Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale 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/2014-281** **09/04/2014**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

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

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP DAAF DTAM

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 au long de la filière.

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 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil 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 relatif 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.
Décret n°64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L.214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés
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.
Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 (modifiée par la NS DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 8 mars 2012) sur l'application de l'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
Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8083 du 14 mai 2013 relatif à la congélation des denrées animales ou d'origine animale.

I - Contexte et champ d'application

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 transformation du produit.
Cette note complète les notes de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée sur l'application de l'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 et DGAL/SDSSA/N2013-8083 du 14 mai 2013 relatif à la congélation des denrées animales ou d'origine animale.
Elle ne traite pas des exigences en termes de traçabilité et d'étiquetage des produits de la pêche, points qui seront traités spécifiquement dans une note de service à venir.

II - Définitions

Au préalable, il convient de rappeler que le règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale précise, pour les produits de la pêche, les définitions suivantes (Annexe I, points 3 et 7) :

*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 ».***

Pour l'application des dispositions réglementaires décrites dans le chapitre III de la présente note, les précisions suivantes sont apportées :

Sont considérés comme étant des **produits transformés**, les produits résultant de la **mise en oeuvre d'un procédé de fabrication** dont l'application conduit à des modifications de certaines caractéristiques physico-chimiques (comme par exemple une modification du pH et/ou Aw) :

- 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 (± acide selon le pH, supérieur ou inférieur à 4,5) ;
- produits de la pêche ayant subi une maturation enzymatique ;
- produits de la pêche séchés ;
- ou une combinaison de ces procédés.

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

- les produits frais de la pêche : 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** ;
- les 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 ;
- les produits frais de la pêche auxquels ont été ajoutés des additifs alimentaires afin d'en garantir la

conservation[1].

- les produits frais de la pêche auxquels sont **simplement ajoutés des épices, des herbes aromatiques (aneth …), des aromates (tranche de carotte, rondelle de citron) ou de l'huile ;**
- tous les produits précités, non transformés, **décongelés.**

III - Dispositions réglementaires

Les exigences réglementaires en matière de température de conservation des produits de la pêche sont définies au niveau européen dans le **règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004** et au niveau français dans l'**arrêté ministériel du 21 décembre 2009** désigné ci-après par l'arrêté du 21 décembre 2009. Elles sont détaillées en annexe 1 de cette note.

Deux états de conservation sont autorisés pour les produits de la pêche, transformés ou non : l'état réfrigéré et l'état congelé.

A - Etat réfrigéré

Le règlement (CE) n° 853/2004 ne prévoit pas de température chiffrée pour la réfrigération mais précise que les produits de la pêche (produits frais non transformés et produits de crustacés et mollusques cuits) doivent être réfrigérés et conservés, selon les cas, **sous glace et/ou à la température approchant celle de la glace fondante**.

Les produits de la mer 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. Un refroidissement rapide et efficace va permettre de freiner l'altération du produit et maximiser sa durée de vie.

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 [2]. 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 [3].

Il existe également d'autres procédés de réfrigération comme l'immersion dans de l'eau ou de l'eau salée, réfrigérée ou glacée, le refroidissement par de l'air forcé humidifié, l'utilisation de glace liquide dite glace sorbet.

L'annexe 1 de la présente note précise également les **modalités de conservation** aux différentes étapes dans la mesure où le règlement (CE) n°853/2004 indique que les produits frais de la pêche non conditionnés (ex. emballage ouvert type bac de criée, étal de poissonnerie) doivent être maintenus **sous glace** dans la halle à marée, dans l'établissement de manipulation et dans le commerce de détail dès lors qu'ils ne sont pas immédiatement pris en charge après son arrivée dans un établissement à terre. Par ailleurs, il est également possible d'utiliser de **l'eau réfrigérée à bord des navires** pour conserver les poissons entiers, qu'ils soient vidés ou non, et de les transporter dans ces conditions jusqu'à la livraison au premier établissement[4].

La température approchant celle de la glace fondante devant être la plus proche possible de 0°C [5], il s'est avéré nécessaire de définir une plage de température pour juger de la conformité des produits de la pêche réfrigérés placés dans des enceintes réfrigérées et non pas sous glace.

En complément des dispositions du règlement (CE) n° 853/2004, **l'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, apporte des précisions sur :

- la notion de température approchant celle de la glace fondante ;

[1] 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

[2] 1,3 kg de glace permet d'abaisser théoriquement de 10°C la température de 10 kg de poissons (sans tenir compte des autres déperditions thermiques)

[3] Un poisson entier de 1,6 kg dont la température à cœur est d'environ 14°C atteint une température inférieure à 2°C en 50 minutes lorsqu'il est réfrigéré dans du coulis de glace, en 60 minutes dans de l'eau de mer réfrigérée et en 90 minutes dans de la glace pilée, *source FAO (*http://www.fao.org/docrep/008/y5013f/y5013f04.htm*)*

[4] En aucun cas, ce mode de conservation ne doit être observé lors de transferts entre établissements

[5] Interrogée en juin 2013 sur la définition de la température de la glace fondante, la Commission Européenne a rappelé qu'il s'agit de garder les produits à une température qui soit la plus proche possible de 0°C.

- les températures applicables à certains produits transformés non visés par le règlement (CE) n° 853/2004 ;
- les possibilités de déroger à certaines températures de conservation.

1 - Température approchant celle de la glace fondante

Dans son annexe I, l'arrêté du 21 décembre 2009 interprète la notion de glace fondante comme correspondant à une température de 0 à 2°C.

En l'absence d'éléments scientifiques avérés[6], 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.

L'arrêté 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.**

La technique dite du **« chilling » (ou sur-réfrigération)** 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 y ait congélation (sans cristallisation de la chair).

Dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène "Activités de mareyage" (UMF, 2010), cette possibilité est prévue dans le cas de stockage intermédiaire pour la fabrication de produits élaborés ou de produits préemballés (avec une température de l'enceinte qui ne doit pas être inférieure à - 2° C).

Les professionnels doivent cependant être en mesure de justifier l'usage de cette technique de conservation à une température inférieure à 0°C [7].

Pour information, l'annexe 2 de cette note présente, pour certaines espèces, la valeur moyenne du point de congélation débutante qui se situe autour de -1°C.

Actuellement, le stockage à des températures inférieures à 0°C n'est reconnu, pour les produits de la pêche, que pour le saumon fumé et tel que validé dans le cadre du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène poissons fumé et/ou salés et/ou marinés (CITPPM-SPF, 2008) ; le stockage du produit peut alors être compris entre - 3°C et - 2°C (plage de température pendant laquelle le saumon fumé est en surfusion, donc non congelé).

2 - Températures réglementaires pour certains produits transformés

Le règlement (CE) n°853/2004 ne fixant pas de température de conservation pour les **produits de la pêche transformés** (à l'exception des produits de crustacés et mollusques cuits), les prescriptions réglementaires en terme de conservation sont fixées uniquement par l'arrêté du 21 décembre 2009 dans le tableau de son annexe I :

Les produits de la pêche transformés, réfrigérés ou décongelés, (et à l'exception des produits de crustacés et mollusques cuits) sont considérées comme des denrées alimentaires très périssables et doivent être maintenus entre 0°C (ou température de congélation débutante dûment validée) et +4°C maximum.

3 - Possibilités de dérogation aux températures de l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009

A l'article 3 de l'arrêté sus mentionné, il est indiqué :
Les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, réfrigérées ou congelées, sont conformes aux dispositions définies à l'annexe I sans préjudice, le cas échéant, des températures définies par le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 susvisé.

Toutefois, les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant peuvent être conservées à une

[6] A la demande des professionnels du secteur, une étude va être conduite dans l'objectif d'évaluer l'impact d'une élévation de la température maximale de conservation de 2°C à 4°C sur la qualité sanitaire et marchande des produits de la pêche frais. Si les résultats de cette étude, qui sera soumise à une évaluation scientifique et technique indépendante, montrent qu'il n'y a pas d'incidence sanitaire, les prescriptions réglementaires en terme de températures d'entreposage et de transport pour les produits soumis à la température de la glace fondante seront révisées.

[7] En théorie, il est possible de mettre en œuvre un suivi de température (cinétique de décongélation) permettant d'estimer le point de congélation débutante.

température différente de celles mentionnées à l'annexe I dans des conditions satisfaisant aux modalités prévues :

- *soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;*
- *soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus.*

En son annexe I, il précise également :

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

La possibilité de déroger aux températures prescrites par l'arrêté du 21 décembre 2009 **ne s'applique donc pas aux produits de la pêche pour lesquels une température est déjà définie par le règlement (CE) n° 853/2004** (= température approchant celle de la glace fondante soit entre 0° et 2°C), à savoir :

- produits de la pêche frais et non transformés décongelés (comme décrits dans le dernier § du point II) ;
- produits de crustacés et mollusques cuits (entiers, décortiqués ou décoquillés, y compris pasteurisés dans leur conditionnement).

Dans l'état actuel de la réglementation, les sushis, makis et autres préparations à base de poisson frais, même en mélange avec d'autres denrées d'origine animale transformées (notamment cuites) et denrées d'origine végétale, doivent être conservés, **sans dérogation possible**, **entre 0° à +2°C** au titre du règlement (CE) n°853/2004 et étiquetés comme tel lorsqu'ils sont commercialisés sur le territoire national. Il en va de même pour les préparations et assemblages contenant des crustacés et mollusques cuits.

En revanche, une dérogation à la règle générale de température de conservation **des produits de la pêche transformés** peut être acceptée :

- si le produit répond aux prescriptions d'un GBPH spécifique à ce produit ;
- 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.

Remarque **:** 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 PMS les couples « délais / tolérances de températures du produit » acceptables au regard de cet objectif [8].

B - 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 ;
- les **poissons entiers initialement congelés en saumure destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à -9°C maximum.**

L'arrêté du 21 décembre 2009 renvoie à ces prescriptions dans son annexe I qui précise cependant que, lors du transport des produits de la pêche congelés, la température doit être inférieure à -18°C, mais avec une tolérance de fluctuations en surface des produits pour de brèves périodes jusqu'à -15°C au maximum.

Par ailleurs, en application de l'autorisation prévue dans le règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section VIII

[8] 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 si il existe un moyen de refroidissement rapide des filets).

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(CS)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.
Il convient de souligner que la décongélation des produits de la pêche congelés destinés à être remis à l'état décongelé au consommateur final n'est pas autorisée en cours de transport.

Remarque sur le raidissage :

Le raidissage est clairement défini dans la Note de Service 2013-8083 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*".
Dans ce cas, un produit ayant été raidi au cours de sa fabrication et commercialisé à l'état réfrigéré n'est pas considéré comme ayant été congelé (il ne présente d'ailleurs pas d'obligation particulière sur ce point en matière d'information du consommateur : pas de mention « décongelé » nécessaire).

Actuellement, le raidissage n'est reconnu qu'au cours de la fabrication du **poisson fumé** (pour la préparation au tranchage) et est validé dans le GBPH poissons fumés et/ou salés et/ou marinés). La température peut atteindre à cœur de – 7° C à –14° C selon les cas.

Par ailleurs, il est bien précisé dans le GBPH, que le produit raidi (ou durci ou croûté) peut être conservé jusqu'à 48 h en chambre froide (en cas de jours fériés, cette durée peut atteindre 72 h, exceptionnellement 96h), à la température cible souhaitée (le plus souvent autour de – 10° C).

Ainsi, en aucune façon, le raidissage ne constitue un stade de conservation permettant des échanges commerciaux, des transferts entre établissement ou des ventes. De manière générale, il faut souligner que la conservation à une température inférieure au point de congélation commençante (superchilling) n'est pas possible réglementairement (cf III A-1).

IV - Résumé

Réglementairement, deux états de conservation par la température sont autorisés :

Etat congelé d'un produit de la pêche qu'il soit transformé ou non : -18°C (sauf cas particulier de conservation à -9°C pour les poissons entiers initialement congelés en saumure destinés à l'industrie de la conserve).

Etat réfrigéré :
- Les produits de la pêche frais (réfrigérés ou décongelés) doivent être conservés à la température approchant celle de la glace fondante définie comme étant de 0 à +2°C. Par ailleurs, les produits de la pêche frais non conditionnés doivent être conservés sous glace lorsqu'ils ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement.
- Les crustacés et mollusques cuits, entiers ou décortiqués-décoquillés, doivent être conservés à la température approchant celle de la glace fondante définie comme étant de 0 à +2°C.
- Les autres produits de la pêche transformés (réfrigérés ou décongelés) doivent être conservés de 0 à +4°C, la température maximale de conservation pouvant être supérieure sous réserve de sa validation en lien avec l'étude de durée de vie.
- Dans tous les cas, la température de conservation minimale des produits réfrigérés ne doit pas être inférieure à la température débutante de congélation, qui doit pouvoir être démontrée par le professionnel ou validée dans un GPBH (comme c'est le cas pour le saumon fumé entre -2 et -3°C).

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.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

ANNEXE 1 : Résumé des prescriptions réglementaires 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).***
- Foies, laitances, œufs : ***sous glace, 0/+2°C, ou -18°C*** (Chapitre I, partie II, R853/2004)
- Poissons frais entiers, qu'ils soient vidés ou non : ***possibilité d'utilisation d'eau de mer propre réfrigérée à bord des vaisseaux***[9] (Chapitre III, partie A, point 5, 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 à bord des vaisseaux*** (Chapitre III, partie A, point 5, 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)

Lorsque les produits de la pêche frais sont conservés sous glace, les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits et un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire (Chapitre III, partie A, point 4, R853/2004).

Transport :

- Poissons frais entiers, qu'ils soient vidés ou non : ***eau réfrigérée (possible après le débarquement jusqu'au 1er établissement à terre uniquement)*** (Chapitre III, partie A, point 5, R853/2004)
- Produits de la pêche frais, non transformés décongelés & crustacés et mollusques cuits: ***0/+2°C*** (Chapitre VII, point 1a, 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)
- Produits de la pêche (y compris transformés) & crustacés et mollusques cuits congelés : ***-18°C, tolérance possible -15°C maximum*** (Chapitre VIII, point 1b, R853/2004)
- 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).

Établissement à terre :

- Produits de la pêche non conditionnés: ***sous glace lorsqu'ils ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement*** (Chapitre III, partie A, point 1, R853/2004, s'applique également au commerce de détail).

[9] 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. »*

L'encadré ci-dessous précise les conditions de maintien des produits de la pêche non conditionnés en halle à marée.

- 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 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)

Modalités de conservation des produits de la pêche en halle à marée

Il faut distinguer les produits de la pêche provenant de la pêche côtière, qui peuvent ne pas avoir été glacés à bord du bateau, de ceux provenant de la pêche hauturière (réfrigérés à bord du bateau).

Pêche côtière :
Le glaçage des produits doit avoir lieu le plus rapidement possible.
Les produits de la pêche, débarqués non glacés et pris en charge immédiatement pour être vendus doivent être glacés après la vente, sous la responsabilité de la halle à marée.
Dans l'hypothèse où les produits de la pêche ne peuvent pas pris en charge immédiatement, un stockage en chambre froide (0-2°C) n'excédant pas 5 heures est toléré avant qu'ait lieu la vente (pesée puis mise sous glace des produits, sous la responsabilité de la halle à marée).

Pêche hauturière :
Les produits de la pêche, débarqués glacés et pris en charge immédiatement sont déglacés avant d'être vendus. Les produits de la pêche doivent être reglacés avant d'être transporté jusqu'à l'établissement de manipulation, sous la responsabilité de l'acheteur[10].
Si les produits de la pêche ne sont pas pris en charge immédiatement, ils doivent être stockés, sous glace, en chambre froide.

Dans tous les cas, les produits de la pêche non vendus devront être glacés (ou reglacés) et stockés en chambre froide.

ANNEXE 2 : Points de congélation de différentes espèces

(source : HALIOMER)

Le point de congélation débutante du poisson est en moyenne de - 1° C ; il varie selon la concentration en solutés présents dans le tissu musculaire et donc selon l'espèce de poisson :

Chinchard, Flet : -0,7°C

Vieille, Sole : -0,8°C

Bar, Merlan : -0,9°C

Maquereau : -1°C

Rouget Barbet : - 1,2°C

Roussette : -1,9°C

[10] Si les produits de la pêche sont destinés à un mareyeur dont les locaux sont attenants à la halle à marée, il est toléré de ne pas les reglacer après la vente.