MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de méthode

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **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/2024-290** **22/05/2024**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2014-281 du 10/04/2014 : Exigences réglementaires concernant les températures de conservation des produits de la pêche
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Exigences réglementaires concernant les températures de conservation des produits de la pêche.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : La présente instruction a pour objet de présenter les exigences réglementaires relatives aux températures de conservation des produits de la pêche en fonction de leur état tout au long de la filière.
Les informations contenues dans l'IT DGAL/SDSSA/2014-281 ont été actualisées, notamment suite à l'entrée en vigueur des nouvelles dispositions ajoutées par le règlement délégué (UE) 2022/2258 concernant le baillage et la super-réfrigération, ainsi que les précisions apportées par le règlement délégué (UE) 2024/1141 concernant le procédé de raidissage.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- 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 des règlesspécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté Ministériel 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.
- Instruction technique 2023-756 concernant les activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées en contenant
- Note de service DGAL/SDSSA/2015-807 du 12/11/2015 relatif à la congélation des denrées animales ou d'origine animale.

La présente note a pour objectif de préciser les exigences réglementaires en matière de température de conservation des produits de la pêche, pendant toutes les étapes qui suivent la capture jusqu'à la remise au consommateur en fonction de l'état de manipulation ou de transformation du produit.
Elle intègre les deux nouvelles pratiques de transport et d'entreposage des produits de la pêche ajoutées par le règlement délégué (UE) 2022/2258 du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 : baillage et super-réfrigération. Elle intègre également les dispositions du règlement délégué (UE) 2024/1141 du 14 décembre 2023 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) nº 853/2004 concernant le procédé de raidissage.

I - Dispositions réglementaires

A – Définitions préalables

Le règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale précise, en annexe I (points 3 à 7), les définitions suivantes :

*3.1 "**produit de la pêche**" : tous les animaux **marins et d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvage ou d'élevage**, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ; [...]*

*3.5 "**produit frais de la pêche**" : tout produit de la pêche **non transformé, entier ou préparé**, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi **aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation** ;*

*3.6 "**produit préparé de la pêche**" : tout produit de la pêche **non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique**, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage ; [...]*

*7.4 "**produit transformé de la pêche**" : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.*

La transformation est définie par le règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (article 2) : « *toute action entraînant une **modification importante** du produit initial, y compris par **chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés*** ».

Sont considérés comme étant des **produits transformés**, les produits résultant de la **mise en œuvre d'un procédé de fabrication** dont l'application conduit à des modifications substantielles du produit :

- produits de la pêche cuits ;
- produits de la pêche fumés, à chaud ou à froid ;
- produits de la pêche salés ou en saumure ;
- produits de la pêche marinés ou en marinade (immersion dans une solution aromatique à base de vinaigre, de vin, de citron ou d'huile qui conduit à une modification substantielle du produit initial[1]) ;
- produits de la pêche ayant subi une maturation enzymatique[2] ;
- produits de la pêche séchés ;
- ou une combinaison de ces procédés.

[1] On peut citer notamment les définitions indiquées dans le GPBH Anchois et petit pélagiques marinés (CITPPM), le GBPH Restaurateurs ou encore la décision n° 66 du 5 avril 1954 CITTPM sur les conserves appertisées de poisson.

[2] Cf. Anses, 2012. « Avis de l'Anses du 17 janvier 2012 relatif à la demande d'appui scientifique et technique sur la définition des produits de la pêche à maturation enzymatique auxquels s'applique un critère pour l'histamine», Saisine n° 2010-SA-0261

Par opposition, sont considérés comme étant des **produits de la pêche frais (non transformés)** :

- produits de la pêche **entiers ou préparés** (éviscérés, étêtés, tranchés, filetés, hachés), **qui n'ont subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de leur conservation** ;
- produits préparés **à base de produits frais de la pêche** (ex: sushis, tartares, paupiettes, brochettes…), y compris les mélanges de produits frais de la pêche et transformés ;
- produits frais de la pêche **auxquels ont été ajoutés des additifs alimentaires**[3] afin d'en garantir la conservation (sauf si l'opérateur est en mesure de prouver que ladite adjonction d'additifs a substantiellement modifié la chair, et en fait donc un produit transformé) ;
- produits frais de la pêche auxquels ont été **simplement ajoutés des épices, des herbes aromatiques (aneth …), des aromates (tranche de carotte, rondelle de citron) ou de l'huile ;**
- tous les précités, s'ils sont décongelés, n'en sont pas pour autant considérés comme des produits transformés et doivent être considérés comme des produits frais (sans préjudice des obligations d'étiquetage qui s'y appliquent).

B - Dispositions réglementaires relatives aux températures des produits de la pêche

- Etat réfrigéré

Le règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que les produits de la pêche doivent être réfrigérés et conservés :

- **à la température approchant celle de la glace fondante** pour les produits de la pêche frais **conditionnés**, non transformés décongelés et produits de crustacés et mollusques cuits[4] ;
- **sous glace** pour les produits de la pêche **frais non conditionnés** lorsqu'ils ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement[5] (c'est le cas des étals de poissonnerie ou des bacs de criées).

Faute de valeurs chiffrées proposées réglementairement au niveau européen, il incombe à chaque état membre de définir cette température approchant de la glace fondante. En France, l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 la fixe entre **0 et +2°C.**
Cette plage de température est cohérente vis-à-vis de certaines bactéries pathogènes et/ou toxines (histamine, *Listeria monocytogenes*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium botulinum* type E, notamment) qui sont susceptibles de se développer ou d'être produites à des températures supérieures à +2°C.
Remarque importante : cette température n'est pas forcément celle définie par les autres Etats Membres. Ainsi, un certain nombre d'entre eux ont fixé une plage de température allant de 0 à +4°C (ex. des Pays Bas ou de la Belgique)[6].

L'arrêté ministériel du 21/12/2009 précise également que **la limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.**

Par ailleurs, les **produits frais de la pêche entiers et vidés** peuvent être transportés et conservés **dans de**

[3] Cf. Règlement (UE) n°1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires

[4] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre III, partie A, point 4

[5] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre III, partie A, point 2

[6] L'instruction technique 2023-756 concernant les activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées en contenant, précise que les produits de la pêche doivent être maintenus à tous les stades entre 0 et + 2°C sur le territoire national. Il y est précisé que pour le cas particulier des produits de la pêche frais préemballés, destinés à être exposés à la vente dans des États membres voisins, il est admis que les produits puissent être étiquetés à une température de conservation comprise entre 0 et + 4 °C, sous certaines conditions. Les produits ainsi étiquetés ne doivent pas être commercialisés sur le territoire national et le professionnel doit en assurer la parfaite traçabilité. Pour toutes les opérations situées sur le territoire national, les températures de conservation aux stades de l'entreposage et du transport doivent rester comprises entre 0 et 2 °C.

l'eau réfrigérée dans des conteneurs constitués de matériaux isolants remplis de glace et d'eau propres et intacts jusqu'à leur arrivée dans un établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage[7]. L'eau doit se trouver à une température aussi proche que possible de 0°C et recouvrir l'ensemble des poissons. La glace doit recouvrir toute la surface de l'eau à l'intérieur des conteneurs, de telle sorte que tous les poissons se trouvent en dessous de la couche de glace[8]. Le transport et l'entreposage des produits frais de la pêche entiers et vidés dans des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace ne doivent pas dépasser trois jours[9].

- Etat congelé

Le règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que :
  - **tout produit de la pêche congelé, qu'il soit transformé ou non**, doit être maintenu à **-18°C maximum** en tous points[10] ;
  - **des variations brèves** de température de **maximum 3°C** vers le haut sont tolérées **lors du transport[11] ;**
  - **les poissons entiers initialement congelés en saumure** destinés à l'industrie de la **conserve** peuvent être maintenus à **-9°C maximum[7].**

- Superchilling (« superréfrigération »), uniquement pour le transport

Le règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, section VIII, point 1 prévoit que « *Aux fins de la présente section, on entend par « superréfrigération » un procédé par lequel la température du produit frais de la pêche est abaissée entre le point de congélation commençante du poisson et une température inférieure d'environ 1 à 2°C* ».
Cette pratique a été introduite pour permettre de transporter des produits de la pêche frais sans glace sous les strictes conditions suivantes[12] :
  - les caisses doivent indiquer clairement qu'elles contiennent des produits de la pêche superchillés,
  - durant le transport, la température à cœur des produits doit être comprise entre –0,5°C et –2°C (compte tenu de l'absence de méthode validée pour mesurer le point de congélation commençante),
  - le transport et l'entreposage des produits de la pêche superchillés ne doivent pas dépasser 5 jours.

Il convient de souligner que le superchilling tel que décrit supra est autorisé uniquement pour le **transport des produits de la pêche frais. Il ne s'agit pas d'un état de conservation en tant que tel.**

- Raidissage, uniquement comme procédé technologique

En 2024, le règlement (CE) n°853/2004 a rajouté à la section VIII, chapitre VII, le point suivant :
« 4) Lorsque des produits frais de la pêche, des produits de la pêche non transformés décongelés ou des produits de la pêche transformés doivent être à une température inférieure à celle de la glace fondante pour permettre l'utilisation de machines qui tranchent ou découpent les produits de la pêche, ils peuvent être maintenus à la température requise sur le plan technologique pendant une durée aussi brève que possible et, en tout état de cause, ne dépassant pas 96 heures. L'entreposage et le transport à cette température ne sont pas autorisés.
Lorsque des produits de la pêche congelés doivent être à une température supérieure à – 18 °C pour permettre l'utilisation de machines qui tranchent ou découpent les produits de la pêche, ils peuvent être maintenus à la température requise sur le plan technologique pendant une durée aussi brève que possible et, en tout état de cause, ne dépassant pas 96 heures. Le stockage et le transport à cette température ne sont pas autorisés. »

[7] La technique de conditionnement des produits de la pêche dans des contenants étanches remplis d'un mélange d'eau de mer et de glace est communément appelée baillage.
[8] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre III, partie A, points 1 à 3
[9] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VII, partie 1 a
[10] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VII, point 2
[11] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VIII, point 1b
[12] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VIII, point 1c

Cela confirme et renforce la définition du raidissage déjà existante dans la Note de Service DGAL/SDSSA/2015-807 du 12-11-2015 relative à la congélation des DAOA comme étant une **étape d'un process continu** : "*les opérations dites de « raidissage » consistent à refroidir à une température négative, de façon transitoire et à des fins technologiques et non à des fins de conservation*".
Le raidissage des produits de la pêche, qu'ils soient frais ou transformés, permet d'en faciliter la découpe (tranchage, dés, …). Il s'agit d'un abaissement de la température des produits de la pêche frais (passage de froid positif à froid négatif) ou d'une remontée de température des produits de la pêche congelés (remontée de -18°C à une température négative plus élevée). La Commission n'a pas donné de valeur-cible chiffrée (le plus souvent comprise entre -7 et -14°C).

Il est clairement indiqué dans le règlement que **le raidissage est une étape du procédé de fabrication** devant être aussi courte que possible **sans jamais excéder 96 heures. Cela ne constitue en aucun cas un stade de conservation** permettant des échanges commerciaux, des transferts entre établissement ou des ventes.
Remarque : Un produit ayant été raidi au cours de sa fabrication et commercialisé à l'état réfrigéré n'est pas considéré comme ayant été congelé et il ne présente d'ailleurs pas d'obligation particulière sur ce point en matière d'information du consommateur (pas de mention « décongelé » nécessaire dès lors que la durée de 96h maximum est respectée)[13].

II – Obligations des professionnels

A – Obligations des navires de pêche

Les produits de la pêche ayant, à leur sortie de l'eau, une température interne équivalente à cette dernière, il est nécessaire d'abaisser leur température afin de leur assurer une conservation optimale.
L'utilisation de glace permet une réfrigération rapide en tous points des produits de la pêche et permet ainsi un abaissement de la température des produits jusqu'à 0°C, température de la glace en fusion. Elle présente plusieurs avantages : fort pouvoir réfrigérant, praticité d'emploi, conservation de l'humidité du poisson. La vitesse de réfrigération est d'autant plus rapide que le contact entre la glace et le poisson est important.
Il existe également pour les produits entiers, éviscérés ou étêtés, d'autres procédés de réfrigération comme l'immersion dans de l'eau ou de l'eau salée, réfrigérée ou glacée, ou l'utilisation de glace liquide dite glace sorbet.
Les prescriptions réglementaires diffèrent en fonction des cas :

- Navires de production primaire (pêche de moins de 24h)

Le règlement (CE) n°853/2004 ne donne aucune prescription pour la conservation des produits de la pêche à bord de ces navires. Il est toutefois fait mention du fait que « *lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante* »[14].
Il convient de noter que même en l'absence de prescription réglementaire, le guide pratique de l'hygiène à bord des navires (Ofimer, 2006) donne des préconisations (cf. paragraphe III.1.1c repris *infra*) :
« Pour les petits bateaux ne disposant pas de fabrication de glace à bord :
- *L'embarquement de glace est nécessaire avant le départ pour la marée,*
- *La durée des marées sera adaptée pour permettre un débarquement rapide des produits de la pêche et leur stockage dans des conditions optimales de conservation.*

Pour les navires ne disposant pas de cale réfrigérée ou isotherme, les produits de la pêche seront protégés en caisses sous des bâches propres ou avec des couvercles ou disposés sous pont couvert. »

[13] Règlement (UE) n°1169/2011, annexe VI, partie I, point 2b
[14] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre II, point 3

- Navires de production primaire (pêche de plus de 24h)

Le règlement (CE) n°853/2004 indique que les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage à la température de la glace fondante[15].
Dans le cas où le navire utiliserait de l'eau de mer propre, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit être suffisant pour assurer que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3°C six heures après le chargement ni 0°C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température[16].
Dans tous les cas, la température de conservation est celle de la glace fondante, soit une température comprise **entre 0 et 2°C** (conformément à la partie IB de la présente instruction).

- Navires agréés (navires congélateurs, navires usines)

Les dispositions présentées pour les navires de pêche de plus de 24h sont également valables pour les navires usines et les navires congélateurs agréés. Il doivent par ailleurs remplir les obligations suivantes en matière de conservation des produits de la pêche[17] :

- disposer d'un **équipement de congélation d'une puissance suffisante pour congeler les produits de la pêche aussi rapidement que possible dans le cadre d'un processus continu et avec un palier de congélation aussi court que possible, de manière à atteindre une température à cœur ne dépassant pas -18°C**;
- disposer d'installations frigorifiques d'une **puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas -18 °C**. Les locaux d'entreposage ne peuvent pas être utilisés pour la congélation à moins qu'ils ne remplissent les conditions énoncées au point 1), et ils doivent être munis d'un **système d'enregistrement de la température** placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée.

Remarque : dans le cas particulier des produits de la pêche en saumure **ET** destinés à l'industrie de la conserve, ces derniers peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas -9°C.

B – Obligations des halles à marée

Si les halles à marée ne sont pas propriétaires des marchandises au sens strict, elles doivent néanmoins en assurer le respect des bonnes conditions de conservation avant la vente. Elles doivent s'assurer que les produits débarqués sont conformes aux exigences de température de conservation qui imposent que les produits de la pêche frais non conditionnés soient maintenus **sous glace** dans des contenants laissant s'écouler l'eau de fusion[18].
Il convient de tenir compte des différentes situations observables :

- **Les produits de la pêche débarqués depuis des navires conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant moins de 24 heures** peuvent arriver **non glacés** (dans la mesure où le règlement (CE) n°853/2004 ne l'impose pas). Dans ce cas, les responsables de la halle à marée doivent mettre à disposition les moyens nécessaires pour permettre aux produits d'amorcer leur descente en température le plus rapidement possible après leur débarquement. A cet effet, les

[15] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre I, point B-1
[16] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VI, point B-3
[17] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VI, point C
[18] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre II, point 3, R853/2004 et Chapitre III, partie A, point 7, R853/2004).

opérateurs ou les pêcheurs eux-mêmes doivent pouvoir glacer les produits de la pêche et les stocker dans un endroit adéquat.
    - Les produits de la pêche débarqués non glacés pris en charge immédiatement pour être vendus doivent être glacés après tri et pesée.
    - Dans l'hypothèse où les produits de la pêche ne peuvent être pris en charge immédiatement, le stockage non glacé en chambre froide peut être toléré avant qu'aient lieu les opérations de tri, pesée et vente. Les produits de la pêche doivent être glacés avant mise en chambre froide pour un stockage prolongé en vue d'une vente ultérieure.

- **Les produits de la pêche provenant de navires de pêche conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures, ou ceux de la pêche côtière glacés à bord**, qui arrivent à une température comprise entre 0 et 2°C, doivent pouvoir être maintenus à la température de la glace fondante. Les opérateurs en criée ou les pêcheurs eux-mêmes doivent pouvoir entreposer ces produits de façon à maintenir cette température à cœur (cela peut être sous glace avec reglaçage autant que de besoin ou en chambre froide).
    - Les produits de la pêche débarqués sous glace et pris en charge immédiatement peuvent être déglacés avant d'être triés, pesés puis vendus. Ils sont ensuite reglacés avant leur prise en charge jusqu'à l'établissement de manipulation.
    - Si la prise en charge n'est pas immédiate, ils doivent être stockés, sous glace, en chambre froide.

- Dans tous les cas, **les produits non vendus doivent être (re)glacés et stockés en chambre froide**.

C – Obligations durant le transport

1- Produits de la pêche frais

Les conditions de transport doivent garantir le maintien aux températures définies réglementairement et rappelées ci-après :
i - Arrivée sous glace[19] (pour les produits de la pêche frais non conditionnés) ou à une **température comprise entre 0 et 2°C** (pour les produits de la pêche frais conditionnés)[20].

Il existe en outre **2 cas particuliers pour le transport des produits de la pêche frais** :

ii - Produits de la pêche entiers, vidés ou non, conservés en eau réfrigérée et transportés comme tel après le débarquement (baillage)
Pour les produits de la pêche entiers, le transport est possible dans des conteneurs thermiquement isolés (aussi appelés « tubs ») contenant de l'eau de mer glacée, pour autant que les exigences suivantes soient respectées :
- la glace doit être présente pendant toute la durée du transport, devant permettre aux produits d'être entre 0 et 2°C à cœur,
- la mise en baille n'excède pas 3 jours[21].

Par ailleurs, la Commission a précisé que les produits de la pêche étêtés pouvaient également être transportés et conservés ainsi, en soulignant à ce titre l'interdiction formelle de cette pratique pour les filets.

*** Point de vigilance lors d'une inspection :** Une attention particulière sera portée sur l'état de fraîcheur des produits pour juger de leur devenir (remise en conformité ou destruction).

[19] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre III, point A2
[20] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre III, point A4, Chapitre VIII, point 1a et arrêté ministériel du 21/12/2009
[21] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VIII, point 1a

iii - Produits de la pêche transportés en superchilling (entre -0.5°C et -2°C)
Les produits, dûment étiquetés, devront être maintenus à température comprise entre -0,5 et -2°C. Leur transport et entreposage ne doivent pas dépasser cinq jours[22].
Les produits de la pêche transportés en superchilling le sont souvent dans des caisses en polystyrène contenant des packs de gel réfrigérant permettant de maintenir les produits dans la gamme de température susmentionnée. Ainsi, si aucun système ne permet de maintenir la température, le professionnel devra pouvoir justifier d'une température constante tout au long du transport (en effet, il ne peut être exclu que le lot soit parti de l'établissement fournisseur à une température inférieure pour qu'il arrive dans la bonne plage de température) ; cela peut être démontré grâce à des enregistreurs placés dans les caisses par exemple).

Cas particulier du contrôle à l'importation depuis un pays tiers à l'UE :
Comme indiqué supra, les produits de la pêche doivent être maintenus à tous les stades entre 0 et + 2°C sur le territoire national même si l'étiquetage des produits de la pêche frais préemballés peut différer s'ils sont destinés à la vente dans un pays voisin où la température de conservation peut être comprise entre 0 et + 4 °C (en raison d'une définition de la température de la glace fondante différente de la définition française).

*** Point de vigilance lors d'une inspection :** Toute non-conformité relevée lors d'un contrôle officiel devra faire l'objet d'un refus d'entrée, avec comme conséquence le refoulement du lot au pays d'origine ou sa destruction. En cas de température non conforme, un traitement spécial n'est pas envisageable.

2- Produits de la pêche congelés

Les **produits de la pêche congelés** doivent être maintenus à une température homogène ne dépassant pas – 18°C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3°C au maximum étant tolérées.

En application de cette tolérance prévue dans le règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section VIII chapitre VIII), le point I de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009 permet la possibilité de transporter des produits de la pêche congelés **d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou d'une transformation** à une température supérieure à – 18°C si la distance entre les deux établissements est inférieure ou égale à 50 km, ou inférieure ou égale à 1 h de trajet, sans rupture de charge. L'autorisation spécifique devra alors être délivrée par la DD(ETS)PP ou la DAAF. Cette autorisation n'est valable que si la décongélation est immédiate dès l'arrivée des produits et qu'il y a préparation et/ou transformation des produits décongelés.
Par extension, il est possible d'accorder une dérogation équivalente entre deux établissements agréés si les mêmes conditions sont respectées.

Il convient de souligner que **toute autre pratique de décongélation de produits de la pêche pendant le transport est interdite.** C'est notamment le cas si les produits sont destinés à être remis au consommateur final à l'état décongelé, si la distance excède 50 km et le temps de trajet 1 h, etc.

*** Point de vigilance lors d'une inspection :** Une vigilance particulière pourra être portée sur la vérification de l'absence de traces de décongélation. En cas de doute, la vérification des enregistrements de température permettra de s'assurer que les variations de températures n'ont jamais excédé 3 degrés.

D – Obligations des établissements de manipulation et de transformation (agréés ou non)

1- Produits de la pêche frais

Dans le cas de produits superchillés ou en baillage, une mise sous glace avant entreposage doit être réalisée si les produits ne sont pas travaillés immédiatement à leur arrivée.

[22] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VIII, point 1c

A noter : Des cas de baillage en caisses polystyrène au stade mareyage ou en remise directe ont été rapportés, ce qui constitue une non-conformité. Dans un tel cas :

- Si les produits présentent un niveau d'hygiène et de fraîcheur satisfaisants, une mise en conformité immédiate doit être demandée (mise sous glace dans un contenant laissant s'écouler l'eau de fusion)
- L'opérateur devra demander à son fournisseur de se mettre en conformité vis-à-vis du conditionnement de ses produits.

S'agissant de l'entreposage et de la présentation à la vente, les obligations diffèrent en fonction de l'état de conditionnement du produit[23] :

- Les **produits non conditionnés doivent être maintenus sous glace** avec un reglaçage aussi souvent que nécessaire[24].
- Les **produits conditionnés** (ex. produits de la pêche frais préemballés) doivent être maintenus à la température de la glace fondante soit **entre 0 et 2°C**.

Le règlement (CE) n°852/2004 chapitre IX point 5 admet que l'on puisse soustraire les produits aux températures prescrites pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Il appartient donc à l'exploitant de définir dans son plan de maîtrise sanitaire (PMS) les couples « délais / tolérances de températures du produit » acceptables au regard de cet objectif[25].

Remarque importante sur le chilling : La **technique dite du « chilling »** est parfois utilisée pour abaisser la température d'un produit à une **température légèrement négative mais supérieure à son point de congélation**. Elle permet d'allonger la durée de conservation des produits sans qu'il n'y ait congélation (sans cristallisation de la chair). Le GBPH « activités de mareyage » (UMF, 2010) précise que « *pour éviter des phénomènes de dessication, cette durée d'entreposage est courte, sous film protecteur ou glace avec utilisation de glace fabriquée à partir d'eau de mer propre. La température de l'enceinte pour réaliser ce chilling est maîtrisée à +/- 0,5°C, de manière à ne pas être inférieure à -2°C.* »
Il est à noter que la définition de chilling diffère de celle du superchilling décrit dans le règlement (CE) n°853/2004 (« superréfrigération »). Le chilling ne doit donc pas s'appliquer aux cas où le superchilling est prévu, c'est-à-dire pour le transport de produits de la pêche.

2- Produits de la pêche transformés réfrigérés

La température de conservation des produits de la pêche transformés réfrigérés doit être comprise entre 0°C et 4°C, sauf à ce qu'il y ait une étude permettant de déroger à cette plage de température.
Si l'article 3 et l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 prévoient des dérogations sur les températures de conservation prescrites dans ce même arrêté, ces dérogations s'appliquent **sans préjudice des températures définies dans le règlement (CE) n°853/2004**. En conséquence, ce type de dérogation **ne s'applique pas aux produits de la pêche pour lesquels une température est déjà définie par le règlement (CE) n° 853/2004.**
Cela exclut donc toute dérogation pour :

- Les produits de la pêche frais, y compris décongelés,
- Les produits de crustacés et de mollusques cuits.

La question de la température de conservation applicable peut se poser pour des produits contenant des produits de la pêche et des ingrédients d'origine végétale. La caractérisation des produits se fera selon les

[23] Pour rappel, la définition du conditionnement tel que prévue dans le R852/2004 est "l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée".
[24] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre III, point A3
[25] Exemple du GBPH « Activités de mareyage » (2010) qui prévoit que la température puisse être ponctuellement supérieure à 0°C lors des opérations de préparation des filets ; inférieure ou égale à 5°C (tolérance à 7°C s'l existe un moyen de refroidissement rapide des filets).

modalités de l'instruction DGAL/SDSSA/2022-351 relative à la production de DAOA combinées à des denrées végétales :

- Les produits appartenant au groupe I[26] et certains produits appartenant au groupe III[27] de cette instruction technique contiennent des produits non transformés (ex. makis, sushis pour la catégorie I, poissons frais juste conditionnés avec des tranches de citron pour la catégorie III). Ils ne peuvent pas faire l'objet de dérogation et doivent donc être stockés et conditionnés à 0-2°C.
- Les produits appartenant au groupe II[28] et certains appartenant au groupe III (ex. tartinable de thon à l'huile) contiennent des produits de la pêche transformés. Ils peuvent faire l'objet de dérogation (sauf si le produit de la pêche en question est un mollusque ou un crustacé cuit).

Ainsi, une **dérogation à la règle générale de température de conservation des produits de la pêche transformés (autres que les produits de crustacés et mollusques cuits) peut être acceptée** :

- Si l'opérateur fournit une analyse de dangers argumentée et validée. Cette étude peut inclure des données de la littérature, des données de microbiologie prévisionnelle, des résultats de tests de croissance sur la base d'un protocole évalué par un centre technique ou un laboratoire spécialiste. Dans tous les cas, la température maximale de conservation devra être validée en lien avec l'étude de durée de vie dans la mesure où la structure du produit peut être modifiée et influer sur les dangers potentiellement présents dans les produits concernés ;
- Si le produit répond aux prescriptions d'un GBPH spécifique à ce produit ; en l'espèce, le **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène poissons fumé et/ou salés et/ou marinés (CITPPM-SPF, 2008) permet le stockage du produit compris entre - 3°C et - 2°C (plage de température pendant laquelle le saumon fumé est en surfusion, donc non congelé)**.

*** Point de vigilance lors d'une inspection :**

Dans tous les cas, en cas de relevé de température non conforme quelle que soit l'état de présentation et de manipulation / transformation du produit de la pêche, la décision repose sur une évaluation du risque (sensibilité/risque selon le produit (histamine, *Listeria*) ; état de fraîcheur ou d'altération des produits ; qualité du glaçage).

En fonction de l'évaluation du risque, il conviendra de demander au professionnel un reglaçage (ou une remise en chambre froide) si tant est que l'examen organoleptique soit favorable et qu'il ne s'agisse pas de produits à risque (ex. poissons à risque histamine).

A noter que la température d'un produit fraîchement débarqué, même mis sous glace immédiatement, peut être supérieure à 2°C si le délai depuis sa capture est très court.

3- Produits de la pêche congelés

Comme indiqué en I-B, les établissements à terre où sont congelés et/ou entreposés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas - 18°C en tous points.

Les industries de la conserve peuvent par ailleurs recevoir des poissons entiers congelés saumurés à une température n'excédant pas – 9°C[29]. Il est important de souligner que ces produits, **même s'ils sont ensuite congelés à une température de - 18°C**, ne peuvent pas avoir une destination autre que la conserve.

[26] Groupe I : denrées élaborées à partir d'une matière première d'origine animale non transformée et d'une matière première d'origine végétale indispensable au produit fini.

[27] Groupe III : denrée animale ou d'origine animale comportant une matière première végétale non indispensable au produit fini

[28] Groupe II : produits composés, denrées élaborées à partir de denrée d'origine animale déjà transformées et de denrée d'origine végétale indispensable au produit fini

[29] Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VIII, point 2

III - Résumé

Réglementairement, deux **états de conservation par la température** sont autorisés, avec les prescriptions de température suivantes selon les cas :

	Etat réfrigéré (*)	**Etat congelé**
Produits de la pêche frais, y compris après décongélation, non conditionnés (ex. bacs de criée, caisses de bord, étal de poissonnerie)	Sous glace lorsqu'ils ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement	-18°C en tous points tolérance de 3°C pendant le transport (sur de courtes durées).
Produits de la pêche entiers (éviscérés, étêtés ou non) dans des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis de glace et d'eau	L'eau doit se trouver à une température aussi proche que possible de 0 °C.	
Produit de la pêche frais, y compris après décongélation, conditionnés (ex. filets en barquettes sous vide…)	Température approchant celle de la glace fondante = 0-2°C	
Crustacés et mollusques cuits, entiers ou décortiqués-décoquillés	Température approchant celle de la glace fondante = 0-2°C	
Produits de la pêche transformés (ex. poissons fumés, rillettes…)	0-4°C (ou autre T° sous réserve de sa validation en lien avec l'étude de durée de vie)	
Poissons entiers initialement congelés en saumure destinés à la conserve	Non concernés	-9°C

(*) *Dans tous les cas, la température de conservation minimale des produits réfrigérés ne doit pas être inférieure à la température débutante de congélation.*

Ces états sont donc les seuls observables lors de l'inspection sans relever d'anomalies et je vous demande de contrôler ces températures de conservation dans le cadre de vos inspections habituelles.

Je vous saurais gré de m'informer des difficultés éventuellement rencontrées dans l'application de cette instruction.

La sous-directrice de la sécurité sanitaire des aliments

Vanessa HUMMEL-FOURRAT

ANNEXE 1 : Résumé des prescriptions réglementaires spécifiques en matière de température des produits de la pêche

(Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III, Section VIII, arrêté du 21 décembre 2009)

A bord des navires:

- Produits de la pêche autres que vivants: ***réfrigérés ou débarqués le plus rapidement possible si la réfrigération est impossible à bord (uniquement pour la petite pêche et la pêche côtière de moins de 24h)*** (Chapitre I, partie II point 4, R853/2004)
- Foies, laitances, œufs : ***sous glace, 0/+2°C, ou -18°C*** (Chapitre I, partie II point 6, R853/2004)
- Poissons frais entiers, qu'ils soient vidés ou non : ***possibilité d'utilisation d'eau de mer propre réfrigérée à bord des vaisseaux***[30] (Chapitre III, partie A, point 1, R853/2004).
  Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage à la température de la glace fondante (Chapitre I, partie I-B, R853/2004).
- Produits entiers initialement congelés en saumure destiné à l'industrie de la conserve : -9°C (Chapitre VII, point 2, R853/2004).

Pendant et après le débarquement:

- Produits de la pêche frais, qu'ils soient vidés ou non : ***possibilité d'utilisation d'eau de mer propre réfrigérée*** (Chapitre III, partie A, point 1, R853/2004)
- Produits de la pêche entiers utilisés directement dans la préparation d'huile de poisson pour consommation humaine: ***0/+2°C sauf si transformés dans les 36h suivant le chargement*** (Chapitre IV, partie B, point 1, R853/2004)
- Produits de la pêche autres que vivants: ***glacés dès que possible puis entreposés entre 0 et +2°C*** (Chapitre II, point 3, R853/2004)

Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits frais de la pêche préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion d'être évacuée et de ne rester en contact avec aucun produit de la pêche (Chapitre III, partie A, point 7, R853/2004).

Transport :

- Produits de la pêche conservés vivants : maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité (Chapitre VII 3)
- Si le procédé de superréfrigération est utilisé pour le transport de produits frais de la pêche frais, le transport dans des caisses sans glace est autorisé à condition qu'il soit clairement indiqué sur ces caisses qu'elles contiennent des produits de la pêche superréfrigérés. Pendant le transport, les produits de la pêche superréfrigérés doivent respecter l'exigence d'une température à cœur comprise entre – 0,5 °C et – 2 °C. Le transport et l'entreposage des produits de la pêche superréfrigérés ne doivent pas dépasser cinq jours (Chapitre VII, point I C).
- Poissons frais entiers, qu'ils soient vidés ou non : ***dans des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace ne doivent pas dépasser trois jours*** (Chapitre VIII, partie A, point 1, R853/2004);
- Produits de la pêche frais, non transformés décongelés & crustacés et mollusques cuits: ***0/+2°C*** (Chapitre VII, point 1, R853/2004, AM 21/12/2009)
- *Produits de la pêche transformés :* ***0/+4°C ou autre T° validée***
- *Produits de la pêche & crustacés et mollusques cuits congelés :* ***-18°C, tolérance possible -15°C maximum (Chapitre VIII, point 1b, R853/2004)***

[30] Chapitre I, partie I, point B3 *« Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0 °C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température. »*

- *Produits de la pêche (y compris transformés) congelés transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou d'une transformation : **> -18°C** à conditions que la distance à parcourir soit courte et que l'autorité compétente donne son autorisation (Chapitre VIII, point 2, R853/2004), cette distance devra être inférieure ou égale à 50 km, ou inférieure ou égale à 1 h de trajet, sans rupture de charge (AM 21/12/2009).*

<u>Établissement à terre :</u>

- Produits de la pêche non conditionnés: ***sous glace lorsqu'ils ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement*** (Chapitre III, partie A, point 2, R853/2004, s'applique également au commerce de détail).
- Produits de la pêche frais conditionnés, frais, non transformés décongelés & produits de crustacés et mollusques cuits: ***0/+2°C*** (Chapitre III, partie A, point 1 & Chapitre IV, partie A, point 3, R853/2004, s'appliquent également au commerce de détail, AM 21/12/2009)
- Produits frais de la pêche entiers ou vidés, dans des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis de glace et d'eau (Chapitre III, partie A, point 2, R853/2004)
- Produits de la pêche transformés : ***0/+4°C ou autre T° validée*** (AM 21/12/2009)
- Produits de la pêche (y compris transformés) & crustacés et mollusques cuits congelés : ***-18°C*** (Chapitre VII, point 2, R853/2004)
- Produits entiers **initialement congelés en saumure destiné à l'industrie de la conserve : -9°C** (Chapitre VII, point 2, R853/2004)