

ARRETE N° 3642 DU 29 SEPTEMBRE 2000
établissant la liste des additifs alimentaires autorisés
dans le traitement des produits de la pêche.

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, CHARGE
DE LA PECHE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu l'Acte Fondamental ;
Vu la loi n° 5-7 du 15 juin 1967 portant création de la société nationale de distribution d'eau ;
Vu le décret n° 69-060 du 30 août 1969 confiant à la société nationale de distribution d'eau, la concession exclusive sur l'ensemble du territoire, du service public de la production, du transport et de la distribution d'eau ;
Vu le décret n° 98 - 156 du 12 mai 1998 portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques ;
Vu le décret n° 99 - du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du à Gouvernement ;
Vu le décret n° 99-2 du 12 janvier 1999 organisant les intérim des membres du Gouvernement ;
Vu le décret n° 99 - 207 du 31 octobre 1999 portant attributions et organisation du ministère de l'économie forestière chargé de la pêche et des ressources halieutiques ;
Vu l'arrêté n° 177 - MME - CAB - DGME du 18 janvier 1970 désignant la direction générale de la société nationale de distribution d'eau pour le contrôle et la qualité du service public de

l'eau potable ;

Vu l'arrêté n° 3633 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de la Pêche et des navires usines ;

Vu l'arrêté n° 3639 MEFPRH CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la Pêche ;

Vu l'arrêté n° 3632 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté n° 3640 MEFPRH -CAB du 29 septembre 2000 portant modalités d'application de la procédure d'autocontrôle pour les produits de la pêche ;

Vu l'arrêté n° 3634 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 fixant les procédures d'inspection sanitaire des produits de la pêche et des moyens de production, de traitement du poisson, des mollusques et des crustacés.

ARRETE :

Article premier : Les additifs alimentaires autorisés dans le traitement des produits de la pêche et dans la préparation de produits à base de poissons, crustacés et mollusques figurent à l'annexe du présent arrêté.

Article 2 : La liste des additifs autorisés ainsi que leurs dosages maximums pourront être modifiés par arrêté du ministre chargé de la pêche, en fonction de l'évolution des règlements internationaux. Ces modifications se feront soit sur recommandation des autorités scientifiques nationales, soit à la requête des industriels désireux de répondre à une demande locale ou internationale.

Article 3 : L'utilisation des additifs alimentaires autorisés doit faire au préalable l'objet de la part de l'industriel intéressé, d'une demande par écrit adressée au ministre des pêches, autorité compétente.

Article 4 : La direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Brazzaville, le 29 septembre 2000

Henri DJOMBO.

ANNEXE

ADDITIFS AUTORISES POUR LES PRODUITS DE LA PECHE

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

- E 331 citrates de sodium, quantités maximales : quantum satis

- E 332 citrates de potassium

- E 333 citrates de calcium

2. Produits de poisson en semi conserves y compris ceux à base d'œufs de poissons, poissons séchés et salés, crevettes cuites :

- E 200 acide sorbique

- E 202 sorbate de potassium

- E 203 sorbate de calcium

- E 210 acide benzoïque

- E 211 benzoate de sodium

- E 212 benzoate de potassium

- E 213 benzoate de calcium

- E 214 P-Hydroxybenzoate d'éthyle

- E 215 dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

- E 216 P-Hydroxybenzoate de propyle

- E 217 dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

- E 218 P-hydrobenzoate de méthyle

- E 219 dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

Les quantités maximales (mg / kg ou ml / litre : voir (*))

3. Crustacés et céphalopodes : frais, congelés et surgelés

- E 220 anhydride sulfureux

- E 221 sulfite de sodium

- E 222 sulfite acide de sodium

- E 223 disulfite de sodium

- E 224 disulfite de potassium

- E 226 sulfite de calcium

- E 227 sulfite acide de calcium

- E 228 sulfite acide de potassium

4. Produits de poissons en conserves et en semi conserves, poissons à peau rouge congelés et surgelés

- E 315 acide érythorbique, quantité maximale 500 mg par kg

- E 316 érythorbat de sodium, quantité maximale 1500 mg par kg exprimé en acide érythorbique

5. Crustacés et mollusques en conserve, crustacés congelés et surgelés

- E 385 calcium dissodium EDTA

6. Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés :

- E 420 sorbitol et sirop de sorbitol

- E 421 mannitol

7. Pâtés de poisson et crustacés, filets de poisson non transformés, congelés ou surgelés.

- E 450 Diphosphates

D. disodique

D. trisodique

D. tétrasodique

D. tétrasodique

D. tétrasodique

D. potassique

E. tétrapotassique

D. dicalcique

Dihydrogénéodiphosphate de calcium

E 451 Triphosphates

T. pentasodique

T. pentapotassique

E 452 Polyphosphates

P. sodique

P. potassique

P. calco-sodique

P. calciques

(*) Les quantités maximales admises sont équivalentes à celles figurant dans la directive 95 / 2 / CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. Ce texte peut être consulté au niveau de la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques.