

Arrêté n° 1101/MAEP/D-CAB/SGM/DRH/DP/SA, portant limite Maximale des Additifs autorisés dans le Traitement des Produits de la Pêche

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PÊCHE

Vu la loi n° 90-32 du 11 décembre 1990 portant Constitution de la République du Bénin ;

Vu la proclamation le 3 avril 2001 par la Cour Constitutionnelle des résultats définitifs de l'élection présidentielle du 22 mars 2001 ;

Vu la loi n° 84-9 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires ;

Vu la loi n° 87-16 du 21 septembre 1987, portant code de l'eau en République Populaire du Bénin ;

Vu le décret n° 85-243 du 14 juin 1985, portant hygiène de la production et de la commercialisation des denrées alimentaires ;

Vu le décret n° 85-244 du 14 juin 1985, portant définition des conditions de production et de commercialisation des denrées alimentaires particulières ;

Vu le décret n° 2004-252 du 4 mai 2004, fixant la structure type des Ministères ;

Vu le décret n° 2003-209 du 12 juin 2003, portant composition du Gouvernement ;

Vu le décret n° 2001-364 du 18 septembre 2001, portant attributions organisation et fonctionnement du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche ;

Vu le décret n° 2003-114 du 9 avril 2003, portant assurance qualité des produits de la pêche en République du Bénin ;

Vu l'Arrêté n° 1242/MAEP/D-CAB/SGM/DA/CSRH/SA du 23 décembre 2002, portant attributions, organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches ;

Sur proposition du Directeur des Pêches ;

ARRÊTE :

Article premier. – Le présent arrêté s'applique aux additifs autres que les colorants, les édulcorants et les agents de traitement de farine.

Art. 2. – Aux fins du présent Arrêté, on entend par :

a) conservateurs, des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ;

b) antioxygènes, des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur ;

c) supports, y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement

de toute autre manière un additif alimentaire sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation

d) acidifiants, les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide ;

e) correcteurs d'acidité, les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire ;

f) anti-agglomérants, les substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules ;

g) antimoussants, les substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse ;

h) agents de charge, les substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique ;

i) émulsifiants, les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile de l'eau ;

j) sels de fonte, les substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants ;

k) affermissants, les substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel ;

l) Exhausteurs de goût, les substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire ;

m) agents moussants, les substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide ;

n) gélifiants, les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel ;

o) agents d'enrobage y compris les agents de glisse, les substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice ;

p) humectants, les substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux ;

q) amidons modifiés, les substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires, qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis ;

r) gaz d'emballage, les gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant ;

s) propulseurs, les gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant ;

t) poudres à lever, les substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte ;

u) séquestrants, les substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques ;

v) stabilisants, les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire ;

w) épaississants, les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.

Art. 3. - Ne peuvent être utilisés dans les établissements de préparation et de traitement des denrées alimentaires d'origine halieutique que les additifs contenus dans les classes de produits définis à l'article 2 du présent arrêté.

Art. 4. - La liste des additifs autorisés ainsi que leur concentration maximale dans les produits de la pêche figurent aux annexes 1, 2, 3, 4 et 5 du présent arrêté.

Art. 5. - Le présent Arrêté qui abroge toutes dispositions antérieures contraires notamment l'arrêté n°420/MAEP/D-CAB/SGM/DA/DP/CSRH/SA du 7 avril 2003, prend effet pour compter de sa date de signature.

Art. 6. - Le Directeur des Pêches est chargé de l'application du présent arrêté qui sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Cotonou, le 3 août 2004

*Le Ministre de l'Agriculture,
de l'Elevage et de la Pêche*
Lazare SEHOUE TO.

ANNEXE 1

Les additifs ci-après sont autorisés quantum satis :

Additifs	Produits de la pêche	Taux résiduel maximal
Citrates de sodium (E331) Citrates de potassium (E332) Citrates de calcium (E333) Acide ascorbique (E 300). Ascorbate de sodium (E 301). Ascorbate de calcium (E 302). Acide citrique (E 330).	Poissons, crustacés mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés	quantum satis

ANNEXE 2

Les conservateurs et/ou antioxygènes ci-après sont autorisés conformément aux instructions du fabricant.

Additif	Produits de la pêche	Taux résiduel maximal
Acide sorbique (E200)	* Poissons et œuf de poisson en semi-conserve	* 2000mg/kg ou mg/l selon le cas
Sorbate de potassium (E202) Sorbate de calcium (E203)	* Poissons salés et séchés	* 200mg/kg ou mg/l.
Acide benzoïque (E 210). Benzoate de sodium (E 211) Benzoate de potassium (E 212). Benzoate de calcium (E 213).	* Crevettes cuites	* 2000mg/kg ou mg/l
	* succédanées de poisson de crustacés céphalopodes	* 2000mg/kg ou mg/l de E200, de E202 et de E203

ANNEXE 3

Les produits à base d'anhydride sulfureux et sulfites sont autorisés dans les denrées halieutiques.

Additifs	Produits de la pêche	Taux résiduel maximal SO ₂
Anhydride sulfureux E220 Sulfite de sodium E221 Sulfite acide de sodium E223 Bisulfite de Potassium E224 Sulfite de Calcium E227 Sulfiter acide de potassium E228	* Poissons séchés-saies de l'espèce gadidés * Crustacées et céphalopodes frais congelés et surgelés * Crustacées penaeidae solenocerides. aristeidae * Crustacés et céphalopodes cuits * Succédanés de poissons et de crustacés à base de protéines : 200	* 200mg/kg ou mg/l * 150mg/kg ou mg/l * 150mg/kg ou mg/l pour moins de 80 unités ; * 200mg/kg ou mg/l pour 80 à 120 unités ; * 300mg/kg ou mg/l pour plus de 120 unités * 50 mg/kg ou mg/l * 200mg/kg ou mg/l

ANNEXE 4

Les antioxygènes ci-après sont autorisés :

Additifs	Produits de la pêche	Taux résiduel maximal
Acide érythorbique (E 315) Erythorbate de sodium (E 316) Butylhydroxyanisol (BHT E 321)	* poissons en conserve et en semi conserve ainsi que les poissons à peau rouge congelés et surgelés * Huiles de poisson	* 1500mg/kg * 100mg/kg

ANNEXE 5

Les autres additifs ci-après sont autorisés :

Additifs	Produits de la pêche	Taux résiduel maximal
Polyphosphates (E 452) (sodiques, potassiques, calcosodiques et calciques) Triphosphate (E451) Calcium disodium EDTA E 385	* Filets de poissons non transformés congelés et surgelés, mollusques et crustacés non transformés, transformés congelés et surgelés * Produits de crustacés en conserve de poisson * pâtés de poisson et de Crustacés * Crustacés, mollusques et poissons en conserve	* 5g/kg * 1g/kg * 5g/kg * 75mg/kg