ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Adel BEN YOUSSEF Tél. : 59-72 Réf. interne : NS-04-014	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8123** **Date : 26 avril 2004** Classement : SSA 263.69

Le Ministre de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
à

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace : Néant
Date limite de réponse : Sans objet
Nombre d'annexes : Néant
Degré et période de confidentialité : Fiche de diffusion

Objet : réglementation relative au marquage de salubrité des produits de la pêche.

Bases juridiques : articles L 233-1 et L233-2 du code rural, AM du 28/06/1994 et des 27, 28 et 29 décembre 1992.

MOTS-CLES : établissements de manipulation des produits de la pêche, vente en gros, marquage de salubrité.

Résumé :

La présente instruction rappelle les règles et modalités de marquage de salubrité des produits de la pêche à tous les stades de la mise sur le marché, sans préjudice des règles d'étiquetage figurant dans les articles R112-1 et suivants du code de la consommation et les règlements communautaires 104/2000/CE et 2065/2001/CE.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : Préfets Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression de fraudes Inspecteurs généraux chargés de missions inter régionales Directeur de l'ENSV Directeur de l'INFOMA BNEVP

Vous avez récemment fait part de certaines dérives dans l'application des règles de marquage de salubrité observées dans la filière des produits de la pêche et de l'aquaculture. La présente note de service vise à rappeler les principes de ce marquage et à préciser les règles à respecter en fonction des différentes situations qui peuvent se présenter sur le terrain.

I. Rappels réglementaires – Principes généraux :

Le marquage de salubrité des produits de la pêche a été institué par la réglementation notamment afin de permettre de retrouver, à des fins d'inspection, l'origine des produits mis sur le marché. Les bases réglementaires du marquage de salubrité des produits de la pêche figurent dans les arrêtés transposant les directives 91/493 CEE et 92/48 CEE et sont les suivantes :

- Selon les articles 2 et 45 de l'AM du 28 décembre 1992 *« portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche »*, les produits de la pêche ayant été manipulés dans un tel établissement doivent être munis **d'une marque de salubrité** lors de leur mise sur le marché. La marque est apposée sur les conditionnements **et** emballages ou, dans le cas d'un produit non emballé, sur les documents d'accompagnement.

- La **manipulation** des produits de la pêche comprend la préparation, la transformation, la réfrigération, la congélation, la décongélation, le conditionnement, le reconditionnement et l'entreposage et ne peut avoir lieu que dans des établissements qui sont agréés.

- Les exigences de marquage de salubrité concernent également les produits de la pêche issus des navires-usines ou des navires congélateurs selon les modalités de l'article 45 de l'AM du 27 décembre 1992 *« portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines »*.
La marque, qui comprend le numéro d'agrément du navire-usine ou le numéro d'enregistrement pour les navires congélateurs, est apposée sur les emballages et, lorsque les produits sont destinés au consommateur final, sur les conditionnements. Dans le cas de produits non emballés, la marque est apposée sur les documents d'accompagnement.

- La vente en gros des produits de la pêche est définie dans l'arrêté du 29 décembre 1992, *« portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche »,* comme « la détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la pêche présentés dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine **sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement. »**. En outre, ni les lieux de vente en gros des produits de la pêche, ni les locaux d'entreposage annexés à ces lieux ne rentrent dans la définition des établissements de manipulation des produits de la pêche figurant à l'article 2.

- Les règles de marquage de salubrité des produits d'aquaculture mis à la vente au départ d'un élevage sont les mêmes que pour les produits de la pêche. En effet, les ateliers d'abattage et de préparation de ces produits sont soumis à l'agrément sanitaire selon les règles de l'AM du 28/12/1992.

- La marque de salubrité est de forme ovale pour les navires congélateurs, les navires-usines ainsi que les établissements agréés au titre de l'AM du 28/12/1992. En revanche, **pour les lieux de vente en gros**, l'AM du 29/12/1992 prévoit d'attribuer un numéro d'enregistrement à ces lieux et de l'apposer sur les documents (sans ovale) ; **ce texte ne mentionne pas de marque de salubrité à apposer sur les produits contrairement aux AM des 27/12/1992 et 28/12/1992**.

En résumé, le principe de base pour le marquage de salubrité des produits de la pêche est que les conditionnements **et** emballages ne portent **qu'une seule marque de salubrité**. Celle-ci est apposée par le dernier établissement **de manipulation** au sens de l'article 2 de l'arrêté du 28 décembre 1992.

II. Cas rencontrés selon les étapes de mise sur le marché :

Les règles rappelées ci-après ne préjugent pas de celles exigées par la code de la consommation en ce qui concerne la vente au consommateur final.

II.1. Au stade du débarquement et de la première mise en vente :

Lorsque les produits de la pêche conditionnés sont débarqués d'un navire congélateur enregistré ou d'un navire-usine agréé, ils sont munis de la marque de salubrité prévue par l'arrêté du 27 décembre 1992. Aucun autre marquage de salubrité n'est autorisé à terre tant qu'ils ne sont pas soumis à une nouvelle manipulation.

Les produits de la pêche mis en vente dans une halle à marée sont soit débarqués au port voisin soit acheminés vers la criée par transport routier à partir d'autres sites de débarquement. Ces produits arrivent en criée en caisse de bord ou, après transvasement à quai, dans des caisses de criée. Ils sont triés et classés puis exposés et mis en vente.

Au delà, ces produits en caisse de criée sont considérés comme non conditionnés ; ils doivent, conformément à l'article 19 de l'arrêté du 29 décembre 1992, **circuler sous couvert d'un document d'accompagnement édité par la halle à marée, sur lequel doit figurer son numéro d'enregistrement sanitaire.**

Lorsque les produits sont achetés en criée par un mareyeur, ils sont acheminés vers un établissement de manipulation agréé en vue, selon les cas, de leur préparation, leur découpe ou filetage, leur conditionnement et leur emballage. Dès lors qu'ils ont été ainsi manipulés, ils doivent être munis de la marque de salubrité de l'établissement.

Outre les mareyeurs, des courtiers, des négociants, des restaurateurs et des poissonniers détaillants, non soumis à agrément sanitaire, peuvent être acheteurs en halle à marée, à condition d'être agréés par l'organisme ou la collectivité gestionnaire.

Les courtiers ou négociants ne doivent se livrer eux-mêmes à aucune manipulation (au sens de l'arrêté du 28 décembre 1992) des produits achetés et ne peuvent donc livrer au premier destinataire les produits que dans les caisses de criée. Ils doivent fournir les produits avec le document d'accompagnement émis par la halle à marée.

Les restaurateurs et les poissonniers peuvent recevoir les produits ainsi achetés directement en caisse de criée, ou via un établissement de manipulation, et les traiter ensuite selon les règles de l'arrêté du 9 mai 1995 « *réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur* ». Les informations relatives à l'identification des produits sont conservées par le restaurateur ou le poissonnier durant toute la détention de ceux-ci.

II.2. Dans les marchés de gros de produits de la pêche :

Au niveau du marché de gros, les produits mis à la vente peuvent provenir :
- d'une halle à marée. Le numéro de la halle à marée doit figurer sur le document reçu par le grossiste qui va effectuer la vente.
- d'un atelier de manipulation agréé. La marque de salubrité du dernier établissement ayant manipulé les produits doit figurer sur l'emballage.

Selon l'arrêté du 29 décembre susmentionné, les produits de la pêche **ne doivent subir aucune manipulation au cours de leur exposition et de leur vente dans le marché de gros**. **Aucun marquage de salubrité** nouveau ou supplémentaire ne doit donc leur être appliqué.

Les produits qui sont expédiés à partir du marché de gros sans y avoir subi de manipulation doivent être accompagnés d'un document commercial sur lequel figure le numéro d'enregistrement du marché de gros.

Il est important de rappeler que la simple ouverture des caisses pour l'exposition à la vente ainsi que le reglaçage ne constituent pas une manipulation au sens des arrêtés susmentionnés.

L'historique des produits peut donc être retracé grâce à ces documents commerciaux et à la marque de salubrité de l'établissement ayant manipulé en dernier lieu les produits ainsi vendus.

Les ateliers qui procèdent à la manipulation de produits de la pêche à l'intérieur même de l'enceinte du marché de gros doivent disposer d'un agrément sanitaire au titre de l'arrêté du 28 décembre1992. **Seuls les produits qui y sont manipulés doivent être munis du numéro d'agrément de l'atelier**, ceux qui y sont simplement entreposés devant conserver la marque de l'établissement qui les a effectivement manipulés en dernier lieu.

Le seul entreposage des produits de la pêche dans les locaux annexés au marché de gros ou dans les boxes se trouvant au sein même du marché de gros, dans l'attente de leur acheminement vers leur lieu de destination, ne constitue donc pas un motif à exiger au responsable du local un agrément sanitaire selon l'arrêté du 28 décembre 1992.

Cas particulier de l'écorage :

Il s'agit d'entreprises qui mettent à la vente des produits de la pêche dans le cadre d'une prestation de service globale pour le compte de certains navires de pêche. Ces entreprises opèrent surtout à Boulogne-sur-mer dans des structures de première mise en vente assimilables à des **halles à marée**. Elles doivent disposer d'un **enregistrement** à ce titre.

Certains écorages ont des activités complémentaires :
- certains font travailler à façon dans un établissement de manipulation agréé des lots qu'ils ont réceptionnés pour ensuite les vendre dans leurs locaux ainsi manipulés et revêtus du numéro de l'établissement prestataire ; ces écorages ont besoin pour ce type de vente d'un enregistrement en tant que marché de gros de produits de la pêche. Le numéro d'enregistrement doit figurer sur les documents d'accompagnement des produits ainsi préparés et vendus ;
- d'autres manipulent eux-mêmes des lots dans leurs locaux avant de les revendre ; ces écorages doivent alors recevoir en outre un agrément de grossiste mareyeur**.** Les produits ainsi travaillés doivent alors être revêtus de la marque de salubrité délivrée à l'écorage.

II.3. Produits de la pêche ou d'aquaculture mis sur le marché à l'état vivant :

Ces produits peuvent être mis sur le marché non conditionnés. Ils sont accompagnés d'un document commercial portant le numéro d'agrément de l'établissement vivier ou, en cas de passage par une halle à marée ou un marché de gros, du numéro d'enregistrement correspondant.

Dans le cas des coquillages de pêche, les produits doivent être mis sur le marché dans le respect des articles R 231-53 et R 231-58 du code rural ainsi que de l'arrêté du 25 juillet 1994. Ceci impose que les lots soient mis sur le marché par un centre d'expédition agréé (navire conchylicole ou établissement terrestre), et revêtus de l'étiquette sanitaire sur laquelle doit figurer la marque de salubrité correspondante.

II.4. Produits mis sur le marché en caisses polystyrène à partir d'un établissement de manipulation :

Les caisses en polystyrène sont des conditionnements/emballages au sens de l'arrêté du 28 décembre 1992. Par conséquent, toutes les caisses polystyrène contenant des produits de la pêche mises sur le marché par un établissement de manipulation agréé doivent être revêtues de la marque de salubrité dudit établissement.

II.5. Cas des produits décongelés :

Je vous rappelle que conformément à la réglementation communautaire et nationale (définitions figurant aux articles 1 et 2 de l'arrêté du 28 décembre 1992), la décongélation des produits de la pêche doit être considérée comme une manipulation.

Selon l'article 21 dudit arrêté, la décongélation nécessite une maîtrise de la température, un contrôle de l'évacuation de l'eau de fusion et la mise à disposition des services d'inspection, dans le cadre de l'agrément, des preuves et enregistrements relatifs aux durées et aux températures de décongélation.

Un produit décongelé est destiné soit à être transformé immédiatement après décongélation, soit à être conservé à la température de la glace fondante en attente d'une transformation ou s'il est mis sur le marché.

En cas de manipulation complémentaire, immédiate ou différée, le produit portera la marque de salubrité de l'établissement procédant à cette manipulation sur le conditionnement final.

En cas de mise directe sur le marché après décongélation, la responsabilité et les garanties sanitaires incombent au professionnel qui a décongelé les produits, d'où la nécessité d'apposer sa propre marque de salubrité.

Les produits de la pêche décongelés par un établissement de manipulation agréé doivent être mis sur le marché dans un conditionnement revêtu de la marque de salubrité de cet établissement et présenter les mentions d'étiquetage requises par le code de la consommation (notamment DLC et mention relative à la décongélation).

Je vous saurais gré de me tenir informé des difficultés éventuellement rencontrées dans l'application de cette instruction.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Thierry KLINGER