

distribution de l'eau;

Vu l'arrêté N° 53/MMEP du 26 août 1997, désignant la direction générale de l'Eau et des Ressources hydrauliques pour le contrôle de la concession du service public de l'eau potable;

Vu l'arrêté N° 655/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines;

Vu l'arrêté N° 656/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche;

Vu l'arrêté N° 657/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche;

Vu l'arrêté N° 658/MMMP du 8 janvier 1999, portant modalités d'application de la procédure d'autocontrôles sanitaires pour les produits de la pêche.

Vu l'arrêté N° 663/MMMP du 8 janvier 1999, relatif à la qualité des eaux dans le traitement des produits de la pêche, la fabrication de la glace et au contrôle de ces eaux à bord des navires de pêche et dans les établissements à terre.

Vu l'arrêté N° 665/MMMP du 8 janvier 1999, fixant les procédures d'inspection sanitaire des produits de la pêche;

Sur proposition du directeur général des Pêches et de l'Aquaculture,

ARRETE :

Article premier: Les additifs alimentaires autorisés dans le traitement des produits de la pêche et dans la préparation de produits à base de poissons, crustacés et mollusques figurent à l'annexe du présent arrêté.

Article 2: La liste des additifs autorisés ainsi que leurs dosages maximums pourront être modifiés par arrêté du ministre chargé de la Pêche, en fonction de l'évolution des règlements internationaux. Ces modifications se feront soit sur recommandation des autorités scientifiques nationales, soit à la requête des industriels désireux de répondre à une demande locale ou internationale.

Article 3: L'utilisation des additifs alimentaires autorisés doit faire au préalable l'objet de la part de l'industriel intéressé, d'une demande par écrit adressée au directeur des Pêches et de l'Aquaculture (service de la Qualité et de l'Inspection sanitaire).

Article 4: Le directeur général des Pêches et de l'Aquaculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Libreville, le 8 janvier 1999

*Le ministre de la Marine marchande
et de la Pêche*
Félix SIBY

Arrêté N° 664/MMMP, établissant la liste des additifs alimentaires autorisés dans le traitement des produits de la pêche.

Le ministre de la Marine marchande et de la Pêche,

Vu la Constitution;

Vu les décrets N°136 et 144/PR des 27 et 28 janvier 1997, fixant la composition du gouvernement, ensemble les textes modificatifs subséquents;

Vu la loi N° 1/82 du 22 juillet 1982, dite loi d'orientation en matière des eaux et forêts;

Vu le décret N° 1807/PR/MMM du 13 novembre 1995, portant attributions et organisation du ministère de la Marine marchande;

Vu le décret N° 1260/PR/MTMMPTPN du 9 novembre 1995, portant création et fixant les attributions et organisation de la direction générale des Pêches et de l'Aquaculture;

Vu le décret N° 1143/ PR/ MERH du 10 août 1993, confiant à la Société d'Energie et d'Eau du Gabon (SEEG), la concession exclusive sur l'ensemble du territoire du service public de la production, du transport et de la

ANNEXE

Additifs autorisés pour les produits de la pêche

1 - Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés ou surgelés:

- E 331 citrate de sodium, quantités maximales: *quantum satis*;

- E 332 citrate de potassium;
- E 333 citrate de calcium.

2 – Produits de poisson en semi-conserves y compris ceux à base d'œufs de poisson, poissons séchés et salés, crevettes cuites:

- E 200 acide sorbique;
- E 202 sorbate de potassium;
- E 203 sorbate de calcium;
- E 210 acide benzoïque;
- E 211 benzoate de sodium;
- E 212 benzoate de potassium;
- E 213 benzoate de calcium;
- E 214 p-hydroxybenzoate d'éthyle;
- E 215 dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque;
- E 216 p-hydroxybenzoate de propyle;
- E 217 dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque;
- E 218 P-hydrobenzoate de méthyle;
- E 219 dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque.

Les quantités maximales (mg/kg ou ml/litre): voir (*)

3 – Crustacés et céphalopodes: frais, congelés et surgelés:

- E 220 anhydride sulfureux;
- E 221 sulfite de sodium;
- E 222 sulfite acide de sodium;
- E 223 disulfite de sodium;
- E 224 disulfite de potassium;
- E 226 sulfite de calcium;
- E 227 sulfite acide de calcium;
- E 228 sulfite acide de potassium.

4 – Produits de poissons en conserves et en semi-conserves, poissons à peau rouge congelés et surgelés:

- E 315 acide érythorbique, quantité maximale 500 mg par kg;
- E 316 érythorbat de sodium, quantité maximale 1500 mg par kg exprimé en acide érythorbique.

5 – Crustacés et mollusques en conserve, crustacés congelés et surgelés:

- E 385 calcium dissodium EDTA.

6 – Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés:

- E 420 sorbitol et sirop de sorbitol;
- E 421 manitol

7. – Pâtés de poisson et crustacés, filets de poisson non transformés, congelés ou surgelés:

- E 450 diphosphates;
- D. disodique;
- D. trisodique;
- D. tétrasodique;
- D. tétrasodique;
- D. potassique;
- D. tétrapotassique;
- D. dicalcique;

- Dihydrogène – diphosphate de calcium;
- E 451 Triphosphates;
- T pentasodique;
- T pentapotassique;
- E 452 Polyphosphates;
- P. sodique;
- P. potassique;
- P. calco-sodique;
- P. calciques.

(*) - Les quantités maximales admises sont équivalentes à celles figurant dans la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. Ce texte peut être consulté au niveau de la DGPA.