

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 6 avril 2010 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité des produits issus de l'aquaculture

NOR : AGRT1005957A

Le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation,

Vu le code rural, notamment son article R. 641-59 ;

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 produits issus de l'aquaculture, ainsi que les modalités de 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 la directrice générale 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 6 avril 2010.

*Le ministre de l'alimentation,
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 :
L'inspectrice en chef
de la santé publique vétérinaire,
C. ROGY*

*Le secrétaire d'Etat
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services et de la consommation,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement de la directrice générale
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 PRODUITS ISSUS DE L'AQUACULTURE

(Art. R. 641-59 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 produits issus de l'aquaculture (1) qui sont distingués en quatre catégories :

- 1^{re} catégorie : poissons d'eau douce hors salmonidés ;
- 2^e catégorie : poissons d'eau de mer hors salmonidés ;
- 3^e catégorie : salmonidés ;
- 4^e catégorie : crevettes.

A l'état frais, surgelés ou congelés pour les trois premières catégories, et jusqu'à l'état cuit pour les crevettes.

Le cahier des charges doit préciser le ou les noms scientifiques des espèces concernées par la certification. Lorsqu'appropriés, les référentiels de qualité définis par le CIPA (2) s'appliquent.

(1) Aquaculture au sens du R(CE) 2792/99 du Conseil, annexe III, paragraphe 2,2 a, ceci inclut donc aussi les poissons d'embouche.

(2) CIPA, comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture, 32, rue de Paradis, 75010 Paris.

Exigences

1^{re} exigence

Description du schéma de vie

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 différenciants 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	EXIGENCES du produit courant	EXIGENCES du produit certifié	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES		
	Guides de bonnes pratiques professionnels et référentiels collectifs		Caractéristique certifiée n° 1	Caractéristique certifiée n° 2	Autre caractéristique certifiée
Eclosion (1)					
Transport des animaux vivants					
Elevage					
Sortie de l'eau					
Abattage					

ÉTAPES	EXIGENCES du produit courant	EXIGENCES du produit certifié	CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES		
	Guides de bonnes pratiques professionnels et référentiels collectifs		Caractéristique certifiée n° 1	Caractéristique certifiée n° 2	Autre caractéristique certifiée
Transport					
Etablissement de manipulation des produits de l'aquaculture (activités à préciser, par exemple : tri, saignée, étêtage, éviscération, filetage, lavage, mise en caisse, réfrigération, glaçage, surgélation, stockage, conditionnement, etc.)					
Cuisson des crevettes					
Transport					
Remise au consommateur (poissonnier, rayon poisson de la GMS) en décrivant aussi les opérations autres que la vente effectuées sur le lieu, par exemple, - étêtage, éviscération ; - filetage ; - lavage, etc.					
(1) Comprenant la phase « post-larves » spécifique à la crevette.					

L'ordre de ces étapes peut varier en fonction des spécificités du cahier des charges.

Ces étapes sont mentionnées à titre indicatif. Elles ne sont pas systématiquement décrites dans le cahier des charges CCP.

A titre d'exemple :

- si la certification concerne des alevins, dans ce cas seules les deux premières étapes sont décrites ;
- etc.

Pour la bonne interprétation des exigences et recommandations, les définitions suivantes s'appliquent :

- larve : stade intermédiaire entre l'œuf et l'alevin, animal aquatique s'alimentant grâce à une réserve endogène contenue dans le sac vitellin ;
- juvénile ou alevin : jeune poisson capable de se nourrir de façon autonome avec une alimentation exogène en quantité suffisamment importante pour que la consommation soit mesurable. Pour la crevette, ce stade physiologique correspond à celui de postlarve ;
- sélection génétique : pratique de sélection d'individus dans une population pour la reproduction, parce que ces individus possèdent un ou plusieurs caractères jugés intéressants.

2^e exigence

Comparaison entre produit courant et produit certifié

Dans chaque cahier des charges, le schéma de vie figurant à l'exigence n° 1 présente les spécificités du produit certifié par rapport au produit courant de même nature.

3^e exigence

Ecloserie

- I. – Sélection, élevage des géniteurs.

Lorsque l'étape de sélection génétique est décrite dans le cahier des charges, l'un des deux types de sélection du référentiel REFAQUA (voir paragraphe « références ») doit être respecté, à savoir soit la sélection individuelle (type I), soit la sélection généalogique (type II).

Lorsqu'il y a utilisation de géniteurs sauvages, la méthode de prélèvement des géniteurs doit être décrite.

Lorsque le cahier des charges décrit la production de géniteurs, alors il y a obligation de domestication (ou de tri) ; l'un des types du REFAQUA doit être respecté et toutes les conditions d'élevage des géniteurs doivent être décrites, cela concerne en particulier la densité, la photopériode, les mesures adoptées pour contrôler la température des bassins et l'alimentation distribuée.

II. – Production d'œufs.

Lorsque le cahier des charges décrit la production d'œufs, l'un des types du REFAQUA doit être respecté et toutes les conditions de production des œufs doivent être décrites (fécondation, incubation...).

III. – Production de larves ou de juvéniles.

Lorsque le cahier des charges décrit la production de larves ou de juvéniles, l'un des types du REFAQUA doit être respecté et les conditions d'élevage doivent être décrites, dont l'alimentation, les traitements, les tris et transferts, les conditions environnementales (température, salinité, taux d'oxygène...).

4^e exigence

Alimentation

Concernant l'alimentation distribuée, le cahier des charges doit comporter systématiquement la liste des matières premières et les additifs utilisés, et ce pour chaque étape du schéma de vie.

Quelle que soit la localisation des élevages aquacoles, les matières premières et les additifs utilisés doivent être conformes à la réglementation communautaire.

Les fabricants d'aliments sont référencés et la méthode de référencement est décrite.

5^e exigence

Transport des animaux vivants

Lorsque le cahier des charges décrit le transport des animaux vivants, les conditions de manutention et de transport des animaux vivants ainsi que la période de jeûne préalable doivent être décrites.

6^e exigence

Elevage

La phase d'élevage s'entend de la production de juvéniles (ou de la capture pour les poissons d'embouche) jusqu'à la sortie de l'eau pour abattage.

Lorsqu'il y a communication au consommateur final, le cahier des charges commence au moins à la phase d'élevage et celle-ci doit être décrite.

Le cahier des charges décrit le type de poisson mis en élevage ; juvéniles issus d'écloserie, poissons issus de la pêche lorsqu'il s'agit de poissons d'embouche.

Les différentes phases d'élevage, y compris leur durée, doivent être décrites, elles portent notamment sur :

- l'alimentation (voir la 4^e exigence) ;
- la maîtrise sanitaire (exemple : vaccinations) ;
- la densité en kg/m³ ou kg/m² selon le cas ;
- la qualité de l'eau, la température.

Quelle que soit la localisation de l'élevage, la réglementation communautaire en matière de traitement vétérinaire doit être respectée.

Lorsqu'il y a des tris et des transferts entre des phases d'élevage, ceux-ci doivent être décrits ainsi que les conditions dans lesquelles ils sont effectués.

7^e exigence

Sortie de l'eau

Les techniques de sortie de l'eau doivent être décrites dans le cahier des charges.

Cette sortie de l'eau se fait après un arrêt d'apport d'alimentation exogène pendant une période qui doit être précisée dans le cahier des charges.

8^e exigence

Abattage

Cette phase doit obligatoirement être décrite dans le cahier des charges. L'abattage au CO₂ est interdit.

9^e exigence*Etablissements de manipulation
des produits de l'aquaculture*

Les opérations de saignée et d'éviscération doivent être décrites précisément lorsqu'elles existent. Toutefois, pour les salmonidés, l'éviscération est obligatoire.

Le cahier des charges doit définir les pratiques appliquées dans ces établissements garantissant le maintien de la qualité du produit et décrire comment est assurée la traçabilité de toutes les informations fournies par la ferme aquacole.

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.

Les produits sont maintenus sous glace, si possible en enceinte réfrigérée. Toutefois, lors des différentes opérations réalisées telles que tri, filetage, tranchage, conditionnement sous atmosphère modifiée, la température des produits 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.

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.

La double congélation des produits est interdite.

10^e exigence*Exigences spécifiques aux crevettes*

Outre les exigences précédentes, le cahier des charges doit décrire la méthode de sulfitage utilisée.

Pour la cuisson, les colorants et les additifs (autre que le sulfite) sont interdits.

Lorsque les crevettes sont cuites, elles ne peuvent pas être vendues à l'état congelé ou surgelé si elles ont été congelées ou surgelées avant cuisson.

11^e exigence*Transport*

Lorsque le transport est effectué en camion à température dirigée (≤ 4 °C pour les produits frais, ≤ -18 °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.

12^e exigence*Remise au consommateur/distribution*

Le cahier des charges décrit toutes les opérations effectuées sur le lieu de distribution.

Dans le cas des produits frais entiers, seuls des produits 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 I).

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 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 ; ceci fait l'objet d'un enregistrement.

Recommandations1^{re} recommandation*Caractéristique certifiée
relative au mode de sélection génétique*

Une caractéristique certifiée sur la sélection génétique peut être admise sous réserve que l'objectif et la méthode utilisés pour cette sélection soient décrits. Cette méthode doit être conforme soit au type I (sélection individuelle), soit au type II (sélection généalogique) du référentiel REFAQUA.

2^e recommandation*Caractéristiques certifiées sur les juvéniles*

Dans le cas d'une certification de juvéniles, des caractéristiques relatives à la croissance, la qualité du produit, la reproduction et les particularités biologiques (cf. référentiel REFAQUA, paragraphe 6.7 « Liste des caractères et des critères de sélection correspondants ») peuvent être admises sous réserve que les méthodes de tri et d'échantillonnage soient décrites. Le cahier des charges doit en outre indiquer le pourcentage maximum de produits non conformes admis et celui-ci doit être significativement inférieur au pourcentage admis par le marché pour les autres produits de même nature.

3^e recommandation*Caractéristique certifiée
relative aux conditions d'élevage*

Une caractéristique relative aux conditions d'élevage (densité, type de bassin, eau de mer, eau de source...) peut être admise dans la mesure où cette ou ces conditions d'élevage sont significativement différentes des conditions d'élevage des autres produits de même nature. Elles doivent être précisément décrites dans le cahier des charges.

4^e recommandation*Caractéristique certifiée
relative à l'alimentation*

Une caractéristique certifiée peut être admise sur l'alimentation sous réserve :

- du respect des dispositions du guide SNIA Coop de France nutrition animale de bonnes pratiques en matière de fabrication d'aliments composés pour animaux ;
- que le cahier des charges décrive l'alimentation donnée (matières premières et additifs utilisés avec l'indication de leur pourcentage dans une fourchette et de leur valeur nutritionnelle), pendant la phase d'élevage concernée par la caractéristique certifiée ;
- que les ingrédients d'origine marine soient issus de coproduits de l'industrie de l'alimentation humaine ou de pêcheries durables ;
- que la composition nutritionnelle de l'alimentation (protéines, lipides, énergie) suive les recommandations générales publiées par l'INRA (voir paragraphe « références »).

5^e recommandation*Caractéristique certifiée
relative à la chair*

Une caractéristique certifiée peut être admise relativement à la chair du produit (texture, couleur...) dans la mesure où le cahier des charges décrit les conditions permettant de garantir cette caractéristique, le maintien de cette caractéristique dans les étapes ultérieures et les conditions de contrôle avant la mise en marché des produits.

6^e recommandation*Caractéristique certifiée
relative à la fraîcheur*

Une caractéristique certifiée peut être admise relativement à la fraîcheur du produit. Dans ce cas, le cahier des charges fixe un délai maximum entre l'abattage et la mise en vente au consommateur final.

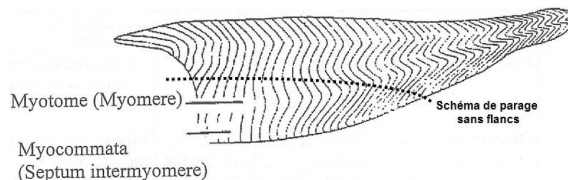
Dans le cas de produits surgelés, les techniques de surgélation et le délai entre l'abattage et la surgélation doivent être définis. Les techniques de surgélation rapide doivent être décrites.

7^e recommandation*Caractéristique certifiée relative aux caractéristiques nutritionnelles
ou à la composition nutritionnelle*

Une caractéristique certifiée peut être admise relativement aux caractéristiques nutritionnelles ou à la composition nutritionnelle du produit sous réserve de décrire cette composition, de la comparer aux tables de composition nutritionnelle (voir Nutraqua au paragraphe « références ») et que les conditions de maîtrise soient décrites. Les contrôles et les seuils d'acceptation doivent également être décrits dans le cahier des charges.

8^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.

9^e recommandation*Communication relative
à la cuisson des crevettes*

Une caractéristique certifiée peut être admise relativement à la cuisson dans la mesure où cette technique est suffisamment différente des techniques habituellement utilisées.

10^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 ceci est différent de la pratique courante et jusqu'à quelle entité il est possible de remonter.

Références

- Guide des bonnes pratiques sanitaires CIPA/FFA.
- Guide de bonnes pratiques SNIA/Coop de France.
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène reconnus dans les différents secteurs d'activité concernés.
- Guillaume, J., Kaushik, S., Bergot, P., Métailler, R., 1999. Nutrition et alimentation des poissons et crustacés. INRA Editions., 489 p.
- Référentiel REFAQUA du SYSAAF – Mode de sélection génétique, de sélection et de production des reproducteurs parentaux aquacoles.
- Site internet : <http://www.nutraqua.com/> sur la composition nutritionnelle des produits aquatiques.

Plan de surveillance

1. Application des dispositions de l'arrêté « modalités minimales de contrôle, parties communes et généralités ».

2. Exigences minimales de contrôle spécifiques aux produits issus de l'aquaculture.

Le plan de surveillance ci-dessous s'applique à l'ensemble des types d'opérateurs qui peuvent faire partie de la filière certifiée.

La qualité finale du produit dépend d'une succession d'opérations réalisées et maîtrisées par les différents opérateurs. Le fournisseur et l'organisme certificateur devront définir le schéma de vie du (des) produit(s) certifié(s) ainsi que le(s) opérateur(s) responsable(s) de chacune de ses étapes et le responsable du contrôle du respect du cahier des charges pour chacune d'elles.

Ce document est complémentaire du document « Conditions minimales de contrôle. – Parties communes et généralités ». Il a pour objet de préciser les modalités et fréquences minimales de contrôle externe, et le cas échéant interne, à mettre en œuvre sur chaque type d'opérateur de la filière, dans le cadre de la surveillance.

Ces valeurs doivent être reprises *a minima* dans les plans de contrôle CCP.

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 Fréquences d'intervention minimales de l'organisme certificateur
	Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	
Fournisseur ou détenteur de la certification		Maîtrise continue	2 audits / an 1 seul audit 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/an de chaque organisme

SCHEMA DE VIE et points à contrôler (en fonction du produit et du cahier des charges)	Opérateurs concernés	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES Fréquences d'intervention minimales de l'organisme certificateur
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	
Sélection – Elevage de géniteurs				
- critères de la sélection spécifiques au cahier des charges	- entités ayant une activité d'élevage de géniteurs et/ou de reproduction : écloseries, ferme de sélection élevage de post larves (pour les crevettes)	Fournisseur ou organisme de qualification et de suivi des opérateurs	Un contrôle par an de chaque opérateur concerné	Pour chaque groupement d'élevages rattachés à un même centre d'abattage habilité, 1 audit d'un site de chaque type de structure existante (sélectionneur, écloserie) tous les 2 ans Si la certification porte sur un produit intermédiaire avec une caractéristique certifiée sur la sélection génétique (ex alevins, œufs, larves ou post larves...), un audit par an de chaque opérateur concerné.
Phase préliminaire d'élevage				
- conditions d'élevage - vérification des enregistrements et du respect des valeurs cibles - points spécifiques du cahier des charges	- élevages réalisant uniquement la première phase d'élevage (Si cette étape est techniquement différente de la phase principale d'élevage)	Fournisseur ou organisme de qualification et de suivi des opérateurs	Un contrôle par an des opérateurs concernés	\sqrt{N} contrôles à effectuer ¹ par an avec un minimum de 2 contrôles N étant le nombre d'élevage de ce type concerné par le cahier des charges. Cas particulier : lorsqu'il n'y a qu'un seul élevage, un minimum de 1 contrôle par an.
Phase principale d'élevage				
- conditions d'élevage - vérification des enregistrements et du respect des valeurs cibles - points spécifiques du cahier des charges	- élevages réalisant la phase principale d'élevage	Fournisseur ou organisme de qualification et de suivi des opérateurs	<u>2 possibilités :</u>	
			Un contrôle par an des opérateurs concernés	Un contrôle tous les 2 ans de chaque opérateur à contrôler en externe
			Deux contrôles par an des opérateurs concernés ou 1 seul contrôle effectué chez les opérateurs qui sont certifiée ISO 9000 ou 22000	A partir de 5 élevages concernés : \sqrt{N} contrôles à effectuer ¹ par an avec un minimum de 2 contrôles N étant le nombre d'élevage de ce type concerné par le cahier des charges Moins de 5 élevages concernés : un contrôle tous les deux ans de chaque élevage
Etape d'abattage en élevage				
- conditions d'élevage - vérification des enregistrements et du respect des valeurs- cibles - points spécifiques du cahier des charges	- tous les types d'élevages faisant l'abattage sont concernés	Fournisseur ou organisme de qualification et de suivi des opérateurs	Un contrôle par an des opérateurs concernés	Un contrôle par an de chaque opérateur de ce type
Fabricants d'aliments				
- points de contrôle spécifiques du cahier des charges concernant la ou les compositions des formules	Fabricants d'aliments	Fournisseur	Référencement des entreprises fabricants les aliments composés et les fournisseurs d'aliments simples. Transmission du listing à jour à l'organisme certificateur	<u>CAS 1</u> : Caractéristique certifiée concernant une alimentation spécifique 1 audit par an du fabricant d'aliment. Si le fabricant est certifié selon le GBP de la profession, seul un contrôle sur les éléments de formulation par an sera effectué. <u>CAS 2</u> : Pas de caractéristique certifiée concernant une alimentation spécifique \sqrt{N} contrôles à effectuer ² par an avec un minimum de 2 contrôles N étant le nombre d'entreprises référencées. Cas particulier : lorsqu'il n'y a qu'une seule entreprise, un minimum de 1 contrôle par an. Cet échantillonnage doit être complété par un plan d'analyses d'aliment réalisé en élevage

SCHEMA DE VIE et points à contrôler (en fonction du produit et du cahier des charges)	Opérateurs concernés	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES Fréquences d'intervention minimales de l'organisme certificateur
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	
Transport (en cas d'exigence sur ce point dans le cahier des charges)				
- conditions de transport	- transporteur	Fournisseur ou organisme de suivi des opérateurs		Si le transport est assuré directement par l'opérateur, audit de la fonction transport lors de l'audit de l'opérateur. Si le transport est assuré par un transporteur indépendant 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.
Etablissement de manipulation des produits de l'aquaculture				
- points de contrôle spécifiques du cahier des charges pouvant varier selon l'action de l'opérateur sur le produit - abattage, découpe, filetage - conditionnement - traçabilité et étiquetage des produits - surgélation - conservation du produit...	Opérateur industriel ayant une activité, d'abattage, découpe, conditionnement et/ou surgélation	Fournisseur ou organisme de suivi des opérateurs	1 contrôle par trimestre d'activité	- 1 visite de chaque site par tranche de 4 mois d'activité, dont 1 audit chaque année (les autres visites à effectuer étant des contrôles) <u>ou</u> - 1 visite de chaque site par semestre d'activité, dont 1 audit annuel (les autres visites à effectuer étant des contrôles) si l'entreprise est au moins dans un des cas suivants : Soit, elle est certifiée ISO 9000 ou ISO 22000 ⁽¹⁾ Soit, elle est un opérateur qui fait l'ensemble des opérations depuis l'élevage jusqu'à cette étape
Etablissement de cuisson des crevettes				
- cuisson - conditionnement - traçabilité, étiquetage des produits	- Etablissement faisant uniquement la cuisson des crevettes	Fournisseur	1 contrôle par an	1 contrôle annuel de ces opérateurs
Grossistes (en cas d'exigence sur ce point dans le cahier des charges)				
- identification et traçabilité des produits - information du consommateur	- grossistes ayant une action sur le colisage et l'étiquetage	Fournisseur	Une liste des grossistes doit être tenue à jour par le fournisseur	10 % des grossistes (effectuant seulement du recolissage).
Points de vente (vrac et/ou UVCM) (en cas d'exigence sur ce point dans le cahier des charges)				
- 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 ² avec un minimum de 5 contrôles par an
⁽¹⁾ Cf. conditions de recevabilité de cet allègement dans le document « Conditions minimales de contrôle – Parties communes et généralités » (chapitre 2 A in fine) ¹ Le résultat de la racine carrée est arrondi à la valeur inférieure ² Le résultat de la racine carrée est arrondi à la valeur inférieure				

Contrôles analytiques

NATURE du prélèvement	FRÉQUENCE DES CONTRÔLES à réaliser en externe	DÉTERMINATIONS effectuées	CRITÈRE DE CONFORMITÉ
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 sur des produits témoins dans les conditions de remise au consommateur, c'est à dire proche de la date d'utilisation (si possible au-delà de la DLC-1 jour). Même en l'absence de communication liée à la fraîcheur et en cas de doute, un test est réalisé chez l'opérateur concerné.		Voir annexe I
Analyses	Si une caractéristique certifiée nécessite une vérification en externe d'une valeur cible (ex : composition du produits fini en composant X, taux de lipides...) 1 analyse par trimestre d'activité	Définies dans le cahier des charges	Défini dans le cahier des charges

*Annexe***Test de cuisson**

Le test de cuisson est effectué pour confirmer une non-conformité (altération du produit), ou pour vérifier l'efficacité des procédures mises en place notamment 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. Ceci 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 deux 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.