

**ARRETE n° 1183 CM du 20 décembre 2005 fixant les règles d'hygiène applicables
aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation**

vers la Communauté européenne

NOR : SDR0502650AC

(JOPF du 29 décembre 2005, n° 52, p. 4105)

Modifié par :

- Arrêté n° 614 CM du 28 juin 2006 ; JOPF du 13 juillet 2006, n° 28, p. 2322
- Arrêté n° 1231 CM du 27 octobre 2006 ; JOPF du 2 novembre 2006, n° 44, p. 3801
- Arrêté n° 1754 CM du 4 décembre 2008 ; JOPF du 11 décembre 2008, n° 50, p. 4734 **(1)**
- Loi du pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 ; JOPF du 6 mai 2013, n° 16 NS, p. 935 **(2)**
- Arrêté n° 55 CM du 21 janvier 2016 ; JOPF du 29 janvier 2016, n° 9, p. 1237

SOMMAIRE

A - DENREES ALIMENTAIRES	5
B - ADDITIFS ALIMENTAIRES	6
C - CONTROLE OFFICIEL	7
D - RESIDUS	8
« E - CRITERES MICROBIOLOGIQUES	9
A - VIANDES	10
B - MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS	11
C - PRODUITS DE LA PECHE	11
D - LAIT	12
E - ŒUFS	12
F - CUISSES DE GRENOUILLE ET ESCARGOTS	12
G - PRODUITS TRANSFORMES	12
H - AUTRES DEFINITIONS	13
ANNEXE I	19
DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIENE APPLICABLES A LA PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPERATIONS	
CONNEXES	19
I - CHAMP D'APPLICATION	19
II - DISPOSITIONS D'HYGIENE	19
III - TENUE DE REGISTRES	20
ANNEXE II	22
DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIENE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE	
INTRODUCTION	
CHAPITRE Ier - DISPOSITIONS GENERALES APPLICABLES AUX LOCAUX UTILISES POUR LES DENREES ALIMENTAIRES	22
CHAPITRE II - DISPOSITIONS SPECIFIQUES POUR LES LOCAUX OU LES DENREES ALIMENTAIRES SONT PREPAREES, TRAITEES OU TRANSFORMEES	23
CHAPITRE III - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX SITES MOBILES OU PROVISOIRES, AUX LOCAUX UTILISES PRINCIPALEMENT COMME MAISON D'HABITATION, MAIS OU DES DENREES ALIMENTAIRES SONT REGULIEREMENT PREPAREES EN VUE DE L'EXPORTATION	24
CHAPITRE IV - TRANSPORT	25
CHAPITRE V - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS	25
CHAPITRE VI - DECHETS ALIMENTAIRES	26
CHAPITRE VII - ALIMENTATION EN EAU	26
CHAPITRE VIII - HYGIENE PERSONNELLE	27
CHAPITRE IX - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES	27
CHAPITRE X - DISPOSITIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L'EMBALLAGE DES DENREES ALIMENTAIRES	29

CHAPITRE XI - TRAITEMENT THERMIQUE	29
CHAPITRE XII - FORMATION	29
ANNEXE III.....	30
EXIGENCES SPECIFIQUES.....	30
SECTION I - Produits de la pêche.....	30
CHAPITRE IER - EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES	30
I - EXIGENCES STRUCTURELLES ET EN MATIERE D'ARMEMENT	31
A - EXIGENCES APPLICABLES A TOUS LES NAVIRES	31
B - EXIGENCES APPLICABLES AUX BATEAUX CONÇUS ET EQUIPES POUR ASSURER LA CONSERVATION DES PRODUITS DE LA PECHE FRAIS PENDANT PLUS DE VINGT-QUATRE HEURES	31
C - EXIGENCES APPLICABLES AUX BATEAUX CONGELATEURS	31
D - EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES-USINES	32
II - EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE	32
CHAPITRE II - EXIGENCES A RESPECTER PENDANT ET APRES LE DEBARQUEMENT.....	33
CHAPITRE III - EXIGENCES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PECHE	34
A - EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PECHE	34
B - EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELES	34
C - EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE SEPARES MECANIQUEMENT	35
« D - EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES.....	35
« CHAPITRE IV - EXIGENCES APPLICABLES A CERTAINS PRODUITS DE LA PECHE TRANSFORMES	36
CHAPITRE V - NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE	37
A - PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE	37
« B - CRITERES MICROBIOLOGIQUES.....	37
C - AZOTE VOLATIL TOTAL	41
D - PARASITES	41
E - TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTE HUMAINE	42
F - RESIDUS	42
CHAPITRE VI - CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PECHE	42
CHAPITRE VII - ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PECHE	42
CHAPITRE VIII - TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE	43
ANNEXE IV	44
MARQUE D'IDENTIFICATION	44
A - APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION	44
B - PRESENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION	44
C - MODALITES DE MARQUAGE	44
ANNEXE V	46
CONTROLES OFFICIELS SPECIFIQUES	46
SECTION I - PRODUITS DE LA PECHE	46
CHAPITRE IER - CONTROLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE L'EXPORTATION	46
CHAPITRE II - CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PECHE	47
A - EVALUATIONS ORGANOLEPTIQUES	47
B - INDICATEURS DE FRAICHEUR	47
D - RESIDUS ET CONTAMINANTS.....	48
« E - CONTROLES MICROBIOLOGIQUES.....	57
F - PARASITES.....	58
CHAPITRE III - DECISIONS CONSECUTIVES AUX CONTROLES	58
« Section II : Miel	59
ANNEXE VI	60
PLANS DE SURVEILLANCE POUR LA RECHERCHE DES RESIDUS OU SUBSTANCES.....	60
CHAPITRE IER - LISTE DES RESIDUS ET DES SUBSTANCES	60
CHAPITRE II - STRATEGIE D'ECHANTILLONNAGE.....	61

CHAPITRE III - NIVEAUX ET FREQUENCES D'ECHANTILLONNAGE.....	61
SECTION I - PRODUITS D'AQUACULTURE.....	61
« Section II : Miel »	62
CHAPITRE IV - MODALITES CONCERNANT LA PRISE D'ECHANTILLONS OFFICIELS ET LE TRAITEMENT DE CEUX-CI	63
ANNEXE VII	66
BAREMES DE COTATION DE FRAICHEUR DES PRODUITS DE LA PECHE	66
SECTION I - POISSONS.....	66
A - POISSONS DE RECIF.....	66
B - POISSONS DU LARGE.....	67
C. SÉLACIENS.....	67
ANNEXE VIII	69
LIMITES DE QUALITE DE L'EAU UTILISEE DANS LES ETABLISSEMENTS	69
I. LISTE DES PARAMETRES ET VALEURS PARAMETRIQUES	69
A. PARAMETRES ORGANOLEPTIQUES.....	69
B. PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES.....	69
C. PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES	69
II. PROGRAMME D'ANALYSE DES ECHANTILLONS.....	71
A. PLAN DU RESEAU DE DISTRIBUTION DE L'EAU	71
B. SYSTEME DE CHLORATION	71
C. EXAMENS DE LABORATOIRE	71
D. PRELEVEMENT D'UN ECHANTILLON A PARTIR D'UN ROBINET	73
Annexe IX.....	74
Liste des additifs alimentaires autorisés.....	74
SECTION I : PRODUITS DE LA PÊCHE	74
CHAPITRE I : POISSONS.....	74
Annexe X.....	76
Liste des EDULCORANTS autorisés.....	76
SECTION I : PRODUITS DE LA PÊCHE	76
Annexe XI.....	77
Liste des COLORANTS autorisés.....	77
SECTION I : PRODUITS DE LA PÊCHE	77

Le Président de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'élevage et des forêts,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2 PR du 7 mars 2005 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 583 S réglementant l'hygiène et la salubrité publiques dans les Etablissements français de l'Océanie ;

Vu la délibération n° 74-86 du 3 juillet 1974 modifiée réglementant la commercialisation et l'utilisation des pesticides en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la délibération n° 78-137 du 18 août 1978 modifiée portant réglementation de l'importation, l'exportation, l'achat, la vente, la détention et l'emploi des substances vénéneuses en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 89-114 AT du 12 octobre 1989 relative à la pharmacie vétérinaire ;

Vu la délibération n° 94-159 AT du 22 décembre 1994 définissant les missions du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n° 446 CM du 24 avril 1995 portant organisation du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n° 1211 CM du 24 novembre 1994 relatif au retrait de la consommation des viandes provenant d'animaux ayant reçu des substances à activité antimicrobienne ou antiparasitaire interdites ou administrées sans respect des dispositions en vigueur ;

Vu l'arrêté n° 1391 CM du 23 octobre 1998 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté n° 2 MAE du 7 avril 2005 portant délégation de signature du ministre de l'agriculture, de l'élevage et des forêts au chef du service du développement rural et à certains de ses agents ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 14 décembre 2005,

Arrête :

Article 1er.— Le présent arrêté fixe les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne. Il s'applique sans préjudice des règles de police sanitaire et de santé publique correspondantes, des exigences en matière de bien-être des animaux et concernant l'identification des animaux.

Art. 2.— Définitions générales

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

A - DENREES ALIMENTAIRES

- 1 - (remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 1^{er}-1°) « Denrée alimentaire ou aliment : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme inclut les eaux destinées à la consommation humaine, les boissons, les gommes à mâcher, et toute substance intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.
Le terme de denrée alimentaire ne couvre pas les aliments pour animaux, les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine, les plantes avant leur récolte, les médicaments, les cosmétiques, le tabac et les produits du tabac, les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la convention des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971, les résidus et les contaminants. »
- 2 - *denrée alimentaire d'origine animale* : toute denrée alimentaire d'origine animale, y compris le miel et le sang, ainsi que celle contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale ;
- 3 - *entreprise du secteur alimentaire* : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ;
- 4 - *exploitant du secteur alimentaire* : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions du présent arrêté dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent ;
- 5 - *risque* : une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger ;
- 6 - *danger* : un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ;
(inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 1^{er}-2°) « 6-1° Traçabilité : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ; »
- 7 - *les étapes de la production, de la transformation et de la distribution* : toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou son exportation, ainsi que, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux ;
- 8 - *production primaire* : la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages ;
- 9 - *produits primaires* : les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche ;
- 10 - *consommateur final* : le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire ;
- 11 - *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 ;
- 12 - *établissement* : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire ;

- 13 - *marché de gros* : entreprise du secteur alimentaire comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les denrées alimentaires sont vendues à des exploitants du secteur alimentaire ;
- 14 - *contamination* : la présence ou l'introduction d'un danger ;
- 15 - *eau potable* : l'eau satisfaisant aux limites de qualité fixées par l'annexe VIII ;
- 16 - *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 denrées alimentaires ;
- 17 - *eau propre* : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire ;
- 18 - *conditionnement* : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant ;
- 19 - *emballage* : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même ;
- 20 - *conteneur hermétiquement clos* : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers ;
- 21 - *transformation* : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;
- 22 - *produits non transformés* : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;
- 23 - *produits transformés* : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques ;
- 24 - *aliments surgelés* : les denrées alimentaires :
 - qui ont été soumises à un processus approprié de congélation dit "surgélation", permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points, après stabilisation thermique, est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à - 18 °C, et
 - qui sont exportées de manière à indiquer qu'elles possèdent cette caractéristique.

B -ADDITIFS ALIMENTAIRES

- 1 - *additif alimentaire* : toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires ;
- 2 - *édulcorants* : des additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ;
- 3 - *colorants* : des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires ; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation. Sont des colorants au sens du présent arrêté les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matériaux de base naturels par extraction physique ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques. Toutefois, les substances indiquées ci-dessous ne sont pas considérées comme des colorants aux fins du présent arrêté :

- les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, et les arômes entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire, notamment le paprika, le curcuma et le safran,
- les colorants utilisés pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes de fromage et les boyaux de charcuterie ;
- 4 - *arôme* : les substances aromatisantes, les préparations aromatisantes, les arômes de transformation, les arômes de fumée ou leurs mélanges ;
- 5 - *substance aromatisante* : une substance chimique définie ayant des propriétés aromatisantes et
 - a) Obtenue par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation) ;
 - b) Obtenue par synthèse chimique ou isolée par des procédés chimiques et identiques chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous a) ;
 - c) Obtenue par synthèse chimique mais non identique chimiquement à une substance présente naturelle-ment dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous a).
- 6 - *préparation aromatisante* : un produit autre que les substances définies au point 5 sous a), concentré ou non, ayant des propriétés aromatisantes et obtenu par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation) ;
- 7 - *arôme de transformation* : un produit obtenu, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, par chauffage à une température non supérieure à 180 °C, pendant une période n'excédant pas 15 minutes, d'un mélange d'ingrédients qui ne possèdent pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes et dont au moins un contient de l'azote (amino) et un autre est un sucre réducteur ;
- 8 - *arôme de fumée* : un extrait de fumée utilisé dans les procédés traditionnels de fumaison des denrées alimentaires ;
- 9 - *condensat de fumée primaire* : la partie purifiée à base d'eau de la fumée condensée, qui relève de la définition des arômes de fumée ;
- 10 - *fractions de goudron primaire* : la fraction purifiée de la phase à haute densité de goudron insoluble dans l'eau de la fumée condensée, qui relève de la définition des arômes de fumée ;
- 11 - *arômes de fumée dérivés* : des arômes résultant de la poursuite du traitement des condensats de fumée primaires et fractions de goudron primaires qui sont utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires afin de leur donner un arôme de fumée.

C-CONTROLE OFFICIEL

- 1 - *autorité compétente* : l'autorité centrale d'un pays compétente pour organiser les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée. En Polynésie française, l'autorité compétente est le département de la qualité alimentaire et de l'action vétérinaire (QAAV) ;
- 2 - *contrôle officiel* : toute forme de contrôle effectué par les agents du département QAAV pour vérifier le respect des exigences du présent arrêté ;
- 3 - *vétérinaire officiel* : un vétérinaire du département QAAV ;
- 4 - *vétérinaire agréé* : un vétérinaire désigné par le chef du département QAAV en vue d'exécuter pour le compte du département QAAV des contrôles officiels spécifiques sur les exploitations ;
- 5 - *préposé sanitaire officiel* : un préposé sanitaire du département QAAV et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel ;

- 6 - *agents du département QAAV* : vétérinaires et préposés sanitaires officiels ;
- 7 - *marque de salubrité* : une marque indiquant, lorsqu'elle a été apposée, que des contrôles officiels ont été effectués conformément au présent arrêté ;
- 8 - *vérification* : le fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;
- 9 - *audit* : un examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;
- 10 - *inspection* : l'examen de tout aspect lié aux denrées alimentaires exportées vers la Communauté européenne ;
- 11 - *certification officielle* : la procédure par laquelle le département QAAV atteste la conformité, par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent ;
- 12 - *suivi* : la réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçues pour vérifier le niveau de conformité avec le présent arrêté ;
- 13 - *surveillance* : l'observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur des denrées alimentaires exportées vers la Communauté européenne, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur, ou de leurs activités ;
- 14 - *plan de contrôle* : une description établie par le département QAAV, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels ;
- 15 - *lot* : la quantité de denrées alimentaires obtenue dans des circonstances pratiquement identiques ;
- 16 - *sous-lot* : partie désignée d'un lot, afin d'appliquer le mode de prélèvement à cette partie désignée. Chaque sous-lot doit être physiquement séparé et identifiable ;
- 17 - *échantillonnage pour analyse* : le prélèvement de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) intervenant dans la production, la transformation ou la distribution de denrées alimentaires exportées vers la Communauté européenne, en vue de vérifier par analyse la conformité avec les exigences du présent arrêté ;
- 18 - *échantillon élémentaire* : quantité de matière prélevée en un seul point du lot ou du sous-lot ;
- 19 - *échantillon global* : agrégation de tous les échantillons élémentaires prélevés sur le lot ou le sous-lot ;
- 20 - *échantillon de laboratoire* : échantillon destiné au laboratoire ;
- 21 - *analyte* : objet d'une méthode d'analyse ;
- 22 - *matrice* : ensemble des constituants de l'échantillon de laboratoire autres que l'analyte.

D - RESIDUS

- 1 - *animaux d'exploitation* : les ongulés domestiques et autres mammifères terrestres, les volailles, les lagomorphes et les ratites qui ont été élevés dans une exploitation ;
- 2 - *animaux d'aquaculture* : les animaux marins ou d'eau douce nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel dont la croissance est contrôlée par l'homme ;
- 3 - *résidu* : un résidu de substances ayant une action pharmacologique, de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant aux produits animaux et susceptibles de nuire à la santé humaine ;
- 4 - *bonnes pratiques agricoles (BPA)* : les modalités d'emploi des produits phytopharmaceutiques recommandées, autorisées ou considérées comme étant sans danger par la réglementation, en conditions réelles, à tous les stades de la production, du stockage, du transport, de la distribution et de la transformation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ; elles impliquent également l'application des principes de lutte intégrée contre les ravageurs dans une zone climatique donnée, ainsi que l'utilisation de la quantité minimale de pesticides et la fixation de LMR et/ou LMR provisoires au niveau le plus faible possible qui permette d'obtenir l'effet désiré ;
- 5 - *dose aiguë de référence* : la quantité estimée d'une substance présente dans les denrées alimentaires, exprimée par rapport au poids corporel, qui peut être ingérée sur une période de

courte durée, généralement au cours d'une journée, sans risque appréciable pour la santé du consommateur, compte tenu des données obtenues sur la base d'études appropriées ainsi que des groupes sensibles de la population (enfants, fœtus et embryons) ;

- 6 - *dose journalière admissible (DJA)* : la quantité estimée d'une substance présente dans les denrées alimentaires, exprimée par rapport au poids corporel, qui peut être ingérée quotidiennement tout au long de la vie sans risque appréciable pour tout consommateur, compte tenu de tous les facteurs connus au moment de l'évaluation ainsi que des groupes sensibles de la population (enfants, fœtus et embryons) ;
- 7 - *résidus de pesticides* : les reliquats, y compris les substances actives, les métabolites et/ou les produits issus de la dégradation ou de la réaction des substances actives utilisées actuellement ou par le passé dans les produits phytopharmaceutiques qui sont présents dans ou sur les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, y compris notamment les résidus dont la présence peut être due à une utilisation des substances actives à des fins phytosanitaires, vétérinaires, ou en tant que biocides ;
- 8 - *limite maximale applicable aux résidus de pesticides (LMR)* : une concentration maximale du résidu d'un pesticide autorisée dans ou sur des denrées alimentaires ou aliments pour animaux, fixée sur la base des BPA et de l'exposition la plus faible possible permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables ;
- 9 - *résidus de médicaments vétérinaires* : toutes les substances pharmacologiquement actives, qu'il s'agisse de principes actifs, d'excipients ou de produits de dégradation, ainsi que leurs métabolites restant dans des denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux auxquels le médicament vétérinaire en question a été administré ;
- 10 - *limite maximale applicable aux résidus de médicaments vétérinaires (LMR)* : la teneur maximale en résidus (exprimée en mg/kg ou en mg/kg sur la base du poids frais), qui est reconnue comme acceptable dans ou sur des denrées alimentaires.
Cette limite se base sur le type et la quantité de résidus considérés comme ne présentant pas de risques d'ordre toxicologique pour la santé humaine, tels qu'exprimés par la DJA, ou sur la base d'une DJA temporaire utilisant un facteur de sécurité additionnel. Elle tient compte également d'autres risques concernant la santé publique ainsi que des aspects de technologie alimentaire.
Quand on établit une LMR, on fait entrer en ligne de compte les résidus résultant de l'utilisation d'un médicament vétérinaire et les résidus que l'on trouve dans les aliments d'origine végétale et/ou qui proviennent de l'environnement. En outre, la LMR peut être réduite pour être compatible avec les bons usages dans l'emploi des médicaments vétérinaires et dans la mesure où des méthodes pratiques d'analyse sont disponibles ;
- 11 - *limite de détermination (LD)* : la concentration la plus faible en résidus validée et pouvant être mesurée et enregistrée par une surveillance de routine à l'aide de méthodes validées.

« E - CRITERES MICROBIOLOGIQUES

(inséré, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 1^{er})

- 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 denrées alimentaires 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 de sécurité des denrées alimentaires* : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicable aux produits exportés vers la Communauté européenne ;
- 4° *Durée de conservation* : la période précédant la date limite de consommation des produits ou la date de durabilité minimale. La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions

de conservation appropriées. Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation ;

- 5° *Denrées alimentaires prêtes à être consommées* : les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux. »

Art. 3.— Définitions spécifiques

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

A - VIANDES

- 1 - *viandes* : les parties comestibles des animaux visés aux points 2 à 8, y compris le sang ;
- 2 - *ongulés domestiques* : les animaux domestiques des espèces bovine (y compris *bubalus* et *bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques ;
- 3 - *volaille* : les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites ;
- 4 - *lagomorphes* : les lapins, les lièvres et les rongeurs ;
- 5 - *gibier sauvage* :
 - les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, et
 - les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine ;
- 6 - *gibier d'élevage* : les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que ceux visés au point 2 ;
- 7 - *petit gibier sauvage* : le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté ;
- 8 - *gros gibier sauvage* : les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage ;
- 9 - *carcasse* : le corps d'un animal de boucherie après l'abattage et l'habillage ;
- 10 - *viandes fraîches* : les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ;
- 11 - *abats* : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang ;
- 12 - *viscères* : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage, et, pour les oiseaux, le jabot ;
- 13 - *viandes hachées* : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel ;
- 14 - *viandes séparées mécaniquement ou VSM* : le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles ;
- 15 - *préparations de viandes* : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche ;
- 16 - *abattoir* : un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine ;
- 17 - *atelier de découpe* : un établissement de désossage et/ou de découpe de la viande ;
- 18 - *établissement de traitement du gibier* : tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparés en vue de l'exportation vers la Communauté européenne.

B - MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

- 1 - *mollusques bivalves* : les mollusques lamellibranches filtreurs ;
- 2 - par les mollusques bivalves, en particulier lorsqu'ils se nourrissent de plancton contenant des toxines ;
- 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 ;
- 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 exportation vers la Communauté européenne ;
- 5 - *zone de production* : toute zone maritime, estuarienne, lagunaire ou lagonaire 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 ;
- 6 - *zone de reparcage* : toute zone maritime, estuarienne, lagunaire ou lagonaire, clairement délimitée et signalisée par des bouées, des piquets ou tout autre dispositif fixe et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants ;
- 7 - *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 ;
- 8 - *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 ;
- 9 - *reparcage* : le transfert de mollusques bivalves vivants dans des zones maritimes, estuariennes, lagunaires ou lagonaires, pour la durée nécessaire à la réduction des contaminants en vue de les rendre propres à la consommation humaine. Le reparcage ne comprend pas le transfert des mollusques bivalves dans des zones mieux adaptées pour leur croissance ou leur engraissement.

C - PRODUITS DE LA PECHE

- 1 - *produits de la pêche* : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;
- 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, décoquillage, hachage ou transformation ;
- 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 ou emballage) ;
- 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 ;
- 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 ;

- 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 ;
- 7 - *parasite visible* : parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson.
- 8° (inséré, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 2) « *Contrôle visuel* : un examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche, exercé avec ou sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris par mirage si nécessaire ;
- 9° *Mirage* : l'observation à contre-jour de poissons plats ou de filets de poisson éclairés par une source lumineuse dans une pièce sombre afin d'y détecter des parasites. »

D - LAIT

- 1 - *lait cru* : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent ;
- 2 - *exploitation de production de lait* : un établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme aliment.

E - ŒUFS

- 1 - *œufs* : les oeufs dans leur coquille - à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits - qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits ;
- 2 - *œuf liquide* : le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille ;
- 3 - *œufs fêlés* : les œufs dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes ;
- 4 - *centre d'emballage* : un établissement où les œufs sont classés selon leur qualité et leur poids.

F - CUISSSES DE GRENOUILLE ET ESCARGOTS

- 1 - *cuisse de grenouille* : la partie postérieure du corps sectionnée transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérée et dépouillée, des espèces *Rana* (famille des ranidés) ;
- 2 - *escargots* : les gastéropodes terrestres des espèces *Helix Pomatia Linné*, *Helix Aspersa Muller*, *Helix Lucorum* et des espèces de la famille des achatinidés.

G - PRODUITS TRANSFORMES

- 1 - *produits à base de viande* : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche ;
- 2 - *produits laitiers* : les produits transformés résultant du traitement de lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés ;
- 3 - *ovoproduits* : les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ;
- 4 - *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 ;
- 5 - *graisses animales fondues* : les graisses issues de la fonte des viandes, y compris leurs os, et destinées à la consommation humaine ;
- 6 - *cretons* : les résidus protéiniques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau ;
- 7 - *gélatine* : la protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux ;

- 8 - *collagène* : le produit à base de protéines dérivé des os, peaux et tendons des animaux, fabriqué conformément aux exigences pertinentes du présent arrêté ;
- 9 - *estomacs, vessies et boyaux traités* : les estomacs, vessies et boyaux ayant été soumis, après avoir été obtenus et nettoyés, à un traitement tel que le salage, le chauffage ou le séchage.

H - AUTRES DEFINITIONS

- 1 - *Produits d'origine animale* :
 - les denrées alimentaires d'origine animale, y compris le miel et le sang ;
 - les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine et ;
 - les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être fournis vivants au consommateur final ;
- 2 - *marché de gros* : entreprise du secteur alimentaire comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les denrées alimentaires sont vendues à des exploitants du secteur alimentaire.

Art. 4.— Pour pouvoir être exportées vers la Communauté européenne, les denrées alimentaires d'origine animale doivent avoir été soumises aux conditions suivantes :

1° (inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 2-1°) « Il est interdit de destiner à l'exportation vers l'Union européenne une denrée alimentaire dangereuse. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :

- a) Préjudiciable à la santé ;
- b) Impropre à la consommation humaine.

2° Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte :

- a) Des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution ; et
- b) De l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.

3° Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte :

- a) De l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;
- b) Des effets toxiques cumulatifs probables ;
- c) Des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

4° Pour déterminer si une denrée alimentaire est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

5° Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux. »

(inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 2-2°) « 6 » Elles doivent :

- a) Avoir été produites, capturées, manipulées, débarquées, préparées, traitées, transformées, réfrigérées, congelées, décongelées, conditionnées, emballées, transportées ou entreposées dans le respect des règles générales d'hygiène contenues dans les annexes I et II, des règles spécifiques d'hygiène contenues dans l'annexe III et des exigences de l'article 5 ;
- b) Avoir été préparées et manipulées dans des établissements enregistrés suivant l'article 8 ou agréés suivant l'article 11 ou, dans le cas des produits de la pêche, à bord de navires de pêche battant le pavillon d'un pays tiers enregistrés ou agréés par les autorités compétentes de ces pays tiers et figurant sur la liste des établissements autorisés à l'exportation vers la Communauté européenne, dans le respect des exigences générales des chapitres Ier, II et III de l'annexe II et des exigences spécifiques fixées par les sections correspondantes de l'annexe III ;
- c) Ne pas contenir d'autres additifs alimentaires, édulcorants et colorants que ceux énumérés dans les annexes IX, X et XI, qui doivent être utilisés dans les conditions qui y sont fixées, et ne pas contenir d'autres arômes que ceux figurant dans le répertoire européen des substances aromatisantes ou dans la liste communautaire des condensats de fumée primaires et des fractions de goudron primaires autorisés ;
- d) Etre munies selon le cas, d'une marque d'identification conformément à l'annexe IV ou d'une marque de salubrité conformément à l'annexe V ou, dans le cas des produits de la pêche fabriqués à bord de navires de pêche battant le pavillon d'un pays tiers enregistrés ou agréés par les autorités compétentes de ces pays tiers et figurant sur la liste des établissements autorisés à l'exportation vers la Communauté européenne, être munis d'une marque d'identification conforme à la législation prévue par l'autorité compétente du pays tiers concerné ;
- e) Avoir été soumises par le département QAAV aux contrôles officiels prévus par les dispositions de l'annexe V ;
- f) Respecter les critères organoleptiques, parasitologiques, chimiques et microbiologiques fixés pour certaines catégories d'espèces par les sections correspondantes de l'annexe V ;
- g) Faire l'objet d'une certification officielle selon le modèle conforme aux exigences européennes.

Art. 5.— 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 denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I doivent mettre en place, appliquer et maintenir une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

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 aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) Etablir, 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) Etablir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
- e) Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- f) Etablir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;
- g) Etablir 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).

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

Art. 6.— Les critères de fraîcheur des produits de la pêche sont définis à l'annexe VII, intitulée "Barème de cotation de fraîcheur", et permettent aux professionnels d'effectuer l'examen organoleptique et la classification des produits par catégorie de fraîcheur.

Art. 7.— Tout exploitant du secteur alimentaire effectuant :

- a) Une production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I ;
- b) Des opérations de transport ; ou
- c) Le stockage de produits qui ne nécessitent pas une régulation de température ;

en vue d'une exportation de denrées alimentaires d'origine animale vers la Communauté européenne doit adresser au département QAAV une demande d'enregistrement pour chacun des établissements dont il a la responsabilité.

Cette demande comporte les indications suivantes :

- identité ou raison sociale, domicile ou siège social du déclarant ;
- principales caractéristiques de l'unité ;
- définition des produits finis ;
- plan des installations où sont manipulées les denrées alimentaires avec notice indiquant les lieux et l'équipement de travail, d'entreposage des produits bruts et finis et, le cas échéant, des conditionnements et emballages, ainsi que le circuit des produits ;
- une copie des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers, les aliments donnés aux animaux, les produits vétérinaires, les produits phytosanitaires, les biocides, l'apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits, les résultats de toute analyse d'échantillons qui revêtent une importance pour la santé humaine ;
- une déclaration de l'exploitant indiquant qu'il a pris connaissance des dispositions du présent arrêté et qu'il s'engage à les respecter.

Art. 8.— Le chef du département QAAV établit et tient à jour une liste des exploitants du secteur alimentaire qui ont été enregistrés. Il la transmet à la Commission européenne à sa demande.

Art. 9.— Tout exploitant du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne après ceux auxquels s'applique l'article 7 doit adresser au département QAAV une demande d'agrément pour chacun des établissements dont il a la responsabilité. Cette demande comporte les indications suivantes :

- a) Pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis ;
- b) Pour les sociétés ou groupements de particuliers : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation et la composition des produits finis.

La demande est accompagnée, en outre, d'un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200e au minimum, d'une copie du plan HACCP de chaque produit destiné à l'exportation ou à être ultérieurement incorporé dans une denrée alimentaire destinée à l'exportation et d'une notice indiquant :

- la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des emballages et conditionnements, à la préparation des produits, au conditionnement et à l'emballage, à l'entreposage des produits finis ainsi que le circuit des produits ;
- la description du matériel utilisé ;
- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue ;

- la documentation relative aux bonnes pratiques d'hygiène (contrôle de l'eau, hygiène et formation du personnel, plan de nettoyage et de désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, plan d'autocontrôle et, le cas échéant, respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires, maintien de la chaîne du froid) ;
- lorsque des ingrédients, matières premières ou autres matériaux participant à la transformation des produits sont importés, le nom de leur pays d'origine ;
- une déclaration de l'exploitant indiquant qu'il a pris connaissance des dispositions du présent arrêté et qu'il s'engage à les respecter.
- (inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 3) « les procédures traitant de la traçabilité. »

Art. 10.— Lorsqu'il reçoit une demande d'agrément présentée par un exploitant du secteur alimentaire, le chef du département QAAV procède à au moins une visite sur place au cours de laquelle il effectue un contrôle officiel afin de s'assurer que l'établissement concerné satisfait aux dispositions du présent arrêté.

A - Le contrôle officiel comprend :

- 1 - Un audit concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier que l'exploitant du secteur alimentaire applique 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 pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle ;
 - d) L'hygiène du personnel ;
 - e) La formation en matière d'hygiène et de procédures de travail ;
 - f) La lutte contre les nuisibles ;
 - g) La qualité de l'eau ;
 - h) Le contrôle de la température ; et
 - i) Les contrôles des produits d'origine animale entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne ;
- 2 - Un audit concernant les procédures fondées sur le système HACCP visant à vérifier que l'exploitant du secteur alimentaire applique ces procédures d'une manière permanente et correcte. Il établit notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les denrées alimentaires d'origine animale :
 - a) Sont conformes aux critères microbiologiques fixés par le présent arrêté ;
 - b) Sont conformes aux exigences fixées par le présent arrêté sur les résidus, les contaminants et les substances prohibées ; et
 - c) Ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers ;
- 3 - Toute tâche particulière d'audit définie à l'annexe V.

B - Lors de l'exécution des tâches d'audit, le chef du département QAAV veille tout particulièrement à :

- a) Déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes du présent arrêté. Pour compléter son contrôle, le chef du département QAAV 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 de l'exploitant du secteur alimentaire ;
- c) Prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire ; et
- d) Justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

C -La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. A cette fin, le chef du département QAAV évalue régulièrement :

- a) Les risques pour la santé publique ;
- b) Le type de traitement effectué et sa production ; et
- c) Les enregistrements antérieurs éventuels de l'exploitant du secteur alimentaire en ce qui concerne le respect des exigences du présent arrêté.

Art. 11.— *a)* Si l'exploitant du secteur alimentaire a apporté la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes du présent arrêté, le chef du département QAAV accorde l'agrément pour les activités concernées et délivre à l'établissement un numéro d'agrément, auquel des codes peuvent être ajoutés pour indiquer les types de denrées alimentaires d'origine animale fabriquées. En ce qui concerne les marchés de gros, des numéros secondaires indiquant les unités ou groupes d'unités de vente ou de fabrication de denrées alimentaires d'origine animale peuvent être ajoutées au numéro d'agrément.

Ce ou ces numéros sont communiqués au responsable concerné.

b) Le chef du département QAAV peut accorder un agrément conditionnel lorsqu'il apparaît que l'établissement respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement. Il 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 du présent arrêté. Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ces exigences, le chef du département QAAV peut prolonger l'agrément conditionnel. La durée de l'agrément conditionnel ne peut cependant pas dépasser six mois au total.

c) En ce qui concerne les navires-usines et les navires congélateurs, les périodes maximales de trois et six mois relatives à l'agrément conditionnel d'autres établissements peuvent être prolongées, le cas échéant. 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 la section I de l'annexe V.

Art. 12.— Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que le département QAAV dispose en permanence d'informations à jour sur les établissements enregistrés ou agréés, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités ou toute fermeture d'un établissement existant. Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'il a exporté une denrée alimentaire dangereuse, il en informe immédiatement l'exploitant destinataire et le département QAAV.

Art. 13.— Le département QAAV examine l'agrément des établissements lorsque ses vétérinaires ou préposés sanitaires officiels effectuent des contrôles officiels conformément à l'annexe V.

Si le chef du département QAAV décèle des irrégularités graves ou est contraint de refuser l'exportation ou 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, il engage les procédures visant à retirer l'agrément de l'établissement. Toutefois, le chef du département QAAV peut suspendre l'agrément délivré à un établissement si l'exploitant du secteur alimentaire peut garantir qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai raisonnable.

Pour les marchés de gros, le chef du département QAAV peut retirer ou suspendre l'agrément pour certaines unités ou groupes d'unités.

Art. 14.— Le chef du département QAAV tient à jour une liste des établissements ayant reçu l'agrément faisant également apparaître leur numéro d'agrément respectif et d'autres informations pertinentes exigées par la Commission européenne et la transmet à la Commission européenne.

Art. 15.— Le département QAAV élabore et exécute des plans de surveillance pour la recherche des résidus ou substances à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale selon les dispositions des annexes V et VI.

Avant exécution, les plans concernant les animaux d'exploitation ou d'aquaculture doivent être soumis à la Commission européenne et approuvés. Leurs résultats et les actions de contrôle sont transmis annuellement par le chef du département QAAV à la Commission européenne, au plus tard le 31 mars.

Art. 16.— *Mesures transitoires*

Les responsables des établissements ou navires-usines ayant été agréés selon les dispositions de l'arrêté n° 1507 CM du 24 novembre 1998 modifié fixant les règles sanitaires applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union européenne disposent d'un délai de six mois à compter de la date de publication du présent arrêté au *Journal officiel* de Polynésie française pour effectuer une demande d'agrément conforme à l'article 9 ci-dessus. Seules les pièces venant en complément de celles déjà fournies dans le cadre des dispositions de l'arrêté n° 1507 CM devront être jointes à la demande d'agrément.

Art. 17.— L'arrêté n° 1507 CM du 24 novembre 1998 modifié fixant les règles sanitaires applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union européenne est abrogé.

Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter du 1^{er} janvier 2006.

Art. 18.— Le ministre de l'agriculture, de l'élevage et des forêts est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 20 décembre 2005.

Oscar ManutahiTEMARU.

Par le Président de la Polynésie française :

*Le ministre de l'agriculture,
de l'élevage et des forêts,
Ahitu ROOMATAAROA.*

ANNEXE I

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

I - CHAMP D'APPLICATION

- 1 - La présente annexe s'applique à la production primaire et aux opérations connexes suivantes :
 - a) Le transport, l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production, pour autant qu'ils n'aient pas pour effet d'en modifier sensiblement la nature ;
 - b) Le transport d'animaux vivants lorsque cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du présent arrêté ; et
 - c) Dans le cas de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage, les opérations de transport pour livrer des produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

II - DISPOSITIONS D'HYGIENE

- 1 - Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation qu'ils subiront ultérieurement.
- 2 - Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point II - 1, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions réglementaires pertinentes du présent arrêté relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris :
 - a) Les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets, et
 - b) Les mesures relatives à la santé et au bien-être des animaux et à la préservation des végétaux, qui ont des incidences pour la santé humaine, y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques.
- 3 - Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale 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, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée ;
 - b) Nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires ;
 - c) Veiller, dans toute la mesure possible, à la propreté des animaux de boucherie et, au besoin, des animaux de rente ;
 - d) Utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination ;
 - e) Veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé ;
 - f) Empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination ;
 - g) Entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ;
 - h) 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 lors de

- l'introduction de nouveaux animaux et en signalant les foyers suspectés de telles maladies à l'autorité compétente ;
- i) Tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine ; et
 - j) Utiliser correctement les additifs dans les aliments des animaux, conformément à l'annexe IX ainsi que les médicaments vétérinaires, conformément à la délibération n° 89-114 AT du 12 octobre 1989 relative à la pharmacie vétérinaire. De plus, il est interdit d'administrer aux animaux producteurs de denrées alimentaires des substances du groupe A du chapitre Ier de l'annexe VI, sauf dans les cas spécifiques prévus dans les sections correspondantes de l'annexe V.
- 4 - Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux destinés à entrer dans la composition de denrées alimentaires d'origine animale exportées vers la Communauté européenne doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :
- a) Nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;
 - b) Garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et la propreté des produits végétaux ;
 - 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 denrées alimentaires 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) Tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine ; et
 - h) Utiliser correctement les produits phytosanitaires et les biocides, conformément à la délibération n° 74-86 du 3 juillet 1974 modifiée réglementant la commercialisation et l'utilisation des pesticides en Polynésie française et à la délibération n° 78-137 du 18 août 1978 modifiée portant réglementation de l'importation, l'exportation, l'achat, la vente, la détention et l'emploi des substances vénéneuses en Polynésie française.
- 5 - Les exploitants du secteur alimentaire 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

- 1 - Les exploitants du secteur alimentaire 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'entreprise du secteur alimentaire. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations pertinentes figurant dans ces registres à la disposition des agents du département QAAV et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.
- 2 - Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des registres concernant :
- a) La nature et l'origine des aliments donnés aux animaux ;
 - b) Les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;
 - c) L'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale ;
 - d) Les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ; et
 - e) Tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

- 3 - Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux destinés à entrer dans la composition de denrées alimentaires d'origine animale exportées vers la Communauté européenne doivent en particulier tenir des registres concernant :
- a) Toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides ;
 - b) Toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale ; et
 - c) Les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.
- 4 - L'exploitant du secteur alimentaire peut être assisté par d'autres personnes, telles que les vétérinaires, les agronomes et les techniciens agricoles pour la tenue des registres.

ANNEXE II

DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIENE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE (SAUF LORSQUE L'ANNEXE I EST APPLICABLE)

INTRODUCTION

Les chapitres V à XII s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne et les autres chapitres s'appliquent comme suit :

- le chapitre Ier s'applique à tous les locaux utilisés pour les denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne, à l'exception des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre II ;
- le chapitre II s'applique à tous les locaux où les denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre III ;
- le chapitre III s'applique à tous les sites et locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre ;
- le chapitre IV s'applique à tous les moyens de transport des denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne.

CHAPITRE Ier - DISPOSITIONS GENERALES APPLICABLES AUX LOCAUX UTILISES POUR LES DENREES ALIMENTAIRES (AUTRES QUE CEUX QUI SONT ENUMERES AU CHAPITRE III)

- 1 - Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires 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 pour les denrées alimentaires doivent :
 - a) Pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés 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 dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
 - c) Permettre la mise en œuvre 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 denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.
- 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 tiède, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires 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. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
- 6 - Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
- 7 - Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel 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 manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.
- 9 - Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.
- 10 - Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

CHAPITRE II - DISPOSITIONS SPECIFIQUES POUR LES LOCAUX OU LES DENREES ALIMENTAIRES SONT PREPAREES, TRAITEES OU TRANSFORMEES

(A L'EXCLUSION DES SITES ET LOCAUX VISES AU CHAPITRE III)

- 1 - La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :
 - a) Les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver au chef du département QAAV 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 au chef du département QAAV 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 ouverts 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 au chef du département QAAV que d'autres matériaux utilisés conviennent ; et
 - f) Les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, 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 au chef du département QAAV 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. (supprimé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 4)
- 3 - Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

CHAPITRE III - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX SITES MOBILES OU PROVISOIRES, AUX LOCAUX UTILISES PRINCIPALEMENT COMME MAISON D'HABITATION, MAIS OU DES DENREES ALIMENTAIRES SONT REGULIEREMENT PREPAREES EN VUE DE L'EXPORTATION

- 1 - Les sites doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.
- 2 - Plus particulièrement, là où cela est nécessaire :
- a) Des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ;
 - b) Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires 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 au chef du département QAAV que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
 - c) Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;
 - d) Lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques ;
 - e) De l'eau potable, chaude ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;

- f) Des dispositions ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;
- g) Des installations ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;
- h) Les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

CHAPITRE IV - TRANSPORT

- 1 - Les réceptacles de véhicules ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés ou désinfectés.
- 2 - Ces réceptacles de véhicules ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
- 3 - Lorsque des réceptacles de véhicules ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.
- 4 - Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention "Uniquement pour denrées alimentaires".
- 5 - Lorsque des réceptacles de véhicules ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
- 6 - Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.
- 7 - Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures. Dans le cas de transport de denrées alimentaires surgelées, les moyens de transport sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés. Ces instruments de mesure doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486. Toutefois, l'utilisation des instruments de mesure installés au plus tard le 31 décembre 2005 reste autorisée jusqu'au 31 décembre 2009 au plus tard.

CHAPITRE V - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS

- 1 - Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
 - a) Etre effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
 - b) Etre construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;

- c) A l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ; et
 - d) Etre installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.
- 2 - Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent arrêté. Dans le cas d'entreposage de denrées alimentaires surgelées, les locaux sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés. Ces instruments de mesure doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486. Toutefois, l'utilisation des instruments de mesure installés au plus tard le 31 décembre 2005 reste autorisée jusqu'au 31 décembre 2009 au plus tard.
- 3 - S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

CHAPITRE VI - 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 denrées alimentaires, 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 au chef du département QAAV 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 et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.
- 4 - Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

CHAPITRE VII - ALIMENTATION EN EAU

- 1 - a) L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.
- b) (remplacé, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 1^{er}) « De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers, de l'eau de mer propre peut être utilisée pour le rinçage des filets de poisson en haute mer. De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins ; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur.
- Lorsque de l'eau propre est utilisée, des installations et procédures adéquates doivent être disponibles pour l'alimentation en eau, afin de garantir que l'utilisation de cette eau ne constitue pas une source de contamination des denrées alimentaires. »

- 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 le chef du département QAAV ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.
- 4 - La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-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 denrées alimentaires 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 denrées alimentaires contenues dans des récipients 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 des denrées alimentaires.

CHAPITRE VIII - HYGIENE PERSONNELLE

- 1 - Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de 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 les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes.

CHAPITRE IX - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES

- 1 - Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

Dans le cas d'utilisation d'ingrédient, matière première ou autre matériau importé d'un pays tiers autre qu'un pays de la Communauté européenne, les exploitants du secteur alimentaires doivent s'assurer qu'il est conforme aux exigences européennes. Dans le cas de produits d'origine animale,

ils doivent s'assurer que le pays et l'établissement d'origine figurent sur les listes des pays et établissements autorisés à exporter leurs produits vers la Communauté européenne et que le produit est accompagné à l'importation d'un certificat sanitaire conforme aux exigences européennes ou, dans le cas d'un produit de la pêche importé directement d'un navire de pêche battant le pavillon d'un pays tiers enregistré ou agréé par l'autorité compétente de ce pays tiers et figurant sur la liste des établissements autorisés à l'exportation vers la Communauté européenne, du document conforme aux exigences européennes.

- 2 - Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.
- 3 - A toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.
- 4 - Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter 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 aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque le chef du département QAAV l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).
- 5 - 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 de l'exportation des denrées alimentaires, 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.
- 6 - Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou exportées à basse température, elles doivent être réfrigérées 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.
- 7 - La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises 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 denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.
- 8 - Les substances dangereuses ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

CHAPITRE X - DISPOSITIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L'EMBALLAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

- 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 denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

CHAPITRE XI - TRAITEMENT THERMIQUE

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires exportées 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 :
 - a) Amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé ;
 - b) 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 du secteur alimentaire 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 XII - FORMATION

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- 1 - A ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;
- 2 - A ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, alinéa 1, du présent arrêté, aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.

ANNEXE III

EXIGENCES SPECIFIQUES

SECTION I - Produits de la pêche

- 1 - La présente section ne s'applique pas aux mollusques bivalves, aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins lorsqu'ils sont mis sur le marché vivants. A l'exception des chapitres Ier et II, elle s'applique à ces animaux lorsqu'ils ne sont pas mis sur le marché vivants, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à la section correspondante.
- 2 - Les exigences de la présente section complètent celles des annexes I et II.
 - a) Pour les établissements, y compris les navires, qui se consacrent à la production primaire et aux opérations connexes, elles complètent les exigences visées à l'annexe I de cet arrêté.
 - b) Pour les autres établissements, y compris les navires, elles complètent les exigences visées à l'annexe II de cet arrêté.
 - c) (rajouté, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 2) « Pour ce qui concerne l'alimentation en eau, elles complètent les exigences prévues à l'annexe II, chapitre VII du présent arrêté. L'utilisation d'eau de mer propre est autorisée pour la manipulation et le lavage des produits de la pêche, la production de glace destinée à réfrigérer les produits de la pêche et le refroidissement rapide des crustacés et des mollusques après la cuisson. »
- 3 - Pour ce qui concerne les produits de la pêche :
 - a) La production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants en vue de leur mise sur le marché ;
 - b) Les opérations connexes couvrent les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement ; elles incluent également :
 - 1 - Le transport et le stockage des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, y compris les produits de la pêche vivants, dans les fermes aquacoles situées à terre, et
 - 2 - Le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

CHAPITRE Ier - EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que :

- 1 - 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 ;
- 2 - Les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II.

I - EXIGENCES STRUCTURELLES ET EN MATIERE D'ARMEMENT

A - EXIGENCES APPLICABLES A 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 résiduelles, 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 EQUIPES POUR ASSURER LA CONSERVATION DES PRODUITS DE LA PECHE 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 VII.
- 2 - Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de 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, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.
- 3 - Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0 °C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

C - EXIGENCES APPLICABLES AUX BATEAUX CONGELATEURS

Les bateaux congélateurs doivent :

- 1 - Disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur 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 est pratiquée 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. (Deuxième phrase supprimée, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 3, A)
- 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 - (supprimé, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 3-B)
- 6 - (remplacé, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art 3, C) « Lorsque les poissons sont étêtés 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. 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, œufs 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 II - 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) Eviter, 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 VII ;
 - 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) i) 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.
 - ii) Si le chef du département QAAV l'exige, une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, un local réservé à l'usage exclusif du département QAAV doivent être prévus.
 - 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 des animaux ; et
 - 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 les agents du département QAAV pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément au présent arrêté en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que le chef du département QAAV pourrait estimer nécessaires.

CHAPITRE III - EXIGENCES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PECHE

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

A - EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PECHE

- 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 reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les poissons du large réfrigérés entiers et vidés peuvent être entreposés dans un mélange d'eau potable, de glace et de sel dans des bacs amovibles. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons et doit être renouvelée aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.
- 2 - (remplacé, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 4) « Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment 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 doivent être réfrigérés ou congelés 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 terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

B - EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELES

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs au chapitre Ier, partie I.C, points 1 et 2.

C - EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE SEPARES MECANIQUEMENT

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

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

- a) La séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu après le filetage ;
- b) Si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable ;
- c) 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.

« D - EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES

(remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 5-1°)

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui mettent sur le marché les produits de la pêche suivants provenant de poissons à nageoires ou de mollusques céphalopodes :

- a) Les produits de la pêche destinés à être consommés crus ;
ou
- b) Les produits de la pêche marines, salés et/ou ayant subi un autre traitement, si le traitement est insuffisant pour tuer les parasites viables, doivent veiller à ce que le produit cru ou fini soit soumis à un traitement de congélation de façon à tuer les parasites viables susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs.

2. Pour les parasites autres que les trématodes, toutes les parties du produit doivent être congelées à une température d'au moins :

- a) - 20 °C pendant un minimum de 24 heures ; ou
- b) - 35 °C pendant un minimum de 15 heures.

3. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas procéder au traitement de congélation visé au point 1. Pour les produits de la pêche :

- a) Qui ont subi, ou vont subir, un traitement thermique tuant les parasites viables avant d'être consommés. Dans le cas de parasites autres que les trématodes, le produit est porté à une température à coeur de 60 °C ou plus pendant au moins une minute ;
- b) Qui ont été conservés en tant que produits de la pêche congelés pendant un temps suffisamment long pour tuer les parasites viables ;
- c) Issus de captures de poissons sauvages, pour autant :
 - i) Qu'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
 - ii) Que le chef du département QAAV l'autorise ;
- d) Provenant de la pisciculture, élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire, et qui satisfont à une des exigences suivantes :
 - i) Ils ont été élevés exclusivement dans un milieu exempt de parasites viables ; ou

- ii) L'exploitant du secteur alimentaire vérifie, au moyen de procédures approuvées par le chef du département QAAV, que les produits de la pêche ne présentent pas de risque sanitaire au regard de la présence de parasites viables.

4.

- a) Les produits de la pêche visés au point 1. doivent, lorsqu'ils sont exportés vers l'Union européenne, être accompagnés d'un document établi par l'exploitant du secteur alimentaire procédant au traitement de congélation indiquant le type de . traitement de congélation auquel ils ont été soumis ;
- b) Avant d'exporter vers l'Union européenne les produits de la pêche visés aux points 3. c) et d) qui n'ont pas été soumis au traitement de congélation ou ne sont pas destinés à être soumis avant consommation à un traitement tuant les parasites viables présentant un risque sanitaire, un exploitant du secteur alimentaire doit veiller à ce que ces produits proviennent de lieux de pêche ou d'élevage satisfaisant aux exigences spécifiques mentionnées dans un de ces points. A cet effet, il veillera à faire figurer les informations requises dans le document commercial ou dans tout autre document joint aux produits de la pêche. »

(chapitre remplacé, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 5)

« CHAPITRE IV - EXIGENCES APPLICABLES A CERTAINS PRODUITS DE LA PECHE TRANFORMES

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

A - Exigences relatives à la cuisson des crustacés et des mollusques

1° Un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce que 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 VII.

B - Exigences applicables à l'huile de poisson destinée à la consommation humaine

1° Les matières premières utilisées lors de la préparation de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine doivent :

- a) Provenir d'établissements, y compris de navires, enregistrés ou agréés selon les prescriptions du présent arrêté ;
- b) Etre issues de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation humaine et qui satisfont aux dispositions de la présente section ;
- c) Etre transportées et entreposées dans des conditions hygiéniques ;
- d) Etre réfrigérées dès que possible et maintenues à la température fixée au chapitre VII. Par dérogation au point 1 d), les exploitants du secteur alimentaire peuvent s'abstenir de refroidir les produits de la pêche lorsque ceux-ci sont utilisés entiers directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine et que les matières premières sont transformées dans les 36 heures suivant le chargement, à condition que les critères de fraîcheur soient respectés et que la valeur en

azote basique volatil total (ABVT) des produits de la pêche non transformés soient conformes au paragraphe B, chapitre II, section I de l'annexe V du présent arrêté.

2° Le processus de production doit être de nature à garantir que toutes les matières premières destinées à la préparation d'huile de poisson brute font l'objet d'un traitement comprenant, le cas échéant, des phases de chauffage, de pressurage, de séparation, de centrifugation, de transformation, de raffinement et de purification avant leur mise sur le marché à l'intention des consommateurs.

3° Les exploitants du secteur alimentaire peuvent produire et entreposer dans le même établissement de l'huile de poisson destinée à la consommation humaine et de l'huile de poisson ou de la farine de poisson non destinées à la consommation humaine dès lors que les matières premières et le processus de production sont conformes aux exigences applicables à l'huile de poisson destinée à la consommation humaine. »

CHAPITRE V - NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE

(remplacé, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 3) « 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 exportés vers la Communauté européenne soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre ».

(remplacé, Ar n° 1231 CM du 27/10/2006, art. 11-I) « Les méthodes d'échantillonnage doivent être conformes aux normes de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) ou aux guides du Codex Alimentarius. »

(remplacé, Ar n° 1231 CM du 27/10/2006, art. 11-I) « Les échantillons doivent être analysés dans un laboratoire reconnu pour les analyses concernées conformément aux dispositions de la délibération n° 2006-58 APF du 17 août 2006 relative aux laboratoires d'analyses de denrées alimentaires. »

(remplacé, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 6) « Les exigences de la partie B relatives à l'histamine et celles de la partie D ne s'appliquent pas aux produits de la pêche entiers qui sont utilisés directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine. » **(1)**

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 définis à l'annexe VII.

(Partie remplacée, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 4)

« B - CRITERES MICROBIOLOGIQUES

1. Exigences générales

a) Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les produits de la pêche respectent les critères micro-biologiques pertinents établis au tableau 1 ci-après. A cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de l'exportation, 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 les critères de sécurité des produits de la pêche applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions d'exportation, puis de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles dans la Communauté européenne.

Tableau n° 1 : Critères de sécurité des produits de la pêche fabriqués à partir de poissons

Catégories de produits	Micro-organismes/toxines, métabolites	Plans d'échantillonnage		Limites (2)		Méthode d'analyse de référence (3)	Stade d'application du critère
		n (1)	c (1)	m	M		
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		EN/ISO 11290-2 (6)	Avant exportation
		5	0	Absence dans 25g (7)		EN/ISO 11290-2	Avant que le produit n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriqué
Produits de la pêche prêts à être consommés ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 (6)	Avant exportation
Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèce de poissons associées à une grande quantité d'histidine (9)	Histamine	9	2	100 mgk/g	200 mg/kg		Avant exportation
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 mgk/g	400 mg/kg		Avant exportation

(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 3 premières lignes, m = M.

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

(4) Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les produits prêts à être consommés ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *L. monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement (par exemple les produits traités thermiquement dans leur emballage final).

(5) Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction du département QAAV, 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.

(6) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Pétri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Pétri d'un diamètre de 90 mm.

(7) Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui les a fabriqués, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction du département QAAV, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

(8) Les produits pour lesquels $pH \leq 4,4$ ou $a_w \leq 0,92$, les produits pour lesquels $pH \leq 5,0$ et $a_w \leq 0,94$, les produits à durée de conservation inférieure à cinq jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres catégories de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

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

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité micro-biologique du lot contrôlé. Les résultats des analyses 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 de la pêche prêts à être consommés permettant le développement de *L. monocytogenes* avant que les produits n'aient quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui les a

fabriqués, 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 :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq$ à la limite ;
- qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est $>$ à la limite.

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 .

Les critères relatifs aux autres produits de la pêche seront insérés ultérieurement en cas de besoin.

b) Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire responsables de la fabrication du produit conduisent des études afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique notamment aux produits de la pêche prêts à être consommés permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes*.

Les entreprises du secteur alimentaire peuvent coopérer à la conduite des études susmentionnées.

Les études comprennent :

- la détermination des caractéristiques physico-chimiques du produit, telles que pH, a_w , teneur en sel, concentration des conservateurs et systèmes d'emballage, compte tenu des conditions d'entreposage et de transformation, des possibilités de contamination et de la durée de conservation prévue ;
- la consultation de la littérature scientifique disponible et la recherche d'informations sur les caractéristiques de développement et de survie des micro-organismes concernés.

Le cas échéant, l'opérateur du secteur alimentaire mène, sur la base des études susmentionnées, des études complémentaires pouvant comporter :

- l'élaboration de modèles mathématiques prédictifs pour la denrée alimentaire en question, en utilisant des facteurs de croissance ou de survie critiques pour les micro-organismes concernés présents dans le produit ;
- des essais visant à étudier la capacité du micro-organisme en question inoculé de manière appropriée à se reproduire ou à survivre dans le produit dans différentes conditions d'entreposage raisonnablement prévisibles ;
- des études visant à évaluer la croissance ou la survie des micro-organismes en question qui peuvent être présents dans le produit pendant sa durée de conservation dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

Les études susmentionnées tiennent compte de la variabilité inhérente au produit, aux micro-organismes en question ainsi qu'aux conditions de transformation et d'entreposage.

2. Essais fondés sur les critères

a) Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques définis au tableau 1 du paragraphe 1, lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène.

b) Les exploitants du secteur alimentaire décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer. Ils prennent cette décision dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, en tenant compte des instructions concernant l'utilisation des produits de la pêche.

La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des entreprises du secteur alimentaire, pour autant que la sécurité des denrées alimentaires ne soit pas menacée.

3. Dispositions particulières concernant les essais et l'échantillonnage

a) Les méthodes d'analyses définies au tableau 1 du paragraphe 1 sont appliquées comme méthodes de référence. Les plans et méthodes d'échantillonnage des normes correspondantes de l'ISO et des lignes directrices du Codex Alimentarius doivent être utilisés.

b) Des échantillons sont prélevés sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production des produits de la pêche lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères. Pour ces prélèvements, la norme ISO/DIS 18593 est utilisée comme méthode de référence.

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.

c) Le nombre d'unités à prélever suivant les plans d'échantillonnage définis au tableau 1 du paragraphe 1 peut être réduit si l'exploitant du secteur alimentaire est en mesure de démontrer, par une documentation historique, qu'il dispose de procédures efficaces fondées sur les principes HACCP.

d) Si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de produits de la pêche ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis au tableau 1 du paragraphe 1.

e) Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser d'autres procédures d'échantillonnage et d'essais lorsqu'ils sont en mesure de démontrer, à la satisfaction du département QAAV, que ces procédures fournissent des garanties au moins équivalentes. Ces procédures peuvent prévoir le recours à d'autres sites d'échantillonnage et à des analyses de tendances.

Le recours à d'autres méthodes d'analyses est autorisé lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie au tableau 1 du paragraphe 1 et, s'il s'agit de méthodes commercialisées, certifiées par une tierce partie, conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international.

Si l'exploitant du secteur alimentaire souhaite utiliser d'autres méthodes d'analyses que les méthodes validées et certifiées décrites à l'alinéa précédent, ces méthodes doivent être validées conformément aux protocoles reconnus au niveau international, et leur utilisation doit être autorisée par le département QAAV. »

4. Résultats insatisfaisants

- a) Lorsque les essais fondés sur les critères définis au tableau 1 du paragraphe 1 donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures indiquées au paragraphe b) du présent point 4 ainsi que les mesures correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs.

Ils prennent en outre des mesures qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la 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 denrées alimentaires en vigueur.

- b) (remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 5-2°) « Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité des produits de la pêche définis au tableau 1 du paragraphe 1 donnent des résultats insatisfaisants, les produits ou les lots de produits de la pêche sont considérés comme impropres à la consommation humaine et ne peuvent pas être exportés vers l'Union européenne. Dans le cas où les produits ou les lots de produits de la pêche ont déjà été exportés vers l'Union européenne, l'exploitant du secteur alimentaire doit immédiatement en informer son client ainsi que le département QAAV qui doit en informer l'autorité compétente du pays destinataire. »

C - AZOTE VOLATIL TOTAL

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être exportés si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT ou de TMA ont été dépassées.

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 exporter. Ils ne doivent pas exporter les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

(complété, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 5)

« 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 œufs 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. 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 du département QAAV. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage. »

E - TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTE HUMAINE

- 1 - Les produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être exportés : *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*.

(alinéa inséré, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 6) « Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être exportés vers la Communauté européenne 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 exportés. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être exportés pour autant qu'ils aient été produits conformément à la section correspondante et satisfont aux normes fixées au chapitre correspondant de cette section.

F - RESIDUS

Les produits d'aquaculture ne doivent pas présenter de niveaux de résidus dépassant les limites maximales autorisées et ne doivent présenter aucune trace de substances ou de produits interdits.

CHAPITRE VI - 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 :
 - a) Ne constitue pas une source de contamination ;
 - b) Soit entreposé de telle manière qu'il n'est pas exposé à des risques de contamination ; et
 - c) Lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

CHAPITRE VII - ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PECHE

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

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

- 2 - Les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas - 18 °C en tous points; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas - 9 °C.
- 3 - Les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

CHAPITRE VIII - TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE

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

- 1 - Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées. En particulier :
 - a) Les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;
 - b) Les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas - 18 °C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C au maximum étant tolérées.
- 2 - Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du paragraphe 1, point 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 ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que le chef du département QAAV 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.

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

ANNEXE IV

MARQUE D'IDENTIFICATION

En application de l'article 4 et sous réserve des dispositions de l'annexe V, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à être exportées vers la Communauté européenne conformément aux dispositions ci-après.

A - APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

- 1 - L'apposition de la marque d'identification est obligatoire dans tout établissement agréé, que le produit soit directement exporté vers la Communauté européenne ou non. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent apposer une marque d'identification sur une denrée que si elle a été produite conformément au présent arrêté. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement.
- 2 - (remplacé, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 7) « Toutefois, une nouvelle marque doit être appliquée sur les produits dont l'emballage ou le conditionnement est retiré ou qui sont soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement. En pareil cas, la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement où ces opérations ont lieu. »

B - PRESENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

- 1 - La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour le département QAAV et les autorités compétentes des pays destinataires.
- 2 - La marque doit indiquer la mention "Polynésie française" ou "PF".
- 3 - La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique et exporte à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent arrêté s'applique et des denrées alimentaires auxquelles il ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

C - MODALITES DE MARQUAGE

- 1 - La marque peut, selon la présentation des différentes denrées alimentaires d'origine animale, 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.
- 2 - Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.
- 3 - En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale placées dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinées 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.
- 4 - En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale présentées sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et les 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 B.2. et B.3.

- 5 - Lorsque les denrées alimentaires d'origine animale sont contenues 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.
- 6 - Lorsque la marque est apposée directement sur les denrées alimentaires d'origine animale :
- seuls peuvent être utilisés les colorants E 155 brun HT, E 133 bleu brillant FCF ou E 129 rouge allura AC ou encore un mélange approprié de E 133 bleu brillant FCF et de E 129 rouge allura AC sur les produits à base de viande ;
 - seuls les colorants suivants peuvent être utilisés sur les coquilles d'œuf :

Numéro CE	Nom
E 100	Curcumine
E 101	Riboflavine, Phosphate-5' de riboflavine
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	Sunset Yellow FCF Jaune orangé S
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 123	Amarante
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 127	Erythrosine
E 128	Rouge 2G
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines
E 142	Vert S
E 150 a	Caramel ordinaire
E 150 b	Caramel de sulfite caustique
E 150 c	Caramel ammoniacal
E 150 d	Caramel au sulfite d'ammonium
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 153	Charbon végétal médicinal
E 154	Brun FK
E 155	Brun HT
E 160 a	Caroténoïdes : caroténoïdes mélangés, bêta-carotène
E 160 b	Rocon, bixine, norbixine
E 160 c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
E 160 d	Lycopène
E 160 e	_apo-caroténal-8' (C 30)
E 160 f	Ester éthylique de l'acide _apo-caroténal-8' (C 30)
E 161 b	Lutéine
E 161 g	Canthaxantine
E 162	Rouge de betterave, bétanine
E 163	Anthocyanes
E 170	Carbonate de calcium
E 171	Dioxyde de titane
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer
E 173	Aluminium
E 174	Argent
E 175	Or
E 180	Lithol-rubine

ANNEXE V

CONTROLES OFFICIELS SPECIFIQUES

SECTION I - PRODUITS DE LA PECHE

CHAPITRE Ier - CONTROLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE L'EXPORTATION

- 1 - Les contrôles officiels de la production et de l'exportation des produits de la pêche doivent comprendre (inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-1°) « des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP), et » notamment :
 - a) Un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente ;
 - b) Des inspections régulières, au minimum annuelles, 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 ; et
 - iv) la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel ; et
 - c) 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 de Polynésie française ;
 - b) Concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans des ports de la Polynésie française, quel que soit leur pavillon ; et
 - c) Peuvent, si nécessaire, être effectués lorsque le navire est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre pays.

- 3 -
 - a) Pour l'inspection d'un navire-usine ou d'un navire congélateur effectuée aux fins d'octroyer un agrément pour ce navire, le chef du département QAAV est tenu de mener les inspections de manière conforme aux exigences des articles 10 et 11, en particulier en ce qui concerne les durées visées à l'article 11, paragraphe c). Si nécessaire, le chef du département QAAV peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un autre pays ;
 - b) Lorsque le chef du département QAAV a octroyé pour ce navire un agrément conditionnel conformément à l'article 11, il peut autoriser l'autorité compétente :
 - i) d'un Etat membre européen ou
 - ii) d'un pays tiers figurant sur une liste de pays tiers à partir desquels les exportations de produits de la pêche vers la Communauté européenne sont autorisées, établie conformément à la réglementation européenne, à réaliser une inspection de suivi en vue d'accorder un agrément définitif ou de proroger un agrément conditionnel conformément à l'article 11, points b) et c), ou à maintenir l'agrément sous examen conformément à l'article 13. Si nécessaire, ladite autorité compétente peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port d'un Etat membre européen ou d'un pays tiers.

- 4 - Lorsque le chef du département QAAV autorise l'autorité compétente d'un Etat membre européen ou d'un pays tiers à réaliser des inspections en son nom conformément au point 3, les deux autorités

compétentes conviennent ensemble des modalités de ces inspections. Ces modalités doivent garantir notamment que le chef du département QAAV reçoit sans retard un rapport sur les résultats des inspections et sur toute suspicion de non-conformité, de manière à lui permettre de prendre les mesures nécessaires.

CHAPITRE II - CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PECHE

(remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-2°) « Les lots de produits de la pêche exportés doivent être régulièrement contrôlés officiellement aux fins de leur certification officielle, en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent arrêté. »

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 l'annexe VII. 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 l'annexe VII.

B - INDICATEURS DE FRAICHEUR

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT) et en azote triméthylamine (TMA-N).

Le département QAAV doit utiliser les critères qui sont établis par la législation européenne.

Sont notamment considérés comme impropres à la consommation humaine les produits de la pêche non transformés appartenant aux espèces citées ci-après lorsque, l'évaluation organoleptique révélant un doute sur leur fraîcheur, le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées :

- a) 25 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces suivantes : *Sebastes sp.*, *Helicolenus Dactylopterus*, *Sebastichthys Capensis* ;
- b) 30 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces suivantes : espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (à l'exception du flétan : *Hippoglossus sp.*);
- c) 35 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces suivantes : *Salmo Salar*, espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae*, espèces appartenant à la famille des *Gadidae*.
- d) (rajouté, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 8) « 60 mg d'azote/100 g de produits de la pêche entiers utilisés directement pour la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine, tels que visés à l'annexe III, section I, chapitre IV du présent arrêté. »

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 - (supprimé, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 7)

D - RESIDUS ET CONTAMINANTS

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants.

1 - Contaminants présents en milieu aquatique

Les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles des contaminants présents en milieu aquatique à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

Un plan de surveillance est établi par le département QAAV pour le contrôle du niveau de contamination des produits de la pêche par des contaminants tels que les métaux lourds et les substances organochlorées présents dans le milieu aquatique.

D'autre part, des contrôles systématiques à l'exportation doivent être mis en place dans les cas où les plans de surveillance des contaminants ont démontré l'existence de taux dépassant les limites fixées par la présente annexe. Les lots non conformes ne sont pas autorisés à l'exportation.

Cas du mercure, du plomb, du cadmium, des dioxines et des hydrocarbures aromatiques polycycliques.

a) Dans le cadre des contrôles systématiques à l'exportation, des plans d'échantillonnage sont fixés par le département QAAV pour les produits de la pêche en tenant compte des impératifs suivants :

1 - Nombre d'échantillons élémentaires à prélever par lot exporté

Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot exporté est indiqué dans le tableau 1. Les échantillons doivent avoir un poids semblable. Toute dérogation à cette règle est à signaler dans le procès-verbal prévu au point 8.

*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
50 500	5
> 500	10

Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

*Tableau 2 : Nombre d'emballages
(échantillons élémentaires) à prélever
pour former l'échantillon global si le lot se compose
d'emballages distincts*

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
26 100	5 % environ, au moins 2 emballages ou unités

> 100	5 % environ, un maximum de 10 emballages ou unités
-------	--

2 - Dispositions spécifiques pour l'échantillonnage de lots contenant des poissons entiers en vue de la recherche de dioxines

Le nombre d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot est indiqué dans le tableau 1. Le poids de l'échantillon global réunissant tous les échantillons élémentaires sera d'au moins 1 kilogramme (kg) (voir point a) 5).

- Si le lot à échantillonner contient des petits poissons (d'un poids individuel inférieur à 1 kg), le poisson entier est pris comme échantillon élémentaire pour former l'échantillon global. Si l'échantillon global qui en résulte pèse plus de 3 kg, les échantillons élémentaires peuvent être constitués de la partie médiane, d'un poids individuel d'au moins 100 g, des poissons composant l'échantillon global. La partie entière à laquelle s'applique la teneur maximale est utilisée pour l'homogénéisation de l'échantillon.
- Si le lot à échantillonner contient des poissons plus grands (d'un poids individuel supérieur à 1 kg), l'échantillon élémentaire est constitué par la partie médiane du poisson. Chaque échantillon pèse au moins 100 g. Si le lot à échantillonner se compose de très grands poissons (par exemple d'un poids supérieur à 6 kg) et que le prélèvement d'un morceau de la partie médiane du poisson entraînerait une perte économique significative, le prélèvement de trois échantillons élémentaires d'au moins 350 g chacun peut être considéré comme suffisant, quelle que soit la taille du lot.

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 (remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-3°) « plomb, cadmium, mercure, étain, dioxines et PCB, hydrocarbures aromatiques polycycliques, mélamine et analogues structuraux » ou affecter les analyses ou la représentativité des échantillons globaux. Des mesures doivent être prises en vue d'éviter toute contamination croisée à chaque étape de la procédure d'échantillonnage. D'autre part, la découpe de chair de poisson doit s'effectuer de manière hygiénique.

4 - Echantillons élémentaires

Dans la mesure du possible, les échantillons élémentaires sont prélevés en divers points du lot ou sous-lot. Toute dérogation à cette règle est à signaler dans le procès-verbal prévu au point 7. Dans le cas des poissons entiers, le prélèvement s'effectue dans les filets.

5 - Préparation de l'échantillon 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, par exemple lorsqu'un seul emballage a été prélevé.

6 - Subdivision de l'échantillon global en échantillons 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. La taille des échantillons de laboratoire destinés aux mesures de contrôle doit être suffisante pour permettre au moins une double analyse.

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.

Les échantillons pour la recherche de dioxines (inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-4°-a) « et PCB » doivent être (inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-4°-a) « conservés et » transportés dans des récipients en verre, en aluminium, en polypropylène ou en polyéthylène. Toute trace de poussière de papier doit être enlevée du contenant de l'échantillon (complété, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-4°-a) « préservant les teneurs en dioxines et PCB dans les échantillons de la moindre influence. »

(remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-4°-b) « Pour les échantillons destinés à la recherche d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), les récipients en plastique doivent si possible être évités car ils pourraient modifier la teneur en HAP de l'échantillon. Des récipients en verre, inertes et exempts de HAP, protégeant convenablement l'échantillon de la lumière, sont utilisés dans la mesure du possible. Lorsque cela est impossible dans la pratique, il faut au moins éviter le contact direct de l'échantillon avec le plastique, par exemple s'il s'agit d'un échantillon solide, en enveloppant cet échantillon dans une feuille d'aluminium avant de le placer dans le récipient à échantillons. »

Toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter que la composition des échantillons globaux et de laboratoire ne se modifie au cours du transport ou du stockage.

8 - Fermeture et étiquetage des échantillons globaux et de laboratoire

Chaque échantillon officiel est scellé sur le lieu de prélèvement et identifié de manière à ce qu'il n'y ait aucune confusion possible sur son identité. Pour chaque prélèvement d'échantillon, il est établi un procès-verbal d'échantillonnage permettant d'identifier sans ambiguïté le lot échantillonné et indiquant la date et le lieu d'échantillonnage ainsi que toute information supplémentaire pouvant être utile à l'analyste.

b) Conformité du lot ou sous lot pour le mercure, le plomb et le cadmium

(remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-5°) « A des fins de contrôle, le lot ou sous-lot est accepté si le résultat d'analyse de l'échantillon de laboratoire ne dépasse pas la teneur maximale applicable fixée ci-dessous, compte tenu de l'incertitude de mesure élargie. »

Cette moyenne ne doit pas dépasser :

1 - Pour le mercure

- 1,0 mg/kg de poids à l'état frais pour les espèces suivantes :
 Anguille et civelle (*Anguilla Species*) ;
 Bonite (*Katsuwonus Pelamis*) ;
 Marlin (*Makaira Species*, *Tetrapturus Audax*) ;
 Raies (*Raja Species*) ;
 Voilier (*Istiophorus Platypterus*) ;
 Sabre argent (*Lepidopus Caudatus*), sabre noir (*Aphanopus Carbo*) ;
 Requins (toutes espèces) ;
 Escolier noir ou stromaté (*Lepidocybium Flavobrunneum*), rouvet (*Ruvettus Pretiosus*), escolier serpent (*Gempylus Serpens*) ;
 Espadon (*Xiphias Gladius*) ;
 Thon (*Thunnus Species* et *Euthynnus Species*) ;
- 0,5 mg/ kg de poids à l'état frais pour les autres produits de la pêche (complété, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-6°) « et la chair musculaire de poisson d'autres espèces. La teneur maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen (céphalothorax exclus). Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*), elle s'applique à la chair musculaire des appendices ; »

- 2 - (remplacé, Ar n° 1754 CM du 04/12/2008, art. 9, A) « pour le plomb :
- 0,30 mg/kg de poids à l'état frais de la chair musculaire de poisson ;
 - (remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-7°) « 0,5 mg/kg de poids à l'état frais de la chair musculaire des appendices et de l'abdomen des crustacés (céphalothorax exclus). Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*), 0,5 mg/kg de poids à l'état frais de la chair musculaire des appendices ; »
 - 1,0 mg/kg de poids à l'état frais pour les céphalopodes (sans viscères) ;
 - 1,5 mg/kg de poids à l'état frais pour les mollusques bivalves » ;
- 3 - Pour le cadmium
- 0,1 mg/kg de poids à l'état frais de chair musculaire des espèces suivantes :
(supprimé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-8°-a) ;
Bonite (*Katsuwonus Pelamis*) ;
Thon (*Thunnus Species* et *Euthynnus Species*) ;
Mulet lippu (*Mugil Labrosus Labrosus*),
 - (remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-8°-b) « 0,25 mg/kg de poids à l'état frais de chair musculaire d'espadon (*Xiphias Gladius*) ; »
 - 0,05 mg/kg de poids à l'état frais de chair musculaire des autres espèces de poissons ;
 - (remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-8°-c) « 0,5 mg/kg de poids à l'état frais de la chair musculaire des appendices et de l'abdomen des crustacés (céphalothorax exclus). Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*), 0,5 mg/kg de poids à l'état frais de la chair musculaire des appendices ; »
 - 1,0 mg/kg de poids à l'état frais pour les mollusques bivalves, et les céphalopodes (sans viscères).

Dans le cas de produits qui sont séchés, dilués, transformés ou composés de plus d'un ingrédient, la teneur maximale applicable sera celle fixée par le présent chapitre compte tenu, respectivement :

- des changements apportés à la concentration du contaminant par les processus de séchage ou de dilution ;
- des changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation ;
- des proportions relatives des ingrédients dans le produit ;
- du seuil de quantification de l'analyse.

Ces produits ne pourront pas avoir été fabriqués à partir de produits de la pêche non conformes aux teneurs maximales définies dans le présent chapitre.

- 4 - (inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-9°) « Pour l'étain (inorganique)
- 200 mg/kg de poids à l'état frais de produits de la pêche en conserve. »
- c) (remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-10°) « Conformité du lot ou sous-lot pour les dioxines et PCB

1. Spécifications relatives aux PCB autres que ceux de type dioxine

Le lot est accepté si le résultat d'analyse ne dépasse pas la teneur maximale en PCB autres que ceux de type dioxine du tableau suivant, compte tenu de l'incertitude de mesure.

Le lot est non conforme à la teneur maximale fixée dans le tableau si le résultat d'analyse supérieur, confirmé par une double analyse, dépasse la teneur maximale avec une quasicertitude, compte tenu de l'incertitude de mesure.

2. Spécifications relatives aux dioxines (PCDD/PCDF) et aux PCB de type dioxine

Le lot est accepté si le résultat d'une seule analyse

- effectuée selon une méthode de dépistage avec un taux de faux conformes inférieur à 5 % indique que la teneur ne dépasse pas les limites maximales correspondantes fixées pour les PCDD/F et la somme des PCDD/F et des PCB de type dioxine dans le tableau ci-dessous ;
- effectuée selon une méthode de confirmation ne dépasse pas les limites maximales correspondantes fixées pour les PCDD/F et la somme des PCDD/F et des PCB de type dioxine du tableau.

Pour les analyses de dépistage, une valeur seuil est établie pour déterminer la conformité avec les niveaux considérés correspondants établis pour les PCDD/F ou pour la somme des PCDD/F et des PCB de type dioxine.

Le lot est non conforme au regard de la teneur maximale fixée dans le tableau si le résultat d'analyse supérieur, obtenu à l'aide d'une méthode de confirmation et confirmé par une double analyse, dépasse la teneur maximale avec une quasi-certitude, compte tenu de l'incertitude de mesure.

Produits de la pêche	Teneurs maximales		
	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) ⁽¹⁾	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽¹⁾	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6) ⁽¹⁾
Chair musculaire de poisson, produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion : - de l'anguille sauvage capturée, - de l'aiguillat/chien de mer (<i>Squalus acanthias</i>) sauvage capturé, - du poisson d'eau douce sauvage capturé, à l'exception des espèces de poissons diadromes capturées en eau douce, - du foie de poisson et des produits dérivés de sa transformation, - des huiles marines. La teneur maximale pour les crustacés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ⁽²⁾ . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	75 ng/g de poids à l'état frais
Chair musculaire de poisson d'eau douce sauvage capturé, à l'exception des espèces de poissons diadromes capturées en eau douce, et produits dérivés	3,5 pg/g de poids à l'état frais	6,5 pg/g de poids à l'état frais	125 ng/g de poids à l'état frais
Chair musculaire de l'aiguillat commun/chien de mer (<i>Squalus acanthias</i>) sauvage capturé et produits dérivés	3,5 pg/g de poids à l'état frais	10,0 pg/g de poids à l'état frais	200 ng/g de poids à l'état frais
Chair musculaire d'anguille sauvage capturée (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits dérivés	3,5 pg/g de poids à l'état frais	10,0 pg/g de poids à l'état frais	300 ng/g de poids à l'état frais
Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines visées à la ligne suivante.	-	20,0 pg/g de poids à l'état frais ⁽³⁾	200 ng/g de poids à l'état frais ⁽³⁾
Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme)	1,75 pg/g de graisses	6,0 pg/g de graisses ⁽⁴⁾	200 ng/g de graisses ⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF - OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF - OMS]. Les TEF - OMS pour une évaluation des risques courus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion d'experts de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) — Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISSC) qui s'est tenue à Genève en juin 2005 [Martin van den Berg et al.,

«The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds», Toxicological Sciences 93(2), 223-241 (2006)].

Congénère	TEF	Congénère	TEF
Dibenzo-p-dioxines («PCDD»)		PCB «de type dioxine» PCB non-ortho + PCB mono-ortho	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB non-ortho	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01	PCB mono-ortho	
OCDD	0,0003	PCB 105	0,00003
Dibenzofuranes («PCDF»)		PCB 114	0,00003
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 118	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 123	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 156	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 189	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abréviations utilisées: «T» = tétra, «Pe» = penta, «Hx» = hexa, «Hp» = hepta, «O» = octa, «CDD» = chlorodibenzodioxine, «CDF» = chlorodibenzofurane, «CB» = chlorobiphényle.

(2) Cette définition exclut le céphalothorax des crustacés.

(3) Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destiné à être consommé

(4) La teneur maximale exprimée par rapport aux graisses ne s'applique pas aux produits de la pêche contenant moins de 2 % de graisses. Pour les produits de la pêche contenant moins de 2 % de graisses, la teneur maximale applicable est la teneur par rapport au produit correspondant à la teneur par rapport au produit pour un produit de la pêche contenant 2 % de graisses, calculée à partir de la teneur maximale fixée par rapport aux graisses, selon la formule suivante :

Teneur maximale exprimée par rapport au produit pour des produits de la pêche contenant moins de 2 % de graisses = teneur maximale exprimée par rapport aux graisses pour ces produits de la pêche x 0,02.» ;

d) (remplacé, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-11°) « Conformité du lot ou sous-lot pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques

Le lot ou sous-lot est accepté si le résultat d'analyse de l'échantillon de laboratoire ne dépasse pas la teneur maximale applicable fixée dans le tableau ci-dessous, compte tenu de l'incertitude de mesure élargie et de la correction du résultat au titre de la récupération lorsque la méthode d'analyse utilisée comporte une phase d'extraction.

Le lot ou sous-lot est refusé si le résultat d'analyse de l'échantillon de laboratoire dépasse sans conteste la teneur maximale applicable fixée dans le tableau, compte tenu de l'incertitude de mesure élargie et de la correction du résultat au titre de la récupération lorsque la méthode d'analyse utilisée comporte une phase d'extraction.

Produits de la pêche	Teneurs maximales	
	Benzo(a)pyrène	Somme de benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène ⁽¹⁾
Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés ⁽²⁾ , à l'exclusion des produits de la pêche énumérés aux deux lignes suivantes. La teneur maximale pour les crustacés fumés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen ⁽³⁾ . Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>) fumés, elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	2,0 µg/ kg	12,0 µg/ kg
Mollusques bivalves (frais, réfrigérés ou congelés).	5,0 µg/ kg	30,0 µg/ kg
Mollusques bivalves (fumés).	6,0 µg/ kg	35,0 µg/ kg

(1) On calcule les concentrations inférieures en supposant que toutes les valeurs des quatre substances au-dessous de la limite de quantification sont égales zéro.

(2) Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier

(3) Cette définition exclut le céphalothorax des crustacés.» ;

- e) (inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 6-12°) « Conformité du lot ou sous-lot pour la mélamine et ses analogues structuraux

Le lot est accepté si les résultats ne dépassent pas 2,5 mg/kg, compte tenu de l'incertitude de mesure. Cette teneur maximale ne s'applique pas aux produits de la pêche pour lesquels il peut être prouvé qu'une teneur en mélamine supérieure à 2,5 mg/kg résulte de l'utilisation de cyromazine en tant qu'insecticide. La teneur en mélamine ne doit pas être supérieure à celle en cyromazine. »

2 - Autres contaminants et contaminants dus aux traitements thérapeutiques ou zootechniques

Les produits d'aquaculture ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles des substances chimiques telles que des substances interdites ou administrées sans respect des prescriptions en vigueur, ou à des taux dépassant les limites fixées par le présent chapitre.

- a) Un plan de surveillance est établi par le département QAAV selon l'annexe VI.

En ce qui concerne les substances du groupe A, le département QAAV doit tenir compte du fait que les alevins peuvent être traités pendant les trois premiers mois en vue de l'inversion sexuelle par des médicaments vétérinaires à effet androgène.

- 1 - Sans préjudice des contrôles effectués dans le cadre de la mise en œuvre des plans de surveillance visés à l'annexe VI, le département QAAV peut procéder à des contrôles officiels par sondage :
 - au stade de l'importation des substances visées au chapitre Ier de l'annexe VI, groupe A, ainsi qu'au stade de leur manutention, de leur entreposage, de leur transport, de leur distribution et de leur vente ou de leur acquisition ;
 - au stade de la chaîne de production et de la distribution des aliments pour animaux ;
 - tout au long de la filière de production des animaux et des produits primaires d'origine animale couverts par le présent arrêté.
- 2 - Les contrôles visés au paragraphe 1) doivent être effectués notamment en vue de déceler la détention ou la présence de substances ou de produits interdits qui seraient destinés à l'administration à des animaux aux fins d'engraissement ou de traitement illégal.

- b) Conformité du lot ou sous lot

- 1 - Dans le cas des substances du groupe A, un lot est non conforme dès lors qu'une de ces substances est détectée. Dans le cas des hormones naturelles, le résultat est jugé non conforme lorsque toute présence physiologique est exclue.

2 - Dans le cas des substances du groupe B, un lot est non conforme dès lors que :

- les limites maximales de résidus (LMR) fixées dans le tableau suivant sont dépassées :

Substance(s) active(s)	Résidu marqueur	LMR	Denrées ciblées pharmacologiquement
Toutes les substances du groupe des sulfonamides - sulfamides - sulfonamides	Sustance parentale	100 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Triméthoprim	Triméthoprim	50 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Amoxycilline	Amoxycilline	50 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Ampicilline	Ampicilline	50 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Pénicilline G sodium	Pénicilline G sodium	50 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Acide oxolinique	Acide oxolinique	100 µg/kg	muscle* de poisson
Tétracycline	Somme de la substance mère et de ses épimères en 4	100 µg/kg 300 µg/kg 600 µg/kg	muscle* foie reins
Chloretétracycline	Chloretétracycline	100 µg/kg 300 µg/kg 600 µg/kg	muscle* foie reins
Oxytétracycline	Somme de la substance mère et de ses épimères en 4	100 µg/kg 300 µg/kg 600 µg/kg	muscle* foie reins
Cloxacilline	Cloxacilline	300 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Dicloxacilline	Dicloxacilline	300 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Danofloxacin	Danofloxacin	50 µg/kg 100 µg/kg 200 µg/kg	graisse muscle* foie, reins
Difloxacin	Difloxacin	100 µg/kg 300 µg/kg 800 µg/kg 600 µg/kg	graisse muscle* foie reins
Enrofloxacin	Somme d'enrofloxacin et de ciprofloxacin	100 µg/kg 200 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Sarafloxacin	Sarafloxacin	30 µg/kg	muscle* de salmonidé
Oxacylline	Oxacylline	300 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Fluméquine	Fluméquine	600 µg/kg	muscle* de poisson
Erythromycine	Erythromycine A	200 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Tilmicosine	Tilmicosine	50 µg/kg 1000 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Tylosiner	Tylosine A	100 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Florfenicol	Somme de florfenicol et de ses métabolites mesurés comme florfenicolamine	200 µg/kg 100 µg/kg 1000 µg/kg 2000 µg/kg	graisse** muscle** muscle* de poisson foie**

		300 µg/kg	reins**
Lyncomycine	Lyncomycine	50 µg/kg 100 µg/kg 500 µg/kg 1500 µg/kg	graisse muscle* foie reins
Néomycine (framycétine inclus)	Néomycine (B)	500 µg/kg 5000 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Paromomycine	Paromomycine	500 µg/kg 1500 µg/kg	muscle* foie, reins
Spectinomycine	Spectinomycine	500 µg/kg 300 µg/kg 1000 µg/kg 5000 µg/kg	graisse muscle* foie reins
Colistine	Colistine (somme des isomères)	150 µg/kg 200 µg/kg	graisse, muscle*, foie, reins
Deltaméthrine	Deltaméthrine	10 µg/kg	muscle* de poisson
Cyperméthrine	Cyperméthrine	50 µg/kg	muscle* de salmonidé
Diflubenzuron	Diflubenzuron	1000 µg/kg	muscle* de salmonidé
Téflubenzuron	Téflubenzuron	500 µg/kg	muscle* de salmonidé
Emamectine	Emamectine B1a	100 µg/kg	muscle* de poisson
(inséré, Ar. n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 11) « Thiamphénicol	Thiamphénicol	50 µg/Kg	Graisse, muscle*, foie, reins »

*Pour les poissons, cette LMR concerne muscle et peau dans des proportions naturelles.

**Produits de la pêche autres que les poissons.

- dans les produits pour lesquels aucune LMR spécifique n'a été établie, la teneur en résidus de pesticides autres que ceux qui ne nécessitent pas de LMR dépasse 0,01 mg/kg. Pour les produits transformés ou composites, la limite tient compte des facteurs de concentration ou de dilution spécifiques applicables à certaines opérations du processus de transformation ou de mélange.

c) En cas de résultats non conformes, les animaux et produits de la pêche du même lot sont retracés et prohibés à l'exportation. Pour les produits déjà exportés vers la Communauté européenne, un message d'alerte est adressé à l'autorité compétente du pays destinataire.

Par ailleurs, dans le cas des produits d'aquaculture, un contrôle renforcé des animaux et des produits à l'exportation de la ferme aquacole ou de l'établissement en cause est entrepris pendant une période minimale de six mois, à la charge du propriétaire ou du détenteur des animaux.

(partie remplacée, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 9)

« E - CONTROLES MICROBIOLOGIQUES

Le département QAAV vérifie le respect des règles et critères microbiologiques énoncés à l'annexe III, section I, chapitre V, partie B du présent arrêté, sans préjudice de son droit d'entreprendre d'autres échantillonnages et analyses en vue de détecter et de mesurer d'autres micro-organismes, leurs toxines ou métabolites, dans le cadre, soit d'une vérification de procédé, pour les produits de la pêche suspectés de présenter un danger, soit d'une analyse des risques.

Ces dispositions s'appliquent sans préjudice des dispositions de l'arrêté n° 1391 CM du 23 octobre 1998 susvisé. »

F - PARASITES

Des tests aléatoires doivent être effectués afin de vérifier le respect de l'annexe III, section I.

G – (partie remplacée, Ar n° 1754 CM du 4/12/2008, art. 12) « PRODUITS DE LA PECHE TOXIQUES

Des contrôles doivent être effectués pour veiller à ce que :

- 1° Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne soient pas exportés vers l'Union européenne : *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae* ;
- 2° Les produits de la pêche frais, préparés, congelés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne soient exportés vers l'Union européenne que conditionnés ou emballés et soient 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 des produits de la pêche et leur appellation commune doivent figurer sur l'étiquette ;
- 3° Les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la *ciguatera* ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine, ne soient pas exportés vers l'Union européenne. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être exportés s'ils ont été produits conformément à la section correspondante de l'annexe III et satisfont aux normes fixées par cette section. »

CHAPITRE III - DECISIONS CONSECUTIVES AUX CONTROLES

Les produits de la pêche doivent être refusés à l'exportation :

- 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 présente annexe ou à la législation européenne pertinente;
- 2 - S'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la présente annexe 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, ou de
 - iii) mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers ou gastéropodes marins contenant une quantité totale de biotoxines marines qui dépasse les limites visées dans la présente annexe ;
- 4 - Si le chef du département QAAV estime qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

(section insérée, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 10)

« Section II : Miel

Un plan de surveillance est établi par le département QAAV pour le contrôle de l'absence de substances antibactériennes, de carbamates et pyréthroïdes autres que le Coumafos et du niveau de contamination par des contaminants tels que les substances organochlorées et organophosphorées et les métaux lourds.

D'autre part, des contrôles systématiques à l'exportation doivent être mis en place dans les cas où les plans de surveillance des contaminants ont démontré l'existence de taux dépassant les limites fixées par la présente annexe. Les lots non conformes ne sont pas autorisés à l'exportation.

Les analyses sont réalisées dans des laboratoires répondant aux exigences du chapitre II de la section I de la présente annexe.

1. Cas des médicaments vétérinaires

L'utilisation de substances antibactériennes, de carbamates et de pyréthroïdes autres que le Coumafos est prohibée chez les abeilles dont le miel est destiné à l'exportation vers la Communauté européenne.

La limite maximale de résidus ne doit pas dépasser 100 µg/kg de miel pour le Coumafos.

2. Contaminants

La teneur en résidus de pesticides ne doit pas dépasser 0.01 mg/kg.

Les teneurs relatives aux autres contaminants seront insérées ultérieurement lorsqu'ils auront été fixés par la Commission européenne. »

ANNEXE VI

PLANS DE SURVEILLANCE POUR LA RECHERCHE DES RESIDUS OU SUBSTANCES

La surveillance de la filière de production des animaux et des produits primaires d'origine animale en vue de la recherche des résidus et des substances visés au chapitre Ier dans les animaux vivants, leurs excréments et liquides biologiques, ainsi que dans les tissus et produits animaux, les aliments pour animaux doit être effectuée conformément aux dispositions de la présente annexe.

CHAPITRE Ier - LISTE DES RESIDUS ET DES SUBSTANCES

- 1- Substances du groupe A : substances ayant un effet anabolisant et substances non autorisées :
 - 1 - stilbènes, dérivés de stilbènes et leurs sels et esters ;
 - 2 - agents antithyroïdiens ;
 - 3 - stéroïdes ;
 - 4 - Resorcylic Acid Lactones (y compris Zeranol) ;
 - 5 - â-agonistes ;
 - 6 - substances pharmacologiquement actives suivantes :
 - Aristolochia spp. et l'ensemble de ses préparations ;
 - Chloramphénicol ;
 - Chloroforme ;
 - Chlorpromazine ;
 - Colchicine ;
 - Dapsone ;
 - Dimétridazole ;
 - Métronidazole ;
 - Nitrofuranes (furazolidone incluse) ;
 - Ronidazole ;
- 2 - Substances du groupe B : médicaments vétérinaires et contaminants :
 - 1 - substances antibactériennes y compris sulfamides et quinolones ;
 - 2 - autres médicaments vétérinaires :
 - a) anthelminthiques ;
 - b) anticoccidiens, y compris nitroimidazoles ;
 - c) carbamates et pyréthroïdes ;
 - d) tranquillisants ;
 - e) anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS) ;
 - f) autres substances exerçant une activité pharmaco-logique ;
 - 3 - Autres substances et contaminants environnemenen-taux:
 - a) composés organochlorés, y compris PCB's
 - b) composés organophosphorés ;
 - c) éléments chimiques ;
 - d) mycotoxines ;
 - e) colorants ;
 - f) autres.

CHAPITRE II - STRATEGIE D'ECHANTILLONNAGE

- 1 - Le plan de surveillance des résidus vise à examiner et à mettre en évidence les raisons des risques de résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale au niveau des élevages, des abattoirs, des industries laitières, des établissements de transformation des poissons et des centres de collecte et d'emballage des œufs.
Les échantillons officiels doivent être prélevés conformément à la section appropriée du chapitre III. Quel que soit le lieu de prise d'échantillons officiels, l'échantillonnage doit être imprévu, inattendu et effectué à des moments non fixes et à des jours non particuliers de la semaine. Les agents du département QAAV doivent prendre toutes les précautions nécessaires pour s'assurer que l'élément de surprise dans les contrôles est constamment maintenu.
La prise d'échantillon s'effectue à intervalles variables répartis sur l'ensemble de l'année, dans les établissements, selon la nature des substances recherchées. Dans ce contexte, on tiendra compte du fait qu'un certain nombre de substances ne sont administrées qu'à des périodes particulières.
Sans préjudice des dispositions du plan de surveillance des résidus, d'autres renseignements disponibles sont à prendre en considération dans le choix des prélèvements, par exemple, l'utilisation de substances encore inconnues, l'apparition soudaine de maladies dans des régions déterminées, des indications de pratiques frauduleuses, etc.
- 2 - En ce qui concerne les substances du groupe A, la surveillance doit viser respectivement à la détection de l'administration illégale de substances interdites et à la détection de l'administration abusive de substances autorisées. L'action d'un tel échantillonnage doit être concentrée selon les dispositions prévues à la section appropriée du chapitre III.
Les échantillons doivent être ciblés, compte tenu des critères minimaux suivants : sexe, âge, espèce, système d'engraissement, toute information dont dispose le département QAAV et toute évidence de mauvaise utilisation ou d'abus de substances de ce groupe.
- 3 - En ce qui concerne les substances du groupe B, la surveillance doit viser en particulier au contrôle de la conformité des résidus de médicaments vétérinaires, des résidus de pesticides et de la concentration des contaminants environnementaux, avec les limites fixées à l'annexe V.

CHAPITRE III - NIVEAUX ET FREQUENCES D'ECHANTILLONNAGE

Le but du présent chapitre est de définir le nombre minimal d'animaux devant être échantillonnés.

Chacun des échantillons peut être analysé en vue de la détection de la présence d'une ou de plusieurs substances.

SECTION I - PRODUITS D'AQUACULTURE

1 - Poissons d'élevage

Un échantillon est un ou plusieurs poissons, selon la dimension du poisson considéré et selon les exigences de la méthode analytique.

Le nombre minimal d'échantillons collectés chaque année doit être au moins égal à un par 100 tonnes de la production annuelle de poissons d'élevage.

Les substances cherchées et les échantillons sélectionnés pour l'analyse devront être sélectionnés selon l'utilisation prévue de ces substances.

La division suivante doit être respectée :

Groupe A : un tiers du total des échantillons :

tous les échantillons doivent être pris à la ferme, sur des poissons à tous les stades de l'élevage, y compris des poissons prêts à être exportés. Pour les élevages en mer, où les conditions de prélèvement peuvent être particulièrement difficiles, la prise d'échantillons peut porter sur les aliments en lieu et place des échantillons sur les poissons.

Groupe B : deux tiers du total des échantillons :

la prise d'échantillons doit être faite :

- a) de préférence à la ferme, sur les poissons prêts à être exportés ;
- b) A l'établissement de transformation ou au niveau de la vente en gros, sur les poissons frais, à condition de pouvoir, en cas de résultats positifs, remonter à la ferme d'origine des poissons (traçabilité).

Dans tous les cas, les échantillons pris au niveau de la ferme doivent être prélevés à partir d'un minimum de 10 % des sites de production enregistrés.

2 - Autres produits d'aquaculture

Lorsque le chef du département QAAV a des raisons de croire que des produits vétérinaires ou des produits chimiques sont utilisés pour d'autres produits d'aquaculture, ou lorsqu'une contamination de l'environnement est soupçonnée, ces espèces doivent être incluses dans le plan de prélèvement, proportionnellement à leur production, comme échantillons supplémentaires à ceux pris pour les poissons d'aquaculture.

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

(section insérée, Ar n° 614 CM du 28/06/2006, art. 11)

« Section II : Miel

1. Exigences d'échantillonnage

La taille de l'échantillon dépend de la méthode analytique utilisée.

Les échantillons peuvent être prélevés à n'importe quel stade de la chaîne de production pour autant qu'il soit possible de remonter au producteur initial du miel.

2. Niveaux et fréquences de l'échantillonnage

Le nombre d'échantillons à prélever chaque année doit être au moins égal à 10 pour 300 tonnes de la production annuelle pour les 3 000 premières tonnes de production et 1 échantillon pour chaque 300 tonnes de production additionnelles.

La ventilation suivante doit être respectée :

- groupe B 1) et groupe B 2) c) : 50 % du nombre total d'échantillons ;
- groupe B 3) a), b), c) : 40 % du nombre total d'échantillons.

Le solde (10 %) doit être attribué selon l'expérience du département QAAV. Il est notamment possible de rechercher des mycotoxines. »

CHAPITRE IV - MODALITES CONCERNANT LA PRISE D'ECHANTILLONS OFFICIELS ET LE TRAITEMENT DE CEUX-CI

1 - Compétences

- a) seuls les agents du département QAAV sont habilités pour le prélèvement, l'enregistrement, la préparation et l'organisation du transport des échantillons officiels dans les conditions appropriées.
- b) les échantillons sont analysés exclusivement par un laboratoire accrédité selon les exigences fixées au second alinéa du chapitre II de l'annexe V section I.

2 - Collecte des échantillons

a) Définitions

- échantillon ciblé : un échantillon ciblé est un échantillon prélevé selon la stratégie d'échantillonnage définie au chapitre II ;
- échantillon suspect : un échantillon suspect est un échantillon prélevé à la suite de résultats positifs constatés sur des échantillons prélevés conformément aux dispositions de la présente annexe ou par sondage, ou à la suite d'une suspicion d'un vétérinaire officiel ;
- échantillon aléatoire : un échantillon aléatoire est un échantillon prélevé en fonction de critères statistiques garantissant des données représentatives.

b) Echantillonnage ciblé sur l'exploitation

1 - Critères de sélection de l'échantillon ciblé

Les exploitations devant faire l'objet de l'échantillonnage ciblé peuvent être choisies sur la base de la connaissance du lieu ou de toute autre information telle que le système d'engraissement, la race et le sexe de l'animal. L'inspecteur procède ensuite à une évaluation de la totalité du troupeau sur l'exploitation pour sélectionner les animaux à échantillonner.

Cette évaluation doit notamment être fondée sur les critères suivants :

- indication de l'utilisation de substances pharmacologiques actives,
- caractères sexuels secondaires,
- modifications comportementales,
- même niveau de développement dans un groupe d'animaux de races/catégories différentes,
- animaux présentant une bonne conformation et peu de graisse.

2 - Type d'échantillon ciblé à collecter

Pour la détection des substances pharmacologiques actives, les échantillons appropriés correspondants sont prélevés conformément aux dispositions du plan de surveillance des résidus.

c) Echantillonnage ciblé dans les établissements de première transformation

1 - Critères de sélection

En évaluant les carcasses animales ou les produits animaux à échantillonner, les inspecteurs appliquent notamment les critères suivants :

- sexe, âge, espèce et système d'élevage,
- informations sur le producteur,
- indication de l'utilisation de substances pharmacologiques actives,

- usages en matière d'administration de certaines substances pharmacologiques actives dans le système d'élevage en cause.

Lors du prélèvement d'échantillons, il faut prendre soin d'éviter l'échantillonnage multiple chez le même producteur.

2 - Type d'échantillons collectés

Pour la détection des substances pharmacologiques actives, les échantillons appropriés correspondants sont prélevés conformément aux dispositions du plan de surveillance des résidus.

3 - Quantité de l'échantillon

La quantité minimale de l'échantillon doit être suffisante pour permettre aux laboratoires d'effectuer les procédures analytiques nécessaires pour réaliser les analyses de dépistage et de confirmation.

4 - Division en sous-échantillons

Sauf impossibilité technique, tout échantillon doit être divisé en au moins deux sous-échantillons équivalents permettant chacun la réalisation de la procédure analytique complète. La subdivision peut être effectuée sur le lieu d'échantillonnage ou en laboratoire.

5 - Récipients pour échantillons

Les échantillons doivent être collectés dans des récipients appropriés de nature à assurer l'intégrité et la traçabilité de l'échantillon. En particulier, les récipients doivent être conçus de manière à éviter la substitution, la contamination croisée et la détérioration des échantillons. Les récipients doivent être munis de scellés officiels.

6 - Rapport de prélèvement

Un rapport est établi à l'issue de chaque procédure de prélèvement.

L'inspecteur consigne au moins les données suivantes dans le rapport de prélèvement :

- adresse du département QAAV,
- nom de l'inspecteur ou code d'identification,
- numéro de code officiel de l'échantillon,
- date de l'échantillonnage,
- nom et adresse du propriétaire de l'animal ou de la personne responsable des animaux ou des produits d'origine animale,
- nom et adresse de l'exploitation d'origine de l'animal (lors du prélèvement en exploitation),
- numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement,
- identification de l'animal ou du produit,
- espèce animale,
- matrice du prélèvement,
- médicaments administrés pendant les quatre dernières semaines précédant le prélèvement (lors du prélèvement en exploitation),
- substance ou groupe de substances à rechercher,
- remarques particulières.

Le nombre à prévoir de copies du rapport varie en fonction de la procédure d'échantillonnage. Le rapport de prélèvement et les copies de celui-ci sont signés au moins par l'agent du département QAAV. En cas de prélèvement sur l'exploitation, l'éleveur ou son représentant peut être invité à signer l'original du rapport de prélèvement.

L'original du rapport de prélèvement est conservé par le département QAAV, qui doit s'assurer qu'aucune personne non autorisée ne puisse avoir accès à l'original du rapport.

Le cas échéant, l'exploitant ou le propriétaire de l'établissement peut être informé du prélèvement d'échantillons.

7 - Rapport de laboratoire

Le rapport du laboratoire contient au moins les renseignements suivants :

- adresse du département QAAV,
- nom de l'inspecteur ou code d'identification,
- date de l'échantillonnage,
- numéro de code officiel de l'échantillon,
- espèce animale,
- matrice du prélèvement,
- substance ou groupe de substances à rechercher,
- remarques particulières.

Le rapport est remis au laboratoire d'analyses en même temps que les échantillons.

8 - Transport et stockage

Les conditions de stockage et de transport doivent être appropriées pour chaque combinaison analyte/matrice pour assurer la stabilité de l'analyte et l'intégrité de l'échantillon.

Une attention particulière est à réserver aux emballages servant au transport, à la température et aux délais de livraison au laboratoire compétent.

En cas de non-respect des prescriptions du plan de surveillance, le laboratoire en informe immédiatement le département QAAV.

ANNEXE VII

BAREMES DE COTATION DE FRAICHEUR DES PRODUITS DE LA PECHE

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

SECTION I - POISSONS

A - POISSONS DE RECIF

Critères				
	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)
Odeur des branchies et de la cavité abdominale				(1)
- poissons blancs	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
(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé. (2) Le poisson frais avant le stade <i>rigor mortis</i> n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra.				

B - POISSONS DU LARGE

Critères				
	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescente, 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 (1)
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque (1)
Consistance de la chair	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque) (1)
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines autour de l'oeil	Jaunâtres (1)
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'oeil	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (1)
Branchies	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 (1)
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches, âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre	Odeur grasse (2) un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction(1)
(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé. (2) Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie. C'est l'inverse pour le poisson conservé en eau de mer réfrigérée.				

C. SÉLACIENS

Critères				
	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	<i>In rigor mortis</i> ou partiellement <i>in rigor</i> , présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade <i>rigor</i> 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 pas ammoniacale	Légèrement ammoniacale, aigre	Odeur ammoniacale, âcre (1)
Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie				

Peau	Pigmentation vive iridescente et brillante, mucus aqueux	Pigmentation vive, mucus aqueux	Pigmentation se décolorant et ternis, mucus opaque	Décoloration, peau plissée, mucus épais (1)
Texture de la peau	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque (1)
Aspect	Bordure des nageoires translucide et arrondie	Nageoires raides	Molle	Molle et flasque (1)
Ventre	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des <u>tâches</u> 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 (1)
(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.				

ANNEXE VIII

LIMITES DE QUALITE DE L'EAU UTILISEE DANS LES ETABLISSEMENTS

L'eau est potable si elle :

- a) ne contient pas un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parasites ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes et
- b) est conforme aux exigences minimales spécifiées à la partie I.

I. LISTE DES PARAMETRES ET VALEURS PARAMETRIQUES

A. PARAMETRES ORGANOLEPTIQUES

La couleur, l'odeur, la saveur et la turbidité de l'eau doivent être acceptables pour les consommateurs et ne présenter aucun changement anormal.

B. PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Valeur paramétrique (nombre/100 ml)
Teneur en colonies à 22 °C (1)	Aucun changement anormal
Bactéries coliformes	0
<i>Escherichia coli</i> (E.Coli)	0
Entérocoques	0
<i>Clostridium perfringens</i> (y compris les spores) (1) (2)	0

(1) Paramètre indicateur.

(2) Ce paramètre ne doit être mesuré que si les eaux proviennent d'eaux superficielles ou sont influencées par elles. En cas de non-respect de cette valeur paramétrique, le département QAAV procède à une enquête 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 tels que les *cryptosporidium*.

C. PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Valeur paramétrique	Unité	Notes
Acrylamide	0.10	µg/l	Note 1
Aluminium	200	µg/l	Note 2
Ammonium	0.50	mg/l	Note 2
Antimoine	5.0	µg/l	
Arsenic	10	µg/l	
Benzène	1.0	µg/l	
Benzo(a)pyrène	0.010	µg/l	
Bore	0.3	mg/l	
Bromates	10	µg/l	
Cadmium	3.0	µg/l	
Carbone organique total (C.O.T.)	aucun changement anormal		Notes 2 et 3
Chlorures	200	mg/l	Notes 2 et 4

Chrome	50	µg/l	
pH	>	unité pH	Notes 2 et 4
Conductivité	2500	5 cm-1 à 20° C	Notes 2 et 4
Cuivre	1.0	mg/l	
Cyanures	50	µg/l	
1,2-dichloroéthane	3.0	µg/l	
Epichlorhydrine	0.10	µg/l	
Fer	200	µg/l	Note 2
Fluorures	1.5	mg/l	
Manganèse	50	µg/l	Note 2
Mercure	1.0	µg/l	
Nickel	20	µg/l	
Nitrates	50	mg/l	Note 5
Nitrites	0.10	mg/l	Note 5
Oxydabilité	5.0	mg/l O ₂	Notes 2 et 6
Pesticides	0.10	µg/l	Notes 7 et 8
Plomb	10	µg/l	
Total pesticides	0.50	µg/l	Notes 7 et 9
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	0.10* 0.20*	µg/l	Somme des 4 concentrations en composés spécifiés Note 10
Sélénium	10	µg/l	
Sodium	150	mg/l	Note 2
Sulfates	250	mg/l	Notes 2 et 4
Tétrachloroéthylène et trichloroéthylène	10	µg/l	Somme des concentrations en composés spécifiés
Total trihalométhanes (THM)	100	µg/l	Somme des concentrations en composés spécifiés Note 11
Chlorure de vinyle	0.5	µg/l	Note 1

Note 1 : La valeur paramétrique 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 : Paramètre indicateur.

Note 3 : Ce paramètre ne doit pas être mesuré pour les distributions d'un débit inférieur à 10.000 mètres cubes par jour.

Note 4 : Les eaux ne doivent pas être agressives.

Note 5 : $[\text{nitrates}]/50 + [\text{nitrites}]/3 \leq 1$ et valeur de 0.10 mg/l pour les nitrites atteintes par les eaux au départ des installations de traitement.

Note 6 : Ce paramètre ne doit pas être mesuré si le paramètre COT est analysé.

Note 7 : Par "pesticides", on entend :

- les insecticides organiques ;
- les herbicides organiques ;
- les fongicides organiques ;
- les nématocides organiques ;
- les acaricides organiques ;
- les rodenticides organiques ;
- les produits apparentés (notamment les régulateurs de croissance) et leurs métabolites, produits de dégradation et réaction pertinents.

Seuls les pesticides dont la présence dans une distribution donnée est probable, doivent être contrôlés.

Note 8 : La valeur paramétrique s'applique à chaque pesticide particulier. En ce qui concerne l'aldrine, la dieldrine, l'heptachlore et l'heptachlorépoxyde, la valeur paramétrique est 0.030 µg/l.

Note 9 : Par "Total pesticides", on entend la somme de tous les pesticides particuliers détectés et quantifiés dans le cadre de la procédure de contrôle.

Note 10 : Les 4 composés spécifiés sont les suivants :

- benzo(b)fluoranthène ;
- benzo(k)fluoranthène ;

- benzo(ghi)pérylène ;
- indénol(1,2,3-cd)pyrène.

Les 6 composés spécifiés sont les 4 composés précédents auxquels sont rajoutés le fluoranthène et le benzo (3,4) pyrène.

Note 11 : Les composés spécifiés sont le chloroforme, le bromoforme, le dibromochlorométhane et le bromodichlorométhane.

II. PROGRAMME D'ANALYSE DES ECHANTILLONS

Lorsque l'eau utilisée dans les entreprises alimentaires ne provient pas d'une distribution publique d'eau potable, des prélèvements d'échantillons d'eau sont effectués sur la ressource exploitée.

A. PLAN DU RESEAU DE DISTRIBUTION DE L'EAU

La direction d'un établissement doit être en mesure de rendre compte de la ou des sources d'approvisionnement et du réseau de distribution de l'eau (canalisation, canalisations avec stockage intermédiaire, eaux de surface, eaux de puits) et a pour responsabilité de s'assurer que l'eau utilisée dans l'établissement est potable. Elle doit être à même de décrire le système de distribution des eaux dans l'établissement. L'agent du département QAAV doit avoir accès à un plan du système de distribution qui montre les tuyaux et toutes les sorties d'eau. Elles-mêmes doivent être identifiées par des numéros en série, de manière à pouvoir être localisées sur le plan.

B. SYSTEME DE CHLORATION

Si du chlore est utilisé, il doit être ajouté dans le système par injection (gaz ou liquide) avant la citerne de stockage intermédiaire, afin d'obtenir un temps suffisant de contact avec l'eau, pour permettre au chlore de réagir avec les substances organiques. Il faut que du chlore non combiné après 30 minutes reste en tant que chlore résiduel libre, disponible dans le réseau pour réagir avec toute contamination dans les tuyaux (siphons, cul-de-sac, par exemple).

En conséquence, la citerne de stockage doit avoir la capacité pour maintenir l'eau au contact du chlore pendant 30minutes.

Le programme de nettoyage pour la citerne de stockage doit être détaillé, contrôlé et disponible.

Les produits destinés à l'exportation vers l'Union européenne ne doivent pas être lavés, plongés, glacés ou traités avec de l'eau hyperchlorée. Il est recommandé, lorsqu'un établissement dispose de son propre système de chloration, d'obtenir le même niveau de chlore que celui autorisé pour l'eau potable destinée à la consommation humaine directe et distribuée par le réseau public (municipalité...).

Le niveau de chlore doit être contrôlé régulièrement (au moins une fois par jour). Un système d'alarme doit être installé pour s'assurer du bon fonctionnement du système de chloration.

C. EXAMENS DE LABORATOIRE

1. Examens microbiologiques

a) Fréquence

- Analyse initiale

Une analyse initiale doit être effectuée, quand un établissement ouvre, ou quand il utilise pour la première fois une nouvelle ressource en eau, ou quand un éventail limité de critères microbiologiques (inférieurs à ceux du tableau de la partie I. B.) a seulement été examiné dans le passé.

- Analyses de routine

Les analyses de routine font suite à l'analyse initiale avec les fréquences suivantes:

- eau provenant du réseau public, sans stockage intermédiaire : au moins une fois par an, à partir de différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement, au moins 4 fois par an si le volume d'eau utilisé dépasse 100 mètres cubes par jour;
- eau provenant du réseau public, avec stockage intermédiaire, et/ou provenant d'une origine privée (forage...) : au moins une fois par mois, à partir de différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement;
- glace : au moins une fois par mois.

b) Critères

- Analyse initiale : analyse bactériologique complète selon le tableau de la partie I. B.
- Analyse de routine : analyse bactériologique sommaire (inséré, Ar n° 55 CM du 21/01/2016, art. 7) « entérocoques, » bactéries coliformes, *Escherichia coli* (E. Coli) et, si nécessaire, *Clostridium perfringens* (y compris les spores).

Pour l'eau de mer, la teneur en colonies à 22 °C n'est pas examinée.

c) Dépassement des critères

Si les résultats de l'analyse initiale ou de routine sont défavorables, une enquête immédiate et un nouvel échantillonnage doivent être entrepris.

L'échantillon doit être testé immédiatement en utilisant tous les paramètres définis au tableau de la partie I. B.

Deux échantillons successifs ne doivent pas être positifs pour les coliformes. Si les échantillons montrent la présence de E.Coli, d'entérocoques ou de *Clostridium perfringens*, l'eau d'une telle origine ne doit pas être utilisée jusqu'à ce que la contamination ait été éliminée.

2. Examens organoleptiques et physico-chimiques

a) Fréquence

Faisant suite à une analyse initiale, les fréquences suivantes sont appliquées, pour les analyses de routine, à l'eau provenant:

- d'une origine privée : au moins une fois par an;
- du réseau public : il est suffisant de montrer que l'examen demandé a été effectué par les autorités publiques (municipalités...).

b) Critères

Ces examens couvrent, au moins une fois, pour l'analyse initiale, tous les critères établis au tableau de la partie I.C.

Pour les contrôles de routine, les paramètres suivants doivent faire l'objet d'un contrôle:

- Aluminium;
- Ammonium;
- Conductivité;
- Couleur;
- pH;
- Fer (seulement lorsqu'il est utilisé comme agent de floculation);
- Nitrites (seulement lorsque la chloramination est utilisée comme traitement désinfectant);
- Odeur;
- Saveur;
- Turbidité.

Les analyses effectuées, en particulier pour les paramètres chimiques, doivent se concentrer sur celles dont on a démontré qu'elles peuvent être critiques dans le cadre de l'élimination des sources de contamination. Quelques contrôles physiques tels que le pH, les matières organiques doivent être effectués bien plus fréquemment qu'une fois par an, en cas de chloration.

3. Les résultats de toutes les analyses doivent être conservés pendant au moins 2 ans.

D. PRELEVEMENT D'UN ECHANTILLON A PARTIR D'UN ROBINET

L'échantillon est collecté dans une bouteille stérile. Il faut laisser couler le robinet à prélever pendant une minute au minimum pour vidanger complètement le tuyau alimentant ce robinet.

Avant de prélever l'échantillon d'eau, il faut passer à la flamme l'embouchure du robinet, en utilisant un brûleur à gaz ou de l'alcool, puis laisser encore couler l'eau pendant une minute avant le prélèvement. Quel que soit le délai d'analyse du prélèvement ne pouvant excéder 24 heures, l'échantillon d'eau, tout de suite après le prélèvement, doit être placé au frais, dans de la glace. Si un prélèvement doit être effectué sur de l'eau traitée par chloration, il est important que toute trace de chlore soit neutralisée immédiatement après le prélèvement. Un cristal de thiosulphate de sodium, ou 0,1 ml d'une solution à 2 % de thiosulphate de sodium introduit dans le flacon de prélèvement avant la stérilisation, permet de neutraliser le chlore.

Les échantillons doivent être obtenus à partir des différentes sorties d'eau dans l'établissement. Il convient d'organiser une rotation parmi les sorties d'eau identifiées, fournissant l'eau entrant en contact avec le produit. La glace aussi doit être régulièrement contrôlée.

Le résultat de l'analyse doit comporter l'identification de la sortie d'eau où a été collecté l'échantillon.

Annexe IX
Liste des additifs alimentaires autorisés

SECTION I : PRODUITS DE LA PÊCHE

CHAPITRE I : POISSONS

Numéro	Nom	Produits	Quantité maximale
E 331 E 332 E 333	Citrates de sodium Citrates de potassium Citrates de calcium	Poissons non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés	quantum satis*
E 200 E 202 E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Acide ascorbique Sorbate de potassium Sorbate de calcium Acide benzoïque Benzoate de sodium Benzoate de potassium Benzoate de calcium	Produits de poisson en semi-conserve y compris ceux à base d'œufs de poisson Poisson séché et salé	2 000** mg/kg 200** mg/kg
E 315 E 316	Acide érythorbique Erythorbate de sodium	Produits de poisson en conserve et en semi-conserve Poissons à peau rouge congelés	1 500 mg/kg exprimé en acide érythorbique
E 450 E 451 E 452	Diphosphates Triphosphates Polyphosphates et congelés	Surimi Pâtés de poissons Filites de poissons non transformés	1 g/kg 5 g/kg 5 g/kg
E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	Poissons en conserve	75 mg/kg
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol Mannitol Sisomalt Maltitol Lactitol Xylitol	Poissons non transformés et congelés	quantum satis (à des fins autres que l'édulcoration)
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Acide glutamique Glutamate monosodique Glutamate monopotassique Diglutamate de calcium Glutamate d'ammonium Dogmitamate de magnésium	Poissons transformés	10 g/kg seul ou en mélange
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Acide guanylique Guanylate disodique Guanylate dipotassique Guanylate de calcium Acide inosinique Inosinate disodique Inosinate dipotassique Inosinate de calcium 5' -rubonucléotide calcique 5' -rubonucléotide disodique	Poissons transformés	500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique
(inséré, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 13) « E319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	Huile de poisson	200 exprimée par rapport à la matière grasse »
(inséré, Ar n°1754 CM du 04/12/2008, art. 13) « E319	Erytritol	Poissons non transformés, congelés et surgelés	Quantum satis »

* quantum satis : indique qu'aucune quantité maximale n'est spécifiée. Toutefois, les matières édulcorantes sont employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à condition de ne pas induire le consommateur en erreur

** quantité calculée pour les sorbates et benzoates utilisés seuls ou en mélange.

Annexe X
Liste des EDULCORANTS autorisés

SECTION I : PRODUITS DE LA PÊCHE

Numéro CE	Nom	Produits	Doses maximales d'emploi
E 950	Acésulfame-K	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	200 mg/kg
E 951	Aspartame	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	300 mg/kg
E 954	Saccharine et sels de Na, K et Ca	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	160 mg/kg
E 955	Sucralose	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	120 mg/kg
E 959	Néohespéridine	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	30 mg/kg
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame (*)	Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques	200 mg/kg (a)

* Les doses maximales d'emploi pour le sel d'aspartame-acésulfame sont dérivés des doses maximales d'emploi de ses deux éléments constitutifs, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). Les doses maximales d'emploi pour l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées lors de leur utilisation soit seules, soit en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame. La dose limite (a) est exprimée en équivalent l'acésulfame-K.

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

Annexe XI
Liste des COLORANTS autorisés

SECTION I : PRODUITS DE LA PÊCHE

Numéro CE	Nom	Produits	Quantité maximale
E 123	Amarante	Œufs de poisson	20 mg/l
E 160 b	Rocon, bixine, norbixine	Poisson fumé	10 mg/kg
E 101	i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine	Pâtes de poisson et de crustacés Crustacés précuits Substituts de saumon Surimi Oeufs de poisson Poisson fumé	quantum satis
E 140 a	Chlorophylles et chlorophyllines		
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines		
E 150 a	Caramel ordinaire		
E 150 b	Caramel de sulfite caustique		
E 150 c	Caramel ammoniacal		
E 150 d	Caramel au sulfite d'ammonium		
E 153	Charbon végétal médicinal		
E 160 a	Caroténoïdes		
E 160 c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine		
E 162	Rouge de betterave, bétanine		
E 163	Anthocyanes		
E 170	Carbonate de calcium		
E 171	Dioxyde de titane		
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer		
E 100	Curcumine	Pâtes de poisson et de crustacés Crustacés précuits Substituts de saumon Surimi Oeufs de poisson Poisson fumé	
E 102	Tartrazine		100 mg/kg
E 104	Jaune de quinoléine		
E 110	Sunset Yellow FCF Jaune orangé S		250 mg/kg
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins		500 mg/kg
E 122	Azorubine, carmoisine		500 mg/kg
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A		300 mg/kg
E 129	Rouge allura AC		100 mg/kg
E 131	Bleu patenté V		
E 132	Indigotine, carmin d'indigo		
E 133	Bleu brillant FCF		
E 142	Vert S		
E 151	Noir brillant BN, noir PN		
E 155	Brun HT		
E 160 d	Lycopène		
E 160 e	-apo-caroténal-8' (C 30)		
E 160 f	Ester éthylique de l'acide -apo-caroténal-8' (C 30)		
E 161 b	Lutéine		

Les sections relatives aux autres denrées alimentaires seront insérées ultérieurement en cas de besoin.

(1) : Arrêté n°1754 CM du 04 décembre 2008 :

Le décompte des alinéas de l'article 6 de l'arrêté 1754 CM est semble t-il erroné. Il s'agit probablement de l'alinéa 4 au lieu de l'alinéa 3.

(2) Loi de pays n° 2013-12 du 6 mai 2013 :

Art. LP. 65.— Sont remplacées par des références à la présente loi du pays, les références à la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale contenues dans les arrêtés suivants :

...
2°) arrêté n° 1183 CM du 20 décembre 2005 modifié fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne.