



FRANCE

Décret N° 60-1524 sur le contrôle de la fabrication des conserves et semi-conserves de poissons, crustacés et autres animaux marins. - 30 décembre 1960. - *Journal Officiel* N° 6, 7 janvier 1961, p. 316.

.....

Art. 1^{er}. - Sont considérées comme animaux marins, au sens de l'ordonnance n° 58-1357 du 27 décembre 1958, toutes les espèces de poissons, crustacés et autres animaux qui vivent constamment, ou seulement pendant certaines périodes, dans une eau salée.

Art. 2. - Sont respectivement considérés comme conserves et comme semi-conserves, au sens de l'ordonnance susvisée, les produits qui répondent aux définitions contenues dans l'article 2 du décret n° 55-241 du 10 février 1955 et dans les arrêtés pris pour son application.

Les produits qui ne remplissent pas les conditions prévues au présent article et à l'article 1^{er} ci-dessus ne peuvent être fabriqués et mis en vente sous l'appellation de conserves ou de semi-conserves d'animaux marins.

Art. 3. - Les agents du contrôle sont pris parmi les fonctionnaires, agents contractuels ou auxiliaires en service à l'institut scientifique et technique des pêches maritimes; ils sont agréés par arrêté du ministre chargé de la marine marchande sur la proposition du directeur de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes.

Art. 4. - Avant d'entrer en fonctions, les agents du contrôle prêtent devant le tribunal d'instance dans le ressort duquel ils sont domiciliés le serment ci-après:

« Je jure de bien et fidèlement remplir mes fonctions et de ne rien révéler ou utiliser de ce qui sera porté à ma connaissance à l'occasion de leur exercice. »

Ce serment devra être renouvelé en cas de changement de poste des intéressés.

Art. 5. - Les analyses nécessitées par l'exercice du contrôle sont exécutées par les laboratoires de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes ou par les laboratoires agréés par le directeur de cet institut. Les conditions générales de l'agrément seront fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la marine marchande et du ministre de la santé publique.

Art. 6. - I. - Les fabricants doivent permettre l'exécution de toutes les opérations faites par les agents en vue de contrôler l'application des lois et règlements relatifs aux conserves et aux semi-conserves d'animaux marins.

Les dépositaires d'animaux marins et autres matières premières acquis par les fabricants sont tenus à la même obligation, ainsi que les dépositaires de conserves ou de semi-conserves non encore vendues par les fabricants.

II. - Outre les prélèvements ordinaires de produits finis ou de matières utilisées en fabrication, faits, à titre de sondage, pour l'exécution des vérifications usuelles en ateliers de fabrication ou en entrepôts, les opérations de contrôle comportent des prises d'échantillons que les agents effectuent aux mêmes endroits selon les modalités précisées à l'article 13.

Art. 7. - Les fabricants sont tenus de fournir aux agents de contrôle tous renseignements nécessaires à l'accomplissement de leur mission. Sur leur demande, ils doivent communiquer à ces agents toutes pièces de comptabilité susceptibles notamment de justifier de l'espèce et des quantités d'animaux marins traités, des quantités de produits fabriqués et de l'état des stocks.

Les fabricants doivent également informer les agents de contrôle de la présence dans des entrepôts, voisins ou éloignés de la fabrique, d'animaux marins acquis pour les fabrications ou de produits fabriqués non commercialisés. Ils doivent donner toutes précisions sur ces entreposages.

Art. 8. - Les inspections sont mentionnées sur un registre coté et paraphé où les agents de contrôle inscrivent leurs observations et les décisions prises pour l'application des dispositions en vigueur.

Le fabricant, le dépositaire de matières premières ou de produits fabriqués, ou leur représentant, doivent prendre connaissance de ces inscriptions et émarger sur ledit registre. Celui-ci doit être constamment tenu à la disposition des agents de contrôle; le fabricant ou le dépositaire est responsable de sa conservation.

Art. 9. - Sans préjudice des pouvoirs qu'ils tiennent de l'article 5 de l'ordonnance susvisée, les agents de contrôle consignent en fabrique ou en entrepôt les matières premières ou produits fabriqués qui paraissent corrompus, toxiques ou impropres à la consommation ou qui, sans pa-

raître impropres à la consommation, ne semblent pas correspondre aux dispositions législatives ou réglementaires.

Ils consistent notamment :

- 1° Les matières premières ou produits fabriqués d'une qualité douteuse ou qui présentent un caractère susceptible d'être provoqué par une altération ou une contamination nocive;
- 2° Les conserves ou semi-conserves dont la fabrication ne semble pas conforme aux règlements;
- 3° Les conserves ou semi-conserves contenues dans des boîtes, récipients ou autres emballages qui portent des mentions, signes ou indications quelconques qui ne paraissent pas loyales, sincères, conformes aux règlements ou qui ne semblent pas correspondre à la qualité du produit.

Art. 10. - Les matières et produits consignés sont placés sous scellés ou dans un local sous scellés ou, si ces opérations sont impossibles, dans un local ou un emplacement spécial dépendant de l'usine.

Les mesures de consignment sont notées par l'agent de contrôle sur le registre visé à l'article 8. Les mentions portées au registre indiquent, notamment, la désignation des matières et produits consignés, leur quantité et le motif de la consignment.

Art. 11. - Lorsque la consignment de conserves ou de semi-conserves est motivée par une inobservation des règles d'étiquetage et de marquage qui peut être immédiatement caractérisée par l'agent de contrôle, celui-ci fait procéder à la rectification reconnue nécessaire; il lève la consignment une fois que l'étiquetage et le marquage sont modifiés et complétés en conformité des règlements.

Art. 12. - Lorsque, à la suite de la consignment, des examens de laboratoire ou des vérifications complémentaires sont nécessaires, notamment lorsque les matières ou produits consignés présentent des caractères susceptibles d'être imputés à une altération ou à une contamination nocive, l'agent de contrôle procède à un prélèvement d'échantillons dans les conditions ci-dessous définies.

Art. 13. - Le nombre d'échantillons composant chaque prélèvement et la quantité de matière ou de produits prélevés sont fixés selon la nature de la substance à examiner, le motif du prélèvement et les vérifications à opérer. Toutefois, les prélèvements portant sur des conserves ou des semi-conserves comprennent au minimum quatre échantillons apparemment semblables.

Outre les échantillons conservés par l'agent aux fins d'analyse ou de véri-

FRANCE

fication, des échantillons sont, sur la demande du fabricant, placés sous scellés et tenus en réserve en vue d'une contre-analyse éventuelle.

Les mentions des prises d'échantillons sont portées au registre visé à l'article 8; elles indiquent, notamment, la désignation et le nombre des échantillons prélevés et le motif du prélèvement. Le fabricant, le dépositaire, ou leur représentant sont invités à émarger en regard de ces mentions.

En tant que les besoins particuliers au contrôle institué par l'ordonnance susvisée le nécessiteront, les modalités d'exécution des prélèvements ci-dessus définies seront précisées par arrêté du ministre chargé de la marine marchande.

Art. 14. - 1° Si les examens de laboratoire ou les vérifications opérées font apparaître que les matières ou produits consignés peuvent être mis tels quels en fabrication ou en vente pour la consommation humaine, l'agent de contrôle lève la consignation;

2° Si les examens de laboratoire ou les vérifications opérées font apparaître que la mise en fabrication ou en vente ne peut être faite que dans certaines conditions, le fabricant est tenu de se conformer aux indications données à cette fin par l'agent de contrôle. En particulier, si les mentions portées sur les boîtes ou autres récipients doivent être modifiées ou complétées, la consignation est maintenue jusqu'à rectification de l'étiquetage;

3° Si les examens de laboratoire ou les vérifications opérées font apparaître que les matières ou produits sont impropres à la consommation humaine au sens des règlements en vigueur, l'agent fait procéder à leur destruction, à moins qu'ils puissent être livrés à la consommation animale ou à des usages agricoles ou industriels dans des conditions qui sont alors indiquées au fabricant par l'agent de contrôle.

Art. 15. - Les opérations de destruction ordonnées en conformité des dispositions de l'article 5, premier alinéa, de l'ordonnance susvisée ainsi que les mesures prévues aux articles 9, 11 et 14 ci-dessus sont exécutées par le fabricant suivant les indications de l'agent de contrôle et sous la surveillance de celui-ci.

Art. 16. - Les levées de consignation et les destructions sont mentionnées sur le registre visé à l'article 8, ainsi que les livraisons de denrées effectuées dans les conditions prévues à l'article 14, alinéa 3.

Art. 17. - Lorsqu'il y a retour d'un lot de boîtes de conserves ou de semi-conserves au fabricant en application des dispositions de l'article 4 du décret du 10 février 1955, le fabricant qui reçoit ce lot doit en aviser immédiatement le service de la répression des fraudes et l'agent régional du service de contrôle de l'institut scientifique et technique des pêches mari-

times; il doit préalablement obtenir une autorisation du service de la répression des fraudes s'il désire réutiliser le lot.

Art. 18. - Chaque fabricant de conserves ou de semi-conserves d'animaux marins est tenu de faire connaître à l'institut scientifique et technique des pêches maritimes l'adresse précise de chaque fabrique qu'il exploite, la date de la mise en exploitation et le ou les genres de produits fabriqués (conserves ou semi-conserves). Il doit également indiquer l'adresse de l'entrepôt ou des entrepôts utilisés pour les animaux marins ou autres matières premières ou pour les produits fabriqués, lorsque ces entrepôts et les ateliers de fabrication ne sont pas contigus.

Ces renseignements devront être fournis sous un délai d'un mois à dater de la publication du présent décret lorsque des conserves ou des semi-conserves auront été mises en vente avant cette publication.

Art. 19. - Toute personne ou société désireuse de créer une fabrique de conserves ou de semi-conserves d'animaux marins doit adresser à l'institut scientifique et technique des pêches maritimes un dossier comprenant:

- 1^o Une notice précisant l'emplacement de la fabrique et décrivant succinctement celle-ci;
- 2^o Un plan donnant la disposition des locaux et des principales installations ainsi que la superficie couverte par les bâtiments.

Les fabricants désireux de procéder, dans des établissements déjà existants, à des transformations comportant la construction d'ateliers de fabrication doivent de même faire connaître leurs projets à l'institut scientifique et technique des pêches maritimes.

Dans la réalisation de leurs projets de construction, les intéressés sont tenus de se conformer aux indications données, dans le cadre des règlements sanitaires en vigueur, par l'institut scientifique et technique des pêches maritimes en vue d'assurer la salubrité des fabrications.

Art. 20. - Les premières conserves ou semi-conserves d'animaux marins fabriquées dans un nouvel établissement ne peuvent être livrées à la consommation qu'après autorisation de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes.

Sera considérée comme fabrique nouvelle toute fabrique dont aucun produit n'aura été mis en vente avant la publication du présent décret.

Art. 21. - 1. - L'autorisation de fabriquer des conserves et des semi-conserves d'animaux marins peut être limitée à certaines espèces dont la liste est arrêtée par le ministre chargé de la marine marchande, sur proposition du directeur de l'institut scientifique et technique des pêches mari-

FRANCE

times, après avis du ministre de l'agriculture en ce qui concerne les poissons anadromes.

2. - L'interdiction de mise en conserve ou en semi-conserve peut être prononcée dans les mêmes formes pour les animaux d'une espèce donnée qui ne possèdent pas les caractères biologiques permettant la fabrication de produits de bonne qualité.

3. - La dénomination des animaux marins mis en conserve ou en semi-conserve doit être conforme à la nomenclature arrêtée par le ministre chargé de la marine marchande, sur la proposition du directeur de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes, après avis du ministre de l'agriculture.

Art. 22. - 1. - Les animaux marins et autres matières alimentaires utilisés dans la préparation des conserves et des semi-conserves doivent être indemnes de toute altération et de toute contamination nocive.

Les animaux marins doivent notamment être dépourvus d'odeur ammoniacale, fétide ou putride. Les produits d'assaisonnement et d'accompagnement doivent être dépourvus d'odeurs et de saveurs étrangères ou anormales.

2. - L'eau utilisée pour la fabrication des conserves ou des semi-conserves d'animaux marins doit être reconnue potable. Toutefois, pour certaines opérations, notamment le lavage des animaux marins, l'emploi d'eau douce ou d'eau de mer propres et saines peut être autorisé; ces eaux ne doivent, en aucun cas, être susceptibles de compromettre la qualité des produits fabriqués, ni de nuire à la santé de ceux qui les consomment.

3. - Les récipients utilisés pour la mise en conserve ou en semi-conserve doivent être propres et dépourvus de contamination nocive.

4. - Toutes les opérations de fabrication doivent être exécutées dans de bonnes conditions de propreté et de salubrité.

5. - Les produits fabriqués et destinés à la vente doivent être sains; ils ne doivent présenter aucun indice caractérisant une altération; en particulier ils ne doivent pas dégager d'odeur ammoniacale, fétide ou putride.

6. - Les conserves et les semi-conserves ne doivent contenir aucun germe pathogène dangereux, aucune toxine dangereuse ni aucun produit indésirable en dose toxique résultant d'une action bactérienne (histamine en particulier).

Indépendamment de cette condition, les conserves ne doivent contenir aucun germe susceptible de se développer dans celles-ci ou d'altérer la qualité du produit. Elles doivent subir une stérilisation dans les conditions fixées par l'institut scientifique et technique des pêches maritimes.

7. - Sauf autorisation prévue par les règlements, il est interdit d'ajouter une substance étrangère aux animaux marins et aux produits alimentaires d'assaisonnement et d'accompagnement mis en conserve ou en semi-conserves.

Cette interdiction concerne notamment tout produit chimique dont l'emploi n'est pas expressément admis. Elle vise également l'application superficielle d'une substance étrangère sur les animaux marins ou autres produits alimentaires.

8. - Sauf autorisation prévue par les règlements, il est interdit d'utiliser des matières alimentaires ayant subi un traitement susceptible de modifier de façon indésirable, du point de vue hygiénique ou alimentaire, leur constitution chimique. Cette interdiction concerne en particulier les huiles de poissons désodorisées par chauffage et susceptibles de contenir des produits de polymérisation.

Art. 23. - Les dispositions de l'article 22 ci-dessus sont complétées, le cas échéant, par des arrêtés pris dans les conditions suivantes:

- 1^o En ce qui concerne l'hygiène et la salubrité, notamment l'hygiène des fabriques et des opérations de fabrication, les conditions d'entreposage des animaux marins ou autres matières premières et des produits fabriqués, la salubrité et les caractères bactériologiques ou chimiques des produits en conserve ou en semi-conserve, les obligations des fabricants sont fixées, sur avis de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes, par arrêté conjoint du ministre chargé de la marine marchande, du ministre de l'agriculture et du ministre de la santé publique, après consultation de l'organisme représentant la profession intéressée;
- 2^o Les mesures tendant à assurer la loyauté des fabrications et des transactions, notamment les règles relatives aux quantités de substances alimentaires contenues dans les boîtes ou autres récipients, à la composition et à la qualité des conserves et des semi-conserves, au conditionnement et à la désignation des produits, aux mentions et aux signes dont l'emploi est obligatoire ou interdit, sont fixées conformément à l'article 8 du décret n° 55-241 du 10 février 1955, après avis de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes et consultation de l'organisme représentant la profession intéressée;
- 3^o Indépendamment des règles prévues aux alinéas 1 et 2 ci-dessus, des décisions du ministre chargé de la marine marchande, prises sur proposition de l'organisme représentant la profession intéressée et sur avis de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes, après consultation du service de la répression des fraudes, peuvent, notamment en vue d'améliorer la qualité organoleptique des produits fabriqués et compte tenu des usages professionnels, en

FRANCE

particulier de ceux relevant de l'art culinaire, interdire ou rendre obligatoires certains modes de préparation et de présentation des animaux marins et des produits qui les accompagnent.

Art. 24. - Le modèle et les conditions de délivrance et d'utilisation des certificats visés à l'article 2 de l'ordonnance du 27 décembre 1958 sont fixés par arrêté du ministre chargé de la marine marchande.

Art. 25. - Les dispositions du présent décret ne dérogent pas aux attributions dévolues aux agents chargés d'appliquer les lois et règlements en vigueur, et notamment la loi du 1^{er} août 1905.

Art. 26. - Le décret n° 49-1405 du 5 octobre 1949, ensemble le règlement y annexé, sont abrogés.

Art. 27. - Le ministre des travaux publics et des transports, le ministre de l'agriculture, le garde des sceaux, ministre de la justice, et le ministre de la santé publique et de la population sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel* de la République française.