Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des produits de la mer et d'eau douce** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2019-577** **30/07/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Conditionnement des produits de la pêche dans de l'eau de mer réfrigérée : anomalies et conduite à tenir

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction rappelle que le conditionnement des poissons entiers, éviscérés ou non, dans de l'eau de mer (réfrigérée ou non) n'est pas réglementairement autorisé entre deux établissements à terre. Elle précise la conduite à tenir en cas de constat de non-conformité sur ce point.

Textes de référence :Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatifs aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Lors d'inspections d'ateliers de mareyage, plusieurs services départementaux ont constaté que certains poissons entiers, éviscérés ou non, pouvaient être conditionnés dans des contenants étanches remplis d'un mélange d'eau de mer (ou d'eau salée) et de glace. Cette technique de conditionnement dénommée « baillage », semble être couramment utilisée par certains négociants, y compris pour des produits en provenance d'autres Etats membres.

Il a ainsi été fait état de produits « baignant » parfois dans une eau d'aspect rougeâtre, dont la température pouvait être supérieure à +2°C (du fait de la fonte de la glace mélangée initialement à l'eau). Ce dernier point est d'autant plus préoccupant que cette pratique semble notamment utilisée pour les poissons bleus, type sardines et maquereaux, poissons à risque élevé en histamine.

Cette instruction a pour finalité de rappeler la réglementation en matière de conditionnement des poissons entiers (éviscérés ou non), ainsi que la conduite à tenir en cas de constat de non-conformité.

I – Rappel réglementaire

Dans son annexe III section VIII chapitre III point A.5, le règlement (CE) n°853/2004 prévoit que :

« *Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.* »

Ainsi, **le conditionnement et le transport de poissons entiers, éviscérés ou non, dans de l'eau de mer réfrigérée n'est possible qu'à bord des navires et jusqu'à livraison au premier destinataire**.

La Commission a confirmé cette interprétation et considère que **le transport des poissons entiers dans l'eau n'est pas autorisé entre deux établissements à terre**.

De ce fait les poissons entiers, éviscérés ou non, conditionnés dans les établissements de mareyage à terre et livrés ensuite à d'autres établissements, doivent être :

- sous glace afin d'assurer leur maintien à la température de la glace fondante, comme stipulé par le règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, point A.1 : « *[…] Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.* »
- dans des contenants permettant l'écoulement de l'eau de fusion de la glace, comme stipulé par le règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, point A.4 : « *Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits* ».

II – Conduite à tenir

A – Mise en conformité

En cas de constat de non-conformité, il convient tout d'abord de rappeler aux opérateurs qui utilisent cette technique de conditionnement les prescriptions réglementaires énoncées ci-dessus. Le cas échéant, ils devront également en informer leurs fournisseurs s'ils reçoivent des produits ainsi conditionnés (y compris en provenance d'autres Etats membres).

Une mise en conformité de leurs pratiques sera demandée : arrêt d'utilisation de ce type de conditionnement, refus des lots qui leur seraient livrés selon cette modalité. Les procédures de leur PMS traitant de ce point devront être mises à jour.

B – Devenir des produits

Pour ce qui concerne le devenir des produits ainsi conditionnés, il conviendra en premier lieu d'apprécier leur état de fraîcheur et leur température. A ce stade, s'il n'y a pas d'anomalie constatée sur ces points, une mise en conformité immédiate des conditionnements concernés sera demandée, par exemple en vidant l'eau des caisses (perçage), puis par re-glaçage des produits. En revanche, le constat d'autre(s) non-conformité(s), notamment organoleptiques, devra conduire au retrait des produits.

La réalisation d'analyses est possible, mais pas nécessaire en première intention. L'histamine, pour les espèces de poissons à risque, pourra être recherchée afin d'apporter des éléments complémentaires à une évaluation organoleptique déjà jugée défavorable.

C – Suites pénales

Les suites de l'inspection devront être adaptées au contexte de l'inspection (premier constat ou récidive) et aux autres non-conformités relevées. L'inspecteur pourra dresser un procès-verbal selon les dispositions pénales suivantes :

- Présence persistante de produits conditionnés dans de l'eau de mer et en caisses étanches (récidive), produits à température non conforme (> 2°C) :

  Article R.237-3, 2° « *Le fait de mettre sur le marché un produit, une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux mentionné à l'article R. 231-4 non conforme aux normes sanitaires mentionnées à l'article R. 231-13* » (NATINF 3596) ;

- Produits dont l'examen organoleptique est défavorable :

  Article R.237-2, 9° « *Le fait de mettre sur le marché un produit d'origine animale ou une denrée en contenant impropre à la consommation humaine au sens du 5 de l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 (…)* » (NATINF 28573) ;

- Produits préjudiciables à la santé (analyse histamine défavorable par exemple) :

  Article L. 237-2, III 1er alinéa « Le fait de mettre sur le marché un produit d'origine animale ou une denrée en contenant préjudiciable à la santé au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 (…) » (NATINF 26731).

III – Discussions en cours

Lors du groupe de travail européen spécialisé sur les produits de la pêche qui s'est tenu à Bruxelles fin 2018, la Commission a été saisie d'une demande concernant l'utilisation possible de containers de 0,5 à 1 m^3, appelés « tubs », pour le transport dans de l'eau de mer additionnée de glace de grosses quantités de poissons (soles en l'occurrence).
Cette demande faisait suite à une étude menée par les criées hollandaises[1] sur ce procédé, assortie de recommandations.

L'EFSA devrait prochainement être saisie par la Commission aux fins d'évaluation de l'impact de cette technique sur la qualité sanitaire des produits (température appliquée, risque histamine, prise en eau des produits, etc.).

A cette occasion, les Autorités françaises ont demandé à la Commission européenne :

- que la saisine de l'EFSA inclue également l'évaluation du conditionnement dans de l'eau avec glace dans de petits conditionnements au stade des établissements à terre,
- qu'un débat soit mené avec l'ensemble des États membres sur cette pratique et sur une éventuelle modification réglementaire.

Je vous remercie de bien vouloir m'indiquer les éventuelles difficultés que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de cette instruction.

Le Directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO

Loïc EVAIN

1 https://www.ilvo.vlaanderen.be/language/nl-NL/EN/Press-and-Media/Newsletter/Survey/articleType/ArticleView/articleId/3926/From-box-to-tub-The-Qualitubfish-project.aspx#.WzJZGWez7cJ