

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 15 janvier 2009 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité des poissons et céphalopodes de la pêche en mer

NOR : AGRP0827324A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé de l'industrie et de la consommation, porte-parole du Gouvernement,

Vu l'article R. 641-59 du code rural ;

Vu l'arrêté du 3 juillet 2007 portant approbation du guide de bonnes pratiques en matière de certification ;

Vu l'arrêté du 14 décembre 2007 portant homologation des modalités minimales de contrôle des exigences et recommandations en matière de certification de conformité,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Les exigences et recommandations applicables à la certification de conformité des poissons et céphalopodes de la pêche en mer, ainsi que les modalités de leur contrôle, sont approuvées telles qu'elles figurent en annexe au présent arrêté.

Art. 2. – Le directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 15 janvier 2009.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des politiques agricole, agroalimentaire
et des territoires :

*Le chef de service
de la stratégie agroalimentaire
et du développement durable,*

P. MÉRILLON

*Le secrétaire d'Etat
chargé de l'industrie et de la consommation,
porte-parole du Gouvernement :*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

Le chef de service,

F. AMAND

A N N E X E

EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS APPLICABLES À LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DES POISSONS ET CÉPHALOPODES DE LA PÊCHE EN MER

(Art. R. 641-58 du code rural)

Les exigences sont les règles de production, de transformation et de conditionnement d'un produit ou d'une famille de produits qui s'imposent à l'opérateur souhaitant obtenir une certification de conformité.

Elles sont constituées de spécifications propres à la demande de certification et au produit concerné, et intègrent les chartes professionnelles d'application volontaire.

Les recommandations fixent les règles à respecter pour communiquer sur la certification de conformité. La certification garantit que le produit certifié se différencie du produit courant.

Le produit courant doit répondre :

- aux réglementations nationale et communautaire ;
- aux normes d'application obligatoire et aux références professionnelles à portée obligatoire (accord interprofessionnel étendu...).

Chaque cahier des charges décrit ses propres caractéristiques et les moyens de maîtrise associés en fonction :

- des éléments décrits dans les présentes exigences et recommandations ;
- des caractéristiques certifiées mises en avant et justifiant la demande de certification ;
- de l'ensemble des éléments retenus dans le cahier des charges.

Les exigences minimales de contrôle constituent le cadre des principaux points à contrôler et les méthodes d'évaluation.

Dans ce document, les produits traités sont les poissons et les céphalopodes de la pêche en mer :

- à l'état frais, surgelés ou congelés ;
- entiers, en filets, darnes... ;
- préemballés ou non...

Ce document ne concerne pas :

- les crustacés ;
- les mollusques bivalves et gastéropodes ;
- les produits de la pisciculture ;
- les produits de la conchyliculture.

Préambule

Pour la pêche en mer, il convient de distinguer quatre grandes catégories de pêche :

- la pêche fraîche de marées de moins de 24 heures ;
- la pêche fraîche de marées de 1 à 4 jours ;
- la pêche fraîche de marées de 5 à 15 jours ;
- la pêche fraîche et/ou surgelée effectuée lors de marées de plus de 15 jours ou par des navires de plus de 30 m.

En fonction de ces catégories de pêche, les exigences, notamment en matière d'enregistrements à bord, peuvent être différentes.

Après débarquement, les exigences seront les mêmes quel que soit le type de pêche.

Le présent document identifie :

1. Les exigences relatives à la pêche, y compris le débarquement en distinguant :

a) La pêche fraîche et/ou la surgélation effectuée lors de marées de plus de 15 jours ou par des navires de plus de 30 m ;

b) La pêche fraîche de marées de 5 à 15 jours ;

c) La pêche fraîche de marées de 1 à 4 jours ;

d) La pêche fraîche de marées de moins de 24 heures.

2. Les exigences relatives aux halles à marée (criées).

3. Les exigences relatives au mareyage.

4. Les exigences en matière de transport des produits de la mer.

5. Les exigences relatives à la distribution, qu'il s'agisse d'une distribution, « traditionnelle » (poissonniers) ou en grande surface (rayon poissonnerie, libre service).

Pour pouvoir être communiquée au consommateur, la certification proposée doit être au moins conforme aux exigences et recommandations ci-dessous à toutes les étapes (pêche, mareyage, distribution). Sinon la communication sur la certification s'arrête au premier stade de mise en marché jusqu'auquel les exigences sont contrôlées. Par exemple, si sont respectées et contrôlées les exigences en matière de :

1. Pêche seulement : l'acheteur direct au navire n'a pas le droit de communiquer sur la certification des produits qu'il a achetés d'une manière qui pourrait laisser croire que le produit qu'il met en marché est lui-même certifié ;

2. Pêche et halle à marée : le mareyeur (ou l'industriel acheteur) n'a pas le droit de communiquer sur la certification des produits qu'il a achetés d'une manière qui pourrait laisser croire que le produit qu'il met en marché est lui-même certifié ;

3. Pêche, halle à marée et mareyage : le client du mareyeur n'a pas le droit de communiquer sur la certification des produits qu'il a achetés d'une manière qui pourrait laisser croire que le produit qu'il met en marché est lui-même certifié.

La (les) catégorie(s) (Extra ou A) qui peut (peuvent) être commercialisée(s) au consommateur ou utilisateur final est (sont) définie(s) dans le cahier des charges.

Les produits certifiés peuvent être frais ou surgelés, conditionnés (atmosphère modifiée, par exemple) ou non.

Si des guides de bonnes pratiques professionnels, codes d'usage, normes volontaires existent, ils sont appliqués dans le cadre de la certification, sauf démonstration dans le cahier des charges ou dans un document annexe que les mesures appliquées permettent d'obtenir un résultat au moins équivalent.

Exigences

1^{re} exigence : description du schéma de vie

En raison de la nature du produit, dont la qualité finale dépend d'une succession d'opérations réalisées et maîtrisées par des opérateurs différents, le cahier des charges comporte un schéma de vie allant de l'origine à la remise aux consommateurs ou aux utilisateurs (certification n'allant pas jusqu'au consommateur final).

Ce schéma de vie sera présenté de manière à faire ressortir les activités concernées, les exigences à respecter, notamment les guides professionnels, codes d'usage, normes, etc., d'application volontaire, ainsi que les éléments différenciant qui justifient les caractéristiques certifiées, en conformité avec les recommandations.

Ce schéma de vie reprend toutes les étapes concernées par la certification.

Le schéma de vie ci-dessous constitue une trame générale commune à toutes les filières, à compléter et adapter en fonction du champ de la certification.

ÉTAPES (à définir)	EXIGENCES du produit courant	RECOMMANDATIONS liées aux caractéristiques certifiées		
	Guide de bonnes pratiques professionnelles	N° 1	N° 2	Complémentaire
Affalage.				
Opérations de préparation réalisées à bord (à définir), par exemple : - tri ; - saignée ; - étêtage, éviscération ; - filetage ; - lavage ; - mise en caisse ; - réfrigération, glaçage ; - stockage ; - etc.				
Débarquement : - méthode ; - glaçage ; - etc.				
Halle à marée : - entreposage ; - tri ; - mise à la vente (effet potentiel sur la qualité) ; - etc.				
Transport.				
Mareyage (activités à préciser), par exemple : - tri ; - étêtage, éviscération ; - filetage ; - lavage ; - mise en caisse ; - réfrigération, glaçage ; - stockage ; - etc.				
Transport.				

ÉTAPES (à définir)	EXIGENCES du produit courant	RECOMMANDATIONS liées aux caractéristiques certifiées		
	Guide de bonnes pratiques professionnelles	N° 1	N° 2	Complémentaire
Etablissement de manipulation des produits de la pêche. Préciser les activités possibles : – filetage ; – lavage, etc. ; – conditionnement. – étiquetage.				
Transport.				
Grossiste (transit – stockage – expédition – sans manipulation des produits de la pêche).				
Remise au consommateur (poissonnier, rayon poisson de GMS), en décrivant aussi les opérations autres que la vente effectuées sur le lieu, par exemple : – étêtage, éviscération ; – filetage ; – lavage ; – etc.				

Ces étapes sont mentionnées à titre indicatif. Le demandeur devra développer ici toutes les étapes du schéma de vie, y compris spécifiques.

*2^e exigence : comparaison entre produit courant
et produit certifié*

Dans tout cahier des charges, un tableau comparatif entre le produit certifié et le produit courant de même nature est présenté. Il indique précisément les éléments qui permettent de différencier le produit certifié des produits courants en référence aux étapes du schéma de vie.

3^e exigence : critères minimaux à respecter

1. Exigences relatives à la pêche fraîche et/ou la surgélation effectuée lors de marées de plus de 15 jours ou par des navires de plus de 30 m

1. Navire.

Les navires doivent disposer :

- d'équipements pour la production de glace à bord ou d'équipements pour la surgélation ;
- d'enceintes réfrigérées pour conserver les produits à une température voisine de celle de la glace fondante pour la pêche fraîche et à -18°C pour les produits surgelés et, en cas d'utilisation de cuves d'eau réfrigérée, d'équipements pour le maintien de la température des cuves à une température voisine de celle de la glace fondante.

En cas de surgélation à bord, l'équipement doit permettre une surgélation en moins de 2 heures.

Les navires disposent d'une zone d'affalage bien délimitée et conçue pour éviter d'altérer les produits.

2. Acte de pêche.

Afin de limiter l'altération des produits, la durée entre la mise à l'eau de l'engin de pêche et le début de sortie du produit de l'eau est limitée, en fonction du type de pêche (voir annexe I. – Durée de pêche indicative selon l'engin et l'espèce). En cas d'impossibilité de respecter les valeurs ainsi définies, le cahier des charges doit contenir des éléments permettant de montrer que les conditions définies permettent de maintenir un poisson de catégorie Extra ou A selon les conditions normalement prévisibles dans la chaîne de distribution, depuis l'acte de pêche jusqu'à l'achat par le consommateur ou l'utilisateur final (exemple : la restauration).

Les actes de pêche, date, heure de mise à l'eau de l'engin, durée de la pêche ou heure de début d'affalage, sont notés sur le livre de bord ou un registre destiné à cet effet.

3. Affalage et opérations connexes.

Lors de l'affalage, tout est mis en œuvre pour éviter d'altérer le produit :

- affalage dans la zone prévue à cet effet ;
- démaillage ou décrochage du poisson de manière à ne pas l'abîmer ;

- ne pas marcher sur le produit ;
- pas d'affalage sur les produits capturés d'un précédent affalage ;
- les produits doivent être mis rapidement à l'abri du soleil et des intempéries ;
- un prérefroidissement en cuves d'eau glacée ou réfrigérée est possible.

Le glaçage des produits ou la mise en cuve d'eau glacée ou réfrigérée, précédés ou non d'un tri, est fait dès que possible. Le cahier des charges précise le délai maximum entre le début d'affalage et la fin de l'opération de mise au froid (glace, cuve d'eau glacée...) incluant les opérations de tri et de préparation des produits. Ces temps prennent en compte la fragilité du produit (voir annexe II. – Fragilité et durée de traitement indicative des poissons et céphalopodes). En cas d'impossibilité de respecter ces valeurs, le cahier des charges doit contenir des éléments permettant de montrer que les conditions définies permettent de maintenir un poisson de catégorie Extra ou A selon les conditions normalement prévisibles dans la chaîne de distribution, depuis l'acte de pêche jusqu'à l'achat par le consommateur ou l'utilisateur final (exemple : la restauration).

4. Tri initial.

Si le tri est fait à bord, il est fait immédiatement après l'affalage, le plus rapidement possible et suivi d'un glaçage immédiat ou d'une mise en cuve d'eau glacée immédiate.

5. Préparation des produits frais à bord.

Si les opérations de préparation des produits telles qu'étêtage, éviscération, filetage, mise en blanc (seiche), etc., sont faites à bord, elles le sont immédiatement après l'affalage, et éventuellement le tri, dans des conditions évitant l'altération des produits :

- péritoine non entaillé lors de l'éviscération ;
- temps d'attente des produits hors glace limité au maximum et durée définie dans le cahier des charges : un préglacage en cuves d'eau glacée ou réfrigérée avant traitement (étêtage, éviscération) peut permettre d'augmenter la durée indicative de traitement par type d'espèce présenté en annexe II ;
- les produits sont immédiatement conditionnés sous glace après ces opérations de préparation (cf. partie suivante § 6) ;
- afin d'éviter les risques d'altération liés à l'eau qui pourrait stagner dans les poissons éviscérés, ceux-ci sont placés dans les caisses le ventre en bas.

6. Entreposage, glaçage des produits frais.

Après l'affalage, le tri initial ou le traitement, les produits sont glacés ou mis en cuve le plus tôt possible. Les produits glacés sont entreposés en enceinte réfrigérée. Le conditionnement des produits en caisses, cales compartimentées ou containers doit permettre d'éviter l'écrasement des produits.

Le cahier des charges définit la manière de glacer, la quantité de glace utilisée, éventuellement en fonction de l'espèce, de sa taille, de la nature du contenant, et précise dans quel délai le produit doit avoir atteint à cœur la température de la glace fondante.

La qualité de la glace utilisée et du glaçage doit favoriser un refroidissement rapide des produits. Le type de glace, son mode de production, de stockage et les conditions de son utilisation doivent être décrits dans le cahier des charges, afin d'assurer l'utilisation d'une glace propre et non compacte.

Dans le cas de la production de filets de poissons, la glace n'est pas mise directement au contact de la chair (utilisation de film plastique, par exemple).

La quantité de glace utilisée est telle qu'au débarquement jusqu'à la réception des produits en halle à marée, y compris en cas de débarquement en base avancée, le produit soit encore recouvert de glace.

Le cahier des charges définit les conditions d'utilisation de cuves, la température de l'eau au moment de la mise en cuve du poisson puis la gestion de la température de cette eau, en précisant dans quel délai le poisson doit avoir atteint la température de la glace fondante à cœur.

La date et les heures de fin d'entreposage de chaque affalage, la température de l'eau de la cuve et de la cale sont notées sur le livre de bord ou un registre destiné à cet effet.

7. Débarquement.

Les conditions de débarquement sont définies au niveau du cahier des charges. Elles doivent permettre de préserver la qualité et la traçabilité des produits, notamment par le respect du plan de cale établi.

Lors du débarquement, si les produits sont lavés, l'usage de l'eau du port est interdit.

Les délais entre débarquement et remise au froid sont limités au maximum et précisés dans le cahier des charges, notamment en cas de transfert entre un point de débarquement et la halle à marée ou tout autre lieu de première vente. A l'arrivée à la halle à marée ou tout autre lieu de première vente, les produits sont entreposés glacés en enceinte à température dirigée.

Un reglaçage à la réception en halle à marée ou tout autre lieu de première vente et/ou au débarquement (cas des bases avancées) est effectué, en cas d'insuffisance de glace, sous la responsabilité du navire afin de maintenir une couverture de glace jusqu'à la vente.

Un plan d'échantillonnage (voir annexe III) pour examiner la catégorie de fraîcheur des produits est défini dans le cahier des charges et doit être représentatif de l'ensemble des lots débarqués. Suivant un seuil de tolérance défini dans le plan de contrôle, la présence de produits de catégorie B dans un échantillon conduit au déclassement du lot. Pour les espèces très fragiles (voir annexe II), la présence de catégorie A dans un échantillon entraîne le déclassement du lot. Aucun lot déclassé ne peut être vendu dans le cadre de la certification.

8. Traçabilité.

Les enregistrements à bord et l'identification des conditionnements doivent permettre de garder si possible toutes les informations sur chaque affalage. En tout état de cause, cette traçabilité ne peut pas être inférieure à la journée de pêche. Dans le cas d'entreposage en cales compartimentées ou en cuves, le plan de cale doit permettre au minimum la traçabilité à la journée de pêche.

9. Congélation et surgélation à bord.

En cas de congélation ou surgélation à bord, les mêmes exigences que pour les produits frais sont respectées, si approprié. Les délais avant congélation doivent respecter les valeurs de l'annexe II. En cas d'impossibilité de respecter ces valeurs, le cahier des charges doit contenir des éléments permettant de montrer que les conditions définies permettent de garantir un produit de catégorie Extra ou A au moment de la congélation.

Les conditions de congélation ou surgélation (durée, température, etc.) sont définies dans le cahier des charges et sont enregistrées. Le produit doit atteindre la température de congélation à cœur (-18°C) en moins de 2 heures.

La température d'entreposage des produits congelés (surgelés) fait l'objet d'un enregistrement continu.

2. Exigences relatives à la pêche fraîche de marées de 5 à 15 jours

1. Navires.

Les navires doivent disposer :

- de glace embarquée à bord et/ou d'équipements pour la production de glace à bord ;
- d'enceintes réfrigérées pour conserver les produits et, en cas d'utilisation de cuves d'eau glacée ou réfrigérée, d'équipements pour le maintien de la température des cuves à une température voisine de celle de la glace fondante ;
- d'une zone d'affalage bien délimitée et conçue pour éviter d'altérer les produits.

2. Acte de pêche.

Afin de limiter l'altération du produit, la durée entre la mise à l'eau de l'engin de pêche et le début de sortie du poisson de l'eau est limitée, en fonction du type de pêche (voir annexe I. – Durée de pêche indicative selon l'engin et l'espèce). En cas d'impossibilité de respecter les valeurs ainsi définies, le cahier des charges doit contenir des éléments permettant de montrer que les conditions définies permettent de maintenir un produit de catégorie Extra ou A selon les conditions normalement prévisibles dans la chaîne de distribution, depuis l'acte de pêche jusqu'à l'achat par le consommateur ou l'utilisateur final (exemple : la restauration).

Les actes de pêche, date, heure de mise à l'eau de l'engin, sont notés sur le livre de bord ou un registre destiné à cet effet.

Si la durée entre deux mises à l'eau successives d'engin est supérieure au temps de traitement des produits définis dans l'annexe II, un enregistrement des temps de traitement des produits jusqu'au glaçage est réalisé.

3. Affalage.

Partie identique à la pêche fraîche et/ou la surgélation effectuée lors de marées de plus de 15 jours ou par des navires de plus de 30 m (§ 1.3).

4. Tri initial.

Partie identique à la pêche fraîche et/ou la surgélation effectuée lors de marées de plus de 15 jours ou par des navires de plus de 30 m (§ 1.4).

5. Préparation des produits à bord.

Si les opérations de préparation des produits telles qu'étêtage, éviscération, filetage, mise en blanc (seiche), etc., sont faites à bord, elles le sont immédiatement après l'affalage, et éventuellement le tri, dans des conditions évitant l'altération du produit :

- péritoine non entaillé lors de l'éviscération ;
- les zones de préparation des produits doivent être distinctes ou séparées (dans l'espace ou le temps) pour les poissons et les céphalopodes ;
- temps d'attente des produits hors glace limité au maximum et durée définie dans le cahier des charges : un pré-glaçage en cuves d'eau glacée ou réfrigérée avant traitement (étêtage, éviscération) peut permettre d'augmenter la durée indicative de traitement par type d'espèce présenté en annexe II ;
- les produits sont immédiatement conditionnés sous glace après ces opérations de préparation (cf. partie suivante § 2.6) ;
- afin d'éviter les risques d'altération liés à l'eau qui pourrait stagner dans les poissons éviscérés, ceux-ci sont placés dans les caisses le ventre en bas.

6. Entreposage, glaçage.

Après l'affalage, le tri initial ou le traitement, les produits sont glacés ou mis en cuve le plus tôt possible. Les produits glacés sont entreposés dans des enceintes réfrigérées.

Le conditionnement des produits en caisses, cales compartimentées, cuves ou containers doit permettre d'éviter l'écrasement des produits. Poissons et céphalopodes sont séparés.

Le cahier des charges définit la manière de glacer, la quantité de glace utilisée, éventuellement en fonction de l'espèce, de sa taille, de la nature du contenant, et précise dans quel délai le produit doit avoir atteint à cœur la température de la glace fondante.

La qualité de la glace utilisée et du glaçage doit favoriser un refroidissement rapide des produits.

Le type de glace, son mode de production, de stockage et les conditions de son utilisation doivent être décrits dans le cahier des charges, afin d'assurer l'utilisation d'une glace propre et non compacte.

Dans le cas de la production de filets de poissons, la glace n'est pas mise directement au contact de la chair (utilisation de film plastique, par exemple).

La quantité de glace utilisée est telle qu'au débarquement jusqu'à la réception des produits en halle à marée, y compris en cas de débarquement en base avancée, le produit soit encore recouvert de glace.

Le cahier des charges définit les conditions d'utilisation de cuves, la température de l'eau au moment de la mise en cuve du poisson puis la gestion de la température de cette eau, en précisant dans quel délai le poisson doit avoir atteint la température de la glace fondante à cœur.

7. Débarquement.

Les conditions de débarquement sont définies au niveau du cahier des charges. Elles doivent permettre de préserver la qualité et la traçabilité des produits, notamment par le respect du plan de cale établi.

Lors du débarquement, si les produits sont lavés, l'usage de l'eau du port est interdit.

Les délais entre débarquement et remise au froid sont limités au maximum et précisés dans le cahier des charges, notamment en cas de transfert entre un point de débarquement et la halle à marée ou tout autre lieu de première vente. A l'arrivée à la halle à marée ou tout autre lieu de première vente, les produits sont entreposés glacés en enceinte à température dirigée.

Le délai entre débarquement et première vente est précisé dans le cahier des charges.

Un réglage à la réception en halle à marée ou tout autre lieu de première vente et/ou au débarquement (cas des bases avancées) est effectué, en cas d'insuffisance de glace, sous la responsabilité du navire afin de maintenir une couverture de glace jusqu'à la vente.

Un plan d'échantillonnage (voir annexe III) pour examiner la catégorie de fraîcheur des produits est défini dans le cahier des charges et doit être représentatif de l'ensemble des lots débarqués. Suivant un seuil de tolérance défini dans le plan de contrôle, la présence de produits de catégorie B dans un échantillon conduit au déclassement du lot. Pour les espèces très fragiles (voir annexe II), la présence de catégorie A dans un échantillon entraîne le déclassement du lot de la démarche de certification.

8. Traçabilité.

Les enregistrements à bord et l'identification des conditionnements doivent permettre de garder si possible toutes les informations sur chaque acte de pêche. En tout état de cause cette traçabilité ne peut pas être inférieure à la journée de pêche. Dans le cas d'entreposage en cales compartimentées ou en cuves, le plan de cale doit permettre au minimum la traçabilité à la journée de pêche.

3. Exigences relatives à la pêche fraîche de 1 à 4 jours

1. Navires.

Les navires doivent disposer :

- de glace embarquée à bord et/ou d'équipements pour la production de glace à bord ;
- de cales isothermes pour conserver les produits ou, en cas d'utilisation de cuves d'eau glacée ou réfrigérée, d'équipements pour le maintien de la température des cuves à une température voisine de celle de la glace fondante.

Les navires bolincheurs et chalutiers disposent d'une zone d'affalage bien délimitée et conçue pour éviter d'altérer les produits.

2. Acte de pêche.

Partie identique à la pêche fraîche de marées de 5 à 15 jours (§ 2.2).

3. Affalage.

Partie identique à la pêche fraîche de marées de 5 à 15 jours (§ 2.3).

4. Tri initial.

Partie identique à la pêche fraîche de marées de 5 à 15 jours (§ 2.4).

5. Préparation des produits.

Partie identique à la pêche fraîche de marées de 5 à 15 jours (§ 2.5).

6. Entreposage, glaçage.

Après l'affalage, le tri initial ou le traitement, les produits sont glacés ou mis en cuve le plus tôt possible.

Les produits glacés sont entreposés dans des enceintes isothermes ou réfrigérées.

Le conditionnement des produits en caisses, cales compartimentées ou cuves doit permettre d'éviter l'écrasement des produits. Poissons et céphalopodes sont séparés.

Le cahier des charges définit la manière de glacer, la quantité de glace utilisée, éventuellement en fonction de l'espèce, de sa taille, de la nature du contenant, et précise dans quel délai le produit doit avoir atteint à cœur la température de la glace fondante.

La qualité de la glace utilisée et le mode de glaçage réalisé doivent favoriser un refroidissement rapide des produits.

Le type de glace, son mode de production, de stockage et les conditions de son utilisation doivent être décrits dans le cahier des charges, afin d'assurer l'utilisation d'une glace propre et non compacte.

La quantité de glace utilisée est telle qu'au débarquement jusqu'à la réception des produits en halle à marée, y compris en cas de débarquement en base avancée, le produit soit encore recouvert de glace.

Le cahier des charges définit les conditions d'utilisation de cuves, la température de l'eau au moment de la mise en cuve du poisson puis la gestion de la température de cette eau, en précisant dans quel délai le poisson doit avoir atteint la température de la glace fondante à cœur.

7. Débarquement.

Partie identique à la pêche fraîche de marées de 5 à 15 jours (§ 2.7).

8. Traçabilité.

Partie identique à la pêche fraîche de marées de 5 à 15 jours (§ 2.8).

4. Exigences relatives à la pêche fraîche
de moins de 24 heures

1. Navires.

Les navires doivent disposer :

- de glace embarquée à bord ;
- de bâches et de caisses pour conserver les produits à l'abri du soleil et des intempéries et sous glace et, en cas d'utilisation de cuves d'eau glacée, d'équipement de suivi et de contrôle de la température des cuves pour le maintien à une température voisine de celle de la glace fondante.

Les navires bolincheurs et chalutiers disposent d'une zone d'affalage bien délimitée et conçue pour éviter d'altérer les produits.

2. Acte de pêche.

Afin de limiter l'altération du produit, la durée entre la mise à l'eau de l'engin de pêche et le début de sortie du poisson de l'eau est limitée, en fonction du type de pêche (voir annexe I. – Durée de pêche indicative selon l'engin et l'espèce). En cas d'impossibilité de respecter les valeurs ainsi définies, le cahier des charges doit contenir des éléments permettant de montrer que les conditions définies permettent de maintenir un produit de catégorie Extra ou A selon les conditions normalement prévisibles dans la chaîne de distribution, depuis l'acte de pêche jusqu'à l'achat par le consommateur ou l'utilisateur final (exemple : la restauration).

La date, le nombre d'actes de pêche effectués par marée, l'heure de la première mise à l'eau de l'engin et l'heure de la dernière levée d'engin sont notés sur le livre de bord ou un registre destiné à cet effet.

3. Affalage.

Partie identique à celle de la pêche fraîche de 1 à 4 jours (§ 3.3).

4. Tri initial.

Partie identique à celle de la pêche fraîche de 1 à 4 jours (§ 3.4).

5. Préparation des produits.

Partie identique à celle de la pêche fraîche de 1 à 4 jours (§ 3.5).

6. Entreposage, glaçage.

Partie identique à celle de la pêche fraîche de 1 à 4 jours (§ 3.6).

7. Débarquement.

Partie identique à celle de la pêche fraîche de 1 à 4 jours (§ 3.7).

8. Traçabilité.

Partie identique à celle de la pêche fraîche de 1 à 4 jours (§ 3.8).

5. Exigences relatives aux halles à marée
ou tout autre lieu de première vente

Les halles à marée respectent les bonnes pratiques professionnelles et assurent la traçabilité de toutes les informations fournies par les navires.

Le cahier des charges doit définir les pratiques appliquées dans les autres lieux de première vente garantissant le maintien de la qualité du produit et assurer la traçabilité de toutes les informations fournies par le navire.

En cas de mise en vente du produit dès son arrivée (entreposage inférieur à 2 heures), il est glacé de manière qu'il reste en permanence une quantité suffisante de glace jusqu'à l'enlèvement par l'acheteur.

Si le produit est exposé à la vente déglacé, la température de l'enceinte d'exposition ainsi que la durée d'exposition sans glace du produit sont définies dans le cahier des charges de manière à limiter l'augmentation de la température à cœur du produit.

En cas de stockage, le produit est entreposé en chambre froide équipée d'un dispositif d'enregistrement de la température et le produit est glacé de manière à éviter son dessèchement.

6. Exigences relatives au transport
des produits de la pêche

Lorsque le transport est effectué en camion à température dirigée ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ pour les produits frais, $\leq -18^{\circ}\text{C}$ pour les produits surgelés ou congelés), celui-ci est équipé d'un dispositif d'enregistrement de la température.

Il est de la responsabilité de la personne qui expédie les produits de s'assurer que le glaçage des caisses de produits frais est au départ suffisant pour qu'il reste de la glace au déchargement.

7. Exigences relatives au mareyage et aux établissements qui manipulent des produits de la pêche

Les mareyeurs respectent les bonnes pratiques professionnelles.

Le cahier des charges décrit les différentes opérations réalisées pour le traitement des produits et reprend les moyens mis en œuvre pour préserver la qualité et s'assurer de la sécurité des produits, notamment en ce qui concerne la maîtrise de leur température et la limitation des temps d'attente pour la réalisation des opérations.

Lors des diverses opérations réalisées par le mareyeur, les produits sont maintenus sous glace, si possible en enceinte réfrigérée. Toutefois, lors des différentes opérations réalisées par le mareyeur (tri, filetage, tranchage, conditionnement sous atmosphère modifiée, etc.), la température du poisson reste toujours proche de la température de la glace fondante et ne s'élève pas de plus de 5 °C (7 °C dans le cas du filetage et du pelage notamment) au cours de ces opérations.

L'étiquetage réalisé par le mareyeur assure la traçabilité aval des produits sur la base des informations fournies par le navire.

8. Exigences relatives aux grossistes

Le cahier des charges définit les conditions de conservation et la traçabilité des produits assurés par le grossiste.

9. Exigences relatives à la distribution

Les distributeurs respectent les guides professionnels qui les concernent.

Dans le cas des produits frais, seuls des produits entiers de catégorie Extra ou A peuvent être vendus sous certification, selon ce qui a été défini dans le cahier des charges. Dans le cas de poissons non entiers (filets, darnes, etc.) et en cas de doute sur la fraîcheur (odeur, aspect, texture...), ils doivent satisfaire au test de cuisson (voir annexe IV).

L'affichage sur le point de vente doit clairement faire apparaître les produits certifiés, sans confusion possible avec des produits similaires non certifiés (séparation sur l'étal, etc.).

Dans le cas de double rayon (poissons ou céphalopodes de la même espèce certifiés et non certifiés), chaque point de vente tient une comptabilité matière.

Lorsque des produits ne respectent plus les exigences du cahier des charges, ces produits sont déclassés ; cela fait l'objet d'un enregistrement.

Recommandations

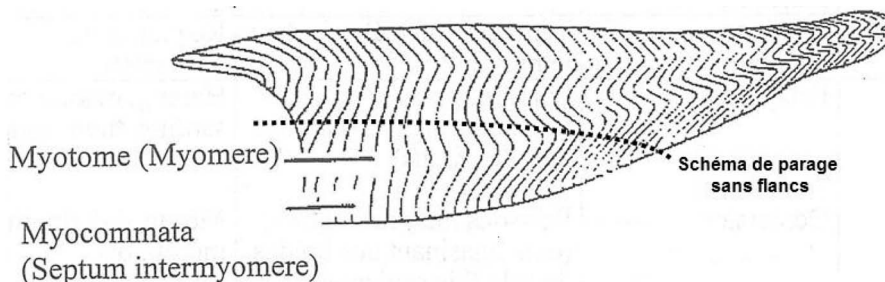
1^{re} recommandation : caractéristique certifiée relative au niveau de fraîcheur

Lorsqu'il y a une communication du type « Poisson pêché dans les X derniers jours de pêche » (pêche supérieure à 4 jours), le cahier des charges doit définir un délai maximum tenant compte de la fragilité des espèces (cf. annexe II) entre le dernier jour de pêche et la première vente et, le cas échéant, entre la première vente et la remise au consommateur.

Une communication sur la date de pêche au consommateur final est possible.

2^e recommandation : caractéristique certifiée relative à la préparation des poissons

Lorsqu'il y a une communication du type « Poisson fileté à la main (garanti sans flancs) », le cahier des charges décrit la technique utilisée en conformité avec le schéma suivant.



3^e recommandation : communication relative à la traçabilité des produits certifiés

Une caractéristique certifiée relative à la traçabilité ne peut apparaître qu'en dernière position. La notion de lot devra être clairement définie tout au long du schéma de vie.

Lorsque le référentiel fait référence à la traçabilité dans ses caractéristiques certifiées, il convient de démontrer en quoi cela est différent de la pratique courante et jusqu'à quelle entité il est possible de remonter.

Plan de surveillance

1. Application des dispositions de l'arrêté « Modalités minimales de contrôle. – Parties communes et généralités ».
2. Plan de surveillance pour les poissons et céphalopodes de la pêche en mer.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES MISSIONS D'ÉVALUATION INITIALE INTERNE ET EXTERNE DES OPÉRATEURS DE LA FILIÈRE

STRUCTURES MISES EN PLACE pour la maîtrise interne de la certification	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES
	Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	
Fournisseur ou détenteur de la certification.		Maîtrise continue.	2 audits par an si le fournisseur assure directement l'ensemble des contrôles internes, la qualification et le suivi des navires. 1 audit par an si le fournisseur délègue l'exécution des contrôles internes, la qualification et le suivi des opérateurs à un organisme spécifique dédié.
Organisme de qualification et de suivi des opérateurs.	Fournisseur.	1 contrôle annuel réalisé par une personne habilitée.	2 audits par an de l'organisme responsable de la qualification et du suivi des opérateurs. 1 contrôle de chaque structure sous-traitante.

SCHÉMA DE VIE et points à contrôler (en fonction du produit et du cahier des charges)	OPÉRATEURS concernés	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	Fréquences d'intervention minimales de l'organisme certificateur
Navires				
Conditions de pêche. Vérification des enregistrements et du respect des valeurs cibles. Points spécifiques du cahier des charges. Habilitation des navires.	Navires habi- lités.	Fournisseur ou organisme de qualification et de suivi des opérateurs.	Au moins un contrôle par an de chaque navire qualifié effectué par l'organisme chargé du suivi des opérateurs. Ces contrôles peuvent avoir lieu soit en embarqué, soit à terre lors du débar- quement. Cependant, au minimum un contrôle embarqué, pour l'ensemble de la flotte, doit être effectué chaque année s'il n'est pas fait en contrôle externe.	Les contrôles peuvent avoir lieu soit en embarqué, soit à terre lors du débarquement. Les conditions suivantes doivent être remplies : – au minimum 10 % des navires sont contrôlés annuellement ; – le nombre minimal de contrôles à réaliser par an est de 5 ; – au minimum un contrôle embarqué doit être effectué chaque année. Dans les cas d'impossi- bilité logistique, technique, ou lorsque la marée est supérieure à 24 heures, le contrôle embarqué est réalisé dans le cadre du contrôle interne. Dans la mesure du possible, ces contrôles sont répartis sur l'ensemble de la période d'activité.
Halles à marée/crêées				
Points de contrôle spécifiques pouvant varier selon l'action de l'opérateur sur le produit; Traçabilité. Conservation du produit. Éléments supplémentaires si tri des poissons effectué.	Crêées.	Fournisseur ou organisme de suivi des opéra- teurs.	Pour les pêches saison- nières, un contrôle par mois de chaque crêée. Pour les pêches annuelles, un contrôle par trimestre de chaque crêée.	1 contrôle par trimestre d'activité de chaque crêée durant la période de pêche des produits sous CCP ou 1 visite de chaque site par semestre d'activité, dont un audit annuel (les autres visites à effectuer étant des contrôles), dans le cas d'entreprises ayant une certification ISO 9000, 22000, BRC ou IFS.
Transport				
Conditions de transport.	Transporteur.	Fournisseur ou organisme de suivi des opéra- teurs.		Si le transport est assuré directement par l'opé- rateur, audit de la fonction transport lors de l'audit de l'opérateur. Si le transport est assuré par un transporteur indé- pendant ou une société de transport spécialisée, vérification lors de l'audit de la structure qui a procédé à la qualification que le transporteur respecte le cahier des charges.

SCHÉMA DE VIE et points à contrôler (en fonction du produit et du cahier des charges)	OPÉRATEURS concernés	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	Fréquences d'intervention minimales de l'organisme certificateur
Mareyeurs				
Réception et manipulation des produits. Conditions de stockage, réfrigération, mise en quartier et en filets. Fabrication des UVC et UVCI. Traçabilité, étiquetage des produits.	Mareyeur : ateliers de tri, de filetage et de conditionnement.	Fournisseur.	1 contrôle par trimestre d'activité.	1 visite de chaque site par tranche de 4 mois, dont un audit chaque année (les autres visites à effectuer étant des contrôles), ou 1 visite de chaque site par semestre d'activité, dont un audit annuel (les autres visites à effectuer étant des contrôles), dans le cas d'entreprises ayant une certification ISO 9000, 22000 (cf. conditions de recevabilité de cet allègement dans le document « Conditions minimales de contrôle. – Parties communes et généralités » [chapitre 2-A <i>in fine</i>]), BRC ou IFS.
Etablissements de manipulation des produits de la pêche				
Identification et traçabilité des produits. Information du consommateur.	Etablissement de manipulation des produits de la pêche.	Fournisseur.	Une liste des établissements doit être tenue à jour par le fournisseur.	25 % des établissements de manipulation des produits de la pêche contrôlés par an (ayant une activité de conditionnement, de fractionnement des lots ou d'étiquetage).
Grossistes (transit, stockage, expédition, non-manipulation des produits de la pêche)				
Identification et traçabilité des produits. Information du consommateur.	Grossistes.	Fournisseur.	Une liste des grossistes doit être tenue à jour par le fournisseur.	10 % des grossistes (effectuant seulement du recollage).
Points de vente (vrac et/ou UVCMI)				
Identification et traçabilité des produits. Information du consommateur. Bilans matières.	Poissonneries, rayon marée des supermarchés et épiceries, marchés...	Fournisseur.	Une liste des points de vente doit être tenue à jour par le fournisseur.	N étant le nombre de points de vente référencés : \sqrt{N} contrôles à effectuer (1) avec un minimum de 5 contrôles par an.
(1) Le résultat de la racine carrée est arrondi à la valeur inférieure.				

Contrôles analytiques

(pour des critères non réglementaires ou lorsque les valeurs sont plus exigeantes que les critères réglementaires)

NATURE du prélèvement	FRÉQUENCE DES CONTRÔLES à réaliser en externe	DÉTERMINATIONS effectuées	CRITÈRE DE CONFORMITÉ
Analyses sur les produits.			
Test de cuisson.	En cas de communication spécifique liée à la fraîcheur, 2 tests sont réalisés par an. Ces tests ont lieu dans les ateliers de filetage. En l'absence de communication liée à la fraîcheur et en cas de doute, un test est réalisé.		Voir annexe IV.

ANNEXE I

VALEUR INDICATIVE DES TEMPS DE PÊCHE PAR ESPÈCE ET ENGIN

GROUPES D'ESPÈCES FAMILLES D'ENGINS	GRANDS pélagiques (thon, espadon)	MOYENS pélagiques (chinchard, maquereau, bar, sparidés...)	PETITS pélagiques (anchois, sardine, hareng)	POISSONS de fond	POISSONS plats	POISSONS cartilagineux	ESPÈCES de grand fond	CÉPHALO- PODES
Chalut de pêche côtière.	1 h 30	1 h 30	1 h 30	3 heures	3 heures	3 heures		3 heures
Chalut de pêche hautu- rière.				4 heures	4 heures	4 heures		
Chalut profond.							8 heures	
Filet droit et filet trémail.				Si les poissons sont petits (merlu/merlan/ lieu jaune/rouget barbet), la durée de pêche est de 4 ou 5 heures (la première levée se fait dès la 3 ^e heure). Si les mailles sont grandes, la durée de pêche peut être de 24 heures au maximum.	24 heures	48 heures		24 heures
Ligne trainante/canne.	Non significatif	Non significatif				Non significatif		
Ligne calée/palangre.		La durée de pêche est de 12 heures maximum.		La durée de pêche est de 12 heures pour le congre et la julienne pour la 1 ^{re} levée mais pour la dernière levée peut se faire 14 heures après.				
Senne/bolinche.	Non significatif	Non significatif	Non significatif					
Drague.								
Casier.								48 heures

ANNEXE II

FRAGILITÉ ET DURÉE DE TRAITEMENT INDICATIVES
DES POISSONS ET CÉPHALOPODES (LISTE NON EXHAUSTIVE)

ESPÈCES	FRAGILITÉ
AIGUILLAT.....	R
ALOSE.....	F
ANCHOIS.....	TF
BAR.....	R
BARBUE.....	PF
BAUDROIE.....	R
CABILLAUD.....	R
CARDINE.....	PF
CHIMERE.....	R
CHINCHARD.....	TF
DORADE GRISE.....	R
EGLEFIN.....	PF
EMISSOLE.....	R
EMPEREUR.....	R

ESPÈCES	FRAGILITÉ
ENCORNET.....	PF
FLET/FLETAN.....	R
GRENADIER.....	R
GRONDIN.....	PF
HA.....	R
HARENG.....	TF
LIEU JAUNE.....	F
LIEU NOIR.....	R
LIMANDE.....	PF
LINGUE.....	R
MAQUEREAU.....	TF
MERLAN.....	PF
MERLU.....	F
RAIES.....	R
ROUGET BARBET.....	F
ROUSSETTE.....	R
SABRE NOIR.....	R
SAINT-PIERRE.....	PF
SARDINE.....	TF
SEBASTE DU NORD.....	R
SEICHE.....	PF
SOLES.....	R
TACAUD.....	F
THON.....	R
TURBOT.....	R
VIVE.....	R

FRAGILITÉ		DURÉE INDICATIVE de traitement (*)
Robuste.	R	3 heures
Peu fragile.	PF	2 heures (heure si taille < 30 cm)
Fragile.	F	1 heures
Très fragile.	TF	1/2 heure
(*) Entre l'affalage et la mise au froid.		

ANNEXE III

ÉCHANTILLONNAGE

Les conditions du plan d'échantillonnage devront respecter la norme ISO NF 06 022. Il faudra fixer soit un nombre de caisses par lot soit un nombre d'individus échantillonnés. Le choix devra être justifié dans le cahier des charges.

La norme NF ISO 28 59 est fondée sur un risque fournisseur de 5 % (taux de retours estimés et acceptés) et un risque client de 10 % (acceptation du client d'avoir 1/10 des lots contenant des produits défectueux).

Par exemple, pour échantillonner 200 caisses de 30 kg de merlan T3 (300 g en moyenne), soit 20 000 individus (100 individus × 200) avec un contrôle normal de 4 % maximum d'individus défectueux acceptés, il faut prendre un échantillon de 315 pièces (soit environ trois caisses). Si 22 individus (et plus) sont non conformes, le lot est rejeté.

ANNEXE IV

TEST DE CUISSON

Le test de cuisson est effectué pour confirmer une non-conformité (altération du produit), déterminer une odeur, préciser une impression ou en cas de communication sur la fraîcheur.

1. Prélever environ 10 g dans la partie la plus charnue du produit mais sans que le prélèvement n'entraîne une destruction du produit et que celui-ci reste « commercialisable ».

Le prélèvement doit être effectué à l'aide d'un scalpel ou couteau propre, soigneusement nettoyé et désinfecté entre chaque prélèvement.

2. Placer le morceau dans un bocal en verre (type le Parfait) refermé par un couvercle non étanche (pour éviter les risques d'explosion) et le disposer dans un micro-onde.

3. Placer un deuxième bocal dans le micro-onde, non fermé et contenant de l'eau froide. Cela a pour objectif d'éviter le dessèchement des produits pendant la cuisson.

Cette eau devra être changée à chaque test afin de ne pas influencer la cuisson par sa propre variation de température.

4. Faire cuire le produit pendant 2 minutes au maximum (800 W).

5. Secouer légèrement le bocal contenant le produit et sentir. La définition de l'odeur doit être faite sur la première impression lors de l'ouverture du bocal.

Dans le cas d'un produit altéré, ce test amplifie les odeurs. L'odeur à chaud d'un poisson altéré est caractérisée par :

- une odeur d'ammoniac pour les sélaciens ;
- une odeur acre, aigre, voire de rancissement (oxydation des corps gras).

Si le produit n'est pas altéré, il n'y a pas de détection d'odeur de rancissement ou d'ammoniac. On dit que l'odeur est neutre.