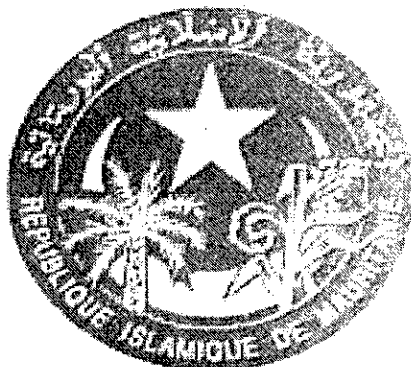


JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ISLAMIQUE DE MAURITANIE



EDITION SPECIALE

30 Décembre 2006

48^{ème} année

SOMMAIRE

I - Lois & Ordonnances

II - DECRETS, ARRETES, DECISIONS, CIRCULAIRES

Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime

Actes Réglementaires

- 16 novembre 2006 Arrêté n°2859 portant désignation du laboratoire de l'IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et microbiologie.....803
- 16 novembre 2006 Arrêté n°2860 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne.....860
- 16 novembre 2006 Arrêté n°2861 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux embarcations de pêche artisanale et côtière.....825

16 novembre 2006	Arrêté n°2862 portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture.....	829
16 novembre 2006	Arrêté n°2863 relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire.....	838
21 novembre 2006	Arrêté n°2905 relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser.....	882

III.- TEXTES PUBLIES A TITRE D'INFORMATION

**II - DECRETS, ARRETES, DECISIONS,
CIRCULAIRES**

**Ministère des Pêches et de l'Economie
Maritime**

Actes Réglementaires

**Arrêté n°2859 du 16 novembre 2006
portant désignation du laboratoire de
l'IMROP comme laboratoire national de
référence de chimie et microbiologie.**

**CHAPITRE 1 – DISPOSITIONS
GENERALES**

Article Premier - Objet et champ
d'application

Sur le fondement des dispositions de l'arrêté
conjoint n°2860 du 16 novembre
2006 relatif aux contrôles officiels
applicables aux produits de la pêche
destinés à l'exportation vers les marchés de
l'Union Européenne, le
présent arrêté a pour objet de désigner le
laboratoire national de référence pour les
contrôles officiels applicables aux produits
de la pêche, y compris les mollusques
bivalves vivants destinés à l'exportation vers
les marchés de l'Union Européenne.

Il définit également les conditions dans les
lesquelles les laboratoires peuvent être
agréés ou reconnus aux fins de réaliser
certaines analyses de chimie et
microbiologie.

Au sens du présent arrêté, on entend par :

1. Contrôle officiel : tout audit, inspection, vérification, prélèvement, examen, ou toute autre forme de contrôle par les services de l'Etat ou ses délégués, en vue d'assurer le respect des dispositions réglementaires ;
2. Analyse officielle : toute analyse par un laboratoire d'un échantillon prélevé dans le cadre d'un contrôle officiel ;
3. Autocontrôle : tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de

contrôle sous la responsabilité d'une entreprise du secteur des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche ou de leurs délégués afin de s'assurer par eux-mêmes du respect des dispositions du présent arrêté ;

4. Analyse d'autocontrôle : toute analyse faite par un laboratoire d'un échantillon prélevé dans le cadre d'un autocontrôle ;
5. Méthode officielle : toute méthode retenue par le ministre chargé des pêches pour la réalisation d'une analyse officielle ;
6. Méthode reconnue : toute méthode retenue par le ministre chargé des pêches pour la réalisation d'une analyse d'autocontrôle.

**CHAPITRE 2 – DESIGNATION ET
MISSIONS DU LABORATOIRE
NATIONAL DE REFERENCE**

Article 2. Le laboratoire de chimie et microbiologie de l'Institut Mauritanien de Recherches Océanographiques et des Pêches (IMROP) à Nouadhibou est désigné comme laboratoire national de référence pour le contrôle de la contamination des mollusques bivalves vivants, des produits de la pêche et des milieux marin et fluvial.

Article 3. Le laboratoire national de référence de l'IMROP à Nouadhibou, ci-après désigné sous le terme laboratoire national de référence (LNR) doit :

1. Disposer des personnels, locaux, équipements et moyens lui permettant d'accomplir à tout moment les missions qui lui incombent ;
2. Présenter des garanties appropriées de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance vis-à-vis de toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, d'importation ou de commercialisation de produits ou

de biens en rapport avec son domaine de compétence :

3. Satisfaire aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d'essais énoncés dans les normes internationales en vigueur et se faire accréditer dans le domaine correspondant à ses missions par un organisme d'accréditation reconnu au niveau international.

Article 4. Le laboratoire national de référence dispose d'un délai de vingt-quatre mois, à partir de la date de publication du présent arrêté, pour obtenir les accréditations nécessaires à l'exercice de ses missions.

Article 5. Le laboratoire national de référence est chargé, dans son domaine de compétence :

1. De répondre à toute demande d'expertise scientifique ou technique du ministre chargé des pêches et des autres ministères intéressés, ou de ses délégués ;
2. De la réalisation d'analyses officielles et notamment de la confirmation de résultats d'analyses réalisées par des laboratoires agréés ou reconnus ;
3. Le cas échéant, de l'animation technique du réseau des laboratoires agréés et reconnus concernant la mise en oeuvre des méthodes d'analyse ;
4. D'assurer une veille scientifique et technique et la diffusion des informations à l'autorité compétente et au réseau des laboratoires agréés ou reconnus.

Article 6. Le laboratoire national de référence transmet chaque année, au ministre chargé des pêches, un rapport d'activité. Le cas échéant, l'activité scientifique du laboratoire national de référence est soumise,

tous les cinq ans, à une évaluation par des experts désignés par le ministre chargé des pêches.

Article 7. Le ministre chargé des pêches peut retirer la qualité de laboratoire national de référence au laboratoire de l'IMROP s'il ne respecte pas ses missions et obligations, ou ne satisfait plus aux exigences mentionnées à l'article 3. Si le laboratoire national de référence souhaite mettre fin à l'exercice de ses missions, il en informe le ministre chargé des pêches au moins un an avant l'échéance de la convention.

CHAPITRE 3 – LABORATOIRES AGREES

Section 1 – Réalisation des analyses officielles

Article 8. L'agrément est délivré par le ministre chargé des pêches aux laboratoires, pour un ou plusieurs types d'analyses et pour une durée de cinq ans renouvelable, après avis technique du LNR.

Seul le laboratoire national de référence et les laboratoires agréés à cette fin peuvent réaliser des analyses officielles.

Section 2 – Demande d'agrément, renouvellement, suspension et retrait

Article 9. Pour être agréés, les laboratoires doivent :

1. Disposer des personnels, locaux, équipements et moyens nécessaires à la réalisation de leurs missions ;
2. Présenter des garanties de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance vis-à-vis de toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, d'importation ou de commercialisation de produits ou de biens en rapport avec le domaine analytique concerné ;

3. Satisfaire aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d'essais énoncés dans les normes internationales en vigueur et se faire accréditer pour la réalisation des analyses faisant l'objet de l'agrément par un organisme d'accréditation reconnu au niveau international. Les analyses doivent ensuite être réalisées sous accréditation.

4. S'engager à entretenir en permanence leur compétence pour le type d'analyses faisant l'objet de l'agrément.

Article 10. Par dérogation au point 3 de l'article 9, le ministre chargé des pêches peut accorder à un laboratoire non accrédité un agrément à titre provisoire pour une période de dix-huit mois après avis technique du LNR.

Article 11. Les demandes d'agrément sont adressées à l'autorité compétente. La liste des pièces du dossier de demande est fixée par arrêté du ministre chargé des pêches. Lorsqu'un laboratoire comporte plusieurs établissements, chaque établissement doit présenter une demande d'agrément.

Article 12. Toute modification des conditions d'exercice des activités du laboratoire telles qu'énoncées dans le dossier de demande d'agrément doit être portée sans délai à la connaissance de l'autorité compétente. Si l'importance ou la nature des modifications le justifie, l'autorité compétente peut demander au responsable du laboratoire de déposer dans un délai de six mois une nouvelle demande d'agrément.

Article 13. A tout moment, en cas de manquement aux obligations résultant de la présente section et des actes pris pour son application, le ministre chargé des pêches peut suspendre l'agrément d'un laboratoire ou procéder à son retrait après avis technique du LNR.

Article 14. Tout laboratoire qui souhaite obtenir le renouvellement de son agrément doit en faire la demande au ministre chargé des pêches six mois au plus tôt et trois mois au plus tard avant l'échéance. Le silence gardé par l'administration pendant trois mois sur cette demande vaut acceptation.

Section 3 - Obligations des laboratoires agréés

Article 15. Le ministre chargé des pêches peut désigner toute personne qualifiée pour contrôler, sur pièces ou sur place, le respect des dispositions de la présente section par les laboratoires agréés. Ceux-ci sont tenus de participer à tout processus d'évaluation technique demandé par le ministre chargé des pêches.

Article 16. Les analyses mentionnées à l'article 8 sont réalisées par les laboratoires agréés conformément aux méthodes officielles publiées par arrêté du ministre chargé des pêches.

Lorsqu'une nouvelle méthode officielle est publiée pour un type d'analyse donné, les laboratoires agréés pour ce type d'analyse disposent d'un délai de vingt-quatre mois, à dater de la publication, pour obtenir l'accréditation relative à cette nouvelle méthode officielle.

Les laboratoires agréés réalisent les analyses officielles dans les plus brefs délais compatibles avec les techniques et méthodes utilisées. Il est interdit à un laboratoire agréé de faire référence à son agrément sans préciser pour quels types d'analyses il est agréé.

Article 17. Un laboratoire agréé peut, à titre exceptionnel, sous-traiter les analyses officielles qui lui sont demandées, sous réserve de les confier à un autre laboratoire agréé pour le même type d'analyses et d'en informer le service de l'Etat qui a demandé

l'analyse. Lorsqu'une analyse officielle est confiée à un autre laboratoire dans les conditions prévues aux alinéas précédents, il incombe au premier laboratoire auquel ont été confiés les échantillons d'en transmettre les résultats au service de l'Etat qui a demandé l'analyse.

Article 18. Les laboratoires agréés sont tenus d'adresser un rapport annuel d'activité au ministère chargé des pêches.

CHAPITRE 4 – LABORATOIRES RECONNUS

Article 19. Seuls les laboratoires reconnus peuvent réaliser les analyses d'autocontrôle dont la liste est fixée par arrêté du ministre chargé des pêches, dans les limites du domaine analytique pour lequel ils sont reconnus.

La reconnaissance est délivrée à un laboratoire pour un ou plusieurs types d'analyses, pour une durée de cinq ans renouvelable, par l'IMROP sur avis du LNR. Le ministre chargé des pêches doit être informé par son délégué de toute décision de reconnaissance, de renouvellement, de suspension ou de retrait de reconnaissance du laboratoire d'autocontrôle.

Article 20. Pour être reconnus, les laboratoires doivent :

1. Disposer des personnels, locaux, équipements et moyens nécessaires à la réalisation de leurs missions ;
2. Présenter des garanties appropriées d'impartialité vis-à-vis de toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, d'importation ou de commercialisation de produits ou de biens en rapport avec le domaine analytique pour lequel la reconnaissance est demandée ;

3. Satisfaire aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d'essais énoncés dans les normes internationales en vigueur ;

4. Dans certains domaines analytiques, lorsque le ministre chargé des pêches l'estime nécessaire, il peut exiger que les analyses faisant l'objet d'une reconnaissance soient réalisées sous accréditation.

Article 21. Par dérogation aux dispositions du point 4 de l'article 20, la reconnaissance peut être accordée à titre provisoire à un laboratoire non accrédité pour une période de vingt-quatre mois.

Article 22. Les demandes de reconnaissance sont adressées à l'IMROP (autorité compétente déléguée) à Nouadhibou accompagnées d'un dossier dont la composition est fixée par arrêté du ministre chargé des pêches. Lorsqu'un laboratoire comporte plusieurs établissements, chaque établissement doit demander sa reconnaissance.

Article 23. Toute modification des conditions d'exercice des activités du laboratoire telles qu'énoncées dans le dossier de demande de reconnaissance doit être portée sans délai à la connaissance de l'IMROP (Nouadhibou). Si l'importance ou la nature des modifications le justifie, l'autorité compétente peut demander au responsable du laboratoire de déposer dans un délai de six mois une nouvelle demande de reconnaissance.

Article 24. A tout moment, en cas de manquement aux obligations résultant de la présente section et des textes pris pour son application, l'autorité compétente qui a accordé la reconnaissance peut la suspendre ou procéder à son retrait.

Article 25. Tout laboratoire qui souhaite obtenir le renouvellement de sa reconnaissance doit en faire la demande à l'autorité compétente six mois au plus tôt et trois mois au plus tard avant l'échéance. Le silence gardé par l'administration pendant trois mois sur cette demande vaut acceptation.

Article 26. L'autorité compétente contrôle, sur pièces ou sur place, le respect des dispositions du présent chapitre par les laboratoires reconnus. Ceux-ci sont tenus de participer à leurs frais à tout processus d'évaluation technique, demandé par le ministre chargé des pêches ou son délégué.

Article 27. Les rapports d'analyses d'autocontrôle réalisées par les laboratoires reconnus doivent permettre l'identification :

- du demandeur ;
- de l'échantillon : nature, état, date de réception et la date d'analyse ;
- de la méthode d'analyse employée ;
- du résultat de l'analyse avec, s'il y a lieu, les unités de mesure et, le cas échéant, des critères de l'interprétation des résultats.

Article 28. Les analyses mentionnées à l'article 19 sont réalisées par les laboratoires reconnus selon des méthodes précisées dans l'arrêté du ministre chargé des pêches.

CHAPITRE 5 – DISPOSITIONS FINALES

Article 29 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêtés et notamment les arrêtés conjoints d'application n° 1058 et 1059 du 17 novembre 2005 portant respectivement sur les conditions d'hygiène et de salubrité applicables 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.

Article 30 – 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.

**Arrêté n°2860 du 16, novembre 2006
relatif aux contrôles officiels applicables
aux produits de la pêche destinés à
l'exportation vers les marchés de l'Union
Européenne**

TITRE I - OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS

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 de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, le présent article a pour objet de définir les règles générales régissant les contrôles officiels applicables aux produits de la pêche, y compris les mollusques bivalves vivants destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne. Ces contrôles officiels sont destinés à vérifier le respect des règles relatives à la sécurité sanitaire des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche maritime et fluviale ci-après dénommés les produits de la pêche, et notamment les règles prévues par la législation des pays de destination.

Article 7 - Définitions
Chapitre premier.

Les produits de la pêche et tous les animaux marins ou lacustres, à l'exception de tous les mammifères marins sauvages ou d'élevage, les poissons, les mollusques, les crustacés, ainsi que toutes les plantes et parties comestibles de ces animaux.

« **contrôle officiel** » : toute forme de contrôle exercé par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative au produit de la pêche ;

« **contrôle officiel fait de vérifier**, par l'autorité compétente, la prise en compte d'éléments spécifiques qu'il a été satisfait à ces exigences » ;

« **autorité compétente** » : l'autorité nationale ou locale compétente pour organiser le contrôle officiel ou toute autre autorité à laquelle cette compétence a été attribuée ;

« **tiers indépendant de contrôle** » : tiers indépendant de l'autorité compétente a été désigné pour effectuer le contrôle ;

« **évaluation méthodique et systématique** » : méthode déterminée pour déterminer si les produits de la pêche afférents satisfont les exigences applicables et si ces exigences sont mises en œuvre de façon adéquate pour atteindre les objectifs ;

« **évaluation visuelle** » : examen de tout aspect physique d'un produit en vue de s'assurer qu'il satisfait aux prescriptions de la législation relative aux produits de la pêche ;

« **évaluation d'une séquence** » : évaluation d'un ensemble de mesures effectuées pour vérifier la conformité des produits de la

9) « **surveillance** » : l'observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur des produits de la pêche, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur ou de leurs activités ;

10) « **manquement à la législation** » : le manquement à la législation relative aux produits de la pêche ;

11) « **échantillonnage pour analyse** » : le prélèvement de produits de la pêche ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) intervenant dans la production, la transformation ou la distribution de produits de la pêche, en vue d'en vérifier par analyse la conformité avec la législation relative aux produits de la pêche ;

12) « **conservation sous contrôle officiel** » : la procédure selon laquelle l'autorité compétente s'assure que des produits de la pêche ne sont pas déplacés ou altérés en attendant que soit prise une décision sur leur destination. Elle inclut l'entreposage par les exploitants du secteur alimentaire conformément aux instructions de l'autorité compétente ;

13) « **contrôle documentaire** » : l'examen des documents commerciaux et, s'il y a lieu, des documents requis en vertu de la législation relative aux produits de la pêche qui accompagnent le lot ;

14) « **contrôle d'identité** » : un examen visuel destiné à vérifier si les certificats ou les autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et au contenu du lot ;

15) « **contrôle physique** » : contrôle de la denrée alimentaire même, pouvant comporter des contrôles des moyens de transport, de l'emballage, de l'étiquetage et de la température, un prélèvement

d'échantillons pour analyse et un examen en laboratoire et tout autre contrôle nécessaire pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de la pêche ;

16) « plan de contrôle »: une description établie par l'autorité compétente, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels.

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

18) « "Etablissement" » : toute unité d'une entreprise de produits de la pêche.

19) «vétérinaire officiel»: un vétérinaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente;

20) «vétérinaire agréé»: un vétérinaire désigné par l'autorité compétente en vue d'exécuter pour le compte de cette dernière des contrôles officiels spécifiques sur les exploitations ;

21) «auxiliaire officiel»: un auxiliaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel ;

22) «marque de salubrité»: une marque indiquant, lorsqu'elle a été apposée, que des contrôles officiels ont été effectués conformément au présent règlement.

TITRE II - CONTROLES OFFICIELS

CHAPITRE I - OBLIGATIONS GÉNÉRALES

Article 3 - Obligations générales concernant l'organisation des contrôles officiels

1. Les contrôles officiels sont effectués régulièrement en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent arrêté, en tenant compte des éléments suivants :

- a) les risques identifiés liés aux produits de la pêche, aux établissements de traitement des produits de la pêche (à terre et à bord), à l'utilisation de produits de la pêche ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération susceptible d'influer sur la sécurité des produits de la pêche ;
- b) les antécédents des exploitants du secteur alimentaire en matière de respect de la législation relative aux produits de la pêche ;
- c) la fiabilité de leurs propres contrôles déjà effectués ;
- d) toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

2. Les contrôles officiels sont effectués sans préavis, sauf dans des cas tels que les audits annuels pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement aux exploitants (armateurs et usiniers).

3. Les contrôles officiels sont réalisés à n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche. Ils comprennent des contrôles des établissements de traitement des produits de la pêche (à terre et à bord), de l'utilisation de produits de la pêche, de leur stockage ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération, y compris le transport, faisant intervenir des produits de la pêche, requis en vue d'atteindre les objectifs du présent arrêté.

CHAPITRE II - AUTORITE COMPETENTE

Article 4 - Désignation de l'autorité compétente et critères opérationnels

1. Le Ministère chargé des pêches, est l'autorité compétente de l'Etat à laquelle incombe la responsabilité des objectifs et contrôles officiels prévus par le présent arrêté.

2. L'autorité compétente veille :

- a) à l'efficacité et l'opportunité des contrôles officiels concernant les produits de la

pêche à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des aliments ;

- b) à ce que le personnel effectuant les contrôles officiels soit libre de tout conflit d'intérêt ;
- c) à posséder des laboratoires d'une capacité appropriée pour effectuer les examens ainsi qu'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour pouvoir exécuter les contrôles officiels et s'acquitter des obligations de contrôle de manière efficace et effective, ou à avoir accès à ces laboratoires ;
- d) à posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus qui permettent au personnel d'effectuer les contrôles officiels de manière efficace et effective ;
- e) à être investie des compétences légales nécessaires pour effectuer les contrôles officiels et prendre les mesures prévues par le présent arrêté ;
- f) à disposer de plans d'intervention et à être en mesure de mettre ces plans en oeuvre en cas d'urgence ;
- g) à ce que les exploitants du secteur alimentaire soient tenus de se soumettre à toute inspection effectuée, conformément au présent décret, et d'assister le personnel de l'autorité compétente dans l'accomplissement de ses tâches.

3. L'autorité compétente garantit l'impartialité, la qualité et la cohérence des contrôles officiels à tous les niveaux. Les critères énumérés au paragraphe 2 doivent être pleinement respectés par chaque autorité habilitée à effectuer des contrôles officiels.

4. L'autorité compétente procède à des audits internes, ou peut faire procéder à des audits externes, et prend les mesures appropriées à la lumière de leurs résultats pour s'assurer que les objectifs fixés par le présent décret sont atteints. Ces audits font l'objet d'un examen indépendant et sont exécutés de manière transparente.

Article 5 - Délégation des tâches spécifiques liées aux contrôles officiels

1. Le ministère chargé des pêches délègue les tâches spécifiques liées aux contrôles officiels, conformément aux paragraphes 2 à 3, à l'Institut Mauritanien de Recherches Océanographiques et des Pêches (IMROP), ci-après dénommé IMROP ou bien organisme de contrôle.

2. Le ministère chargé des pêches délègue des tâches spécifiques liées aux contrôles officiels à l'IMROP, en lui attribuant les moyens de fonctionnement nécessaires à leur exécution dans les conditions suivantes :

a) Dans les plans d'actions sont définis les tâches déléguées à l'IMROP et les moyens pour les exécuter :

b) l'IMROP doit :

i) posséder l'expertise, l'équipement et les infrastructures nécessaires pour exécuter les tâches qui lui sont déléguées ;

ii) disposer d'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant ;

iii) être impartial et n'avoir aucun conflit d'intérêts en ce qui concerne l'exercice des tâches qui lui sont déléguées ;

c) travailler et être accrédité conformément aux normes en vigueur relatives aux critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection aux fins des tâches déléguées en question ;

d) les laboratoires de l'IMROP opèrent conformément aux normes visées à l'article 11, paragraphe 2 ;

e) l'IMROP communique les résultats des contrôles effectués à l'autorité compétente à intervalles réguliers et à la demande de cette dernière. Lorsque les résultats des contrôles révèlent ou font soupçonner un manquement, l'IMROP en informe immédiatement l'autorité compétente ;

f) une coordination efficace et effective entre l'autorité compétente ayant donné délégation et l'IMROP est assurée.

3. L'autorité compétente organise, si nécessaire, des audits ou des inspections de l'IMROP pour s'assurer qu'il s'acquitte correctement des tâches qui lui ont été déléguées. Le cas échéant, des mesures correctives adéquates doivent être prises dans les meilleurs délais.

Article 6 - Personnel effectuant des contrôles officiels
L'IMROP veille à ce que l'ensemble de son personnel chargé de procéder aux contrôles officiels :

a) reçoive, dans son domaine de compétence, une formation appropriée lui permettant de s'acquitter avec compétence de ses obligations et d'effectuer les contrôles officiels de façon cohérente. Cette formation porte, selon les besoins, sur les domaines visés à l'annexe I, chapitre I ;

b) bénéficie régulièrement d'une mise à niveau dans son domaine de compétence et reçoive au besoin une formation complémentaire périodique,

c) possède des aptitudes en matière de coopération pluridisciplinaire.

Article 7 - Procédures de contrôle et de vérification

1. L'IMROP effectue les contrôles officiels conformément à des procédures documentées. Ces procédures comportent des informations et des instructions à l'intention du personnel effectuant les contrôles officiels, notamment en ce qui concerne les domaines visés à l'annexe I, chapitre II.

2. L'autorité compétente veille à l'instauration de procédures juridiques garantissant que le personnel de l'IMROP a accès aux locaux des établissements et à la documentation qu'ils détiennent afin qu'il puisse accomplir convenablement leurs tâches.

3. L'autorité compétente et l'IMROP se dotent de procédures pour :

a) vérifier l'efficacité des contrôles officiels effectués,

b) garantir que des mesures correctives sont prises en cas de nécessité et que la documentation mentionnée au paragraphe 1 soit mise à jour, le cas échéant.

4. L'autorité compétente peut définir des orientations et effectuer des recommandations en matière de contrôles officiels concernant :

a) la mise en oeuvre des principes HACCP ;

b) les systèmes de gestion que les exploitants instaurent en vue de satisfaire aux prescriptions de la législation relative aux produits de la pêche ;

- c) la sécurité microbiologique, physique, chimique et toxinique des produits de la pêche.

Article 8 – Rapports

1. L'IMROP établit des rapports sur les contrôles officiels qu'elle a effectués.

2. Ces rapports contiennent une description de l'objectif des contrôles officiels, des méthodes de contrôle appliquées, des résultats des contrôles officiels et, le cas échéant, des mesures que doit prendre l'exploitant concerné.

3. L'IMROP communique à l'exploitant concerné une copie du rapport visé au paragraphe 2, au moins en cas de manquement à la législation.

Article 9 - Activités, méthodes et techniques de contrôle

1. Les tâches liées aux contrôles officiels sont en général effectuées à l'aide de méthodes et techniques de contrôle appropriées telles que le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.

2. Les contrôles officiels des produits de la pêche comprennent, entre autres, les activités suivantes :

- a) l'examen de tout système de contrôle mis en place par les exploitants des produits de la pêche et des résultats obtenus,
- b) l'inspection :
 - i) des installations de production primaire, des établissements de traitement des produits de la pêche, y compris leurs alentours, locaux, bureaux, équipements, installations et machines, des transports ainsi que des produits de la pêche,
 - ii) des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits utilisés lors de la préparation et de la production des produits de la pêche,

- iii) des produits semi-finis,
- iv) des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les produits de la pêche,
- v) des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, et des pesticides,
- vi) de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité,
- c) les contrôles des conditions d'hygiène dans des établissements de traitement des produits de la pêche,
- d) l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de principes HACCP, compte tenu de l'utilisation, le cas échéant, de guides rédigés conformément à la législation,
- e) l'examen des documents écrits et d'autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux produits de la pêche.
- f) les entretiens avec les responsables des établissements de produits de la pêche ainsi qu'avec leur personnel,
- g) le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par l'établissement de traitement des produits de la pêche,
- h) les contrôles effectués avec les propres instruments de l'autorité compétente pour vérifier les mesures prises par les responsables des établissements de traitement des produits de la pêche,
- i) toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs du présent décret.

CHAPITRE III -

ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

Article 10 - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

1. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles officiels sont conformes à la réglementation nationale applicable ou si de telles règles n'existent pas, à des règles ou à

des protocoles reconnus sur le plan international, par exemple ceux qui ont été acceptés par le Codex Alimentarius.

2. L'IMROP établit des procédures propres à garantir aux responsables des établissements des produits de la pêche dont les produits sont soumis à un échantillonnage et à une analyse le droit de demander un rapport d'expertise complémentaire, en cas de recours ou d'arbitrage, sur les échantillons prélevés qui doivent être en quantité suffisante pour garantir au moins une double analyse.

3. Les échantillons doivent être manipulés et étiquetés de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique, en particulier ceux prélevés dans le cadre du paragraphe 2. A ces fins l'IMROP établit, autant que de besoin, les protocoles d'échantillonnage propre à chaque type de critère (microbiologique, chimique, biotoxine marine et organoleptique) conformément au paragraphe 1.

Article 11 - Laboratoires officiels

1. L'autorité compétente désigne les laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours des contrôles officiels.

2. Toutefois, l'autorité compétente peut désigner uniquement des laboratoires qui exercent leurs activités et sont évalués et accrédités conformément à la norme européenne suivante ou à une norme internationale équivalente :

- EN ISO/CEI 17025 : «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais»;

3. L'autorité compétente peut annuler la désignation visée au paragraphe 1 lorsque les

conditions visées au paragraphe 2 ne sont plus remplies.

CHAPITRE IV - GESTION DES CRISES

Article 12 - Plans d'intervention pour les produits de la pêche

1. Un plan opérationnel d'intervention, établi par l'IMROP, est soumis à l'autorité compétente pour définir les mesures à mettre en oeuvre sans retard lorsqu'il se révèle que des produits de la pêche présentent un risque grave pour les êtres humains, soit directement, soit à travers l'environnement.

2. Ce plan d'intervention précise :

- a) les autorités administratives devant intervenir;
- b) leurs pouvoirs et leurs responsabilités,
- c) les voies et les procédures à suivre pour l'échange d'informations entre les acteurs concernés.

3. L'autorité compétente réexamine ce plan d'intervention, le cas échéant, en particulier à la lumière de changements dans l'organisation de l'autorité compétente et de l'expérience acquise par l'organisme de contrôle.

CHAPITRE V - FINANCEMENT DES CONTROLES OFFICIELS

Article 13 - Principe général

L'Etat veille à ce que des ressources financières adéquates soient dégagées par tous les moyens jugés appropriés, y compris par la fiscalité générale, par l'instauration de redevances ou de taxes, de subvention, afin de disposer du personnel et des autres ressources nécessaires pour les contrôles officiels dont ceux délégués à l'organisme de contrôle.

Article 14 - Dépenses résultant de contrôles officiels additionnels

Lorsque la détection d'un manquement à la législation donne lieu à des contrôles officiels dépassant les activités de contrôle normales de l'organisme de contrôle, cette dernière impute aux exploitants responsables du manquement ou peut imputer à l'exploitant propriétaire ou détenteur des marchandises au moment où les contrôles officiels additionnels sont effectués, les dépenses résultant des contrôles officiels additionnels.

Les activités de contrôle normales sont les activités de contrôle de routine requises par la législation nationale, et notamment celles décrites dans le plan prévu à l'article 19. Les activités dépassant les activités de contrôle normales incluent le prélèvement et l'analyse d'échantillons ainsi que d'autres contrôles nécessaires pour déterminer l'ampleur d'un problème, pour vérifier si des mesures correctives ont été prises ou pour détecter et/ou établir l'existence d'un manquement à la législation.

CHAPITRE VI – AGREMENT DES ETABLISSEMENTS

Article 15 - Enregistrement/agrément d'établissements du secteur alimentaire

1. L'IMROP :

a) définit les procédures que doivent suivre les responsables des établissements de traitement des produits de la pêche lorsqu'ils sollicitent l'enregistrement de leurs établissements conformément à la réglementation fixant les conditions d'enregistrement des établissements.

b) établit et tient à jour une liste des établissements qui ont été enregistrés.

2. L'IMROP :

a) définit les procédures que doivent suivre les responsables des établissements de production des produits de la pêche lorsqu'ils sollicitent l'agrément de leurs établissements conformément à la

réglementation fixant les conditions d'agrément des établissements.

b) procède à une visite sur le terrain lorsqu'elle reçoit une demande d'agrément présentée par un exploitant;

c) n'accorde l'agrément à un établissement pour les activités concernées que si l'exploitant a apporté la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes de la législation sur les produits de la pêche ;

d) peut accorder un agrément conditionnel lorsqu'il apparaît que l'établissement respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement. Elle n'accorde l'agrément définitif que dans le cas où un nouveau contrôle officiel, effectué dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences pertinentes de la législation applicable en matière de produits de la pêche. Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ces prescriptions, l'organisme de contrôle peut prolonger l'agrément conditionnel. La durée de l'agrément conditionnel ne peut cependant pas dépasser six mois au total ;

e) examine l'agrément des établissements lorsqu'il effectue des contrôles officiels et, s'il décèle des irrégularités graves ou est contrainte d'arrêter la production dans un établissement à plusieurs reprises et que l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas en mesure de fournir des garanties adéquates en ce qui concerne la production future, elle engage les procédures visant à retirer l'agrément de l'établissement ;

Toutefois, elle peut suspendre l'agrément délivré à un établissement si l'exploitant peut garantir qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai raisonnable.

f) tient à jour une liste des établissements ayant reçu l'agrément.

Article 16 : Dispositions spéciales applicables aux établissements

1. En ce qui concerne les navires-usines et les navires congélateurs, les périodes maximales de trois et six mois relatives à l'agrément conditionnel des établissements peuvent être prolongées. Toutefois, la durée d'un agrément conditionnel ne peut pas dépasser douze mois au total. Les inspections de ces navires ont lieu comme indiqué à l'annexe III. chapitre 1, point 3.

2. L'autorité compétente donne à tous les établissements agréés, y compris ceux ayant obtenu un agrément conditionnel, un numéro d'agrément, auquel des codes peuvent être ajoutés pour indiquer les types de produits de la pêche fabriqués. En ce qui concerne les marchés de gros, des numéros secondaires indiquant les unités ou groupes d'unités de vente ou de fabrication de produits de la pêche peuvent être ajoutés au numéro d'agrément.

Pour les marchés de gros, l'autorité compétente peut retirer ou suspendre l'agrément pour certaines unités ou groupes d'unités.

3. Les paragraphes 1, 2 et 3 s'appliquent également aux établissements qui ont commencé la mise sur le marché des produits de la pêche à la date d'application du présent arrêté ou après cette date.

Article 17 - Principes généraux en matière de contrôles officiels concernant tous les produits de la pêche, dont les mollusques bivalves vivants, qui entrent dans le champ d'application du présent arrêté.

1. L'autorité compétente veille à ce que les exploitants du secteur des produits de la pêche disposent de la formation requise

- à donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures,
- à présenter tout document ou registre requis en vertu du présent règlement ou que l'autorité compétente juge nécessaire pour évaluer la situation.

2. L'autorité compétente effectue des contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur des produits de la pêche respectent les exigences prévues par la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche et aux mollusques bivalves vivants.

3. Les contrôles officiels visés au paragraphe 1 comprennent :

a) des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) ;

b) les contrôles officiels définis au point 9 ;

c) toute tâche particulière d'audit définie aux annexes.

4. Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier que les exploitants du secteur des produits de la pêche appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants :

a) les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire,

b) la conception et l'entretien des locaux et des équipements,

c) l'hygiène préopérationnelle, opérationnelle et postopérationnelle,

d) l'hygiène du personnel,

e) la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail,

i) les contrôles des produits de la pêche entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

5. Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits de la pêche :

a) sont conformes aux critères fixés par la réglementation en vigueur notamment microbiologiques, chimiques et biotoxines marines, ainsi qu'aux autres critères prévus dans la réglementation ;

b) ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers. Lorsque, conformément à la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire, un exploitant du secteur des produits de la pêche recourt aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système HACCP plutôt que d'établir ses propres

a) déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes fixées par la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire. Pour compléter son contrôle, l'autorité compétente peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiés ;

b) vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur des produits de la pêche ;

c) prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire,

d) justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

8. La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. A cette fin, l'autorité compétente

f) la lutte contre les nuisibles,
g) la qualité de l'eau,
h) le contrôle de la température.

...pêche fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels par l'autorité compétente. Ils veillent notamment :

- l'autorité compétente veille à ce que les contrôles officiels relatifs aux produits de la pêche s'effectuent conformément à l'annexe III.

Les annexes II et III, peuvent être modifiées ou complétées afin de tenir compte des progrès scientifiques et techniques et des nécessités réglementaires.

CHAPITRE VII – CERTIFICATION OFFICIELLE

Article 18 - Principes régissant la certification officielle relative à la salubrité des produits de la pêche destinés à la consommation humaine

1. Les conditions de la certification sont précisées :

- a) circonstances dans lesquelles une certification officielle est requise,
- b) le modèle de certificat sanitaire,
- c) les qualifications du personnel responsable de la certification,
- d) les principes à respecter pour garantir une certification fiable, y compris la certification électronique,
- e) les procédures à suivre en cas de retrait de certificats sanitaires et pour les certificats de remplacement;
- f) les documents qui doivent suivre les marchandises après l'accomplissement des contrôles officiels.

2. Lorsqu'une certification officielle est exigée, il y a lieu de veiller à :

- a) l'existence d'un lien entre le certificat sanitaire et le lot,
- b) la précision et l'authenticité des informations figurant dans le certificat sanitaire.

TITRE III - PLAN DE CONTROLE ANNUEL

Article 19 - Principes régissant l'élaboration du plan de contrôle annuel

1. L'IMROP, met en oeuvre un plan de contrôle annuel et le révisé à la lumière de l'évolution intervenue. Ce plan annuel est soumis à l'autorité compétente.

2. Chaque plan de contrôle annuel contient des informations générales sur la structure et l'organisation des systèmes de contrôle des produits de la pêche, en particulier sur :

- a) les objectifs stratégiques du plan et la manière dont ils sont pris en compte dans l'établissement de priorités de contrôle et la répartition des ressources ;
 - b) la catégorisation des risques des activités concernées ;
 - c) les tâches de l'IMROP aux niveaux central et local, ainsi que les ressources dont il dispose ;
 - d) l'organisation et la gestion générales des contrôles officiels aux niveaux national, régional et local, y compris les contrôles officiels dans les divers établissements ;
 - e) les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs et la coordination entre les différents services chargés des contrôles officiels dans ces secteurs ;
 - f) les méthodes mises en oeuvre pour garantir le respect des critères opérationnels visés à l'article 4, paragraphe 2 ;
 - g) la formation du personnel effectuant les contrôles officiels visés à l'article 6 ;
 - h) les procédures documentées visées aux articles 7 et 8 ;
 - i) l'organisation et la mise en oeuvre de plans d'urgence en cas de survenance de maladies d'origine alimentaire, d'incidents liés à une contamination des produits de la pêche et d'autres risques pour la santé humaine.
3. Le plan de contrôle national annuel peut être ajusté durant sa mise en oeuvre. Des modifications peuvent être apportées à la lumière ou pour tenir compte de facteurs tels que :
- a) de nouvelles dispositions juridiques,
 - b) l'apparition de nouvelles maladies ou d'autres risques pour la santé,
 - c) des modifications importantes dans la structure, la gestion ou le fonctionnement de l'autorité compétente nationale,

- d) les résultats des contrôles officiels effectués et des résultats scientifiques.

Article 20 – Lignes directrices pour le plan de contrôle annuel

Ces lignes directrices doivent notamment :

- a) promouvoir une stratégie cohérente, globale et intégrée pour les contrôles officiels de l'application de la législation relative aux produits de la pêche;
- b) identifier les priorités en fonction des risques et les critères applicables à la catégorisation des risques des activités concernées ainsi que les procédures de contrôle les plus efficaces;
- c) identifier les stades de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche qui fournissent les informations les plus fiables et les plus significatives concernant le respect de la législation applicable à ces produits ;
- d) encourager l'adoption des meilleures pratiques à tous les niveaux du système de contrôle ;
- e) promouvoir la mise au point de contrôles efficaces des systèmes de traçabilité ;
- f) fournir des conseils sur la mise au point de systèmes enregistrant l'efficacité et des résultats des actions de contrôle ;
- g) refléter les normes et les recommandations émises par les organismes internationaux compétents, concernant l'organisation et le fonctionnement des services officiels ;
- h) fixer des critères pour la réalisation des audits visés à l'article 4, paragraphe 4;
- i) définir la structure et le contenu des rapports annuels requis à l'article 21.

Article 21 - Rapports annuels

1. Un rapport annuel est fourni à l'autorité compétente, indiquant :

- a) toute modification apportée au plan de contrôle national,
- b) les résultats des contrôles et des audits effectués l'année précédente

conformément aux dispositions du plan de contrôle national.

- e) le type et le nombre de cas de manquement relevés,
 - d) les mesures destinées à assurer la mise en oeuvre efficace du plan de contrôle annuel, y compris les mesures coercitives et leurs effets.
2. L'organisme de contrôle met au point son rapport et le transmet à l'autorité compétente dans un délai de six mois à compter de la fin de l'année sur laquelle il porte.
 3. Ce rapport peut comporter, le cas échéant, des recommandations concernant les améliorations possibles des systèmes de contrôle officiel et d'audit, notamment en ce qui concerne leur portée, leur gestion et leur mise en oeuvre ;
 4. Le plan de contrôle national et les lignes directrices y afférentes sont ajustés, le cas échéant, en fonction des conclusions et des recommandations figurant dans le rapport.

Article 22 - Contrôles de l'autorité compétente

1. Des audits et des inspections spécifiques sont organisés, à la demande du ministre chargé de la pêche, afin de vérifier que, en règle générale, les contrôles officiels effectués se déroulent conformément au plan de contrôle annuel visé à l'article 19.
2. Ces audits et inspections spécifiques ont notamment pour objet de :
 - a) vérifier la mise en oeuvre du plan de contrôle annuel, de la législation relative aux produits de la pêche et ils peuvent comprendre, le cas échéant, des inspections sur place des services officiels de l'organisme de contrôle et des installations liées au secteur faisant l'objet de l'audit ;
 - b) vérifier le fonctionnement et l'organisation de l'autorité compétente et de l'organisme de contrôle ;

c) enquêter sur des problèmes importants ou récurrents.

3. Le responsable de l'inspection ou de l'audit, désigné par le ministre chargé des pêches, établit un rapport sur les constatations faites lors de chaque contrôle effectué. Ce rapport contient, le cas échéant, des recommandations adressées par le ministre chargé de la pêche en vue d'un meilleur respect de la législation relative aux produits de la pêche. Les observations de l'autorité compétente sont prises en compte lors de l'élaboration du rapport définitif.

4. L'autorité compétente et l'organisme de contrôle doivent prendre des mesures de suivi appropriées à la lumière des recommandations formulées dans le rapport à la suite des contrôles.

TITRE IV - MESURES COERCITIVES NATIONALES

Article 23 - Mesures en cas de manquement

1. Lorsque l'organisme de contrôle relève un manquement, il prend les mesures nécessaires pour que l'exploitant remédie à cette situation. Lorsqu'il détermine les mesures à prendre, l'organisme de contrôle tient compte de la nature du manquement et des antécédents de cet exploitant en matière de manquements.

2. Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :

- a) imposer des procédures sanitaires ou toute autre mesure jugée nécessaire pour garantir la sécurité des produits de la pêche ou le respect de la législation relative à ces produits ;
- b) restreindre ou interdire la mise sur le marché, l'importation ou l'exportation de produits de la pêche ;
- c) superviser et, si cela est nécessaire, ordonner le rappel, le retrait et/ou la destruction de produits de la pêche ;
- d) suspendre les activités ou fermer tout ou partie de l'établissement concerné pour une durée appropriée ;

e) suspendre ou retirer l'agrément de l'établissement ;

f) prendre toute autre mesure jugée appropriée par l'autorité compétente.

3. L'organisme de contrôle transmet à l'exploitant concerné ou à son représentant :

a) une notification écrite de sa décision concernant les mesures à prendre en vertu du paragraphe 1, ainsi que la motivation de sa décision,

b) des informations sur ses droits de recours contre de telles décisions, ainsi que sur la procédure et les délais applicables.

4. Toutes les dépenses exposées en application du présent article sont à la charge de l'exploitant.

Article 24- Sanctions

Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l'article 72 de la Loi n° 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches.

TITRE V – DISPOSITIONS FINALES

Article 25 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêtés et notamment les arrêtés conjoints d'application n° 1058 et 1059 du 17 novembre 2005 portant respectivement sur les conditions d'hygiène et de salubrité applicables 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.

Article 26 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 - AUTORITE COMPETENTE

CHAPITRE I: THEMES POUR LA FORMATION DU PERSONNEL CHARGE DES CONTROLES OFFICIELS

1. Les différentes techniques de contrôle telles que l'audit, l'échantillonnage et l'inspection.
2. Les procédures de contrôle.
3. La législation relative aux produits de la pêche.
4. Les différents stades de la production, de la transformation et de la distribution, ainsi que les risques potentiels qui en découlent pour la santé humaine et, le cas échéant, pour l'environnement.
5. L'évaluation du non respect de la législation relative aux produits de la pêche.
6. Les dangers liés aux produits de la pêche.
7. L'évaluation de l'application des procédures HACCP.
8. Les systèmes de gestion tels que les programmes d'assurance de la qualité appliqués par les entreprises du secteur des produits de la pêche et leur évaluation, dans la mesure où ils sont utiles pour satisfaire aux dispositions de la législation relative aux produits de la pêche.
9. Les procédures juridiques et les incidences des contrôles officiels.
10. L'examen des documents écrits et autres données, y compris celles qui ont trait aux tests d'aptitude, à l'agrément et à l'évaluation des risques, qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la

législation relative aux produits de la pêche; cela peut inclure des aspects financiers et commerciaux.

CHAPITRE II: QUESTIONS RELATIVES AUX PROCEDURES DE CONTROLE

1. L'organisation de l'autorité compétente et les relations avec l'organisme de contrôle auquel ont été déléguées des tâches liées à ces contrôles officiels.
3. La description des objectifs à atteindre.
4. Les tâches, responsabilités et obligations du personnel.
5. Les procédures d'échantillonnage, les méthodes et techniques de contrôle, l'interprétation des résultats et les décisions prises en conséquence.
6. Les programmes de contrôle et de surveillance.
7. Les mesures à prendre à la suite des contrôles officiels.
8. La coopération avec d'autres services ou départements qui peuvent avoir des responsabilités en la matière.
9. La vérification de l'adéquation des méthodes d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et des tests de détection.
10. Toute autre activité ou information nécessaire à un fonctionnement efficace des contrôles officiels.

*** _ _ _ ***

ANNEXE II : MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

CHAPITRE I - CONTROLES OFFICIELS RELATIFS AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS PROVENANT DES ZONES DE PRODUCTION CLASSEES

A. CLASSEMENT DES ZONES DE PRODUCTION ET DE REPARCAGE

1. L'autorité compétente doit fixer l'emplacement et les limites des zones de production et de reparcage qu'elle classe. Le cas échéant, elle peut accomplir cette tâche en coopération avec l'exploitant de mollusques bivalves.

2. L'autorité compétente doit classer les zones de production dans lesquelles elle autorise la récolte des mollusques bivalves selon trois classes différentes en fonction du niveau de contamination fécale mesurée par la méthode de référence pour cette analyse qui est le test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions spécifié par la norme XP ISO/TS 16649-3 et visé par la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche. D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles sont validées au regard de la méthode de référence, conformément aux critères fixés par la norme NF EN ISO 16140.

Le cas échéant, l'autorité compétente peut accomplir le classement des zones en coopération avec l'exploitant du secteur des mollusques bivalves.

3. L'autorité compétente peut classer en zones de classe A les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite de 230 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intervalvaire et doivent satisfaire aux normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants visées par la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

4. L'autorité compétente peut classer en zones de classe B les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification en vue de satisfaire aux normes sanitaires mentionnées au point 3. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite de 4 600 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intervalvaire.

5. L'autorité compétente peut classer en zones de classe C les zones dans lesquelles

les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché que s'ils satisfont aux normes sanitaires et au traitement prévu pour l'élimination des micro-organismes pathogènes, par la réglementation en vigueur. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite de 46 000 *E. coli* par 100 g de chair et de liquide intervalvaire.

6. Si l'autorité compétente décide, en principe, de classer une zone de production, elle doit :

- a) dresser un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale susceptibles de constituer une source de contamination de la zone de production ;
- b) examiner les quantités de polluants à l'origine de contaminations microbiologiques émises au cours des différentes périodes de l'année, en fonction des variations saisonnières de la population humaine et de la population animale dans le bassin hydrographique, des précipitations, du traitement des eaux résiduaires, etc. ;
- c) déterminer les caractéristiques de circulation des polluants, de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production.
- d) mettre en place un programme d'échantillonnage des mollusques bivalves dans la zone de production, basé sur l'examen de données établies, avec un nombre d'échantillons, une répartition géographique des points d'échantillonnage et une fréquence d'échantillonnage qui doit assurer que les résultats des analyses sont les plus représentatifs possible pour la zone considérée.

B. CONTROLE DES ZONES DE PRODUCTION

1. Les zones de production classées doivent être contrôlées à intervalles réguliers afin de vérifier :

- a) qu'il n'y a pas de fraude sur l'origine, la provenance et la destination des mollusques bivalves vivants,
- b) la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants en fonction des zones de production,
- c) la présence possible de plancton toxigène dans les eaux de production ainsi que de

biotoxines dans les mollusques bivalves vivants,

d) la présence éventuelle de contaminants chimiques dans les mollusques bivalves vivants.

2. Aux fins de la mise en oeuvre du point 1 b), c) et d), il convient d'établir des plans d'échantillonnage prévoyant que ces contrôles doivent être effectués à intervalles réguliers ou au cas par cas si la récolte a lieu à des périodes irrégulières.

La répartition géographique des points d'échantillonnage et la fréquence d'échantillonnage doivent assurer que les résultats des analyses sont les plus représentatifs possibles pour la zone considérée.

3. Les plans d'échantillonnage visant à contrôler la qualité microbiologique des mollusques bivalves vivants doivent tenir compte en particulier :

a) des variations probables de la contamination fécale,

b) des paramètres indiqués à la partie A, point 6.

4. Les plans d'échantillonnage visant à rechercher la présence possible de plancton toxigène dans les eaux de production ainsi que de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants doivent tenir compte en particulier des variations éventuelles de la présence de plancton contenant des biotoxines marines. L'échantillonnage doit comprendre :

a) un échantillonnage périodique visant à détecter les changements dans la composition du plancton contenant des toxines et leur répartition géographique. Tout résultat permettant de suspecter une accumulation de toxines dans la chair des mollusques doit être suivi d'un échantillonnage intensif;

b) des tests périodiques de toxicité sur les mollusques de la zone affectée qui sont les plus sensibles à la contamination.

5. La fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse des toxines présentes dans les mollusques doit, en règle générale, être

hebdomadaire au cours des périodes pendant lesquelles la récolte est autorisée. Cette fréquence peut être réduite pour des zones spécifiques ou pour des types spécifiques de mollusques, si une évaluation des risques relatifs à la présence de toxines ou de phytoplancton semble indiquer un risque très faible d'épisode toxique. Cette fréquence doit être augmentée lorsque cette évaluation indique qu'un échantillonnage hebdomadaire ne serait pas suffisant. L'évaluation des risques doit faire l'objet d'un réexamen périodique afin d'évaluer le risque d'apparition de toxines dans les mollusques bivalves vivants de ces zones.

6. Lorsque le taux d'accumulation des toxines est connu pour un groupe d'espèces élevées dans la même zone, l'espèce présentant le taux le plus élevé peut servir d'espèce de référence. Cela permettra d'exploiter toutes les espèces du groupe si les teneurs en toxines de l'espèce de référence sont inférieures aux limites réglementaires. Lorsque les teneurs en toxines de l'espèce de référence dépassent ces limites, la récolte des autres espèces est autorisée uniquement si des analyses complémentaires pratiquées sur ces espèces révèlent des teneurs en toxines inférieures aux limites.

7. En ce qui concerne la surveillance du plancton, les échantillons doivent être représentatifs de la colonne d'eau et fournir des informations sur la présence d'espèces toxiques et sur les évolutions de la population. En cas d'évolution de la population toxique pouvant entraîner une accumulation de toxines, la fréquence des échantillonnages des mollusques devra être accrue ou des mesures de fermeture préventive des zones concernées devront être appliquées jusqu'à l'obtention de résultats satisfaisants lors des analyses de toxines.

8. Les plans d'échantillonnage visant à contrôler la présence de contaminants chimiques doivent permettre de détecter tout dépassement des teneurs définies par la réglementation fixant les

critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

C. DECISIONS CONSECUTIVES AU CONTROLE

1. Lorsque les résultats de l'échantillonnage révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques ne sont pas respectées ou que la santé humaine est mise en péril, l'autorité compétente doit fermer la zone de production concernée, empêchant ainsi la récolte des mollusques bivalves vivants. Toutefois, l'autorité compétente peut reclasser une zone de production en zone de classe B ou C si cette zone satisfait aux critères pertinents énoncés dans la partie A et ne présente aucun autre risque pour la santé humaine.

2. L'autorité compétente ne peut autoriser la réouverture d'une zone de production fermée que si les normes sanitaires concernant les mollusques sont de nouveau conformes à la législation. Si l'autorité compétente ordonne la fermeture d'une zone de production en raison de la présence de plancton ou de teneurs excessives en toxines dans les mollusques, sa réouverture est conditionnée par deux analyses successives, pratiquées à quarante-huit heures d'intervalle au minimum, dont les résultats doivent se situer en deçà de la limite réglementaire.

L'autorité compétente peut, tenir compte de l'information relative à l'évolution du phytoplancton lorsqu'elle prend cette décision. Lorsqu'il existe des données solides sur la dynamique de la toxicité d'une zone considérée, et pour autant que des données récentes indiquant la tendance à la baisse de la toxicité soient disponibles, l'autorité compétente peut décider de rouvrir la zone lorsqu'un seul échantillonnage donne des résultats inférieurs à la limite réglementaire.

D. PRESCRIPTIONS SUPPLEMENTAIRES EN MATIERE DE CONTROLE

1. L'autorité compétente doit assurer la surveillance des zones de production classées où elle a interdit la récolte de mollusques bivalves

ou l'a soumise à des conditions spéciales, afin d'éviter la commercialisation de produits dangereux pour la santé humaine.

2. Outre la surveillance des zones de production visée à la partie B, point 1, un système de contrôle incluant des tests de laboratoire doit être mis en place afin de vérifier le respect par les exploitants de mollusques bivalves des exigences applicables aux produits finaux à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution. Ce contrôle vise notamment à vérifier que les teneurs en biotoxines marines et en contaminants ne dépassent pas les limites de sécurité et que la qualité microbiologique des mollusques ne présente aucun danger pour la santé humaine.

E. ENREGISTREMENT ET ECLIANGE D'INFORMATIONS

L'autorité compétente doit :

a) établir et tenir à jour une liste des zones de production, avec l'indication détaillée de leur emplacement, de leur délimitation et de leur classement, dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés conformément aux exigences de la présente annexe. Cette liste doit être communiquée aux parties concernées par la présente annexe, notamment aux producteurs et aux responsables des centres de purification et des centres d'expédition :

b) informer sans délai les parties concernées par la présente annexe, telles que les producteurs et les responsables des centres de purification et des centres d'expédition, de tout changement concernant l'emplacement, la délimitation ou le classement d'une zone de production, ou de sa fermeture, qu'elle soit temporaire ou définitive ;

c) intervenir rapidement lorsque les contrôles prescrits par la présente annexe indiquent qu'une zone de production doit être fermée ou reclassée ou peut être rouverte.

F. AUTOCONTROLE EXERCE PAR LES EXPLOITANTS DE MOLLUSQUES BIVALVES

En vue de se prononcer sur le classement, l'ouverture ou la fermeture des zones de production, l'autorité compétente peut prendre en compte les résultats des contrôles réalisés par

les exploitants du secteur alimentaire ou par les organisations qui les représentent. Si tel est le cas, l'autorité compétente doit avoir désigné le laboratoire qui procédera à l'analyse et, le cas échéant, l'échantillonnage et l'analyse doivent avoir été réalisés conformément à un protocole convenu entre l'autorité compétente et les exploitants ou l'organisation concernés du secteur des mollusques bivalves.

*** - - - ***

ANNEXE III : CONTROLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE LA MISE SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

CHAPITRE I - DISPOSITIONS GENERALES

I. Les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche doivent comprendre notamment :

- a) un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente,
- b) des inspections régulières des navires et des établissements à terre, y compris des halles de criée ou de marée et des marchés de gros, en vue de vérifier en particulier :
 - i) le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies,
 - ii) si les produits de la pêche sont manipulés correctement,
 - iii) le respect des exigences en matière d'hygiène et de température,
 - iv) la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel.
- c) un contrôle des espèces concernées par les normes de commercialisation pour les

catégories de fraîcheur, de calibrage et le respect des tailles minimales biologiques fixés selon la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire,

d) des contrôles des conditions de stockage et de transport.

2. Toutefois, sous réserve du point 3, les contrôles officiels des navires :

- a) peuvent être effectués lorsque les navires font escale dans un port,
- b) concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans des ports de Mauritanie, quel que soit leur pavillon,
- c) peuvent, si nécessaire, être effectués lorsque le navire est en mer.

3. Pour l'inspection d'un navire-usine ou d'un navire congélateur battant pavillon mauritanien, effectuée aux fins d'octroyer un agrément au navire, l'autorité compétente de l'État est tenue de mener les inspections de manière conforme aux exigences de l'article 3, en particulier en ce qui concerne les durées visées à l'article 3, paragraphe 2. Si nécessaire, ladite autorité compétente peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer.

CHAPITRE II - CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PECHE

Les contrôles officiels des produits de la pêche doivent comprendre au moins les éléments suivants.

A. EVALUATIONS ORGANOLEPTIQUES

Des contrôles organoleptiques aléatoires doivent être effectués à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des

critères de fraîcheur établis conformément à la législation. Cela comprend notamment la vérification, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, que les produits de la pêche dépassent au moins les lignes de base des critères de fraîcheur établies conformément à la législation.

Si la classification n'est pas effectuée conformément à la procédure prévue dans la réglementation en vigueur, l'autorité compétente peut y procéder elle-même.

B. INDICATEURS DE FRAICHEUR

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, sans préjudice des règles applicables aux espèces concernées par les normes de commercialisation, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT), incluant l'azote triméthylamine (TMA-N), selon les critères fixés dans la réglementation en vigueur.

Si l'évaluation organoleptique soulève des doutes relatifs à d'autres paramètres pouvant affecter la santé humaine, des échantillons appropriés doivent être prélevés à des fins de vérification.

C. HISTAMINE

Des tests aléatoires de contrôle de l'histamine doivent être effectués dans le but de vérifier le respect des teneurs fixées par la réglementation en vigueur.

D. RESIDUS ET CONTAMINANTS

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément à la législation.

E. CONTROLES MICROBIOLOGIQUES

Des contrôles microbiologiques doivent être effectués en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis en la matière par la législation.

F. PARASITES

Des tests aléatoires doivent être effectués afin de vérifier le respect de la législation en ce qui concerne les parasites.

G. PRODUITS DE LA PECHE TOXIQUES

Des contrôles doivent être effectués pour veiller à ce que les produits de la pêche ci-après ne soient pas mis sur le marché :

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 *ciguatera* ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines

marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

CHAPITRE III - DECISIONS
CONSECUTIVES AUX CONTROLES

Les produits de la pêche doivent être déclarés impropres à la consommation humaine :

1. si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la législation ;
2. s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la législation ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains ;
3. s'ils proviennent de :
 - i) poissons toxiques,
 - ii) produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences du chapitre II, partie G, point 2, concernant les biotoxines,
 - iii) mollusques bivalves contenant une quantité totale de biotoxines marines qui dépasse les limites visées dans la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.
4. si les autorités compétentes estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

Arrêté conjoint n°2861 du 16 novembre 2006 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux embarcations de pêche artisanale et côtière.

Article premier : En application de l'alinéa 2 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 de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, le présent arrêté a pour objet de définir les conditions spécifiques d'hygiène applicables à bord des embarcations artisanales et côtières dont la production est destinée exclusivement ou en partie à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne, ainsi que les procédures d'inspection de ces embarcations.

Article 2 : Aux fins du présent arrêté, on entend par:

- 1- embarcation artisanale: une embarcation non pontée, armée pour la capture et la conservation des produits de la pêche frais à bord de laquelle ceux-ci ne subissent aucun traitement autre que la réfrigération par la glace; ou des produits vivants maintenus dans les conditions assurant leur intégrité.
- 2- embarcation côtière: une embarcation pontée, de longueur hors tout inférieure ou égale à vingt six mètres (26 m), dépourvue de tout moyen de congélation, de chalut ou de drague, armée pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord de laquelle les produits de la pêche ne subissent aucun traitement autre que la réfrigération; ou des produits vivants

maintenus dans les conditions assurant leur intégrité.

- 3- produits frais: tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération;
- 4- produit réfrigéré: tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenu au voisinage de la température de la glace fondante;
- 5- conditionnement: l'opération qui réalise la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, ce contenant;

CHAPITRE I : CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE

Section I : Installations et matériel

Article 3 : Les embarcations ou parties d'embarcations de pêche artisanale et côtière, les récipients utilisés pour les produits de la pêche:

- sont constitués de façon à être facilement nettoyés et désinfectés et à éviter la stagnation de l'eau de fusion de la glace à leur contact;
- ne contiennent pas d'objets ou de produits susceptibles de leur transmettre des propriétés nocives ou des caractères anormaux;
- assurent aux produits une préservation et une conservation satisfaisantes.

Article 4 : Les équipements éventuels, les récipients, ustensiles et appareillages divers

et toute surface en contact direct avec les produits de la pêche doivent être constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, inoxydable, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.

Article 5 : Au moment de leur utilisation, les parties, récipients ou équipements visés aux articles 3 et 4 doivent être en bon état de propreté et, en particulier, ne doivent pas être souillés par le carburant de propulsion ou par les eaux sales des fonds des embarcations.

Article 6 : Le nettoyage des récipients, des instruments, et des parties de l'embarcation entrant en contact direct avec les produits de la pêche doit être fait aussi souvent que nécessaire, avec une eau potable ou une eau de mer propre. La désinfection doit être réalisée conformément aux bonnes pratiques d'hygiène en vigueur.

Section II : Personnel et manipulation

Article 7 : Le plus rapidement possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être soustraits à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur et de souillure, manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris ou contaminés. Peut être tolérée par les services d'inspection, l'utilisation d'instruments pointus pour le déplacement des poissons de grande taille, ou ceux risquant de blesser le manipulateur, à condition que les chairs n'en soient pas détériorées.

Lors du lavage des produits de la pêche, l'eau douce ou l'eau de mer utilisée doit être de qualité potable et ne doit pas pouvoir nuire ni à leur qualité ni à leur salubrité.

Article 8 : Les produits de la pêche doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après leur mise à bord. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux embarcations à bord desquelles les produits sont maintenus à l'état.

La glace utilisée pour la réfrigération doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant utilisation dans des conditions empêchant sa contamination.

Article 9 : Le personnel marin affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche doit être en bon état de santé et est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

CHAPITRE II : CONDITIONS PARTICULIERES D'HYGIENE

Section I : Conditions particulières d'hygiène à bord des embarcations conçues pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant 24 heures

Article 10 : Les conditions générales d'hygiène prévues au chapitre précédent sont applicables à bord des embarcations conçues pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant 24 heures. •

Article 11 : Les embarcations artisanales doivent être équipées de cales ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche et de la glace. Les produits de la pêche sont maintenus à l'état réfrigéré aux températures prescrites (0 à +3°C).

Article 12 : Le revêtement intérieur des cales ou conteneurs doit être constitué d'un matériau étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. A défaut, il est constitué d'une peinture lisse et lavable de qualité alimentaire.

Article 13 : La glace utilisée doit provenir d'eau potable (eau douce ou eau de mer propre). Elle doit être en quantité suffisante telle qu'au débarquement la température "à coeur" des produits soit celle de la glace fondante. La glace doit être répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ni l'eau de fusion de la glace ne risquent de détériorer les produits.

Article 14 : Au moment de leur utilisation, les surfaces de travail, les équipements, les récipients et les cales doivent être en bon état de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés après chaque usage avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Une désinfection doit être réalisée chaque fois que cela est nécessaire, selon les prescriptions de la réglementation en vigueur. Toutes ces opérations d'assainissement des embarcations doivent être enregistrées.

Les produits de nettoyage et désinfection utilisés ne doivent pas présenter de risque de contamination des produits de la pêche.

Article 15 : L'armateur ou son représentant doit prendre toute mesure nécessaire pour faire assurer le suivi médical du personnel et pour écarter du travail et de la manipulation les personnes susceptibles de contaminer les

produits de la pêche, jusqu'à ce que leur aptitude à le faire sans danger soit prouvée.

Section II : Conditions particulières d'hygiène à bord des embarcations conçues et équipées pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures

Article 16 : Les conditions générales d'hygiène prévues au chapitre précédent sont applicables à bord des embarcations conçues et équipées pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures.

Article 17 : Les embarcations assurant la conservation des produits pendant plus de 24 heures doivent être équipées de cales ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche et de la glace. Les produits de la pêche sont maintenus à l'état réfrigéré aux températures prescrites (0 à +3°C). Ces cales et conteneurs doivent être séparés du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination ou réchauffement des produits entreposés.

Article 18 : Le revêtement intérieur des cales ou conteneurs doit être constitué d'un matériau étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. A défaut, il est constitué d'une peinture lisse et lavable de qualité alimentaire.

Article 19 : La glace utilisée doit provenir d'eau potable (eau douce ou eau de mer propre). Elle doit être en quantité suffisante

telle qu'au débarquement la température "à coeur" des produits soit celle de la glace fondante. La glace doit être répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ni l'eau de fusion de la glace ne risquent de détériorer les produits.

Article 20 : Au moment de leur utilisation, les surfaces de travail, les équipements, les récipients et les cales doivent être en bon état de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés après chaque usage avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Une désinfection, une désinsectisation et une dératisation, doivent être réalisées chaque fois que cela est nécessaire, selon les prescriptions de la réglementation en vigueur. Toutes ces opérations d'assainissement des embarcations doivent être consignées dans un registre disponible à bord.

Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides, raticides, peintures ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être autorisés, entreposés dans un local ou armoire fermant à clé et utilisés sans risque de contamination des produits de la pêche.

Article 21 : L'armateur ou son représentant doit prendre toute mesure nécessaire pour faire assurer le suivi médical du personnel et pour écarter du travail et de la manipulation les personnes susceptibles de contaminer les produits de la pêche, jusqu'à ce que leur aptitude à le faire sans danger soit prouvée.

Section III : Utilisation et entretien des locaux et du matériel

Article 22: Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont les suivantes:

- le sol, les cloisons, les murs, les plafonds, les équipements et le matériel utilisés doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien et ne doivent pas constituer une source de contamination ou de destruction physique pour les produits;
- la destruction des rongeurs, insectes et toute autre vermine doit être systématiquement effectuée.
- les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour la manipulation et l'élaboration des produits de la pêche, sauf dérogation accordée par les agents d'inspection;
- l'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages.

CHAPITRE III: CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DES CONDITIONS DE PRODUCTION DES EMBARCATIONS DE PECHE ARTISANALE ET COTIERE

Article 23: Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les embarcations de pêche artisanale et côtière sont soumis au contrôle sanitaire par les services d'inspection de l'IMROP.

En cas de besoin, l'IMROP peut mandater des agents pour exercer le contrôle sanitaire dans les ports situés à l'étranger.

Article 24: Les services d'inspection de l'IMROP effectuent des visites au moins

annuelles et si nécessaires des embarcations de pêche artisanale et côtière en vue de contrôler l'hygiène et la conformité structurelle. Ces visites peuvent avoir lieu à bord en tant que de besoin.

Article 25 : Sanctions

Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l'article 72 de loi n° 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches.

CHAPITRE IV- DISPOSITIONS FINALES

Article 26: Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêtés et notamment les arrêtés conjoints d'application n° 1058 et 1059 du 17 novembre 2005 portant respectivement sur les conditions d'hygiène et de salubrité applicables 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.

Article 27: 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.

Arrêté n°2862 du 16 novembre 2006 portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article premier : 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 de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, le présent arrêté a pour objet de fixer les normes de qualité des eaux utilisées à des fins de fabrication, de traitement, de conservation ou de mise sur le marché de produits de la pêche et de l'aquaculture, y compris les mollusques bivalves vivants et de leurs dérivés destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne à des fins de consommation humaine.

Article 2 : Au sens du présent arrêté on entend par eaux utilisées à des fins de fabrication, de traitement, de conservation ou de mise sur le marché de produits de la pêche et de l'aquaculture, y compris les mollusques bivalves vivants et de leurs dérivés toutes les eaux destinées à ces fins,

soit en l'état, soit après traitement, de quelque origine qu'elles soient.

Article 3 : Les eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture visées par le présent arrêté, doivent répondre aux critères microbiologiques, chimiques, physico-chimiques et organoleptiques, fixés dans l'Annexe I du présent arrêté qui en fait une partie intégrante.

Article 4 : Sanctions

Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l'article 72 de l'ordonnance n° 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches.

Article 5 : 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 l'Hydraulique, 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 1 : Limites de qualité des eaux utilisées dans les entreprises alimentaires

Les eaux utilisées dans les entreprises de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, ne doivent pas contenir de micro-organismes, de parasites, ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé humaine. Ces eaux doivent satisfaire aux références de qualité pour les paramètres microbiologiques (tableau A), les paramètres chimiques (tableau B) et les paramètres indicateurs de qualité aux fins de contrôle (tableaux C_A et C_B).

Tableau A : Paramètres microbiologiques

N°	Paramètres	Limites de qualité	Unités de mesure	Notes
1	<i>Escherichia coli</i>	< 1	nombre/100 ml	
2	Entérocoques	< 1	nombre/100 ml	

Tableau B : Paramètres chimiques

N°	Paramètres	Limites de qualité	Unités de mesure	Notes
3	Acrylamide	0,10	µg/l	Note 1
4	Antimoine	5,0	µg/l	
5	Arsenic	10	µg/l	
6	Benzène	1,0	µg/l	
7	Benzo[a]pyrène	0,010	µg/l	
8	Bore	1,0	mg/l	
9	Bromates	10	µg/l	Note 2
10	Cadmium	5,0	µg/l	
11	Chlorure de vinyle	0,5	µg/l	Note 1
12	Chrome	50	µg/l	Note 3
13	Cuivre	2,0	mg/l	Note 3
14	Cyanures totaux	50	µg/l	
15	1,2-dichloroéthane	3,0	µg/l	
16	Epichlorhydrine	0,10	µg/l	Note 1
17	Fluorures	1,5	mg/l	
18	Hydrocarbures aromatiques polycycliques	0,1	µg/l	Note 4
19	Mercure total	1,0	µg/l	
20	Nickel	20	µg/l	Note 3
21	Nitrates	50	mg/l	Note 5
22	Nitrites	0,50	mg/l	Note 5
23	Pesticides	0,10	µg/l	Notes 6 et 7
24	Pesticides totaux	0,50	µg/l	Notes 6 et 8
25	Plomb	10	µg/l	Notes 3 et 9
26	Sélénium	10	µg/l	
27	Tétrachloroéthylène et Trichloroéthylène	10	µg/l	Somme des concentrations
28	Total trihalométhanes (THM)	100	µg/l	Note 10
29	Turbidité	1	NTU	Note 11

- Note 1 : La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.
- Note 2 : La limite de qualité la plus faible possible inférieure à cette limite doit être visée sans pour autant compromettre la désinfection. Une limite de qualité provisoire applicable à la concentration de bromates est fixée à 25 µg/l jusqu'au 31 décembre 2008. Toutes les mesures appropriées doivent être prises au cours de ce délai pour se conformer à la limite de qualité pour la concentration de bromates dans les eaux destinées à la consommation humaine.
- Note 3 : Cette limite de qualité s'applique à un échantillon d'eau destinée à la consommation humaine, prélevé au robinet par une méthode d'échantillonnage appropriée de manière à être représentatif d'une valeur moyenne hebdomadaire ingérée les consommateurs.
- Note 4 : La limite de qualité est fixée pour la somme des composés suivants : benzo[b]fluoranthène, benzo[k]fluoranthène, benzo[ghi]pérylène, indéno[1,2,3-cd]pyrène.
- Note 5 : La somme de la concentration en nitrates (NO₃) divisée par 50 et de celle en nitrites (NO₂) divisée par 3 doit rester inférieure à 1. En sortie des installations de traitement, la concentration en nitrites doit être inférieure ou égale à 0,1 mg/l.
- Note 6 : Seuls les pesticides dont la présence dans une distribution est probable doivent être contrôlés.
Par « pesticides » on entend :
- les insecticides organiques ;
 - les herbicides organiques ;
 - les fongicides organiques ;
 - les nématocides organiques ;
 - les acaricides organiques ;
 - les algicides organiques ;
 - les rodenticides organiques ;
 - les produits antimoisissures organiques ;
 - les produits apparentés (notamment les régulateurs de croissance) et leurs métabolites, produits de dégradation et de réaction pertinents.
- Note 7 : La limite de qualité s'applique à chacun des pesticides, sauf pour l'aldrine, la dieldrine, l'heptachlore et l'heptachlorépoxyde pour lesquels cette limite est 0,03 µg/l.
- Note 8 : Par « total pesticides », on entend la somme de tous les pesticides individualisés détectés et quantifiés.
- Note 9 : La limite de qualité doit être respectée au plus tard au 1^{er} janvier 2014. Une limite de qualité provisoire applicable à la concentration en plomb est fixée à 25 µg/l jusqu'à cette échéance, étant entendu que toutes les mesures appropriées doivent être prises pour réduire le plus possible la concentration en plomb dans les eaux destinées à la consommation humaine au cours de ce délai pour se conformer à la limite de qualité. Lors de la mise en oeuvre des mesures destinées à atteindre cette valeur, la priorité est donnée aux zones où les concentrations en plomb dans les eaux destinées à la consommation humaine sont les plus élevées.
- Note 10 : Par Total trihalométhanes on entend la somme de : chloroforme, bromoforme, dibromochlorométhane et bromodichlorométhane. La valeur la plus faible possible inférieure à la limite de qualité doit être visée sans pour autant compromettre la désinfection. Toutefois, une limite de qualité provisoire applicable à la concentration totale de THM est fixée à 150 µg/l jusqu'au 31 décembre 2008, étant entendu que toutes les mesures appropriées doivent être prises pour réduire le plus possible, au cours de la période nécessaire pour se conformer à la limite de qualité pour la concentration de THM dans les eaux destinées à la consommation humaine. Lors de la mise en oeuvre des mesures visant à atteindre cette valeur, la priorité est donnée aux zones où les concentrations de THM dans les eaux destinées à la consommation humaine sont les plus élevées.

Note 11 : La limite de qualité est applicable au point de mise en distribution, pour les eaux douces d'origine superficielle ou pour les eaux d'origine souterraine provenant de milieux fissurés présentant une turbidité périodique importante et supérieure à 2 NTU. En cas de mise en oeuvre d'un traitement de neutralisation ou de reminéralisation, la limite de qualité s'applique hors augmentation éventuelle de turbidité due au traitement.

Tableau C_A : Paramètres indicateurs et limites de qualité pour le contrôle de routine

Des paramètres de contrôle de la radioactivité peuvent être ajoutés en cas de danger potentiel pour la santé humaine.

N°	Paramètres	Limites de qualité	Unités de mesure	Notes
	Aluminium total	200	µg/l	Note 1
	Ammonium	0,1	mg/l	Note 2
	Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores	< 1	nombre / 100 ml	Note 3
	Carbone organique total (COT)	Sans changement anormal	mg/l	> 10 000 m3/j
	Chlore libre et total	-	-	Note 4
	Chlorures	250	mg/l	Note 5
	Coliformes totaux	< 1	nombre/100 ml	
	Concentration en ions hydrogènes	≥ 6,5 et ≤ 9	Unités pH	Note 5
	Conductivité	2 500	µS/cm ⁻¹ à 20 °C	Note 5
	Couleur	≤ 15	mg/l de platine (échelle Pt/Co)	Note 6
	Entérocoques (*)	-	-	
	<i>Escherichia coli</i> (*)	-	-	
	Fer total	200	µg/l	
	Manganèse	50	µg/l	Note 7
	Nitrates	50	mg/l	
	Nitrites	0,50	mg/l	
	Odeur	-	-	Note 6
	Oxydabilité au permanganate de potassium	5,0	Mg/l O ₂	Note 8
	Saveur	-	-	Note 6
	Sulfates	250	mg/l	
	Turbidité	-	-	Note 6 et 9

(*) Voir les limites de qualité au tableau A

Note 1 : A l'exception des eaux ayant subi un traitement thermique pour la production d'eau chaude pour lesquelles la valeur de 0,5 mg/l (Al) ne doit pas être dépassée.

Note 2 : S'il est démontré que l'ammonium a une origine naturelle, la valeur à respecter est de 0,5mg/l pour les eaux souterraines

Note 3 : Ce paramètre doit être mesuré lorsque l'eau est d'origine superficielle ou influencée par une eau d'origine superficielle. En cas de non-respect de cette valeur, une enquête doit être menée sur la distribution d'eau pour s'assurer qu'il n'y a aucun danger potentiel pour la santé humaine résultant de la présence de micro-organismes pathogènes, par exemple des *Cryptosporidium*.

Note 4 : Absence d'odeur, de saveur désagréable et aucun changement anormal

Note 5 : Les eaux ne doivent pas être agressives.

Note 6 : Acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal

Note 7 : Seulement nécessaire en cas de traitement de démanganisation

Note 8 : Ce paramètre doit être recherché lorsque le COT n'est pas analysé. La mesure est effectuée après 10 minutes en milieu acide.

Note 9 : En cas de traitement des eaux de surface, la limite de qualité ne devrait pas dépasser 1,0 NTU (Nephelometric Turbidity Unit)

Tableau C_B : Paramètres complémentaires et limites de qualité (*) pour le contrôle complet

N°	Paramètres	Limites de qualité	Unités de mesure	Notes
	Acrylamide			
	Antimoine			
	Arsenic			
	Benzène			
	Benzo [a] pyrène			
	Bore			
	Bromates			
	Cadmium			
	Chlorites	0,2	mg/l	Note 1
	Chlorure de vinyle			
	Chrome			
	Cuivre	2	mg/l	
	Cyanures			
	1,2-dichloroéthane			
	Epichlorhydrine			
	Fluorures			
	Hydrocarbures aromatiques polycycliques			
	Manganèse	50	µg/l	Note 2
	Mercure			
	Nickel			
	Oxydabilité au permanganate de potassium	5,0	Mg/l O ₂	Note 3
	Pesticides totaux			
	Plomb			
	Sélénium			
	Sodium	200	mg/l	
	Sulfates	250	mg/l	
	Tétrachloréthylène et trichloréthylène			
	Total trihalométhanes (THM)			

(*) Voir les limites de qualité manquantes au tableau B

Note 1 : Sans compromettre la désinfection, la valeur la plus faible possible doit être visée.

Note 2 : Seulement nécessaire en cas de traitement de démanaganisation

Note 3 : Ce paramètre doit être recherché lorsque le COT n'est pas analysé. La mesure est effectuée après 10 minutes en milieu acide.

ANNEXE II : Contrôles et programmes d'analyse des échantillons d'eau

La présente annexe fixe les programmes d'analyses d'échantillons pour les eaux utilisées dans les industries alimentaires raccordées à un réseau de distribution (II-1) ou non raccordées (II-2), dont les fréquences minimales de prélèvement des échantillons et des analyses (II-3). Les laboratoires d'analyses doivent utiliser des méthodes validées ou reconnues sur le plan international et appliquer les exigences techniques de performance spécifiées.

Les échantillons doivent être prélevés au point de mise en distribution de manière à être représentatifs (temporellement tout au long de l'année et géographiquement) de la qualité des eaux utilisées dans l'entreprise alimentaire.

En cas de non-respect des limites de qualité des paramètres fixés dans l'annexe I, l'autorité compétente veille à ce :

- qu'une enquête soit immédiatement effectuée afin d'en déterminer la cause,
- que la personne publique ou privée, responsable de la distribution d'eau, prenne des mesures correctives pour rétablir la qualité des eaux.

II.1 Industries alimentaires raccordées à un réseau de distribution d'eau

Le contrôle de routine a pour but de fournir, de manière régulière, des informations sur la qualité organoleptique et microbiologique des eaux destinées à la consommation humaine ainsi que des informations sur l'efficacité du traitement des eaux potables (notamment de la désinfection) lorsqu'il est pratiqué, en vue de déterminer si les eaux destinées à la consommation humaine respectent ou non les valeurs paramétriques pertinentes prévues par le présent arrêté.

A. Contrôle de routine

Les paramètres du tableau D font l'objet d'un contrôle de routine, mais d'autres paramètres peuvent être ajoutés si nécessaire.

Tableau D : Paramètres pour le contrôle de routine

N°	Paramètres	Notes
	Aluminium total	Note 1
	Ammonium	
	Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores	Note 2
	Chlore libre ou total	
	Chlorures	
	Coliformes totaux	
	Concentration en ions hydrogène	
	Conductivité	
	Couleur	
	Entérocoques	

Tableau D (suite)

	Escherichia coli (E. coli)	
	Fer total	Note 1
	Manganèse	Note 3
	Nitrates	
	Nitrites	Note 4
	Odeur	
	Oxydabilité au permanganate de potassium	Note 5
	Saveur	
	Sulfates	
	Turbidité	

Note 1 : Seulement nécessaire lorsqu'il est utilisé comme agent de floculation dans le système de traitement de l'eau du réseau de distribution.

Note 2 : Seulement nécessaire si les eaux proviennent d'eaux superficielles ou sont influencées par celles-ci.

Note 3 : Seulement nécessaire en cas de traitement de déminéralisation.

Note 4 : Seulement nécessaire lorsque la chloramination est utilisée comme traitement désinfectant.

Note 5 : Ce paramètre doit être recherché lorsque le COT n'est pas analysé. La mesure est effectuée après 10 minutes en milieu acide.

B. Contrôle complet

Le contrôle complet a pour but de fournir les informations nécessaires pour déterminer si toutes les limites de qualité prévues par le présent arrêté sont ou non respectées.

Tous les paramètres figurant aux tableaux D et E font l'objet d'un contrôle complet à moins que l'autorité compétente puisse établir que, pendant une période qu'il lui appartient de déterminer, un paramètre n'est pas susceptible d'être présent dans une distribution donnée à des concentrations qui pourraient compromettre le respect des limites de qualité pertinentes.

Tableau E : Paramètres complémentaires pour le contrôle complet

N°	Paramètre	Note
	Acrylamide	Note 1
	Arsenic	Note 2
	Benzène	
	Bore	Note 2
	Bromates	Note 3
	Chlorites	Note 4
	Cyanures	Note 2
	1,2-dichloroéthane	
	Épichlorhydrine	Note 1
	Fluorures	Note 2
	Pesticides totaux	Note 2
	Mercure	Note 2
	Sélénium	Note 2
	Sodium	
	Tétrachloréthylène et trichloréthylène	
	Total trihalométhanes (THM)	Note 5

Note 1 : La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

Note 2 : Pour les entreprises utilisant moins de 100 m³ d'eau par jour, cet élément peut être exclu de l'analyse si les résultats des contrôles effectués depuis au moins deux ans montrent que l'eau utilisée n'en contient pas. Concernant les pesticides, les éléments susceptibles d'être présents doivent être recherchés en priorité.

Note 3 : Seulement nécessaire si l'eau a subi un traitement à l'ozone ou au chlore.

Note 4 : Seulement nécessaire si l'eau a subi un traitement au bioxyde de chlore.

Note 5 : Seulement nécessaire si l'eau a subi un traitement au chlore.

II.2. Industries alimentaires non raccordées à un réseau de distribution d'eau

Lorsque l'eau utilisée dans les entreprises alimentaires ne provient pas d'une distribution publique, des prélèvements d'échantillons d'eau sont effectués à la ressource et au point où elle est utilisée dans l'entreprise.

Pour les différents paramètres à mesurer, les prélèvements peuvent n'être réalisés qu'au point où elle est utilisée dans l'entreprise lorsque :

a) les valeurs des résultats obtenus avec les échantillons prélevés au cours d'une période d'au moins deux années successives sont constantes et sensiblement meilleures que les limites prévues à l'annexe I.

b) qu'aucun facteur n'est susceptible de diminuer la qualité des eaux et qu'il n'y a guère de différence entre les échantillons prélevés à la ressource et au point où elle est utilisée dans l'entreprise.

A. Contrôle de routine

Tableau F : Paramètres pour le contrôle de routine

N°	Paramètre	Note
	Aluminium total	1
	Ammonium	
	Bactéries sulfito-réductrices, y compris les spores	2
	Coliformes totaux	
	Concentration en ions hydrogènes	
	Conductivité	
	Couleur	
	Entérocoques	
	<i>Escherichia coli</i>	
	Fer total	
	Nitrates	
	Nitrites	
	Odeur	
	Saveur	
	Turbidité	

Note 1 : Seulement nécessaire lorsque le paramètre est utilisé comme agent de floculation.

Note 2 : Seulement nécessaire si les eaux proviennent d'eaux superficielles ou sont influencées par celles-ci.

B. Contrôle complet

Tableau G : Paramètres complémentaires pour le contrôle complet

N°	Paramètre	Note
	Acrylamide	Note 1
	Antimoine	
	Arsenic	
	Benzène	
	Benzo[a]pyrène	
	Bore	
	Bromates	Note 2
	Cadmium	
	Chlore libre et total	
	Chlorites	Note 3
	Chlorures	
	Chlorure de vinyle	Note 1
	Chrome	
	Cuivre	
	Cyanures	
	1,2-dichloroéthane	
	Epichlorhydrine (3)	
	Fluorures	
	Hydrocarbures aromatiques polycycliques	
	Manganèse	
	Mercur	
	Nickel	
	Oxydabilité au permanganate de potassium	Note 4
	Pesticides totaux	Note 5
	Plomb	
	Sélénium	
	Sodium.	
	Sulfates	
	Tétrachloroéthylène et trichloréthylène	
	Total trihalométhanes (THM)	Note 6

Note 1 : La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

Note 2 : Seulement nécessaire lorsque l'eau a subi un traitement de désinfection au à l'ozone ou au chlore.

Note 3 : Seulement nécessaire lorsque l'eau a subi un traitement par du dioxyde de chlore.

Note 4 : Ce paramètre doit être recherché lorsque le COT n'est pas analysé. La mesure est effectuée après 10 minutes en milieu acide.

Note 5 : Les pesticides susceptibles d'être présents doivent être recherchés en priorité.

Note 6 : Seulement nécessaire lorsque l'eau a subi un traitement de désinfection.

II.3. Fréquences minimales de prélèvement des échantillons et des analyses pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire

Volume d'eau utilisée par jour à l'intérieur d'une zone de distribution (Note 1)	Contrôle de routine (Notes 2 et 3)	Contrôle complet (Notes 2 et 3)
$\leq 100 \text{ m}^3$	2 par an	1 tous les 2 ans
$101 \text{ m}^3 \text{ à } \leq 1\,000 \text{ m}^3$	4 par an	1 par an
$1\,001 \text{ m}^3 \text{ à } \leq 10\,000 \text{ m}^3$	4 par an + 4 par tranche de 5000 m^3 entamée	1 par an + 1 par tranche de 5000 m^3 entamée
$10\,001 \text{ m}^3 \text{ à } \leq 100\,000 \text{ m}^3$	12 par an + 4 par tranche de $10\,000 \text{ m}^3$ entamée	3 par an + 1 par tranche de $10\,000 \text{ m}^3$ entamée

Note 1 : Les volumes sont des volumes moyens calculés sur une année civile pour déterminer la fréquence minimale de prélèvement dans la zone de distribution ou l'entreprise concernée, alimentée par une même source d'approvisionnement. Dans le cas de petites entreprises regroupées dans une zone de distribution d'eau, où la qualité de l'eau peut être considérée comme étant à peu près uniforme, les contrôles peuvent être faits par roulement dans ces entreprises.

Note 2 : Pour les différents paramètres de l'annexe II, le nombre de prélèvements peut être réduit de 50 %, excepté pour les analyses bactériologiques, lorsque les valeurs des résultats obtenus avec les échantillons prélevés au cours d'une période d'au moins deux années successives sont constantes et sensiblement meilleures que les limites prévues à l'annexe I et qu'aucun facteur n'est susceptible de diminuer la qualité des eaux.

Note 3 : Dans la mesure du possible, le nombre de prélèvements dans les entreprises alimentaires doit être réparti de manière régulière dans l'année.

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 GÉNÉRALES**

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 de 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 des 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 ;

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

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

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

1.5. « contamination » : la présence ou 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 consommation 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 bivalves 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 mollusques bivalves et les produits de la pêche, n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent, par exemple, les produits nettoyés, décortiqués, découpés, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;

1.14. « produits transformés » : les mollusques 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 état 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 lagunaire 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 la modification de la structure de la chair ;

3.5. « produit frais de la pêche »: tout produit de la pêche non transformé, 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 »: tout 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 générale

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 et 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 I : 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 délégué) en se référant aux codes d'usage pertinents du Codex Alimentarius, en tenant compte des recommandations figurant dans la partie B de l'annexe I ;

- 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 1 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 des établissements qui répondent aux exigences correspondantes du présent arrêté, de ses annexes III à VII et qui ont été enregistrés et agréés par l'autorité compétente.

5. Les exploitants du secteur alimentaire 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 ne le prolonge pas ou si elle n'accorde pas d'agrément définitif.

Article 7 - Marquage de salubrité et d'identification

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à la mise sur le marché de produit traité dans un établissement soumis à 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 être adaptées ou mises à jour compte tenu :

- a) de l'évolution des guides de bonnes pratiques ;
- b) de l'expérience acquise dans le cadre de l'application de systèmes fondés sur les principes HACCP ;
- c) des avis scientifiques, notamment des nouvelles analyses des risques ;

- d) des nécessités réglementaires concernant les critères applicables aux mollusques 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 F ;

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

Article 10- Sanctions

Les infractions au présent arrêté seront punies 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 conjoints d'application n° 1058 et 1059 du 17 novembre 2005 portant respectivement sur les conditions d'hygiène et de salubrité applicables 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.

Article 12 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 PRIMAIRE

PARTIE A - DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIENE APPLICABLES A LA PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPERATIONS CONNEXES

1. 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 à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

3. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent respecter les dispositions législatives 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 d'hygiène doivent comporter des informations appropriées 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 de la 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 efficaces contre les organismes nuisibles.

**ANNEXE II : DISPOSITIONS
GENERALES D'HYGIENE POUR
TOUS LES EXPLOITANTS DE
MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS
ET DE PRODUITS DE LA PECHE**

**CHAPITRE I - DISPOSITIONS
GENERALES APPLICABLES AUX
LOCAUX UTILISES**

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 construction, leur emplacement et leurs dimensions, 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 suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
 - b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement 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 ou 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 oeuvre 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,

l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à 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 insectes, 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 à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
- f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont manipulés,

et particulièrement celles en contact avec les produits de la pêche, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant 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 de 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 de 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 les 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 conteneurs 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/ou 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/ou 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 de 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

1. 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 bivalves vivants ; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur. Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être 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 ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient 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 finale.

4. La glace entrant en contact avec les produits de la pêche ou susceptible de contaminer ceux-ci, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits 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 thermique est appliqué à des mollusques bivalves et produits de la pêche contenues dans des

réipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce 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 de 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 mollusques 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 de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du 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'instructions 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 ;

3) 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'État 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 de zones de production classe B et C doivent satisfaire à toutes les exigences du chapitre V. Toutefois, les mollusques bivalves vivants issus de ces zones, qui n'ont pas été soumis à 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 récipients hermétiquement fermés :

b) traitements par la chaleur comprenant :

i) l'immersion dans l'eau bouillante 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 :

ii) la cuisson pendant 3 à 5 minutes dans une enceinte fermée où la température est comprise entre 120 et 160 °C et où la pression est comprise entre 2 et 5 kg/cm², suivie d'un décoquillage et d'une congélation de la chair à - 20 °C à cœur :

iii) la cuisson par la vapeur sous pression dans une enceinte fermée où au moins les exigences de temps et de température interne de la chair des mollusques visées au point iv) sont respectées. 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.

6. 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 informations 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 l'écrasement, l'abrasion et les vibrations ;
- b) ne pas exposer les mollusques bivalves vivants à des températures extrêmes ;
- c) ne pas réimmerger les mollusques bivalves vivants dans une eau susceptible de causer une contamination supplémentaire.
- d) utiliser uniquement des zones que l'autorité compétente a classées 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 ;

c) 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 débris 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 résiduelle, ne soient pas recontaminés 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 la 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'EXPÉDITION

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

1. Les manipulations des mollusques bivalves vivants, en particulier les opérations de finition, de calibrage, d'emballage et de 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 la consommation humaine :

a) soient conformes aux critères microbiologiques, chimiques et

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 souillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.

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 le produit, le

conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le 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 l'emballage. 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 ou traiter ces produits après les avoir récoltés respectent les conditions structurelles et d'équipement fixées dans la partie I et que les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II en matière d'hygiène.

I. EXIGENCES STRUCTURELLES ET EN MATIERE D'ARMEMENT

A. Exigences applicables à tous les navires
1. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute

contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.

2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

3. L'équipement et le matériel utilisés pour le 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 de 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'éviter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, en 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 propre ne dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0 °C après 16 heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement 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 la conservation des produits de la pêche frais pendant plus 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 :
- b) 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 finis 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 et 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 paragraphe 1 si aucune autre forme 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. Dès 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 manipulateurs 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 pas 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 d'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 doivent 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 déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer 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 produits 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 ayant accès à ces 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 PÊCHE**

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 GÉNÉRALES
APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS
DE LA PÊCHE**

1. Quand les produits réfrigérés 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 réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.

2. Les opérations telles que l'éviscération 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 à 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 tables 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.

4. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche 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 à 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 SPÉCIFIQUES
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 l'état frais ou réfrigéré sont fixées pour les espèces suivantes :

- plies ou carrelets (*Pleuronectes platessa*)
- thons rouges (*Thunnus thynnus*)
- thons obèses (*Thunnus* ou *Parathunnus obesus*)
- sardines de l'espèce *Sardina pilchardus*,
- maquereaux de l'espèce *Scomber scombrus*,
- maquereaux de l'espèce *Scomber japonicus*.

- chinchards (*Trachurus spp.*),
- aiguillats (*Squalus acanthias* et *Scyliorhinus spp.*),
- anchois (*Engraulis encrasicolus*),
- merlus de l'espèce *Merluccius merluccius*,
- limande (*Lepidorhombus spp.*),
- castagnoles (*Brama spp.*),
- baudroies (*Lophius spp.*),
bogues (*Boops boops*),
- congres (*Conger conger*),
- grondins (*Trigla spp.*),
- mulets (*Mugil 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 (*Spondylisoma cantharus*);
- céphalopodes ;
- seiches (*Sepia officinalis* et *Rossia 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 fonction du degré de fraîcheur des produits et de certaines caractéristiques complémentaires. Le degré de fraîcheur est défini au moyen des barèmes de cotation spécifiques indiqués par 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 adultes 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 minime 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 I, titre C, points 1 et 2).

D. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE SÉPARÉS MÉCANIQUEMENT

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 utilisés pour produire des produits de la pêche séparés mécaniquement :

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'oeil 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 porte 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 le 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 III, 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°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°C ;
- c) les produits de la pêche marinés 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 3 s'il existe des données

épidémiologiques, 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 compétente 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*, *Sébastienichthys 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 $- 18^{\circ}\text{C}$ 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 $- 9^{\circ}\text{C}$;

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 $- 18^{\circ}\text{C}$ 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 1 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.

ANNEXE V : 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, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	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 (1)
Branchies	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, fermentée, défraîchie, un peu rance	Aigre
Chair	Ferme et élastique; surface lisse (2)	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique, surface cireuse (veloutée) 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 (1)	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, cornée légèrement opalescente	Plat; pupille voilée, extravasations sanguines autour de l'œil	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)

¹) 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 catégorie Extra.

²) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

³) 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 SÉLACIENS

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Œil	Convexe, très brillant et iridescent, pupilles petites	Convexe et légèrement affaissé, perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales	Plat, terni	Concave jaunâtre (1)
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 taches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même

D. CRITERES POUR LES CÉPHALOPODES

	Critères Catégories de fraîcheur		
	Extra	A	B
Peau	Pigmentation vive, peau adhérent à la chair	Pigmentation ternie, peau adhérent à la chair	Décolorée, se détachant facilement de la chair
Chair	Très ferme; blanche nacrée	Ferme, blanche crayeuse	Légèrement molle, blanc rosé ou jaunissant légèrement
Tentacules	Résistant à l'arrachement	Résistant à l'arrachement	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	<ul style="list-style-type: none"> — Surface de la carapace: humide et luisante — En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres — Chair sans odeur étrangère — 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	<p>Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches; partie pectorale de la carapace principalement claire</p> <p>Couleur rose uniforme</p>	<ul style="list-style-type: none"> — 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
État de la chair pendant et après le décorticage	— 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 : CATÉGORIES DE CALIBRAGE

Espèce	Barème de calibrage			Tailles minimales à respecter	
	Taille	Kg/poisson (1)	Nombre de pièces/kg (2)	Zone géographique	Taille minimale
Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	4	de 0,015 à 0,028	36 à 67 de 36 à 91		À fixer
	5	de 0,011 à 0,028			
Rousette (<i>Scyliorhinus spp.</i>)	1	2 et plus de 1 à 2 de 0,5 à 1	—		—
	2				
	3				
Aiguillat (<i>Squalus acanthias</i>)	1	2.2 et plus de 1 à 2,2 de 0,5 à 1	—		—
	2				
	3				
Rascasse (<i>Sebastes spp.</i>)	1	2 et plus de 0,6 à 2 de 0,35 à 0,6	—		—
	2				
	3				
Maquereau Scomber scombrus	4	de 0,08 à 0,20	126 à 325 par 25 kg		18 cm
	3	de 0,14 à 0,25	—		—
4	de 0,05 à 0,14				
Anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	1	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
	2				
	3				
	4				
Merlu (<i>Merluccius merluccius</i>)	5	de 0,2 à 0,28 de 0,15 à 0,28	—		20 cm

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

Espèce	Barème de calibrage				Tailles minimales à respecter	
	Taille	Kg/poisson (1)	Nombre de pièces/kg (2)	Zone géographique	Taille minimale	
Castagnole (<i>Brama spp.</i>)	1	0,8 et plus de 0,2 à 0,8	—		—	
	2					
Baudroie entière, éviscérée (<i>Lophius spp.</i>)	5	de 0,5 à 1	—		30 cm	
	5					
Thon rouge (<i>Thunnus thynnus</i>)	1	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	
	2					
	3					
	4					
	5					
Thon obèse (<i>Thunnus obesus</i>)	1	10 et plus de 3,2 à 10	—		—	
	2					
Grondin (<i>Trigla spp.</i>) rouget	1	1 et plus de 0,4 à 1 de 0,2 à 0,4 de 0,06 à 0,2	—		—	
	2					
	3					
	4					

Espèce	Barème de calibrage			Tailles minimales à respecter	
	Taille	Kg/poisson (1)	Nombre de pièces/kg (2)	Zone géographique	Taille minimale
Autres grondins	1 2	0,25 et plus 0,2 — 0,25			
Bogue (<i>Boops boops</i>)	1 2 3	—	5 ou moins de 6 à 31 de 32 à 70		—
Chinchard (<i>Trachurus spp.</i>)	5	de 0,02 à 0,08	—		12 cm
Mulet (<i>Mugil spp.</i>)	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 (<i>Raja spp.</i>)	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 (<i>Solea spp.</i>)	5	de 0,12 à 0,17 (3)	—		20 cm
Sabre d'argent (<i>Lepidopus caudatus</i>)	1 2 3 4	3 et plus de 2 à 3 de 1 à 2 de 0,5 à 1			—

Espèce	Barème de calibrage			Nombre de pièces/kg (2)	Tailles minimales à respecter	
	Taille	Kg/poisson (1)	Taille		Zone géographique	Taille minimale
Sabre noir (<i>Aphanopus carbo</i>)	1	3 et plus de 0,5 à 3		—		—
	2					
Seiche (<i>Sepia officinalis</i> et <i>Rossia macrosona</i>)	1	0,5 et plus de 0,3 à 0,5d e 0,1 à 0,3		—		—
	2					
	3					
Rouget de roche ou rouget barbet (<i>Mullus surmuletus</i> et <i>Mullus Barbatius</i>)	3	18 à 200 g exclus				11 cm
Dorade grise (<i>Spondylosoma cantharus</i>)	1	800 g et plus 500 à 800 g exclus 300 à 500 g exclus 180 à 300 g exclus				
	2					
	3					
	4					

**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
----------	--	-------	-----------------

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

Colorants	néant		
Gaz d'emballage	dioxyde de carbone	E290	<i>quantum satis</i>
	argon	E938	
	hélium	E939	
	azote	E941	
	protoxyde d'azote	E942	
	oxygène	E948	
Antioxygènes	acide ascorbique	E300	<i>quantum satis</i>
	ascorbate de sodium	E301	
	ascorbate de calcium	E302	
	acide citrique	E330	
	citrate de sodium	E331	
	citrate de potassium	E332	
	citrate de calcium	E333	

I.1 Poissons, crustacés et mollusques non transformés, congelés et surgelés

Stabilisants - cryoprotecteurs	polyols		<i>quantum satis</i>
	sorbitol	E420	
	mannitol	E421	
	isomalt	E953	
	maltitol	E965	
	lactitol	E966	
	xylitol	E967	

1.1.1 Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés

Stabilisants - cryoprotecteurs	acide phosphorique/ phosphates		5 g/kg (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange
		E338	
	* acide phosphorique	E339	
	* orthophosphates de sodium	E340	
		E341	
	* orthophosphates de potassium	E450	
		E451	
	* orthophosphates de calcium	E452	
	* diphosphates		
	* triphosphates		
	* polyphosphates		

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

Antioxygènes	acide érythorbique	E315	1500mg/kg exprimé en acide érythorbique
	érythorbate de sodium	E316	

1.2 Crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés

Conservateurs	anhydride sulfureux et sulfites		150 mg/kg pour les parties comestibles, exprimé en SO2
		E220	
	anhydride sulfureux	E221	
	sulfite de sodium	E222	
	sulfite acide de sodium	E223	
	disulfite de sodium	E224	
	disulfite de potassium	E226	
	sulfite de calcium	E227	
sulfite acide de calcium	E228		
	sulfite acide de potassium		

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	E220 ...	150 mg/kg pour les parties comestibles exprimé 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 P2O5) seuls ou en mélange
--------------	----------------------------------	--	--

1.3.1 Crustacés congelés et surgelés

Séquestrant	éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	E385	75 mg/kg
-------------	--	------	----------

1.3.2 Produits de crustacés congelés et surgelés

Stabilisants	acide phosphorique et phosphates		5 g/kg (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange
--------------	----------------------------------	--	--

2. Produits de la mer transformés

Stabilisants - cryoprotecteurs	polyols : sorbitol...	E420 ...	<i>quantum satis</i>
Exhausteurs de goût	acide glutamique et ses sels	E620 ...	10 g/kg seul ou en mélange
	acide guanylique et ses sels	E626 ...	500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique
	acide inosinique et ses sels	E630 ...	
	5'-ribonucléotide calcique 5'-ribonucléotide disodique	E634 E635	
Gélifiants	Konjac Gomme de konjac Glucomannane de konjac	E425 i E425 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	E220...	50 mg/kg pour les parties comestibles, exprimé en SO ₂ . seul ou en mélange
---------------	---------------------------------	---------	--

2.1.1.1 Crustacés précuits

Colorants	tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34/CE		<i>quantum satis</i>
	tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34/CE		100 mg/kg, seuls ou en combinaison les quantités des colorants E110, E122, E124 et E155 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 acide benzoïque et ses sels	E200 ... E210 ...	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 P2O5) 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		<i>quantum satis</i>
-----------	--	--	----------------------

2.2.1 Pâtes ou pâtés de poissons 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 P2O5) 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 P2O5) 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	E200 ...	2000 mg/kg seul ou en mélange
	anhydride sulfureux et sulfites	E220..	200 mg/kg exprimé en SO ₂ , seul ou en mélange

2.3 Poissons salés séchés

Conservateurs	acide sorbique et ses sels acide benzoïque et ses sels	E200 ... E210 ...	200 mg/kg seul ou en mélange
---------------	---	----------------------	------------------------------

2.3.1 Poissons salés et séchés de la famille des gadidés

Conservateurs	anhydride sulfureux et sulfites	E220...	200 mg/kg exprimé en SO ₂ , seul ou en mélange
---------------	---------------------------------	---------	---

2.4 Poissons fumés

Colorants	tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34		<i>quantum satis</i>
	tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34		100 mg/kg, seuls ou en combinaison
	Rocou, bixine, norbixine	E160 b	10 mg/kg

2.4.1 Poissons salés séchés fumés

Colorants	tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34/CE		500 mg/kg, seuls ou en combinaison
-----------	--	--	------------------------------------

2.5 Marinades de poissons, crustacés et mollusques

Edulcorants	Acésulfame K	E950	200 mg/kg
	Aspartame	E951	300 mg/kg
	Saccharine et sels de Na, K et Ca	E954 E959	160 mg/kg 30 mg/kg
	Néohespéridine DC		

2.5.1 Sprats

Conservateurs	Nitrate de sodium Nitrate de potassium	E 251 E252	200 mg/kg, quantité résiduelle, y compris le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO ₂
---------------	---	---------------	--

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

Conservateurs	acide sorbique et ses sels acide benzoïque et ses sels	E200 ... E210 ...	2000 mg/kg seul ou en mélange
---------------	---	----------------------	-------------------------------

2.6.1 Produits de poisson en semi-conserve

Antioxygènes	acide érythorbique	E315	1500mg/kg exprimé en acide érythorbique
	érythorbate de sodium	E316	

2.6.1.1 Semi-conserves aigres-douces de poissons

Edulcorants	Acésulfame K	E950	200 mg/kg
	Aspartame	E951	300 mg/kg
	Saccharine et sels de Na, K et Ca	E954	160 mg/kg
	Néohespéridine DC	E959	30 mg/kg

2.6.2 Œufs de poisson

Colorants	tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34/CE		<i>quantum satis</i>
	tous les colorants cités à l'annexe de la directive 94/34/CE	E123	300 mg/kg, seuls ou en combinaison
	amarante		30 mg/kg

2.7 Poissons, crustacés et mollusques en conserve

Séquestrant	éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	E385	75 mg/kg
-------------	--	------	----------

2.7.1 Produits de crustacés en conserve

Stabilisants	acide phosphorique et phosphates		5 g/kg (exprimé en P2O5) seuls ou en mélange
--------------	----------------------------------	--	---

2.7.2 Produits de poisson en conserve

Antioxygènes	acide érythorbique	E315	1500mg/kg exprimé en acide érythorbique
	érythorbate de sodium	E316	

2.7.2.1 Conserve aigres-douces de poisson

Edulcorants	Acésulfame K	E950	200 mg/kg
	Aspartame	E951	300 mg/kg
	Saccharine et sels de Na, K et Ca	E954	160 mg/kg
	Néohespéridine DC	E959	30 mg/kg

Arrêté conjoint n°2905 du 21 novembre 2006 relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser

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 de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, le présent arrêté a pour objet de définir les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines 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 méthodes d'analyse à utiliser.

Article 2 – Définitions

On entend par :

- 1) « micro-organismes » : les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites.
- 2) « critère microbiologique » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de mollusques bivalves vivants, de produits de la pêche ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du

nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité (s) de masse, volume, surface ou lot.

3) « critère biotoxine marine » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de mollusques bivalves vivants, sur la base d'une quantité de toxine par unité de masse ou d'une méthode biologique.

4) « critère chimique » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de mollusques bivalves vivants ou de produits de la pêche, sur la base d'une quantité par unité de masse.

5) « critère de sécurité des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de mollusques bivalves vivants et de produits de la pêche, applicable aux produits mis sur le marché.

6) « critère d'hygiène du procédé » : un critère microbiologique indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche.

7) « lot » : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement

identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée ; par exemple un groupe ou une série de produits livrée en une seule fois et présentant des caractéristiques communes (origine, variété, type d'emballage, expéditeur ou marquage).

8) « Sous-lot » : partie désignée d'un grand lot, afin d'appliquer le mode de prélèvement à cette partie désignée. Chaque sous-lot doit être physiquement séparé et identifiable.

9) « durée de conservation » : la période précédant la date limite de consommation des produits ou la date jusqu'à laquelle ces produits conservent leurs propriétés spécifiques.

10) « échantillon » : un ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit.

11) Échantillon élémentaire : quantité de matière prélevée en un seul point du lot ou du sous-lot.

12) Échantillon de laboratoire : échantillon destiné au laboratoire.

13) « échantillon représentatif » : un échantillon dans lequel on retrouve les caractéristiques du lot d'où il provient. C'est, notamment le cas lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot a la même probabilité de figurer dans l'échantillon.

14) « respect des critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines » : l'obtention des résultats satisfaisants ou acceptables visés aux annexes I, II et III lors d'essais fondés sur les valeurs fixées pour ces critères par le prélèvement d'échantillons, la conduite d'analyses et la mise en oeuvre de mesures correctives, conformément à la législation sur les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche et aux instructions données par l'autorité compétente.

Article 3 - Exigences générales

1. Les exploitants veillent à ce que les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche mis sur le marché respectent les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines pertinents, ainsi que les méthodes d'analyse et de prélèvement des échantillons à appliquer, établis aux annexes I, II et III. A cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche, y compris la vente au détail, ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures, fondées sur les principes HACCP, ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que :

a) la fourniture, la manipulation et la transformation de mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche, relevant de leur contrôle s'effectuent de façon à ce que les critères d'hygiène des procédés soient respectés ;

b) les critères de sécurité des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

Article 4 - Essais fondés sur les critères

1. Le cas échéant, les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines définis aux annexes I, II et III, lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène.

2. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, en tenant compte des recommandations de l'autorité compétente ou de l'organisme de contrôle désigné.

La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des établissements, pour autant que les critères de sécurité des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche ne soient pas menacés.

CHAPITRE II- DISPOSITIONS PARTICULIERES

Article 5 - Essais et échantillonnage

1. Les méthodes d'analyse ainsi que les plans et méthodes d'échantillonnage définis dans les annexes, selon les cas, sont appliqués comme méthodes de référence.

2. Des échantillons sont prélevés sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production de mollusques bivalves vivants et de produits de la pêche lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères.

Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent des produits de la pêche prêts à être consommés susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria*

monocytogenes prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

3. Si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de mollusques bivalves vivants, de produits de la pêche ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis dans les annexes I, II et III ou dans les protocoles préparés par l'autorité compétente.

Article 6 - Résultats insatisfaisants

1. Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité définis à l'annexe I, les critères chimiques ou biotoxines marines donnent des résultats insatisfaisants, le lot de produit est retiré du marché. Cependant, si le lot de produit mis sur le marché est insatisfaisant pour un critère microbiologique et n'est pas encore au stade de la vente au détail, il peut être soumis à un traitement supplémentaire dans un établissement agréé afin d'éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants autres que ceux du commerce de détail.

Les exploitants prennent en outre des mesures correctives qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de toute contamination microbiologique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des mollusques bivalves vivants en vigueur pour protéger la santé des consommateurs.

2. Lorsque les résultats concernant les critères d'hygiène des procédés définis à

l'annexe I sont insatisfaisants, des mesures doivent être prises pour améliorer l'hygiène de production.

Article 7 - Analyse de l'évolution des résultats

Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche analysent l'évolution des résultats des essais pratiqués sur les échantillons prélevés. Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, ils prennent sans retard injustifié des mesures appropriées pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition des risques.

**CHAPITRE III – DISPOSITIONS
FINALES**

Article 8 – Révision de l'arrêté

Des mesures d'application ou de modification peuvent être arrêtées pour :

1) fixer des normes ou contrôles sanitaires supplémentaires pour les mollusques bivalves vivants lorsque les données scientifiques en démontreront la nécessité pour sauvegarder la santé publique, à savoir :

a) les valeurs limites à respecter et les méthodes d'analyse pour les biotoxines marines ou les critères chimiques, par exemple les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine ou les hydrocarbures aromatiques polycycliques,

b) les procédures de recherche des virus et les normes virologiques,

c) les plans d'échantillonnage ainsi que les méthodes et les tolérances analytiques à appliquer en vue de contrôler le respect des normes sanitaires.

2) fixer des normes ou contrôles sanitaires supplémentaires pour les produits de la pêche lorsque les données scientifiques en démontreront la nécessité pour sauvegarder la santé publique.

Article 9- Sanctions

Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l'article 72 de la Loi 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches Maritimes.

Article 10 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêtés et notamment les arrêtés conjoints d'application n° 1058 et 1059 du 17 novembre 2005

portant respectivement sur les conditions d'hygiène et de salubrité applicables 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.

Article 11 – 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 1 : CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET AUX PRODUITS DE LA PECHE

CHAPITRE I - CRITERES DE SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes, toxines, métabolites	Plans d'échantillonnage (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n	c		
Produits de la pêche prêts à être consommés permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (4)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits de la pêche prêts à être consommés ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence dans 25 g (6)	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat du fabricant
Crustacés et mollusques cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	100 ufc/g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Mollusques bivalves vivants	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Mollusques bivalves vivants	<i>E. coli</i> (7)	1 (8)	0	230 NPP/100 g de chair et de liquide intervalvaire	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associés à une grande quantité d'histidine (9)	Histamine	9 (10)	2	100 mg/kg	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (9)	Histamine	9	2	200 mg/kg	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M pour le nombre d'échantillons n réalisé.

(2) Pour les points 1.1 à 1.5, m = M.

(3) Il y a lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(4) Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc/g ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

(5) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

(6) Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat du fabricant, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

(7) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.

(8) Echantillon groupé comprenant au moins dix animaux différents.

(9) En particulier les espèces de poissons des familles Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae.

(10) Si des échantillons uniques sont prélevés au niveau de la vente au détail, les éventuelles mesures prises s'appliquent à ce niveau pour les lots concernés.

(11) Références :

1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49.

2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1997, 82, 1097-1101.

1. INTERPRETATION DES RESULTATS DES ANALYSES

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des mollusques bivalves vivants pour lesquels la limite pour *E. coli* s'applique à un échantillon groupé.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé, mais ils peuvent aussi être utilisés pour démontrer

l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé.

L. monocytogenes dans les produits prêts à être consommés permettant le développement de *L. monocytogenes* avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 ufc/g pendant leur durée de conservation :

— qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,

— qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

L. monocytogenes dans les autres produits prêts à être consommés et *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants :

— qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont \leq à la limite.

— qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est $>$ à la limite.

Salmonella dans les différentes catégories de denrées alimentaires :

— qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,

— qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Histamine dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine :

— qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies :

1. la valeur moyenne observée est $\leq m$;
2. un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M ;
3. aucune valeur observée ne dépasse la limite de M ;

— qualité insatisfaisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m , ou plus de c/n valeurs se situent entre m et M , ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M .

CHAPITRE II - CRITERES D'HYGIENE DES PROCÉDES

Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plans d'échantillonnage (1)		Limites		Méthode d'analyse de référence (2)	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	<i>E. coli</i>	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g	ISO/TS 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
	<i>Staphylococcus aureus</i> et <i>Staphylococcus coagulase positive</i>	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisé.

(2) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

I. INTERPRETATION DES RESULTATS DES ANALYSES

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée et les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

E. coli et Staphylocoques à coagulase positive dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de *c/n* valeurs se situe entre *m* et *M*, et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de *c/n* valeurs se situent entre *m* et *M*.

CHAPITRE III - REGLES GENERALES DE PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS A ANALYSER

En l'absence de règles concernant le prélèvement des échantillons à analyser, il convient de définir une procédure en se référant aux normes correspondantes de l'ISO (International Organisation for Standardization) et aux lignes directrices du Codex Alimentarius.

ANNEXE II : CRITERES CHIMIQUES POUR LE CONTROLE DE CERTAINS CONTAMINANTS DANS LES MOLLUSQUES BIVALVES ET LES PRODUITS DE LA PECHE

CHAPITRE I - TENEURS MAXIMALES EN METAUX LOURDS

Le respect des teneurs maximales est établi en se fondant sur les teneurs déterminées dans les échantillons de laboratoire en analysant le corps entier des mollusques bivalves et des poissons s'ils sont normalement consommés en entier.

Dans le cas des produits de la pêche qui sont séchés, dilués, transformés ou composés de plus d'un ingrédient, la teneur maximale applicable pour les métaux lourds est celle fixée dans le présent arrêté compte tenu, le cas échéant, des proportions relatives des ingrédients dans le produit, dans la mesure où aucune teneur maximale spécifique n'est fixée pour ces types de produits.

1. PLOMB (Pb)

Catégorie de denrées alimentaires	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
1.1. Chair musculaire de poisson telle que définie dans les catégories a), b) et c) de la liste A, à l'exclusion des espèces de poissons répertoriées au point 1.1.1	0,2
1.1.1. Chair musculaire de: Bonite (<i>Sarda sarda</i>), sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>), mulet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), grondeur (<i>Pomadasys benneti</i>), chinchard (<i>Trachurus species</i>), sardine (<i>Sardina pilchardus</i>), bar tacheté (<i>Dicentrarchus punctatus</i>), cèteau (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,4
1.2. Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair des crustacés de grande taille (ex. Palinuridae)	0,5
1.3. Mollusques bivalves	1,5
1.4. Céphalopodes (sans viscères)	1,0

Liste A – Catégories de poissons :

- a) Poissons frais ou réfrigérés : aiguillats (*Squalus acanthias*) et roussettes (*Scyliorhinus spp.*), anchois (*Engraulis encrasicolus*)
 baudroies (*Lophius spp.*), bogues (*Boops boops*), castagnoles (*Brama spp.*), dorades grises (*Spondyliosoma cantharus*), dorades royales (*Sparus aurata*), grondins (*Trigla spp.*), maquereaux (*Scomber scombrus* et *Scomber japonicus*), merlus (*Merluccius merluccius*), mulets (*Mugil spp.*), picarels (*Spicara spp.*), plies ou carrelets (*Pleuronectes platessa*), raies (*Raja spp.*), rouget barbet (*Mullus surmuletus*) et rouget de roche (*Mullus barbatus*), seiches (*Sepia officinalis* et *Rossia macrosoma*), soles (*Solea spp.*), thons blancs ou germons (*Thunnus alalunga*), thons rouges (*Thunnus thynnus*).
 b) Poissons congelés : Merlus (*Merluccius merluccius*), dorades de mer (*Dentex dentex* et *Pagellus spp.*), espadon (*Xiphias gladius*).
 c) Poissons entiers, vidés, étêtés (autres qu'en filets ou sous diverses formes de chair destinés à la fabrication industrielle (préparation et conserves de poissons) : thons blancs ou germons (*Thunnus alalunga*) à l'exception des thons frais ou réfrigérés, thons à nageoires jaunes (*Thunnus albacores*), listaos ou bonites à ventre rayé (*Katsuwonus pelamis*), thons rouges (*Thunnus thynnus*) à l'exception des thons frais ou réfrigérés, autres espèces de genres *Thunnus* et *Euthynnus* à l'exception des thons frais ou réfrigérés.

2. CADMIUM (Cd)

Catégorie de denrées alimentaires	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
2.1. Chair musculaire de poisson, telle que définie dans les catégories a), b) et c) de la liste A, à l'exclusion des espèces de poissons répertoriées au point 2.1.1.	0,05
2.1.1. Chair musculaire de : Bonite (<i>Sarda sarda</i>), sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>), anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>), mullet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), chinchard (<i>Trachurus species</i>), sardine (<i>Sardina pilchardus</i>), thon (<i>Thunnus</i> et <i>Euthynnus species</i>), cétéau (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,1
2.1.2. Chair musculaire de d'espardon (<i>Xiphias gladius</i>)	0,3
2.2. Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair des crustacés de grande taille (ex. <i>Palinuridae</i>)	0,5
2.3. Mollusques bivalves	1,0
2.4. Céphalopodes (sans viscères)	1,0

3. MERCURE

3.1. Mollusques bivalves, produits de la pêche et chair musculaire de poisson, sauf ceux visés au point 3.1.1	0,5
3.1.1. Chair musculaire de : Baudroies ou lottes (<i>Lophius species</i>), bonite (<i>Sarda sarda</i>), marlin (<i>Makaira species</i>), mullet (<i>Mugil species</i>) palomète (<i>Oreynopsis unicolor</i>), pailona commun (<i>Centroscymnes coelolepis</i>), raies (<i>Raja species</i>), voilier de l'Atlantique (<i>Istiophorus platypterus</i>), sabre argent (<i>Lepidopus caudatus</i>), sabre noir (<i>Aphanopus carbo</i>), dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>), requins (toutes espèces), escolier noir ou stromaté (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>), rouvet (<i>Ruvettus pretiosus</i>), espadon (<i>Xiphias gladius</i>), thon (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0

CHAPITRE II - METHODES DE PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS POUR LE CONTROLE OFFICIEL DES TENEURS EN METAUX LOURDS

1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

Les échantillons destinés au contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure dans les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche sont à prélever conformément aux méthodes décrites ci-dessous. Les échantillons ainsi obtenus sont considérés comme représentatifs des lots sur lesquels ils sont prélevés.

2. DISPOSITIONS GENERALES

2.1. Personnel

Le prélèvement doit être effectué par une personne qualifiée, mandatée à cet effet.

2.2. Produit à échantillonner

Tout lot à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé.

2.3. Précautions à prendre

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation des échantillons de laboratoire, des précautions doivent être prises afin d'éviter toute altération pouvant modifier la teneur en plomb, cadmium, mercure ou affecter les analyses ou la représentativité des échantillons globaux.

2.4. Echantillons élémentaires

Dans la mesure du possible, les échantillons élémentaires sont prélevés en divers points du lot ou sous-lot.

2.5. Echantillon global

L'échantillon global est obtenu en assemblant tous les échantillons élémentaires. Il doit peser au moins 1 kg, à moins que ce ne soit pas possible.

2.6. Subdivision de l'échantillon global en échantillon de laboratoire à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage

Les échantillons de laboratoire destinés à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage sont prélevés sur l'échantillon global homogénéisé et la taille des échantillons doit être suffisante pour permettre au moins une double analyse.

2.7. Conditionnement et envoi des échantillons globaux et de laboratoire

Chaque échantillon global ou de laboratoire est placé dans un récipient propre, en matériau inerte, le protégeant convenablement contre tout facteur de contamination, toute perte de substance à analyser par adsorption sur la paroi interne du récipient et tout dommage pouvant résulter du transport. Toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter que la composition des échantillons ne se modifie au cours du transport ou du stockage.

2.8. Fermeture et étiquetage des échantillons de laboratoire

Chaque échantillon officiel est scellé sur le lieu de prélèvement et identifié sans ambiguïté par une étiquette indiquant la date et le lieu d'échantillonnage ainsi que toute information supplémentaire pouvant être utile à l'analyste.

3. ECHANTILLONNAGE

Idéalement, le prélèvement est effectué sur les points de prélèvement fixés dans les zones de production de coquillages ou au moment où le produit à analyser entre dans la chaîne alimentaire et où un lot distinct devient identifiable. La méthode de prélèvement appliquée doit assurer que l'échantillon global est représentatif du lot à contrôler.

3.1. Nombre d'échantillons élémentaires

Dans le cas de produits liquides, à base de produits de la mer, pour lesquels on peut supposer une distribution homogène du contaminant en question à l'intérieur d'un lot donné, il est suffisant de prélever un échantillon élémentaire par lot (indiquer le numéro du lot), qui constitue l'échantillon global.

Pour les autres produits, le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot est indiqué dans le tableau 1. Les échantillons élémentaires doivent avoir un poids semblable. Toute

dérogation à cette règle est à signaler sur l'étiquette prévue au point 3.8. Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

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

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

Tableau 2 : Nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global

Nombre d'emballages ou d'unités compris dans le lot	Nombre minimal d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1 emballage ou unité
26 à 100	5 % environ, au moins 2 emballages ou unités
> 100	5 % environ, un maximum de 10 emballages ou unités

4. CONFORMITE DU LOT OU SOUS-LOT AUX SPECIFICATIONS

A des fins de contrôle, le laboratoire procède au moins à deux analyses indépendantes de l'échantillon de laboratoire et calcule la moyenne des résultats. Si cette moyenne correspond à la teneur maximale fixée dans le présent arrêté le lot est accepté. Il est rejeté si cette moyenne dépasse la teneur maximale fixée dans le présent arrêté.

CHAPITRE III - PREPARATION DES ECHANTILLONS ET METHODES D'ANALYSE UTILISEES POUR LE CONTROLE OFFICIEL DES TENEURS EN METAUX LOURDS

1. PROCEDURES SPECIFIQUES DE PREPARATION DES ECHANTILLONS POUR LE PLOMB, LE CADMIUM ET LE MERCURE

Il s'agit d'obtenir un échantillon de laboratoire représentatif et homogène sans y introduire de contamination secondaire.

Les procédures, que décrit la norme EN 13804, «Produits alimentaires — Dosage des éléments trace — Critères de performance, généralités et préparation des échantillons» peuvent être utilisées ou tout autre procédure équivalente.

Pour toute procédure utilisée, le corps entier des mollusques bivalves, crustacés et petits poissons doit faire partie des matières à analyser s'ils sont normalement consommés en entier.

2. METHODE D'ANALYSE A UTILISER PAR LE LABORATOIRE ET EXIGENCES DE CONTROLE

2.1. Exigences spécifiques pour les analyses du plomb, du cadmium et du mercure

Il n'est pas prescrit de méthodes spécifiques de détermination de la teneur en plomb, en cadmium et en mercure. Les laboratoires doivent utiliser des méthodes de détermination de la teneur en plomb, en cadmium et en mercure, validées ou reconnues sur le plan international, répondant aux exigences de la norme NF EN 13804 (Produits alimentaires - Dosage des éléments traces -

Critères de performance, généralités et préparation des échantillons) ou d'une norme internationale équivalente.

Tableau 3: Critères de performance des méthodes d'analyse relatives au plomb, au cadmium et au mercure

Paramètre	Valeur / commentaire
Limite de détection	Pas plus du dixième de la valeur maximale (*)
Limite de quantification	Pas plus du cinquième de la valeur maximale (*)
Précision	Valeurs HORRATr ou HORRATR inférieures à 1,5 lors de l'essai collectif de validation
Récupération	80 % - 120 % (comme indiqué dans l'essai collectif)
Spécificité	Pas d'interférences dues à la matrice ou spectrales

(*) Valeur maximale indiquée dans le présent arrêté pour le plomb, le cadmium et le mercure

Dans la mesure du possible, la validation des méthodes utilisées inclura, dans les matériaux de test des essais collectifs, un matériau de référence certifié. Ces méthodes doivent également répondre aux critères de performance qui figurent dans le tableau 3.

2.2. Estimation de l'exactitude de l'analyse et calcul du taux de récupération

Dans la mesure du possible, l'exactitude de l'analyse est estimée en incluant, dans la série d'analyses, des matériaux de référence certifiés et adaptés. Il est dûment tenu compte des directives élaborées sous l'égide de l'IUPAC/ISO/AOAC (Harmonised Guidelines for the Use of Recovery Information in Analytical Measurement. Edited Michael Thompson, Steven L R Ellison, Ales Fajgelj, Paul Willetts and Roger Wood, Pure Appl. Chem., 1999, no 71, 337-348). Le résultat de l'analyse est enregistré sous forme corrigée ou non. La façon d'enregistrer et le taux de récupération doivent être consignés.

2.3. Expression des résultats

A des fins de contrôle officiel des teneurs en métaux lourds, le laboratoire procède au moins à deux analyses indépendantes de l'échantillon de laboratoire et calcule la moyenne des résultats. Si cette moyenne correspond à la teneur maximale fixée dans le présent arrêté le lot est accepté. Il est rejeté si cette moyenne dépasse la teneur maximale fixée dans le présent arrêté. Les résultats doivent être exprimés dans les mêmes unités que les teneurs maximales figurant dans le présent arrêté.

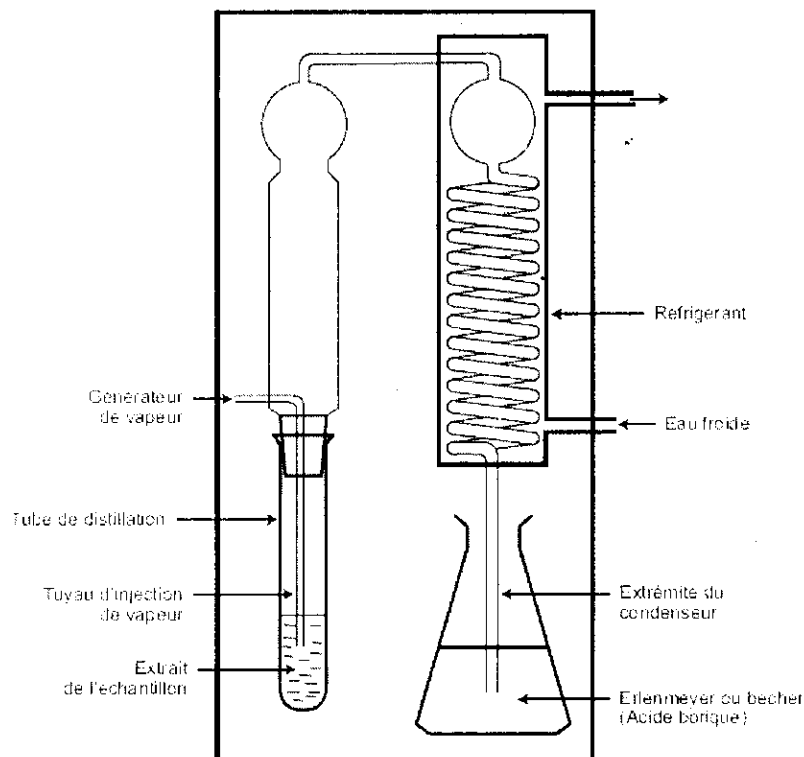
CHAPITRE IV - TENEUR MAXIMALE EN AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL (ABVT) ET METHODES D'ANALYSE A UTILISER

Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces mentionnées par la réglementation en vigueur sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées :

- i) 25 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces telles que Sébastes spp., Helicolenus dactylopterus, Sébastichthys capensis ;
- ii) 30 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des Pleuronectidae ;
- iii) 35 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des Merlucciidae et des Gadidae.

Le dispositif de distillation à la vapeur de l'ABVT utilisé doit être conforme au schéma suivant :

DISPOSITIF DE DISTILLATION À LA VAPEUR DE L'ABVT



CHAPITRE V - METHODES D'ANALYSE POUR LA DETERMINATION DE LA CONCENTRATION EN AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL (ABVT)

1. METHODES DE ROUTINE

a). Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la valeur limite en ABVT sont :

- la microdiffusion, décrite par Conway et Byrne (1933),
- la distillation directe, décrite par Antonacopoulos (1968),
- la distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique (comité du Codex Alimentarius pour les poissons et les produits de la pêche, 1968).

En cas de doute ou de litige concernant les résultats de l'analyse effectuée par l'une des méthodes de routine, seule la méthode de référence peut être utilisée pour vérifier ces résultats.

b). L'échantillon doit consister en 100 grammes de chair environ, prélevés en trois endroits différents au moins et mélangés par broyage.

2. METHODE DE REFERENCE

2.1. Objet et champ d'application

La présente méthode décrit la procédure de référence utilisée par les laboratoires officiels en routine pour la détermination de la concentration en ABVT dans les poissons et les produits de la pêche. Elle s'applique à des concentrations comprises entre 5 mg/100 g et 100 mg/100 g au moins.

2.2. Définition

Par «concentration en ABVT», on entend la teneur en azote des bases azotées volatiles telle que déterminée par la procédure décrite. Elle s'exprime en mg/100 g.

Les bases azotées volatiles sont extraites d'un échantillon au moyen d'une solution d'acide perchlorique à 0,6 mol/l. Après alcalinisation, l'extrait est soumis à une distillation à la vapeur et les constituants basiques volatils sont absorbés par un récepteur acide. La concentration en ABVT est déterminée par titrage des bases absorbées.

2.3. Substances chimiques

Sauf indication contraire, il convient d'utiliser des produits chimiques ayant la qualité de réactifs. L'eau utilisée doit être distillée ou déminéralisée et de pureté au moins équivalente. Sauf indication contraire, on entend par «solution» une solution aqueuse répondant aux caractéristiques suivantes :

- a) solution d'acide perchlorique = 6 g/100 ml.
 - b) solution d'hydroxyde de potassium = 20 g/100 ml.
 - c) solution standard d'acide chlorhydrique à 0,05 mol/l (0,05 N).
- Note: avec un appareil de distillation automatique, le titrage doit se faire avec une solution standard d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l (0,01 N).
- d) solution d'acide borique = 3 g/100 ml.
 - e) agent antimoissant à base de silicone.
 - f) solution de phénolphtaléine = 1 g/100 ml d'éthanol à 95 %.
 - g) indicateur (Tashiro Mixed Indicator): dissoudre 2 g de rouge de méthyle et 1 g de bleu de méthylène dans 1 000 ml d'éthanol à 95 %.

2.4. Instruments et accessoires

- a) Hachoir donnant un hachis de poisson suffisamment homogène.
- b) Mélangeur à grande vitesse, dont la vitesse de rotation est comprise entre 8 000 et 45 000 tours/minute.
- c) Filtre plissé de 150 mm de diamètre à filtrage rapide.
- d) Burette de 5 ml graduée en centième de millilitre.

e) Dispositif de distillation à la vapeur. Ce dispositif doit être muni d'un système permettant de réguler le débit de vapeur et de produire un volume de vapeur constant sur une période donnée. Il doit être conçu de telle sorte que pendant l'adjonction de substances alcalinisantes, les bases libres résultantes ne puissent s'échapper.

2.5. Exécution

Avertissement : lors de la manipulation d'acide perchlorique, qui est très corrosif, il convient de prendre les précautions et mesures préventives qui s'imposent. Les échantillons doivent, dans la mesure du possible, être préparés dans les plus brefs délais après leur arrivée, conformément aux instructions suivantes :

a) Préparation de l'échantillon

Broyer soigneusement l'échantillon à analyser dans un hachoir conforme aux spécifications du point 2.4 a). Prélever 10 g + 0,1 g de l'échantillon broyé et placer le prélèvement dans un récipient adapté. Ce prélèvement est mélangé avec 90,0 ml d'une solution d'acide perchlorique conforme aux spécifications du point 2.3 a), homogénéisé pendant deux minutes au moyen d'un mélangeur conforme aux spécifications du point 2.4 b), puis filtré.

L'extrait ainsi obtenu peut être conservé pendant au moins sept jours à une température comprise entre + 2 et + 6 °C environ.

b) Distillation à la vapeur d'eau

Mettre 50,0 ml de l'extrait obtenu conformément au point a) dans un appareil de distillation à la vapeur (point 2.4 e). Pour une vérification ultérieure de l'alcalinisation de l'extrait, ajouter plusieurs gouttes de phénolphtaléine (point 2.3 f). Après adjonction de quelques gouttes d'agent antimoissant à base de silicone, ajouter à l'extrait 6,5 ml de solution de soude caustique (point 2.3 b) et commencer immédiatement la distillation à la vapeur.

Régler le dispositif de distillation de façon à obtenir environ 100 ml de distillat en 10 minutes. Immerger le tube d'écoulement du distillat dans un réceptacle contenant 100 ml d'une solution d'acide borique (point 2.3 d), à laquelle ont été ajoutées 3 à 5 gouttes d'indicateur [point 2.3 g)]. Arrêter la

distillation après exactement 10 minutes. Enlever le tube d'écoulement du réceptacle et le rincer à l'eau. Les bases volatiles contenues dans la solution du réceptacle sont déterminées par titrage avec une solution standard d'acide chlorhydrique (point 2.3 c). Le pH du point limite devrait être de 5,0 ± 0,1.

c) Titrage

Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g,

d) Essai à blanc

Effectuer un essai à blanc conformément au point b). A la place de l'extrait, utiliser 50,0 ml de solution d'acide perchlorique (point 2.3 a).

2.6. Calcul de la concentration en ABVT

Calculer la concentration en ABVT par titrage de la solution du réceptacle avec de l'acide chlorhydrique [point 3, c)] en appliquant l'équation suivante :

$$ABVT \text{ (en mg/100 g)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

- V_1 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour l'échantillon

- V_0 = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour le témoin

- M = masse de l'échantillon en g.

Remarques :

i) Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.

ii) Vérifier l'équipement en distillant des solutions de NH_4Cl équivalant à 50 mg d'ABVT/100 g.

iii) Ecart type de reproductibilité $S_r = 1,20$ mg/100 g.

Ecart type de comparabilité $S_R = 2,50$ mg/100 g.

ANNEXE III : CRITERES BIOTOXINES MARINES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES ET METHODES RECONNUES

CHAPITRE I - QUANTITE TOTALE DE BIOTOXINES MARINES A NE PAS DEPASSER

La quantité totale de biotoxines marines (mesurées dans le corps entier ou dans toute

partie comestible séparément) ne doit pas dépasser les limites suivantes :

— pour le «Paralytic Shellfish Poison» (PSP), 800 microgrammes par kilogramme,

— pour le «Amnesic Shellfish Poison» (ASP), 20 milligrammes d'acide domoïque par kilogramme,

— pour l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pectenotoxines pris ensemble, 160 microgrammes d'équivalent-acide okadaïque par kilogramme,

— pour les yessotoxines, 1 milligramme d'équivalent-yessotoxines par kilogramme,

— pour les azaspiracides, 160 microgrammes d'équivalent-azaspiracides par kilogramme.

CHAPITRE II - METHODES RECONNUES DE DETECTION D'ANALYSE DES BIOTOXINES MARINES

1. METHODE DE DETECTION D'ANALYSE DES TOXINES PARALYSANTES (PSP)

1.1. La teneur en toxines paralysantes (paralytic shellfish poison — PSP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) doit être déterminée conformément à la méthode d'analyse biologique ou à toute autre méthode reconnue au niveau international. La méthode d'analyse biologique peut être associée, en tant que de besoin, à une autre méthode de détection de la saxitoxine et de ses analogues, à condition qu'elle soit normalisée.

1.2. En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode biologique : méthode AOAC n° 959.08, 1990.

2. METHODE DE DETECTION D'ANALYSE DES TOXINES AMNESIANTES (ASP)

La teneur totale en toxines amnésiantes (amnesic shellfish poison — ASP) des parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) doit être déterminée par chromatographie liquide haute performance (CLHP) ou par toute autre méthode reconnue.

En cas de contestation des résultats, la méthode de référence est la méthode de CLHP/UV selon la méthode Quilliam *et al.*, 1995.

3. METHODES DE DETECTION D'ANALYSE DES TOXINES LIPOPHILES

3.1. Méthode biologique

Diverses procédures de dosage biologique sur souris, différant par la prise d'essai (hépatopancréas ou corps entier) et par les solvants utilisés pour l'extraction et la purification, peuvent être appliquées pour détecter les toxines marines. Leur sensibilité et leur spécificité dépendent du choix des solvants utilisés pour l'extraction et la purification et il convient d'en tenir compte au moment du choix de la méthode, afin de couvrir la gamme complète des toxines.

Méthode de Yasumoto et al. (1984) modifiée (d'après Yasumoto *et al.*, 1984, Seafood toxins, E. Ragelis, Ed., ACS, Whashington DC, 207-214):

Le dosage biologique sur souris avec extraction à l'acétone suivie d'une séparation liquide/liquide avec du dichlorométhane peut être utilisé pour détecter les toxines lipophiles (acide okadaïque, dinophysistoxine, pecténotoxine, azaspiracides, yessotoxines et les neurotoxines à action rapide sur souris comme spirolides, gymnodimine). Trois souris doivent être utilisées pour chaque test. La mort d'au moins deux souris sur trois dans les vingt-quatre heures suivant l'inoculation d'un extrait équivalent à 5 g d'hépatopancréas ou 25 g de chair totale doit être considérée comme critère de la présence, dans des proportions supérieures aux limites fixées, d'une ou plusieurs de ces toxines lipophiles.

3.2. Autres méthodes de détection

Une série de méthodes telles que la chromatographie liquide haute performance (CLHP) avec détection fluorimétrique, la chromatographie liquide (CL), la spectrométrie de masse (SM), les immuno-essais et les tests fonctionnels, tels que le test d'inhibition de la phosphatase, peuvent être utilisées en lieu et place des méthodes biologiques ou les compléter, sous réserve que, seules ou combinées, elles permettent de détecter au moins les analogues ci-après, elles ne soient pas moins efficaces que les méthodes biologiques et que leur mise en oeuvre assure un degré équivalent de protection de la santé publique :

- acide okadaïque et dinophysistoxines: une hydrolyse peut être nécessaire pour détecter la présence de DTX3,
- pecténotoxines: PTX1 et PTX2,

— yessotoxines: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX et 45 OH Homo YTX,

— azaspiracides: AZA1, AZA2 et AZA3.

Si de nouveaux analogues importants pour la santé publique sont découverts, ils doivent être inclus dans l'analyse. Des normes devront être disponibles avant que l'analyse chimique puisse être réalisée. La toxicité totale sera calculée à l'aide de facteurs de conversion fondés sur les données de toxicité disponibles pour chaque toxine.

Les caractéristiques de performance de ces méthodes doivent être définies après validation selon un protocole reconnu au plan international. Les méthodes biologiques seront remplacées par d'autres méthodes de détection dès lors que du matériel de référence concernant la détection des toxines mentionnées au présent chapitre sera facilement accessible, que ces méthodes auront été validées et que le présent chapitre aura été modifié en conséquence.

III.- TEXTES PUBLIES A TITRE D'INFORMATION

AVIS DE BORNAGE

Le 15 Décembre 2006 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Nouakchott Wilaya de Nouakchott consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance d'un are quarante quatre centiares (01 a 44 ca) connu sous le nom du lot n° 448, de l'ilot secteur.3 L A T. et borné au nord par le lot n°446 au Sud par le lot n°453 à l'Est par lot n°443 et à l'Ouest par une rue sans nom

.Dont l'immatriculation a été demandée par la Dame Aichetou mint Ahmed Mahmoud demeurant à Nouakchott

Suivant réquisition du 25/juillet 2000 n°1808.

Toute personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

AVIS DE BORNAGE

Le 15 Décembre 2006 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Dar Naim Wilaya de Nouakchott consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance d'un are quatre vingt centiares (01 a 80 ca) connu sous le nom du lot n° 864, l'ilot secteur.2 L A T. et borné au nord par le lot n°862 au Sud par le lot n°867 à l'Est par les lots n°863 et 864 à l'Ouest par une rue sans nom

.Dont l'immatriculation a été demandée par le Sieur Ismael Ould Khalef demeurant à Nouakchott

Suivant réquisition du 27/02/ 2000 n°1780

Toute personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

Au Livre foncier du cercle
 Suivant réquisition, n° 1980 déposée le 31/10/2006,
 Le Sieur ISSELMOU OULD BABETNA II a
 demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle
 du Trarza, consistant en un terrain de forme
 rectangulaire, d'une contenance totale de Un are
 cinquante centiares (1a 50ca), situé à Arafat Wilaya
 de Nouakchott connu sous le
 nom du lot n°1440 Ilot n°1440 Ilot Sect 7 et borné
 au nord par les lots n°1441 et n°1439 au Sud par une
 rue sans nom, à l'Est par le lot n°1438 et à l'Ouest
 par le lot n°1442/.

L'intéressé déclare que ledit immeuble lui appartient
 en vertu d'un acte administratif.
 et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou
 charge réel ou éventuel autres que ceux-ci après
 détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former
 opposition à la présente immatriculation, ès mains du
 Conservateur soussigné: dans le délai de trois mois, à
 compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu
 incessamment en l'auditoire du Tribunal de Première
 Instance de Nouakchott

Le Conservateur de la Propriété foncière

IV - ANNONCES

RECEPISSE N° 0389 du 06 Juin 1999 portant
 déclaration d'une association dénommée: Association
 des Kinésithérapeutes Mauritaniens.

Par le présent document, Monsieur Dah Ould Abdel
 Jelil Ministre de l'Intérieur, des Postes et
 Télécommunications délivre aux personnes désignées
 ci - après, le récépissé de déclaration de l'association
 citée ci - dessus.

Cette association est régie par la loi 64-098 du 09 Juin
 1964 et ses textes modificatifs notamment la loi 73-
 007 du 23 Janvier 1973 et la loi 73 - 157 du 02 Juillet
 1973 sur les Associations.

BUTS DE L'ASSOCIATION: buts de
 développement

Siège de l'Association : Nouakchott

Durée de l'Association : indéterminée

Composition de l'Organe exécutif
 Président: Sidi Mohamed Ould Khilil
 Secrétaire Général: Ba Abdoul Boulel
 Trésorier: Moustapha Malik.

AVIS DE PERTE

Il est porté à la connaissance du public, la perte du
 titre foncier N° 37 cercle de lévrier, objet du lot N°C-
 2de l'ilot-E, au nom de MONSIEUR AHMEDOU
 CHERIF ET MOHAMED LEMINE CHERIF,
 domiciliés à Rosso, suivant la déclaration de Mr
 Moulaye El Hacem Oued Mohamed Lemine dont il
 porte seul l'entière responsabilité sans que le notaire
 confirme ou infirme le contenu de cet avis.

Le Notaire

Avis de Perte

IL est porté à la connaissance du public, la perte de la
 Copie du titre foncier n°10669 du Cercle du Trarza
 objet du lot n°390 ilot Ksar-Ouest, au nom de
 Monsieur Moctar Ould El Kory demeurent à
 Nouakchott, suivant la déclaration de Monsieur
 Abderrahmane O/ Med Hamed, dont il porte seul la
 responsabilité sans que le notaire confirme ou infirme
 le contenu.

LE NOTAIRE

ERRATUM

Journal Officiel N° 1031 du 30 Septembre 2002, Page 571,

Première Colonne

Récépissé n° 317 au Lieu de 318

Récépissé n° 318 au lieu de 317

Le reste sans Changement.

AVIS DIVERS	BIMENSUEL <i>Paraissant les 15 et 30 de chaque mois</i>	ABONNEMENTS ET ACHAT AU NUMERO
<p>Les annonces sont reçues au service du Journal Officiel</p> <p>-----</p> <p>L'Administration décline toute responsabilité quant à la teneur des annonces.</p>	<p><i>POUR LES ABONNEMENTS ET ACHATS AU NUMERO</i></p> <p><i>S'adresser à la direction de l'Édition du Journal Officiel: BP 188, Nouakchott (Mauritanie).</i></p> <p><i>Les achats s'effectuent exclusivement au comptant, par chèque ou virement bancaire compte chèque postal n°391 Nouakchott</i></p>	<p><i>Abonnements, un an /</i></p> <p><i>ordinaire.....4000 UM</i></p> <p><i>pays du Maghreb.....4000 UM</i></p> <p><i>Etrangers.....5000 UM</i></p> <p><i>Achats au numéro /</i></p> <p><i>prix unitaire.....200 UM</i></p>
<p>Édité par la Direction de l'Édition du Journal Officiel</p> <p>PREMIER MINISTERE</p>		