### **A. EXIGENCES GENERALES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PECHE**

1. Quand les produits réfrigères non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié.

Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigères à une température approchant celle de la glace fondante.

2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment l'eau potable ou, à bord du vaisseau, à l'eau propre immédiatement après ces opérations

3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les labiés de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la poche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

5. Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

## B. EXIGENCES SPECIFIQUES RELATIVES AUX CATEGORIES DE FRAICHEUR ET CATEGORIES DE CALIBRAGE APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PÊCHE

1. Des normes communes de commercialisation des produits de la pêche : non transformés et commercialisés à état frais ou réfrigéré sont fixées pour les espèces suivantes :

- plies ou carrelets (*Pleuronectes platessad*)
- thons rouges (*Thunnus* ou *Parathunnus obesus*)
- Sardines de l'espèce, *Sardine pilchardus*
- maquereaux de l'espèce *Scomber Scombrus*
- maquereaux de l'espèce *Scomber japonicus*.
- chinchards (*Trachurus spp.*)
- aiguillats (*Squalus acanthias* et *Scyliorhinus spp.*)
- anchois (*Engraulis encrasicolis*)
- merlus de l'espèce *Merluccius merluccius*.
- limande (*Lepidorhombus spp.*)
- castagnoles (*Brama spp.*).
- baudroies (*Iophius spp.*).
- bogues (*Boops boops*),
- congres (*Conger conger*),
- grondins (*Trigla spp.*),
- mulets (*Mugi/ spp.*)
- raies (*Raja, spp*)
- soles (*Solea spp*)
- sabres (*Lepidopus Caudatus* et *Aphanopus carbo*)
- rougets barbets ou rougets de roche (*mullus barbatus, Mullus surmuletus*)
- dorades grises (*Spondyliosoma cantharus*)
- céphalopodes ;
- seiches (*Sepia officinale* et *Rassis macrosoma*):

### 2. Catégories de fraîcheur

2.1. Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot (quantité de produits

d'une même espèce ayant fait l'objet du même traitement et pouvant provenir du même lieu de pêche et du même navire) en (onction du degré de fraîcheur des produits I et de certaines caractéristiques complémentaires. Le degré de fraîcheur est défini au moyen des barèmes de cotation spécifiques indiqués pour types de produits à l'annexe V et les produits visés au point I sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur suivantes :

- a) Extra, A ou B pour les poissons, dont les sélaciens et les céphalopodes,
- b) Extra ou A pour les crevettes. Toutefois, les langoustes vivantes sont classées dans une catégorie dénommée E, à l'exclusion des femelles grainées qui peuvent être commercialisées.

2.2. Chaque lot doit être homogène quant à son état de fraîcheur. Toutefois, un lot de faible volume, peut ne pas être homogène: dans ce cas, il est classé dans la catégorie de fraîcheur la plus basse qui y est représentée. La catégorie de fraîcheur doit être inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres, sur des étiquettes apposées sur les lots.

2.3. Les poissons, dont les sélaciens, les céphalopodes et les crevettes de la catégorie de fraîcheur :

- a) Extra doivent être dépourvus de marques de pression ou d'écorchures de souillures et de forte décoloration.
- b) A doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration. Une proportion minimale présentant de légères marques de pression et des écorchures superficielles est tolérée.
- c) B doivent être dépourvu de souillures et de forte décoloration mais une petite proportion présentant des marques de pression et des écorchures superficielles plus marquées est tolérée.

2.4. Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, sans préjudice de la réglementation applicable en matière sanitaire, il est également pris en considération la présence de parasites visibles et leur éventuelle influence sur la qualité du produit compte tenu de sa nature et de sa présentation.

### 3. Classification des produits et catégories de calibrage

3.1. Les professionnels du secteur de la pêche effectuent la classification des produits de la pêche par catégories de fraîcheur Extra, A et B et catégories de calibrage avec le concours d'experts désignés à cette fin par les organisations professionnelles concernées. Le calibrage des produits visés au point I est basé sur leur poids ou sur leur nombre au kilogramme.

3.2. Les lots sont classés dans des catégories de calibrage selon le barème figurant à l'annexe VI.

Chaque lot doit être homogène quant au calibrage des produits. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène; dans ce cas, il est classé dans la catégorie de calibrage la plus basse qui y est représentée. La catégorie de calibrage et le mode de présentation doivent être inscrits en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur minimale de 5 centimètres, sur des étiquettes apposées sur les lots. L'indication du poids net en kilogrammes est apposée de manière claire et lisible sur chaque lot. Pour les lots mis en vente dans des caisses standardisées, cette indication du poids net n'est pas nécessaire si le pesage effectué avant la mise en vente fait apparaître que le contenu des caisses correspond bien à leur contenance présumée exprimée en kilogrammes.

3.3. Les espèces pélagiques peuvent être classées dans les différentes catégories de fraîcheur et de calibrage sur la base d'un système d'échantillonnage. Ce système doit assurer un maximum d'homogénéité au lot quant à la fraîcheur et à la taille des produits.

## C. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELÉS

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs dans la présente annexe (chapitre II, partie 1, titre C, points 1 et 2),

## D. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE SÉPARÉS

## MECANIQUEMENT

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits de la pêche séparés mécaniquement doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

1. Les matières premières utilisées doivent satisfaire aux critères visés ci-après :

a) seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisée pour produire des produits de la pêche

b) toutes les matières premières doivent être exemptes de viscères.

2. Le processus de fabrication doit satisfaire aux exigences mentionnées ci-après :

a) la séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu après le filetage et si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable ;

b) Après leur fabrication, les produits de la pêche séparés mécaniquement doivent être congelés le plus rapidement possible ou incorporés dans un produit destiné à être congelé ou à subir un traitement stabilisateur.

## E. EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES

La présente section détaille les règles relatives aux contrôles visuels visant à détecter des parasites dans les produits de la pêche et les traitements à appliquer.

1. Définitions On entend par :

a) parasite visible : tout parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de le distinguer nettement des tissus du poisson :

b) contrôle visuel : un examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche, exercé, avec ou sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris par mirage si nécessaire ;

c) mirage : dans le cas de poissons plats ou de filets de poisson, l'observation à contre-jour du poisson éclairé par une source lumineuse dans une pièce sombre afin d'y détecter des parasites. 2. Contrôle visuel

2.1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons. Les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et portés sur la cavité abdominale, les foies, les oeufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé :

a) de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle :

b) par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.

2.2. Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou de tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition de l'autorité compétente, conformément au chapitre fil, point 4, du présent arrêté. Lorsque le mirage des filets s'avère, nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

3. Les produits de la pêche suivants doivent être congelés à une température ne dépassant pas  $-20^{\circ}\text{C}$  en tous points du produit pendant une période d'au moins vingt-quatre heures; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini :

a) les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus

b) les produits de la pêche provenant des espèces, comme le maquereau et le mullet, s'ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas  $60^{\circ}\text{C}$

c) les produits de la pêche marines et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

4. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas obligés de procéder au traitement visé au point A, s'il existe des données épistémologiques indiquant que les lieux de pêche

d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites et si l'autorité compétence l'autorise.

5. Les produits de la pêche visés au point 3 doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

## **CHAPITRE V: EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE TRANSFORMES**

Les exploitants du secteur alimentaire qui effectuent la cuisson des crustacés et des mollusques doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après ;

1. un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou à bord du navire, de l'eau propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante ;
2. le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains ;
3. après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au chapitre VIII.

## **CHAPITRE VI: NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE**

Outre le fait de veiller à la conformité avec les critères microbiologiques, biotoxines marines et chimiques fixés par la réglementation en vigueur, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche mis sur le marché pour la consommation humaine soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre.

### **A. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur tels que définis par le présent arrêté.

### **B. HISTAMINE**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

### **C. AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL**

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT, le TMA inclus, ont été dépassées. Une valeur limite en ABVT est fixée pour les catégories d'espèces suivantes :

- Sébastes spp., Helicolenus dactylopterus. Sébastichthys capensis,
- espèces appartenant à la famille des Pleuronectidae (excepté le flétan Hippoglossus spp.),
- espèces appartenant à la famille des Merlucciidae et des Gadidae,
- espèces appartenant à la famille des sélaciens

### **D. PARASITES**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de

parasites.

## **E. TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTE HUMAINE**

1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des Gempylidae, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.

2. Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés des mollusques bivalves peuvent être mis sur le marché pour autant qu'ils aient été produits conformément à la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche ;

## **CHAPITRE VII : CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PECHE**

1. Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

2. Les blocs congelés, préparés à bord des bateaux doivent être convenablement conditionnés avant le débarquement.

3. Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement :

- ne constitue pas une source de contamination et soit entreposé de telle manière qu'il ne soit pas exposé à des risques de contamination ;
- soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter lorsqu'il est destiné à être réutilisé.

## **CHAPITRE VIII: ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PECHE**

Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. Les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante :

2. Les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas - 18 °C en tous points; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas - 9 °C :

3. les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

## **CHAPITRE IX: TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE**

Les exploitants du secteur alimentaire qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées :

a) les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés.



ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;

b) les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas – 18°C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3°C au maximum étant tolérées :

2. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du point I b).

lorsque des produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que l'autorité compétente donne son autorisation;

3. Si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits :

4. Les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être transportés dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

### BAREMES DE COTATION DE FRAICHEUR

Les barèmes établis dans la présente annexe s'appliquent aux produits ou groupes de produits suivants, en fonction de critères d'évaluation spécifiques à chacun d'eux.

- A. Poissons blancs
- B. Poissons bleus
- C. Sélaciens
- D. Céphalopodes
- E. Crustacés

#### A. CRITERES POUR LES POISSONS BLANCS

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation Vive et Iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation Vive mais sans éclat	Pigmentation Ternie En voie De décoloration	Pigmentation ternie (1)
Mucus cutané	Aqueux	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Oeil	Convexe (bombé) Pupille noire Brillante, cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé. Pupille noire ternie, cornée légèrement opalescente	Plat, cornée opalescente, pupille opaque	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse
Branchis	Couleur vive, pas de mucus	Moins colorées ; mucus transparent	Brun/gris se décolorant, mucus opaque et épais	Jaunâtre, mucus laiteux (1)

Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse, brillant, difficile à détacher de la chair	Un peu terni ; peut être détaché de la chair	Tacheté, se détachant facilement de la chair	Ne colle pas (1)
--------------------------------------	---	--	--	------------------

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Odeur des branchies et de la cavité abdominale				(1)
-Poissons blancs sauf plie ou carrelet	D'algues marines	Absence d'odeur d'algues marines, odeur neutre	Fermentée ; légèrement aigre	Aigre
-Plie ou carrelet	D'huile fraîche ; Poivrée, odeur de terre	D'huile ; d'algues marines ou légèrement douceâtre	D'huile, fermenté, défraîchie, un peu rance	Aigre
Chair	Ferme et élastique ; surface lisse (2)	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique, surface cireuse (velouté) et ternie	Molle (flasque) (1), écailles se détachent facilement de la peau, surface plutôt plissée

#### Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée

Vaisseaux sanguins (muscles ventraux)	Contour bien défini et rouge vif	Contour bien défini, sang plus foncé	Contour mal défini et brun	Contour complètement (1) imprécis, brun et jaunissement de la chair
---------------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------	---

(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé

(2) le poisson frais avant le stade rigor mortis n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra

#### B. CRITERES POUR LES POISSONS BLEUS

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	

Peau	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescentes ; nette différence entre surfaces dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance, couleurs plus fades ; moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale	Ternie, sans éclat, couleurs délavées, peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne, peau se détache de la chair (2)
Mucus cutané	Aqueux transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, mucus opaque (2)
Consistance de la chair (1)	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque) (2)
opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines étendues	Jaunâtres (2)
Œil	Convexe, bombé ; Pupille bleu - noir brillante, « paupière » transparente	Convexe et légèrement affaissé, pupille foncée légèrement opalescente	Plat ; pupille voilée, extravasations sanguines autour de l'oeil	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (2)
Branchies (1)	Rouge vif à pourpre uniformément ; pas de mucus	Couleur moins vive, plus pâle sur les bords ; mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre ; mucus laiteux (2)
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches ; âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre	Odeur grasse (3) un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction (2)

() Pour le maquereau conservés en eau de mer réfrigérée (soit au moyen de glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW), le critère de la colonne A s'applique aussi à la catégories Extra.

() ou dans un état de décomposition plus avancé

() Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie ; c'est l'inverse pour le poisson conservé par CSW/RSW.

### C. CRITERES POUR LES SELACIENS

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Œil	Convexe, très brillant et iridescent, pupille petites	Convexe et légèrement affaissé, perte de brillance et	Plat, terni	Concave jaunâtre (1)

		d'iridescence, pupilles ovales		
Aspect	In rigor mortis ou Partiellement in rigor Présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade rigor dépassé, absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales mâchoire légèrement aplatie	Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales (1)
Odeur	D'algues marines	Absence d'odeur ou légère odeur, défraîchie, mais par ammoniacale	Légèrement ammoniacale ; aigre	Odeur ammoniacale âcre (1)

(1) ou dans un état de décomposition plus avancé

Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie

	Extra	A	B	Non admis
Peau	Pigmentation vive iridescente et brillante, mucus aqueux	Pigmentation vive; mucus aqueux	Pigmentation se décolorant et ternie, mucus opaque	Décoloration, peau plissée, mucus épais
Texture de la peau	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
Aspect	Bordure des nageoires translucide et arrondie	Nageoires raides	Molle	Molle et flasque
Ventre	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des tâches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses tâches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, lâches rouges dans la chair elle-même

#### D. CRITERES POUR LES CEPHALOPODES

	Critères Catégories de fraîcheur		
	Extra	A	B
Peau	Pigmentation vive, peau adhérant à la chair	Pigmentation ternie, peau adhérent à la chair	Décolorée, se détachant facilement de la chair
Chair	Très ferme; blanche nacré	Ferme, blanche crayeuse	Légèrement molle, blanc rosé ou jaunissant légèrement

Tentacules	Résistant à l'arrachement	Résistant à l'arrachement	à S'arrachant plus facilement
Odeur	Fraîche, d'algues marines	Faible ou nulle	Odeur d'encre

### E. CRITERES POUR LES CREVETTES

	Catégories de fraîcheur	
	Extra	A
Caractéristiques minimales	-surfaces de la carapace : humide et luisante -En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres -Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères	Les mêmes que celles de la catégorie Extra
Aspect de la : 1) crevette pourvue de sa carapace  2) crevette d'eau profonde	Couleur rose - rouge clair, avec de petites taches blanches ; partie pectorale de la carapace Principalement claire  Couleur rose uniforme	-de rose - rouge légèrement délavé à bleu - rouge avec des taches blanches ; la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris -Rose mais avec possibilité de début de noircissement de la tête
Etat de la chair pendant et après le décortilage	-se décortique aisément avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables- Ferme mais pas coriace	-se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair -Moins ferme, légèrement coriace
Fragments	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragments de crevettes admise
Odeur	Odeur fraîche d'algues marines ; odeur légèrement douceâtre	Acidulée ; absence d'odeur d'algues marines

### ANNEXE VI : CATEGORIES DE CALIBRAGE

Barème de calibrage				Tailles minimales à respecter	
Espèce	Taille	Kg/poisson (1)	Nombre de pièces/kg (2)	Zone géographique	Taille minimale
Sardine (Sardina)	4 5	de 0,015 à 0,028	36 à 67 De 36 à 91		A fixer

pilchardus)		de 0,011 à 0,028			
Roussette (Scyliorhinus spp.)	1 2 3	2 et plus de 1 à 2 de 0,5 à 1	-		-
Aiguillat (squalus acanthias)	1 2 3	2,2 et plus De 1 à 2,2 De 0,5 à 1	-		-
Rascasse (Sébaste spp.)	1 2 3	2 et plus de 0,6 à 2 de 0,35 à 0,6	-		-
Maquereau Scomber scombrus	4	de 0,08 à 0,20	126 à 325 par 25 kg		18 cm
Maquereau Scomber japonicus	3 4	De 0,14 à 0,25 De 0,05 à 0,14	-		-
Anchois (Engraulis encrasicolis)	1 2 3 4	0,033 et plus de 0,020 à 0,033 de 0,012 à 0,020 de 0,008 à 0,012	30 ou moins de 31 à 50 De 51 à 83 De 84 à 125		9 cm
Merlu (Merluccius merluccius)	5	de 0,2 à 0,28 de 0,15 à 0,28	-		20 cm

(l) La limite supérieure fixée pour les catégories de calibrage s'entend toujours «exclue».

Barème de calibrage				Taille minimales à respecter	
Espèce	Taille	Kg/poisson (1)	Nombre de pièces/kg (2)	Zone géographique	Taille minimale
Castagnole (Brama spp)	1 2	0,8 et plus de 0,2 à 0,8	-		-
Baudroie entière, éviscérée (Lophius spp.)	5	De 0,5 à 1	-		30 cm
Baudroie étêtée (Lophius spp.)	5	De 0,2 à 0,5	-		-
Thon rouge (Thunnus obesus)	1 2 3 4 5	70 et plus de 50 à 70 de 25 à 50 de 10 à 25 de 6,4 à 10	-		70 cm ou 6.4 kg
Thon obèse (Thunnus obesus)	1 2	10 et plus de 3,2 à 10	-		-
Grondin (Trigla spp.) rouge	1 2 3	1 et plus de 0,4 à 1 de 0,2 à 0,4	-		-

	4	de 0,06 à 0,2			
--	---	---------------	--	--	--

Barème de calibrage				Taille minimales à respecter	
Espèce	Taille	Kg/poisson (1)	Nombre de pièces/kg (2)	Zone géographique	Taille minimale
Autres grondins	1 2	0,25 et plus De 0,02 – 0,25			-
Bogue (Boops boops)	1 2 3	-	5 ou moins de 6 à 31 de 32 à 70		-
Chinchard (Trachrus spp.)	5	De 0,02 à 0,08	-		12 cm
Mulet (Mugil spp.)	1 2 3 4	1 et plus de 0,5 à 1 de 0,2 à 0,5 de 0,1 à 0,2	-		-20 cm -20 cm 16 cm
Raie (Raja spp.)	1 2 3 4	5 et plus de 3 à 5 de 1 à 3 de 0,3 à 1	-		-
Raie (ailes)	1 2	3 et plus de 0,5 à 3	-		-
Sole (solea spp.)	5	de 0,12 à 0,17 (3)	-		20 cm
Sabre d'argent (Lepidopus caudatus)	1 2 3 4	3 et plus de 2 à 3 de 1 à 2 de 0,5 à 1			-

Barème de calibrage				Taille minimales à respecter	
Espèce	Taille	Kg/poisson (1)	Nombre de pièces/kg (2)	Zone géographique	Taille minimale
Sabre noir (Aphanopus carbo)	1 2	3 et plus de 0,5 à 3	-		-
Seiche (Sepia officinalis et rossia macrosoma)	1 2 3	0,5 et plus de 0,3 à 0,5 de 0,1 à 0,3	-		-
Rouget de roche ou rouget barbet (Mullus surmuletus et Mullus Barbants)	3	18 à 200 g exclus			11 cm
Dorade grise (Spondyliosoma cantharus)	1 2 3 4	800 g et plus 500 à 800 g exclus 300 à 500 g exclus 180 à 300 g exclus			

**ANNEXE VII : ADDITIFS ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES AUTORISES DANS LES POISSONS, CRUSTACES, AUTRES ANIMAUX MARINS ET DANS LES PREPARATIONS DERIVEES DE CES PRODUITS**

Fonction	Additifs et auxiliaires technologiques autorisés	N°CE	Doses maximales
----------	--	------	-----------------

1. Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés

Colorants		néant	Quantum satis
Gaz d'emballage		E290 E938 E939 E941 E942 E948	Quantum satis
Antioxygènes		E30 E301 E302 E330 E331 E332 E333	Quantum satis

1.1 Poissons, crustacés et mollusques non transformés, congelés et surgelés

Stabilisants cryprotecteurs	Polyols Sorbitol Mannitol Isomatitol maltitol Lactitol xylitol	E420 E421 E953 E965 E966 E967	Quantum satis
-----------------------------	--	--	---------------

1.1.1 Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés

Stabilisants cryprotecteurs	Acide phosphorique Phosphates  -acide phosphorique -ortho phosphates de sodium - ortho phosphates de potassium - ortho phosphates de calcium -diphosphates -triphosphates	E338 E339 E340 E341 E450 E451 E 452	5 g/kg (exprimé en P205) seuls ou en mélange
-----------------------------	---	---	--



	-poly phosphates		
--	------------------	--	--

### 1.1.2 Poissons à peau rouge congelés et surgelés (exemple sébaste....)

Antioxygènes	Acide érythorique Erythorbate de sodium	E315 E316	150 mg/kg pour les parties comestibles, exprimé en SO2
--------------	--	--------------	--

### 1.2 Crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés

Conservateurs	Anhydride sulfureux et Sulfites		150 mg/kg pour les parties comestibles, exprimé en SO2
	Anhydride sulfureux	E220	
	Sulfite de sodium	E221	
	Sulfite acide de sodium	E222	
	Disulfite de sodium	E223	
	Disulfite de potassium	E224	
	Disulfite de calcium	E226	
	Sulfite acide de calcium	E227	
	Sulfite acide de potassium	E228	

#### 1.2.1 Crustacés crus : crevettes appartenant aux familles Penaeidae, Solenoceridae, Aristeidae

1.2.1.1 moins de 80 unités par kilo	Conservateurs : Anhydride sulfureux et sulfites	E 220	150 mg/kg pour les parties comestibles exprimés en SO2
1.2.1.2 entre 80 et 120			200 mg/kg
1.2.1.3 plus de 120			300 mg/kg

### 1.3 Mollusques et crustacés non transformés, congelés et surgelés

Stabilisants	Acide phosphorique et phosphates		5 g/kg ( exprimé en P205) seuls ou en mélange
--------------	----------------------------------	--	---

#### 1.3.1 Crustacés congelés et surgelés

Séquestrant	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	E 385	75 mg/kg
-------------	--	-------	----------

#### 1.3.2 Produits de crustacés congelés et surgelés

Stabilisants	Acide phosphorique et phosphates	E 420	5 g/kg (exprimé en P205) seuls ou en mélange
--------------	----------------------------------	-------	--

### 2. Produits de la mer transformés

Stabilisants cryprotecteurs	Polyols : sorbitol...	E 420 .....	Quantum satis
Exhausteurs de goût	Acide glutamique et ses	E 620	10 g/kg seul ou en mélange

	sels Acide guanylique et ses sels Acide inosinique et ses sels 5'-ribonucléotide calcique 5'-ribonucléotide disodique	..... E 626 ..... E 630 ..... E 634 E 635	500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique
Gélifiants	Konjac Gomme de konjac Glucmannane de konjac	E 425 i E 425 ii	10 g/kg seul ou en mélange

## 2.1 Mollusques et crustacés transformés

### 2.1.1 Crustacés et céphalopodes cuits

Conservateurs	Anhydride sulfureux et sulfites	E 220....	50 mg/kg pour les parties comestibles, exprimé en SO <sub>2</sub> , seul ou en mélange
---------------	---------------------------------	-----------	--

#### 2.1.1.1 Crustacés précuits

Colorants	Tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34/CE  Tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34/CE		Quantum satis  100 mg/kg, seul ou en combinaison Les quantités des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg (pour chacun d'entre eux)
-----------	--	--	---

##### 2.1.1.1.1 Crevettes cuites

Conservateurs	Acide sorbique et ses sels acides benzoïques et ses sels	E 200 ..... E 210 .....	2000 mg/ kg seul ou en mélange
---------------	---	----------------------------------	--------------------------------

### 2.1.2 Mollusques et crustacés transformés, congelés et surgelés

Stabilisants	Acide phosphorique et phosphates		5 g/kg (exprimé en P205) seuls ou en mélange
--------------	----------------------------------	--	--

## 2.2 Produits à base de chair hachée ou de protéines texturées

Colorants	Tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34/CE		Quantum satis
-----------	--	--	---------------

### 2.2.1 Pâtes ou pâtés de poisson et crustacés (exemples pulpes, charcuteries de poisson : terrines, rillettes, beurre de crustacés.....)

Colorants	Tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34/CE		100 mg/kg, seuls ou en combinaison
Stabilisants	Acide phosphorique et phosphates		5 g/kg, (exprimé en P205) seuls ou en mélange

### 2.2.2. Surimi

Colorants	Tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34		500 mg/kg, seuls ou en combinaison
Stabilisants	Acide phosphorique et phosphates		1 g/kg, (exprimé en P205) seuls ou en mélange

### 2.2.3 Succédanés de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines

Conservateurs	Acide sorbique et ses sels	E 200.....	2000 mg/kg seul ou en mélange
	Anhydride sulfureux et sulfites	E 220.....	200 mg/kg exprimé en SO <sub>2</sub> , seul ou en mélange

### 2.3 Poissons salés séchés

Conservateurs	Acide sorbique et ses sels acides benzoïques et ses sels	E 200..... E 210.....	200 mg/kg seul ou en mélange
---------------	---	--------------------------	------------------------------

#### 2.3.1 Poissons salés et séchés de la famille des gadidés

Conservateurs	Anhydride sulfureux et sulfites	E 200.....	200 mg/kg exprimé en SO <sub>2</sub> , seul ou en mélange
---------------	---------------------------------	------------	---

### 2.4 Poissons fumés

Colorants	Tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34		Quantum satis
	Tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34		100 mg/kg, seuls ou en combinaison
	Rocou, bixine, norbixine	E 160 b	10 mg/kg

#### 2.4.1 Poissons salés séchés fumés

Colorants	Tous les colorants cités à l'annexe de la		500 mg/kg, seuls ou en combinaison
-----------	---	--	------------------------------------

	directive 94/34		
--	-----------------	--	--

## 2.5 Marinades de poissons, crustacés et Mollusques

Edulcorants	Acésulfame K	E 950	200 mg/kg
	Aspartame	E 951	300 mg/kg
	Saccharine et sels de Na, K et Ca	E 954	160 mg/kg
	Néohespéridine DC	E 959	
			30 mg/ kg

### 2.5.1 Sprats

Conservateurs	Nitrate de sodium	E 251	200 mg/kg, quantité résiduelle, y compris le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO <sub>2</sub>
	Nitrate de potassium	E 252	

## 2.6 Produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson

Conservateurs	Acide sorbique et ses sels acides benzoïques et ses sels	E 200.....	2000 mg/kg seul ou en mélange
		E 210.....	

### 2.6.1 Produits de poisson en semi-conserve

Antioxygènes	Acide érythorbique	E 315	1500 mg/kg exprimé en acide érythorbique
	Erythorbate de sodium	E 316	

#### 2.6.1.1 Semi-conserve aigres-douces de poissons

Edulcorants	Acésulfame K	E 650	200 mg/kg
	Aspartame	E 951	300 mg/kg
	Saccharine et sels de Na, K et Ca	E 954	160 mg/kg
	Néohespéridine DC	E 959	
			30 mg/kg

### 2.6.2 Oeufs de poisson

Colorants	Tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34 CE	E 123	Quantum satis
	Tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34 CE		300 mg/kg, seul ou en combinaison
	amarante		30 mg/kg

## 2.7 Poissons, crustacés et mollusques en conserve

Séquestrant	Ethylène-diamine-tétra-acétate de	E 385	75 mg/kg
-------------	-----------------------------------	-------	----------

	calcium (calcium EDTA)	disodium disodium		
--	------------------------------	----------------------	--	--

### 2.7.1 Produits de crustacés en conserve

Stabilisants	Acide phosphorique et phosphates		5 g/kg ( exprimé en P205) seuls ou en mélange
--------------	----------------------------------	--	---

### 2.7.2 Produits de poisson en conserve

Antioxygènes	Acide érythorbique Erythorbate de sodium	E 315 E 316	1500 mg/kg exprimé en acide érythorbique
--------------	---	----------------	---

#### 2.7.2.1 Conserve aigres-douces de poisson

Edulcorants	Acésulfame K	E 650	200 mg/kg
	Aspartame	E 951	300 mg/kg
	Saccharine et sels de Na, K et Ca	E 954 E 959	160 mg/kg
	Néohespéridine DC		30 mg/kg