

**V. Si nécessaire:**

En cas de transbordement dans un établissement agréé ou dans un entrepôt frigorifique agréé, l'identification

a) du lieu de transbordement (adresse et no d'agrément): .....

b) du moyen de transport (5) .....

Fait à, ..... le.....  
(lieu) (date)

Cachet

.....  
(signature de l'autorité compétente)  
(nom en lettres capitales)

(1) Au sens de l'article 2 de la directive 77/99/CEE.

(2) Facultatif

(3) Mention éventuelle d'une irradiation ionisante pour des raisons d'ordre médical

(4) A compléter en cas d'indication conformément à l'article 7 de la directive 77/99/CEE

(5) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro de vol et, pour les bateaux, le nom.

(6) Biffer la mention inutile

**Règlement ministériel du 7 octobre 1997 relatif aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.**

*Le Ministre de la Santé,*

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu la directive 95/71/CE du Conseil du 22 décembre 1995 modifiant l'annexe de la directive 91/493/CEE du Conseil fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche;

Vu le règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, et notamment son article 13;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Après avoir demandé l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis du Collège Vétérinaire;

Arrête:

**Art. 1<sup>er</sup>.** L'annexe du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche est abrogée et remplacée par l'annexe du présent règlement.

**Art. 2.** Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 7 octobre 1997.

*Le Ministre de la Santé,*  
**Johny Lahure**

Dir. 95/71.

A N N E X E

CHAPITRE I

**Conditions applicables aux navires-usines**

**I. Conditions concernant la construction et l'équipement**

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 et disposée en parcs de dimensions suffisantes, de façon à permettre de séparer des apports séquentiels. Cette aire de réception et ses éléments démontables doivent être aisément nettoyables. Elle doit être conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de souillure ou de contamination;

- b) d'un système de convoyage des produits de la pêche, de l'aire de réception vers les lieux de travail, qui respecte les règles de l'hygiène;
  - c) des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène convenables. Ils sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits;
  - d) des 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 sous-produits;
  - e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des locaux de préparation et de transformation des produits;
  - f) des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à 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 stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage;
  - g) d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable au sens de la directive 80/778/CEE du Conseil, du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, ou en eau de mer propre sous pression.  
L'orifice de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs;
  - h) d'un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.
2. Dans les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou congélation/surgélation des produits de la pêche, il faut:
- a) un sol qui allie les qualités antidérapantes avec la facilité de nettoyage et de désinfection et qui soit pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau. Les structures et appareils fixés au sol doivent être munis d'anguillers de taille suffisante pour ne pas être obstrués par des déchets de poisson et laisser écouler l'eau facilement;
  - b) des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant;
  - c) des circuits hydrauliques qui soient disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche;
  - d) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
  - e) un éclairage suffisant;
  - f) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations;
  - g) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essui-mains à usage unique.
3. Les dispositifs et les outils de travail, comme par exemple les tables de découpage, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer, à fileter, etc., doivent être en matériaux résistant à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.
4. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer:
- a) d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à coeur une température conforme aux prescriptions du présent règlement;
  - b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les cales d'entreposage les produits de la pêche à une température conforme aux prescriptions du présent règlement.
- Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

## **II. Conditions d'hygiène concernant la manipulation et l'entreposage des produits de la pêche à bord**

1. Une personne qualifiée à bord du navire-usine doit être responsable de l'application des bonnes pratiques de fabrication des produits de la pêche. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter les prescriptions du présent règlement. Elle tient à la disposition des agents chargés du contrôle le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqué à bord, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques éventuellement requis.
2. Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont celles qui sont énoncées au chapitre III point II.A de la présente annexe.

3. Les conditions générales d'hygiène applicables aux personnels sont celles qui sont énoncées au chapitre III point II.B. de la présente annexe.
4. Les opérations d'étêtage, d'éviscération et de filetage doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV points I.2, I.3 et I.4 de la présente annexe.
5. Les opérations de transformation des produits de la pêche effectuées à bord doivent l'être dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV points II 2) et 3), IV et V de la présente annexe.
6. Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche à bord doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VI de la présente annexe.
7. L'entreposage des produits de la pêche à bord doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VIII points 1 et 2 de la présente annexe.

## CHAPITRE II

### Conditions pendant et après débarquement

1. Le matériel de déchargement et de débarquement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.
2. Lors du déchargement et du débarquement, la contamination des produits de la pêche doit être évitée; il doit notamment être assuré que:
  - le déchargement et le débarquement sont effectués rapidement,
  - les produits de la pêche sont placés sans retard dans un environnement protégé à la température requise en fonction de la nature du produit et, le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, de stockage ou de vente dans un établissement;
  - les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles de produits de la pêche ne sont pas autorisés.
3. Les parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquelles les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent:
  - a) être couvertes et avoir des murs faciles à nettoyer;
  - b) avoir un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et avoir un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles;
  - c) être équipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique;
  - d) être bien éclairées pour faciliter le contrôle des produits de la pêche prévu au chapitre V de la présente annexe;
  - e) lors de l'exposition ou l'entreposage des produits de la pêche, ne pas être utilisées à d'autres fins. Les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les halles. Les animaux indésirables ne doivent pas pénétrer dans les halles;
  - f) être régulièrement nettoyées, au moins à la fin de chaque vente. Les caisses doivent être nettoyées après chaque vente et rincées extérieurement et intérieurement, à l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre; si nécessaire, elles doivent être désinfectées;
  - g) être pourvues de pancartes d'interdiction de fumer ou cracher, de boire et de manger placées de façon visible;
  - h) pouvoir être fermées et maintenues fermées lorsque l'autorité compétente l'estime nécessaire;
  - i) disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau répondant aux conditions du chapitre III point I.7 de la présente annexe;
  - j) disposer de conteneurs spéciaux étanches en matériau résistant à la corrosion et destinés à recevoir les produits de la pêche impropres à la consommation humaine;
  - k) dans la mesure où elle ne dispose pas de ses propres locaux sur place ou à proximité immédiate et en fonction des quantités exposées à la vente, comporter, pour les besoins de l'autorité compétente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, et le matériel nécessaire à l'exercice des contrôles.
4. Après le débarquement ou, le cas échéant, après la première vente, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers leur lieu de destination, dans les conditions énoncées au chapitre VIII de la présente annexe.
5. Toutefois, si les conditions indiquées au point 4 ne sont pas remplies, les halles dans lesquelles les produits de la pêche sont éventuellement entreposés avant leur exposition à la vente ou après la vente et dans l'attente de leur acheminement vers leur lieu de destination doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante répondant aux conditions énoncées au chapitre III point I.3 de la présente annexe. Les produits de la pêche doivent, dans ce cas, être entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.
6. Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III point II - à l'exception du point B 1 a) - de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux halles où les produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés.

7. Les marchés de gros dans lesquels des produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés sont soumis aux mêmes conditions que celles énoncées au présent chapitre points 3 et 5, ainsi qu'à celles énoncées au chapitre III points I.4, I.10 et I.11 de la présente annexe.

Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III point II de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux marchés de gros.

### CHAPITRE III

#### Conditions générales pour les établissements à terre

##### *I. Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel*

Les établissements doivent comporter au moins:

- 1) des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination du produit et à séparer nettement le secteur propre du secteur souillé;
- 2) dans des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits visés:
  - a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer de l'eau;
  - b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables;
  - c) un plafond facile à nettoyer;
  - d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer;
  - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
  - f) un éclairage suffisant;
  - g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus d'essuie-mains à usage unique;
  - h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations;
- 3) dans les chambres froides où les produits de la pêche sont entreposés:
  - le même aménagement que celui prévu au point 2 a) b) c) d) et f);
  - le cas échéant, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des produits dans les conditions thermiques prévues au présent règlement;
- 4) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc.;
- 5) des dispositifs et des outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter;
- 6) des conteneurs spéciaux, étanches, en matériaux résistant à la corrosion, destinés à recevoir des produits de la pêche non destinés à la consommation humaine et un local destiné à entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail;
- 7) une installation permettant l'approvisionnement en eau potable, au sens de la directive 80/778/CEE, ou éventuellement en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié, sous pression et en quantité suffisantes. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable ou l'eau de mer propre;
- 8) un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires;
- 9) un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main;
- 10) si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection;
- 11) des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des prescriptions imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans les locaux officiellement agréés par l'autorité compétente;
- 12) dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants tels que les crustacés et les poissons, une installation appropriée permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

## **II. Conditions générales d'hygiène**

### *A. Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels.*

1. Le sol, les murs, le plafond et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les produits de la pêche doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits.
2. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.
3. Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires, après autorisation de l'autorité compétente.
4. L'utilisation d'eau potable, au sens de la directive 80/778/CEE, ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits.
5. Des détergers, désinfectants et substances similaires doivent être agréés par l'autorité compétente et être utilisés de manière que l'équipement, le matériel et les produits ne soient pas affectés.

### *B. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel*

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier:
  - a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont notamment concernées les personnes manipulant des produits de la pêche sujets à contamination;
  - b) le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits de la pêche est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche;
  - c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits de la pêche.
2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger. Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'Etat membre concerné ou pour les pays tiers des garanties particulières à fixer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

## CHAPITRE IV

### **Conditions spéciales pour la manipulation des produits de la pêche dans les établissements à terre**

#### ***I. Conditions pour les produits frais***

1. Quand les produits réfrigérés, non conditionnés, ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, ils doivent être entreposés ou exposés sous glace dans une chambre froide de l'établissement. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire; la glace utilisée, avec ou sans sel, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet; ces conteneurs doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. Les produits frais préemballés doivent être réfrigérés avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.
2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération, si elles n'ont été faites à bord, doivent s'effectuer de manière hygiénique; les produits doivent être lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.
3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent s'effectuer de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée et doivent avoir lieu en un emplacement différent de celui utilisé pour l'étêtage et l'éviscération. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation et doivent être protégés des contaminations par un emballage approprié.
4. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

5. Les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits de la pêche frais doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'ils permettent notamment un écoulement facile de l'eau de fusion.
6. A défaut d'un dispositif particulier mis en place en vue de l'évacuation continue des déchets, ceux-ci sont placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle faciles à nettoyer et à désinfecter. Les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail. Ils sont évacués soit en continu, soit chaque fois que les récipients sont pleins et au minimum à l'issue de chaque journée de travail dans les conteneurs ou dans le local visés au chapitre III point 1.6 de la présente annexe. Les récipients, conteneurs et/ou local réservés aux déchets sont soigneusement nettoyés et, en cas de besoin, désinfectés après chaque utilisation. Les déchets entreposés ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'établissement ou de nuisance pour son entourage.

### **II. Conditions pour les produits congelés**

1. Les établissements doivent disposer:
    - a) d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir les températures prévues par le présent règlement;
    - b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les locaux d'entreposage les produits à une température ne pouvant être supérieure à celle prévue par le présent règlement, quelle que soit la température extérieure.

Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de congélation et à la manutention de ces produits, pour les poissons entiers congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, des températures plus élevées, ne pouvant toutefois dépasser -9 °C, que celles prévues par le présent règlement peuvent être tolérées.
  2. Les produits frais employés pour la congélation ou surgélation doivent satisfaire aux exigences du point I du présent chapitre.
  3. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone où la température est la plus élevée.
- Les graphiques d'enregistrement sont gardés à la disposition des agents chargés du contrôle au moins pendant la période de durabilité des produits.

### **III. Conditions pour les produits décongelés**

Les établissements qui procèdent à la décongélation doivent respecter les exigences suivantes:

- 1) la décongélation des produits de la pêche doit être effectuée dans des conditions d'hygiène appropriées; une contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu.
- Pendant la décongélation, la température des produits ne doit pas augmenter de façon excessive;
- 2) après décongélation, les produits doivent être manipulés conformément aux conditions énoncées dans le présent règlement. S'ils sont préparés ou transformés, les opérations en question doivent être effectuées dans les plus brefs délais. S'ils sont mis directement sur le marché, une indication clairement visible concernant l'état décongelé du poisson doit figurer sur l'emballage, conformément à l'article 5 paragraphe 3 de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

### **IV. Conditions pour les produits transformés**

1. Les produits frais, congelés ou décongelés utilisés pour la transformation doivent satisfaire aux exigences énoncées aux points I, II ou III du présent chapitre.
  2. Si un traitement destiné à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes est appliqué, ou si ce traitement constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, ce traitement doit être scientifiquement reconnu ou, dans le cas d'un traitement de produits visés au chapitre I points 1. b) et 1. c) de la directive 91/492/CEE qui n'auraient pas fait l'objet d'un reparcage ou d'une purification, ce traitement doit être approuvé selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, dans un délai de quatre mois après réception de la demande d'un Etat membre.
- Le responsable de l'établissement doit tenir un registre comportant les traitements appliqués. Il importe, en fonction du type de traitement utilisé, d'enregistrer et de contrôler le temps et la température d'un traitement par la chaleur, la concentration en sel, le pH, le contenu en eau. Ces registres doivent être maintenus à la disposition de l'autorité compétente pour une période qui doit être au moins égale à la période de conservation du produit.
3. Les produits pour lesquels la conservation n'est garantie que pour une période limitée après application d'un traitement tel que le salage, la fumaison, la dessiccation ou le marinage, doivent être pourvus, sur l'emballage, d'une inscription clairement visible, indiquant les conditions d'entreposage en conformité avec la directive 79/112/CEE.
- En outre, les conditions énoncées ci-après doivent être respectées.
4. *Conserves*
- Pour la fabrication de produits de la pêche qui subissent une stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés, il faut veiller à ce que:

- a) l'eau utilisée pour la préparation des conserves soit de l'eau potable;
- b) le traitement thermique soit appliqué selon un procédé valable, défini selon des critères importants tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc., dont un registre doit être tenu. Le traitement appliqué doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont bien subi un traitement valable par la chaleur. Le refroidissement des récipients après le traitement thermique doit être effectué avec de l'eau potable, sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages et des conteneurs;
- c) des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour s'assurer que les produits transformés ont bien subi un traitement efficace, au moyen:
  - de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée à 37 °C pendant 7 jours ou à 35 °C pendant 10 jours, ou toute autre combinaison équivalente;
  - d'examen microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un autre laboratoire agréé;
- d) la production journalière soit échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer de l'efficacité du sertissage ou de tout autre moyen de fermeture hermétique;
- e) des contrôles soient effectués pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés;
- f) tous les récipients ayant subi un traitement thermique dans des circonstances pratiquement identiques reçoivent une marque d'identification du lot, conformément aux dispositions de la directive 89/396/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire.

#### 5. *Fumage*

Les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé ou en un emplacement particulier équipé, si nécessaire, d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

- a) Les matériaux utilisés pour la production de fumée pour le fumage du poisson doivent être entreposés à l'écart du lieu de fumage et doivent être employés de manière à ne pas contaminer les produits.
- b) Les matériaux utilisés pour la production de fumée par combustion de bois peint, vernis, collé ou ayant subi tout type de traitement de préservation chimique doivent être interdits.
- c) Après le fumage, les produits doivent être refroidis rapidement à la température requise pour la conservation des produits, avant d'être emballés.

#### 6. *Salage*

- a) Les opérations de salage doivent s'effectuer dans des endroits différents et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.
- b) Le sel employé pour le traitement des produits de la pêche doit être propre et être entreposé de façon que soient évitées les contaminations. Il ne doit pas être réutilisé.
- c) Les cuves de saumurage doivent être construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage.
- d) Les cuves de saumurage et les aires de salage doivent être nettoyées avant l'emploi.

#### 7. *Produits de crustacés et de mollusques cuits*

La cuisson de crustacés et de mollusques doit être effectuée comme suit:

- a) toute cuisson doit être suivie rapidement d'un refroidissement. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit se poursuivre jusqu'à ce que la température de la glace fondante soit atteinte;
- b) le décorticage et le décoquillage doivent être pratiqués de manière hygiénique de façon à éviter la contamination du produit. S'ils sont faits à la main, le personnel doit porter une attention particulière au lavage des mains et toutes les surfaces de travail doivent être nettoyées soigneusement. Si des machines sont employées, elles doivent être nettoyées à de courts intervalles et désinfectées après chaque journée de travail. Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être soit congelés immédiatement, soit maintenus réfrigérés à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes, et ils doivent être entreposés dans des salles adéquates;
- c) le fabricant doit faire effectuer régulièrement des contrôles microbiologiques de sa production en respectant les normes à fixer conformément au chapitre V point 4 de la présente annexe.

#### 8. *Pulpe de poisson*

La pulpe de poisson, obtenue par séparation mécanique des arêtes, doit être fabriquée dans les conditions suivantes:

- a) la séparation mécanique doit se faire sans délai indu après le filetage, à l'aide de matières premières exemptes de viscères. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable;

- b) les machines doivent être nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les 2 heures;
- c) après sa fabrication, la pulpe doit être le plus rapidement possible congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou un traitement stabilisateur.

#### **V. Conditions concernant les parasites**

1. Pendant la production et avant leur mise à la consommation humaine, les poissons et produits de poissons doivent être soumis à un contrôle visuel en vue de la recherche et de l'enlèvement des parasites visibles.

Les poissons manifestement parasités ou les parties de poissons manifestement parasités qui sont enlevés ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

Les modalités de ce contrôle, arrêtées par les instances communautaires, sont applicables au Grand-Duché de Luxembourg.

2. Les poissons et produits de poissons visés au point 3 qui sont destinés à être consommés en l'état doivent, en outre, être soumis à un traitement par congélation à une température égale ou inférieure à -20 °C à l'intérieur du poisson pendant une période d'au moins 24 heures. Ce traitement par congélation doit être appliqué au produit cru ou au produit fini.

3. Les poissons et produits suivants sont soumis aux conditions énoncées au point 2:

- a) poisson devant être consommé cru ou pratiquement cru, tel que le hareng (maatje);
- b) les espèces suivantes si elles doivent être traitées par un fumage à froid pendant lequel la température à l'intérieur du poisson est de moins de 60° C:
  - hareng,
  - maquereau,
  - sprat,
  - saumons sauvages de l'Atlantique ou du Pacifique;

- c) hareng mariné et/ou salé quand le traitement subi est insuffisant pour tuer les larves de nématodes.

Cette liste peut être modifiée, à la lumière de données scientifiques, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

Selon la même procédure sont fixés les critères qui doivent permettre de définir les traitements considérés comme suffisants ou insuffisants pour détruire les nématodes.

4. Les fabricants doivent s'assurer que les poissons et produits de poissons visés au point 3 ou les matières premières destinées à leur fabrication ont subi, avant la mise à la consommation, le traitement visé au point 2.
5. Les produits de la pêche visés au point 3 doivent, lors de leur mise sur le marché, être accompagnés d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

## CHAPITRE V

### **Contrôle sanitaire et surveillance des conditions de production**

#### **I. Surveillance générale**

Un système de contrôle et de surveillance est établi par l'autorité compétente aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent règlement.

Ce système de contrôle et de surveillance comporte notamment:

- 1) un contrôle des bateaux de pêche, étant entendu que ce contrôle pourra être effectué lors du séjour dans les ports;
- 2) un contrôle destiné à vérifier les conditions du débarquement et de la première vente;
- 3) un contrôle des établissements à intervalles réguliers, destiné à vérifier en particulier:
  - a) que les conditions d'agrément sont toujours remplies;
  - b) que les produits de la pêche sont manipulés correctement;
  - c) le nettoyage des locaux, des installations et des instruments, ainsi que l'hygiène du personnel;
  - d) que les marques sont appliquées de façon correcte;
- 4) un contrôle effectué sur les marchés de gros et dans les halles de criée;
- 5) un contrôle des conditions d'entreposage et de transport.

## II. Conditions spécifiques

### 1. Contrôles organoleptiques

Sans préjudice des dérogations prévues par le règlement (CEE) no 103/76 du Conseil, du 19 janvier 1976, portant fixation des normes communes de commercialisation pour certains poissons frais ou réfrigérés, chaque lot de produits de la pêche doit être présenté à l'inspection de l'autorité compétente au moment du débarquement ou avant la première vente pour permettre de contrôler qu'ils sont propres à la consommation humaine. Cette inspection consiste en une évaluation organoleptique effectuée par échantillonnage.

Les produits de la pêche qui respectent, en ce qui concerne les conditions de fraîcheur, les normes communes de commercialisation qui ont été fixées en application de l'article 2 du règlement (CEE) no 3796/81 sont considérés comme remplissant les exigences organoleptiques nécessaires au respect des prescriptions du présent règlement.

Pour les produits de la pêche qui ne font pas l'objet d'une harmonisation dans le cadre du règlement (CEE) no 3796/81, la Commission peut, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, fixer, en cas de besoin, des exigences organoleptiques spécifiques.

L'évaluation organoleptique est répétée après la première vente des produits de la pêche s'il s'avère que les exigences du présent règlement n'ont pas été remplies ou quand cela est jugé nécessaire. Après la première vente, les produits de la pêche doivent satisfaire au moins aux exigences de fraîcheur les plus basses fixées en application du règlement précité.

Si l'évaluation organoleptique montre que les produits de la pêche sont impropres à la consommation humaine, les mesures doivent être prises pour qu'ils soient retirés du marché et dénaturés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être réemployés pour la consommation humaine.

Si l'évaluation organoleptique révèle le moindre doute sur la fraîcheur des produits de la pêche, il peut être fait appel aux contrôles chimiques ou microbiologiques.

### 2. Contrôles parasitaires

Avant leur mise à la consommation humaine, les poissons et produits de poissons doivent être soumis à un contrôle visuel par sondage en vue de la recherche de parasites visibles.

Les poissons manifestement parasités ou les parties de poissons manifestement parasitées qui sont enlevées ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

Les modalités de ce contrôle sont fixées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

### 3. Contrôles chimiques

A. Des échantillons sont prélevés et soumis à des examens de laboratoire pour le contrôle des paramètres suivants:

a) ABVT (Azote Basique Volatil Total) et N. TMA (Azote- Triméthylamine):

Les valeurs de ces paramètres doivent être précisées par catégories d'espèces selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent;

b) Histamine:

neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot:

- la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm;
- deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm;
- aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae et Coryphaenidae.

B. Contaminants présents en milieu aquatique

Sans préjudice de la réglementation communautaire relative à la protection et la gestion des eaux, notamment en ce qui concerne la pollution du milieu aquatique, les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles les contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds et les substances organohalogénées, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

Un plan de surveillance doit être établi par les Etats membres pour le contrôle du taux de contamination des produits de la pêche par des contaminants.

C. Les méthodes d'analyse à utiliser pour le contrôle des critères chimiques, ainsi que les plans d'échantillonnage, et les niveaux à respecter pour les critères chimiques, arrêtés par le Comité Vétérinaire Permanent, sont applicables au Luxembourg.

#### 4. Contrôles microbiologiques

Les critères microbiologiques, incluant des plans d'échantillonnage et des méthodes d'analyse, fixés par le Comité Vétérinaire Permanent, en cas de besoin, pour la protection de la santé publique, sont applicables au Luxembourg.

### CHAPITRE VI

#### Emballage

1. L'emballage doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes, de façon à éviter la contamination des produits de la pêche.
2. Les matériaux d'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène, et notamment:
  - ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche,
  - ne pas pouvoir transmettre aux produits de la pêche des substances nocives pour la santé humaine,
  - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.
3. Le matériel d'emballage ne peut être réutilisé, exception faite de certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter, qui peuvent être réutilisés après nettoyage et désinfection. Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.
4. Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production; il doit être protégé de la poussière et des contaminations.

### CHAPITRE VII

#### Identification

Sans préjudice des dispositions de la directive 79/112/CEE, il doit être possible de retrouver, à des fins d'inspection, l'origine des produits de la pêche mis sur le marché, par le marquage ou par les documents d'accompagnement.

A cet effet, les informations suivantes doivent figurer sur l'emballage ou, dans le cas d'un produit non emballé, sur les documents d'accompagnement:

- le pays d'expédition qui peut être exprimé soit en toutes lettres soit par les initiales du pays expéditeur en lettres capitales, c'est-à-dire pour la Communauté, les lettres: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FI - SE - UK,
- l'identification de l'établissement ou du navire-usine par le numéro d'agrément officiel ou, en cas de mise sur le marché à partir d'un bateau congélateur relevant de l'annexe II point 7 de la directive 92/48/CEE par le numéro d'identification du bateau ou, en cas de mise sur le marché à partir d'une halle de criée ou un marché de gros, par le numéro d'enregistrement prévu à l'article 7 paragraphe 1 du règlement grand-ducal du 18 janvier 1993 précité,
- un des sigles suivants: CE - EC - EG - EK - EF - EY.

Ces informations doivent être parfaitement lisibles et regroupées sur l'emballage à un endroit visible de l'extérieur sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir ledit emballage.

### CHAPITRE VIII

#### Entreposage et transport

1. Les produits de la pêche doivent, lors de l'entreposage et du transport, être maintenus aux températures fixées dans le présent règlement. En particulier:
  - les produits de la pêche frais ou décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à la température de la glace fondante;
  - les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, doivent être maintenus à une température stable de -18° C ou plus bas en tous les points du produit, avec éventuellement de brèves fluctuations, vers le haut, de 3° C maximum, pendant le transport;
  - les produits transformés doivent être maintenus aux températures spécifiées par le fabricant ou, lorsque les circonstances l'exigent, fixées selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
2. Lorsque les produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou transformation, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 km ou une heure de trajet, l'autorité compétente peut accorder une dérogation aux conditions du point 1 deuxième tiret.
3. Les produits ne peuvent être entreposés ou transportés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés de façon à assurer une protection satisfaisante.

4. Les engins employés pour le transport des produits de la pêche doivent être construits et équipés de manière à assurer que les températures imposées par le présent règlement peuvent être maintenues pendant la période de transport. Si de la glace est utilisée pour la réfrigération des produits, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assurée afin d'éviter que cette eau séjourne au contact des produits. Le finissage des parois internes des moyens de transport doit être tel que la salubrité des produits de la pêche ne soit pas affectée. Les parois doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.
  5. Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres produits pouvant affecter ou contaminer les produits de la pêche, sauf si un nettoyage approfondi, suivi d'une désinfection, peuvent assurer une garantie de non-contamination des produits de la pêche.
  6. Les produits de la pêche ne peuvent pas être transportés dans des engins ou dans des conteneurs qui ne sont pas propres et qui auraient dû être désinfectés.
  7. Les conditions de transport de produits de la pêche mis sur le marché à l'état vivant ne doivent pas avoir un effet négatif sur ces produits.
-