

## **AVANT-PROPOS**

---

Les différents documents élaborés par les divers comités et sous-comités du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) faisaient l'objet d'un regroupement dans la brochure n° 5541 de la série « Marchés publics » complétée par les additifs 5541-1 de 1982 et 5541-2 de 1987.

Un certain nombre d'acheteurs publics ont formulé des remarques sur cette façon de faire.

C'est pourquoi une nouvelle présentation des textes émanant du G.P.E.M./D.A. a été décidée.

Dorénavant, qu'il s'agisse de nouveaux documents ou de réédition ou réimpression d'anciens (mise à jour ou épuisement de stock), la nouvelle présentation se fera sous forme de six brochures.

Ces dernières, en présentation brochée, comporteront néanmoins une perforation. Par massicotage de la tranche, l'ensemble des feuillets pourront être insérés dans un classeur mobile à la convenance de chacun.

Les six brochures auront pour référence :

- 5541 - I : Produits céréaliers, sucrés et d'épicerie - Corps gras.
  - 5541 - II : Viandes et charcuterie.
  - 5541 - III : Produits laitiers et avicoles.
  - 5541 - IV : Produits de la mer et d'eau douce.
  - 5541 - V : Fruits et légumes (frais et conserves).
  - 5541 - VI : Boissons.
-

## AVERTISSEMENT

---

Cette brochure remplace les anciennes brochures nos 5541, 5541-1 et 5541-2 en ce qui concerne les décisions relatives aux poissons.

Elle comprend les spécifications techniques et recommandations adoptées depuis le 6 décembre 1989 par la section technique de la Commission centrale des marchés qui annulent et remplacent toutes les décisions antérieures à cette date.

### Publication

La publication de cette brochure fera l'objet d'une annonce :

- dans le *Bulletin officiel de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (1) ;
- dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (2) ;
- dans *Télégrammes marchés publics* (3).

### Questionnaire

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau des affaires techniques de la Commission centrale des marchés, tour de Lyon, 185, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

- 
- (1) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.  
(2) Publication de la Commission centrale des marchés, en vente par correspondance à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX, tél. : (16-1) 48-34-92-75.  
(3) Publication éditée et distribuée gratuitement par la Commission centrale des marchés, Tour de Lyon, 185, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12.

**Spécification technique n° C 5/89 relative aux poissons de mer et poissons d'eau douce frais, proposée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) et adoptée le 6 décembre 1989 par la section technique de la Commission centrale des marchés.**

## COMMENTAIRES

Les spécialistes de la nutrition et ceux de la santé encouragent, à juste titre, la consommation du poisson en raison de ses qualités nutritionnelles, car il constitue un aliment riche en protéines, en vitamines et en sels minéraux. De digestion facile, il convient à tous, y compris aux enfants et aux personnes âgées ; sur le plan de la santé, le poisson n'augmente pas le taux de cholestérol dans le sang et réduit les risques d'affections cardiaques. Parmi les produits de la pêche, le poisson frais se distingue par sa saveur, sa texture et par son aspect particulièrement appétissant. Beaucoup plus que la viande ou la volaille, l'éventail des espèces couramment disponibles permet de varier à volonté les plaisirs de la table.

L'évolution de la technologie, des moyens de contrôle et de la réglementation rend nécessaire l'abrogation de la spécification C.1-58 consacrée au poisson frais. La présente spécification technique rend en outre justice aux poissons d'eau douce parmi lesquels la truite tient un rôle de choix dans l'établissement des menus.

## PUBLICATION

Le présent avis sera publié :

- Sans la spécification technique :
  - dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (1) ;
  - dans le *Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (2) ;
- Avec la spécification technique, dans la brochure n° 5541-IV de la collection « Marché publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'édition de l'ouvrage sera faite dans *Télégrammes marchés publics* (3).

(1) Publication de la Commission centrale des marchés, en vente par correspondance, à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15

(3) Publication éditée et distribuée gratuitement par la Commission centrale des marchés, Tour de Lyon, 185, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12.

## **AVERTISSEMENT**

---

**Ce document est constitué de textes et de commentaires.**

**Le texte qui contient les obligations contractuelles du titulaire devient contractuel à la notification du marché.**

**Les commentaires qui sont destinés soit à faciliter la compréhension du texte, soit à donner des conseils à la personne publique pour la rédaction des documents particuliers du marché ne sont pas contractuels.**

**Dans le présent document, la personne publique désigne la personne responsable du marché dans le cas de marchés de l'Etat et de ses établissements publics et l'autorité compétente dans le cas des marchés des collectivités territoriales et de leurs établissements publics.**

**Le cahier des clauses administratives générales à utiliser pour ce type de marché est le cahier des clauses administratives générales « Fournitures courantes et services ».**

## I. – SPÉCIFICATION DE BESOIN

### **1. OBJET**

### **2. RÉFÉRENCES**

#### **2.1. Rappel des principaux textes réglementaires**

## I. – SPÉCIFICATION DE BESOIN

### 1. OBJET

La présente spécification technique s'applique aux poissons de mer et aux poissons d'eau douce frais n'ayant subi aucun traitement conservateur autre que le froid au-dessus du point de congélation.

Sauf stipulation dans les pièces particulières du marché, aucune fourniture de poisson décongelé ne peut être effectuée dans le cadre d'un marché de fourniture de poisson frais.

### 2. RÉFÉRENCES

#### 2.1. Rappel des principaux textes réglementaires

Décret n° 67-769 du 6 septembre 1967 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur-expéditeur (*J.O.* du 13 septembre 1967).

Arrêté du 2 octobre 1973 du ministre de l'agriculture portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements dans lesquels sont préparés ou transformés des produits de la mer et d'eau douce (*J.O.* du 25 novembre 1973).

Arrêté du 3 octobre 1973 du ministre de l'agriculture portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la mer et d'eau douce (*J.O.* du 25 novembre 1973).

Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 modifié du ministre de l'agriculture réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (*J.O.* du 20 mars 1974).

Règlement (C.E.E.) n° 103-76 modifié du Conseil du 19 janvier 1976 portant fixation des normes communes de commercialisation pour certains poissons frais ou réfrigérés (*J.O. C.E.E. L.* du 28 janvier 1976).

Arrêté du 18 juin 1980 modifié du ministre de l'agriculture réglementant les conditions d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale dans les entrepôts frigorifiques (*J.O.* du 30 juillet 1980).

Arrêté du 16 mars 1982 du ministre de la consommation relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins (*J.O.* du 17 mars 1982).

Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 25 juillet 1986 modifié du ministre de l'agriculture relatif à la réglementation des conditions d'importation en France des produits de la mer et d'eau douce destinés à la consommation humaine (*J.O.* du 24 août 1986).

Règlement (C.E.E.) n° 3094-86 du Conseil du 7 octobre 1986 prévoyant certaines mesures techniques de conservation des ressources de pêche (*J.O. C.E.E. L.* du 11 octobre 1986).

## **2.2. Définitions générales**

### **2.2.1. Mode de présentation**

A toutes fins utiles, certains coefficients de perte au vidage et à l'étêtage figure au tableau n° 1 en annexe de la présente spécification.

### **2.2.2. Espèces et dénominations de vente**

## **3. EXIGENCES**

### **3.1. Calibrage, conditionnement et emballage**

Certaines espèces, non soumises à la réglementation communautaire, peuvent être calibrées conformément aux normes de l'association française de normalisation (AFNOR). Ces normes sont publiées dans l'ouvrage intitulé : « Produits de la pêche », recueil de normes françaises - 1988 - AFNOR.

Il n'y a pas de normalisation du poids net du poisson frais en caisses, mais ce poids est le plus souvent compris entre 5 et 10 kilogrammes.

Le cerclage à l'aide d'une ou plusieurs bandes métalliques ou plastiques assure l'inviolabilité de la caisse de poissons.

## **2.2. Définitions générales**

### **2.2.1. Mode de présentation**

Les modes de présentation du poisson frais correspondent à des usages commerciaux et aux meilleures conditions de transport et d'utilisation :

- poissons entiers : la plupart des espèces sont éviscérées à bord des navires de pêche. Toutefois, certains poissons sont commercialisés entiers soit à cause de leur petite taille, tels la sardine, le sprat, l'anchois, l'éperlan et le capelan, soit en raison de leur mode de pêche, tels le hareng, le chinchard et le maquereau, soit enfin pour des raisons techniques ou commerciales, tels la rascasse du nord, les dorades, les saumons. Cependant, mises à part les espèces de petite taille, les marchés peuvent porter sur des poissons vidés ;
- poissons vidés et poissons étêtés vidés : ce sont aujourd'hui les présentations les plus courantes. Parmi les espèces présentées étêtées-évidées se rencontrent surtout des poissons de tailles moyennes ou grandes tels le thon, les lieux et les lingues ;
- poissons pelés : les poissons pelés sont essentiellement les squales vendus sous le nom de saumonette (roussettes, chien, émissoles et aiguillat) ;
- poissons en ailes : les raies et pocheteaux sont présentés en ailes, seules parties consommées.

### **2.2.2. Espèces et dénominations de vente**

Les principales espèces de poissons appelées à figurer dans les marchés publics sont reprises en annexe au tableau II ; les commandes et les livraisons devront être obligatoirement effectuées sous les dénominations de vente admises figurant à ce tableau.

## **3. EXIGENCES**

### **3.1. Calibrage, conditionnement et emballage**

Suivant les prescriptions des pièces particulières du marché, les fournitures de chaque espèce sont effectuées dans une ou plusieurs catégories de calibrage.

Pour certaines espèces, ces catégories sont fixées par la réglementation communautaire ; les catégories de calibrage des espèces soumises à cette réglementation sont reprises en annexe, au tableau III.

Par ailleurs, diverses espèces de poissons font l'objet d'une réglementation fixant une taille minimale du poisson entier au-dessous de laquelle la vente est interdite. Ces tailles minimales sont indiquées au tableau IV en annexe.

Qu'il soit entier, vidé ou étêté-vidé, le poisson frais est emballé généralement dans des caisses en polystyrène, la réfrigération étant assurée par une couche de glace disposée sur la couche supérieure de poissons.

La quantité de glace à utiliser n'est pas déterminée, mais elle doit être suffisante pour assurer que le produit sera à une température comprise entre 0 °C et + 2 °C au moment de sa livraison.

Les caisses doivent être cerclées. Quelle que soit leur nature, les emballages doivent répondre à la réglementation concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

### **3.2. Etiquetage**

### **3.3 Entreposage et transport**

### **3.4. Caractéristiques de qualité**

Les principales caractéristiques du poisson frais peuvent se résumer ainsi : peau présentant des couleurs vives, œil peu ou pas affaissé dans l'orbite, branchies rouges ou rosées à odeur spécifique ou neutre, chair ferme ou élastique, paroi abdominale intacte, à l'éviscération, le cas échéant, la cavité abdominale ne dégage pas d'odeur désagréable et le péritoine est intact.

Les poissons sont capturés dans le milieu naturel et à ce titre ils peuvent être porteurs de parasites que l'on rencontre sur la peau ou sur les branchies, dans la cavité viscérale ou enkystés dans les masses musculaires. Un très petit nombre d'espèces de parasites présente un risque potentiel pour la santé et seulement dans le cas où le poisson est consommé cru ce qui reste exceptionnel. La cuisson ordinaire des poissons est suffisante pour assurer la destruction de ces parasites

### **3.2. Etiquetage**

Pour leur livraison aux collectivités, les caisses de poisson frais doivent comporter un étiquetage indiquant notamment :

- le nom et l'adresse du fournisseur ;
- le nom et l'adresse de la collectivité destinataire ;
- la dénomination de l'espèce de poisson ;
- sa présentation (vidé ou non vidé) ;
- le poids net de poissons ;
- la conservation sous glace entre 0 °C et + 2 °C.

### **3.3. Entreposage et transport**

Lorsqu'ils ne sont pas en cours de préparation ou d'emballage, les poissons frais doivent être entreposés en chambre froide, sous glace, et leur température doit être maintenue entre 0 °C et + 2 °C.

De même, les poissons frais doivent être transportés en caisse sous glace et leur température doit être comprise entre 0 °C et + 2 °C ; les engins de transport doivent être agréés. Ces prescriptions sont aussi applicables au transport effectué pour la livraison des produits.

### **3.4. Caractéristiques de qualité**

L'état de fraîcheur des poissons s'apprécie essentiellement par la méthode organoleptique chiffrée, en utilisant le barème de cotation figurant au tableau V en annexe. Cet examen organoleptique permet l'obtention d'un indice d'altération.

Pour les livraisons aux collectivités, l'indice d'altération, correspondant à la moyenne arithmétique des notes attribuées à chacun des caractères observés, ne doit pas dépasser la valeur de 2,5.

## II. – ADMISSION DE LA FOURNITURE

### 1. VÉRIFICATION QUANTITATIVE

#### 1. VÉRIFICATION QUALITATIVE

Dans le cahier des clauses techniques particulières, le laboratoire chargé des analyses sera désigné de façon précise (nom et adresse) ; il sera également précisé que le responsable de la collectivité se réserve le droit de faire faire des prélèvements sur les produits livrés ; l'organisme chargé d'effectuer ces prélèvements sera clairement indiqué.

L'altération microbienne et enzymatique des protéines constituant la chair des poissons se traduit par la formation d'ammoniac appréciable par l'azote basique volatil total ou A.B.V.T. Le dosage de l'A.B.V.T. est utilisé pour mesurer le degré d'altération des protéines, permettant d'estimer l'état de fraîcheur du poisson ; toutefois, l'examen organoleptique des produits garde toute son importance. En effet, il y a de nombreux facteurs de variation du taux d'A.B.V.T. pour un niveau d'altération tels que le cycle sexuel, la nourriture ou la localisation des prélèvements sur les poissons. Il est néanmoins possible d'utiliser des valeurs guides de référence pour les espèces courantes.

### 3. CAS DE REBUT

Réfrigération et altération : les poissons frais ou réfrigérés sont des denrées fragiles dont l'altération progresse de façon continue depuis la pêche jusqu'à la vente au consommateur. On peut la ralentir en observant les règles d'hygiène et en abaissant la température, mais la réfrigération ne permet pas de la maîtriser totalement. Le refroidissement des poissons à 0 °C (glace fondante) maintenu sans rupture de la chaîne du froid permet la conservation de bonnes qualités organoleptiques pendant une quinzaine de jours depuis sa capture. Une température d'entreposage de 4 à 5 °C limite cette durée de conservation à une semaine environ.

## II. – ADMISSION DE LA FOURNITURE

### 1. VÉRIFICATION QUANTITATIVE

Le réceptionnaire d'un lot de poisson frais devra s'assurer que le poids net des produits est conforme à la quantité facturée.

### 2. VÉRIFICATION QUALITATIVE

Dès réception des produits, la collectivité procède à l'examen des fournitures ; cet examen porte sur :

- la conformité avec la spécification technique du G.P.E.M./D.A. et avec le C.C.T.P. ;
- l'intégrité et la propreté des emballages ;
- la présence de glace qui assure la réfrigération ; les poissons des couches inférieures ne doivent pas baigner dans l'eau de fusion de la glace ;
- en cas d'absence ou d'insuffisance de glace, il sera procédé au contrôle de la température des poissons à l'aide d'un thermomètre-sonde pour vérifier que cette température est comprise entre 0 °C et + 2 °C ;
- l'état de fraîcheur des poissons, en se basant sur la méthode organoleptique figurant au tableau V. Lorsqu'ils sont livrés non vidés, il sera procédé à l'éviscération d'un ou plusieurs poissons prélevés sur la livraison.

S'il existe un doute sur l'état de fraîcheur, il sera demandé à un laboratoire de procéder au dosage de l'azote basique volatil total.

### 3. CAS DE REBUT

Indépendamment des poursuites qui pourraient être engagées dans le cadre de la législation sur la répression des fraudes et des sanctions contractuelles qui pourraient être prévues, la fourniture doit être rebutée lorsque :

- l'indice d'altération est supérieur à 2,5 ou lorsque le taux d'azote basique volatil total est défavorable ;
- la température du poisson est supérieure à 5 °C ;
- il y a tromperie sur l'espèce, le poisson étant livré sous une dénomination autre que la sienne propre ;

## II. - ADMISSION DE LA FOURNITURE *(suite)*

### 3. CAS DE REBUT *(suite)*

Les poissons dont l'indice d'altération est égal ou supérieur à 3,0 sont considérés comme impropres à la consommation. C'est la raison pour laquelle, pour tenir compte de l'évolution de l'altération, les poissons inspectés dans les ports de pêche ou les marchés de gros sont retirés des circuits de distribution dès que leur indice atteint 2,8. Les poissons dont l'indice d'altération est inférieur ou égal à 2,5 sont considérés comme présentant une qualité acceptable.

*Cas de réfaction de prix :* Le cas échéant, les collectivités peuvent préciser, lors de la passation des marchés, les cas de réfaction de prix qui, même lorsqu'une certaine latitude de choix est laissée au fournisseur entre les espèces et les catégories, peuvent intervenir en cas d'inobservation des clauses générales ou particulières intéressant la fraîcheur, l'espèce ou la catégorie.

Pour ce qui concerne la fraîcheur, l'indice d'altération de poisson frais ne pourra en aucun cas être supérieur à 2,5.

- du poisson congelé, surgelé ou décongelé est livré sous la dénomination de poisson frais ;
- les poissons sont fortement parasités, notamment par des vers nématodes ;
- les emballages ne sont manifestement pas en mesure d'assurer une hygiène satisfaisante des produits.

TABLEAU I

*Pertes consécutives aux opérations de vidage, étêtage, pelage, mise en ailes*

TABLEAU I

*Tableau des pertes consécutives aux opérations de vidage, étêtage, pelage, mise en ailes*

Les pertes correspondant aux opérations de vidage, d'étêtage, de pelage, etc., des poissons ci-dessous sont évaluées comme suit, en pourcentage, par rapport au poids des mêmes poissons entiers.

ESPÈCES	VIDAGE (perte %)	VIDAGE étêtage (perte %)	PELAGE enlèvement des nageoires et de la queue (perte %)	MISE EN AILES (perte %)
Hareng	12	-	-	-
Maquereau				
2 à 5 au kilogramme	18	30	-	-
Plus de 5 au kilogramme	16	18	-	-
Germon, thon rouge	15	24	-	-
Chinchard	15	-	-	-
Grondin	10	-	-	-
Barbue, turbot	8	24	-	-
Cardine, limande	7	-	-	-
Limande-sole, plie, sole	7	-	-	-
Congre, cabillaud, églefin, lieu jaune, lieu noir, merlu, tacaud	12	30	-	-
Lingue	20	35	-	-
Merlan	12	35	-	-
Dorade	12	30	-	-
Chien de mer, roussette	20	45	70	-
Pocheteau, raie	18	40	-	55

*Référence* : extrait de l'arrêté n° 15443 du 16 juillet 1946, B.O.S.P. du 19 juillet 1946.

TABLEAU II

*Dénominations de vente des principales espèces*

TABEAU II

*Dénominations de vente des principales espèces*

FAMILLES	DÉNOMINATIONS DE VENTE	NOMS SCIENTIFIQUES
1. Poissons de mer		
Salmonidés	Traites de mer (pêchées ou élevées en mer) Saumon de l'Atlantique	<i>Salmo trutta</i> , <i>S. gairdneri</i> <i>Salmo salar</i>
Osméridés	Eperlan Capelan (Atlantique)	<i>Osmerus eperlanus</i> <i>Mallotus villosus</i>
Scophtalmidés	Cardine Barbue	<i>Lepidorhombus whiffagonis</i> <i>Scophtalmus rhombus</i>
Pleuronectidés	Plie grise Limande Limande-sole Carrelet ou pile	<i>Glyptocephalus cynoglossus</i> <i>Limanda limanda</i> <i>Microstomus kitt</i> <i>Pleuronectes platessa</i>
Soléidés	Sole Céteau	<i>Solea vulgaris</i> <i>Dicologlossa cuneata</i>
Merlucciidés	Merlu	<i>Merluccius merluccius</i>
Gadidés	Cabillaud Eglefin Merlan Lieu jaune Lieu (noir) Tacaud Lingue ou julienne Lingue ou lingue bleue	<i>Gadus morhua morhua</i> <i>Melanogrammus aeglefinus</i> <i>Merlangus merlangus</i> <i>Pollachius pollachius</i> <i>Pollachius virens</i> <i>Trisopterus luscus</i> <i>Molva molva</i> <i>Molva dypterygia dypterygia</i>
Congridés	Congre	<i>Conger conger</i>
Scorpaénidés	Rascasse du Nord ou sébaste	<i>Sebastes mentella</i> <i>S. marinus</i>
Trigidés	Grondin Grondin rouge Grondin	<i>Trigla lyra</i> <i>T. lucerna</i> <i>Aspitriglia cuculus</i> <i>Eutriglia gurnardus</i>
Speridés	Dorade Dorade rose Pageot Dorade denté Dorade grise ou griset	<i>Sparus pagrus pagrus</i> <i>Pagellus bogaraveo</i> <i>Pagellus erythrinus</i> <i>Dentex dentex</i> <i>Spondyliosoma cantharus</i>

**Référence :** extrait de l'arrêté du 16 mars 1982 relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins (J.O. du 17 mars 1982) (sauf pour ce qui concerne le point 2 : Poissons d'eau douce).

TABLEAU II

*Dénominations de vente (suite)*

**TABEAU II**  
**Dénominations de vente (suite)**

FAMILLES	DÉNOMINATIONS DE VENTE	NOMS SCIENTIFIQUES
Ammodytidés	Lançon ou équille	<i>Hyperoplus lanceolatus</i>
Carangidés	Chinchard	<i>Trachurus trachurus</i>
Atherinidés	Prêtre	<i>Atherina presbiter</i>
Clupéidés	Hareng Sardine	<i>Clupea harengus</i> <i>Sardina pilchardus</i>
Scombridés	Thonine commune Thon rouge Thon blanc (ou germon) Bonite Maquereau espagnol Maquereau	<i>Euthynnus alletteratus</i> <i>Thunnus thynnus</i> <i>Thunnus alalunga</i> <i>Sarda sarda</i> <i>Scomber japonicus</i> <i>Scomber scombrus</i>
Scyliorhinidés	Saumonette (pelée)	<i>Scyliorhinus canicula</i> <i>S. stellaris</i>
Carcharhinidés	Saumonette (pelée)	<i>Galeorhinus galeus</i> <i>Mustelus mustelus</i> <i>M. asterias</i>
Squalidés	Saumonette (pelée)	<i>Squalus acanthias</i>
Rajidés	Pocheteau gris ou Pocheteau noir Pocheteau gris Pocheteau Raie	<i>Raja oxyrinchus</i>  <i>Raja batis</i> <i>R. alba</i> Autres espèces du genre <i>Raja</i>
<b>2. Poissons d'eau douce</b>		
Cyprinidés	Carpe	<i>Cyprinus carpio</i>
Esocidés	Brochet	<i>Esox lucius</i>
Percidés	Sandre	<i>Stizostedion lucioperca</i>
Salmonidés	Truite (arc-en-ciel) Truite (d'Europe)	<i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i>

TABLEAU III

*Barème de calibrage communautaire  
de certaines espèces mentionnées au tableau I*

TABLEAU III

*Barème de calibrage communautaire  
de certaines espèces mentionnées au tableau I (1)*

	HARENG	
	Kg/poisson	Pièces au kg
Taille 1 .....	0,125 et plus	8 ou moins
Taille 2 .....	de 0,085 à 0,125 exclu	de 9 à 11
Taille 3 .....	a) de 0,050 à 0,085 exclu b) de 0,033 à 0,085 exclu pour les harengs de la Baltique	de 12 à 20 de 12 à 30

	SARDINE	
	Kg/poisson	Pièces au kg
Taille 1 .....	0,100 et plus	10 ou moins
Taille 2 .....	de 0,055 à 0,100 exclu	de 11 à 18
Taille 3 .....	de 0,0312 à 0,055 exclu	de 19 à 32
Taille 4 .....	a) de 0,015 à 0,031 exclu b) de 0,011 à 0,031 exclu pour les sardines de la Méditerranée	de 33 à 67 de 33 à 91

	ROUSSETTE (non pelée)	AIGUILLAT (non pelé)
	Kg/poisson	Kg/poisson
Taille 1 .....	2 et plus	2,2 et plus
Taille 2 .....	de 1 à 2 exclu	de 1 à 2,2 exclu
Taille 3 .....	de 0,5 à 1 exclu	de 0,7 à 1 exclu

	RASCASSE DU NORD OU SEBASTE	CABILLAUD
	Kg/poisson	Kg/poisson
Taille 1 .....	2 et plus	7 et plus
Taille 2 .....	de 0,6 à 2 exclu	de 4 à 7 exclu
Taille 3 .....	de 0,35 à 0,6 exclu	de 2 à 4 exclu
Taille 4 .....		
Taille 5 .....		de 0,3 à 1 exclu

(1) Références :

- règlement (C.E.E.) n° 103/76 du conseil du 19 janvier 1976 portant fixation de normes communes de commercialisation pour certains poissons frais ou réfrigérés (J.O. C.E. L. du 28 janvier 1976) ;
- modifié par règlement (C.E.E.) n° 3166/82 du 20 novembre 1982 (J.O. C.E. L. du 27 novembre 1982) ;
- modifié par règlement (C.E.E.) n° 3396/85 du 26 novembre 1985 (J.O. C.E. L. du 3 décembre 1985).

TABLEAU III

*Barème de calibrage communautaire  
de certaines espèces mentionnées au tableau I (suite)*

TABLEAU III

*Barème de calibrage communautaire  
de certaines espèces mentionnées au tableau I (suite)*

	LIEU NOIR	ÉGLEFIN
	Kg/poisson	Kg/poisson
Taille 1 .....	5 et plus	1 et plus
Taille 2 .....	de 3 à 5 exclu	de 0,57 à 1 exclu
Taille 3 .....	de 1,5 à 3 exclu	de 0,3 à 0,57 exclu
Taille 4 .....	de 0,3 à 1,5 exclu	de 0,17 à 0,3 exclu

	MERLAN	LINGUE
	Kg/poisson	Kg/poisson
Taille 1 .....	0,5 et plus	5 et plus
Taille 2 .....	de 0,35 à 0,5 exclu	de 2,5 à 5 exclu
Taille 3 .....	de 0,25 à 0,35 exclu	de 0,5 à 2,5 exclu
Taille 4 .....	de 0,11 à 0,25 exclu	

	PLIE OU CARRELET	MERLU
	Kg/poisson	Kg/poisson
Taille 1 .....	0,6 et plus	2,5 et plus
Taille 2 .....	de 0,4 à 0,6 exclu	de 1,2 à 2,5 exclu
Taille 3 .....	de 0,3 à 0,4 exclu	de 0,6 à 1,2 exclu
Taille 4 .....	de 0,25 à 0,3 exclu	de 0,28 à 0,6 exclu
Taille 5 .....		a) de 0,2 à 0,28 exclu b) de 0,15 à 0,28 pour les merlus de la Méditerranée.

	MAQUEREAU ESPAGNOL	
	Kg/poisson	Pièces par 25 kg
Taille 1 .....	0,5 et plus	50 ou moins
Taille 2 .....	de 0,25 à 0,5 exclu	de 51 à 100
Taille 3 .....	de 0,14 à 0,25 exclu	de 101 à 175
Taille 4 .....	de 0,05 à 0,14 exclu	de 176 à 500

	CARDINE
	Kg/poisson
Taille 1 .....	0,45 et plus
Taille 2 .....	de 0,25 à 0,45 exclu
Taille 3 .....	de 0,20 à 0,25 exclu
Taille 4 .....	a) De 0,11 à 0,20 exclu b) De 0,050 à 0,20 exclu pour les cardines de la Méditerranée

TABLEAU IV

*Tailles minimales des poissons*

TABLEAU IV

*Tailles minimales des poissons (entiers)*

1. Atlantique et mer du Nord (espèces figurant au tableau I et soumises à une taille minimale)

Barbue .....	30 cm	Lingue (julienne) .....	63 cm
Cabillaud .....	35 cm (1)	Lingue (bleue) .....	70 cm
Cardine .....	25 cm	Lieu jaune .....	30 cm
Céteau .....	18 cm	Lieu noir .....	35 cm (5)
Chincharde .....	15 cm	Maquereau (commun)....	30 cm
Congre .....	58 cm	Maquereau (espagnol)	15 cm
Dorade grise .....	19 cm	Merlan .....	27 cm (6)
Dorade rose .....	25 cm	Merlu .....	30 cm (7)
Eglefin .....	30 cm (2)	Plie ou carrelet .....	25 cm (8)
Hareng .....	20 cm (3)	Plie grise .....	28 cm
Limande .....	15 cm (4)	Sole .....	24 cm
Limande-sole .....	25 cm		

2. Méditerranée (espèces figurant au tableau I et soumises à une taille minimale)

(Sars et Pagre) - 15 cm

Autres poissons (sauf anchois, argentine, éperlan, lançon, nonnat, prêtre, sardine et sprat) - 12 cm.

*Référence* : extrait du règlement (C.E.E.) n° 3094/86 du Conseil du 7 octobre 1986 prévoyant certaines mesures techniques de conservation des ressources de pêche (J.O. C.E. L. du 11 octobre 1986).

- (1) Sauf zone de pêche Skagerrak et Kattegat : 30 cm.  
 (2) Sauf Skagerrak et Kattegat : 27 cm.  
 (3) Sauf Skagerrak et Kattegat : 18 cm.  
 (4) Sauf Skagerrak et Kattegat : 23 cm.  
 (5) Sauf Skagerrak et Kattegat : 30 cm.  
 (6) Sauf Skagerrak et Kattegat : 23 cm.  
 (7) Sauf région de pêche 3 : 27 cm.  
 (8) Sauf Skagerrak et Kattegat : 27 cm.

## Tableau V

*Méthode organoleptique chiffrée*

## Barème de cotation

L'appréciation de la fraîcheur d'un lot de poissons repose d'abord sur un examen d'ensemble qui peut être suffisant pour porter un jugement, les poissons étant reconnus manifestement frais ou manifestement impropres à la consommation. Si l'appréciation du lot comporte un doute, il sera procédé à un examen plus approfondi par sondage, en prélevant des poissons au hasard et en déterminant leur indice d'altération individuel. Si le nombre des poissons dont l'indice d'altération dépasse 2,5 atteint ou excède 10 p. 100 du nombre des poissons composant l'échantillon prélevé, le lot doit être considéré comme non acceptable.

Un certain nombre d'espèces présentent des particularités dont il faut tenir compte dans l'appréciation de l'altération :

- clupéidés (sardines, harengs...) : ils perdent facilement leurs écailles à l'état frais ; avec l'altération, les opercules deviennent rouges, puis brun-jaunâtre ; le corps se ramollit, la paroi abdominale devient fragile et les viscères peuvent sortir par rupture de cette paroi ;
- congres : ils sont recouverts d'un mucus abondant mais transparent et inodore à l'état frais. Il s'opacifie et devient nauséabond avec l'altération ;
- tacauds : ils ont un œil plat ou concave à l'état frais ;
- merlans : ils sont souvent dépourvus d'écailles lorsqu'ils sont pêchés au chalut ;
- maquereaux : ces poissons acquièrent des « lunettes » avec l'altération. Ces lunettes sont dues à des épanchements sanguins autour et en arrière des yeux ;
- mulets : leur œil devient normalement blanchâtre après la mort ;
- grondins rouges : ils se décolorent et deviennent gris avec l'altération ;
- merlus, lieus, cabillauds : l'altération entraîne une couleur rougeâtre de la chair des parois abdominales ;
- raies, chiens de mer, roussettes : ces poissons, dont le sang est riche en urée dégagent rapidement après la mort une légère odeur d'ammoniac qui devient très forte avec l'altération. Les saumonettes ont une chair de couleur rosée à blanche qui devient grise avec l'altération.

		APPRECIATION ORGANOLEPTIQUE DES CARACTERES ET COTATION								
		0	1	2	3	4	5	6		
EXAMEN A L'ETAT CRU	CARACTERES OBSERVES sur le poisson	No des caracteres								
		EXAMEN EXTERNE	Peau	I	Transparent côté 1	Laiteux	Opaque	Grumeleux	Jaunâtre épais côté 5	
				II	Insee	Couleurs chatoyantes	Couleurs vives	Couleurs ternes	Terne	Decolore
		CEIL	III	Pupille noire brillante côté 1	Pupille plus ternie cornée transparente	Cornée opalescente	Pupille grise, cornée laiteuse	Blanchâtre côté 5		
			IV	Bombé côté 1	Un peu affaissé	Plat	Concave au centre	Tres concave côté 5		
		BRANCHIES	V	Colorée brillante côté 1	Moins colorée mate	Se decolorant	Jaunâtre	Grisâtre côté 5		
			VI	Spécifique	Neutre	Douceâtre	Faiblement rance	Putride (sulfurée ou ammoniacale)	Fétide	
		RIGIDITE	Chair	Ferme côté 1	Elastique	Souple	Molle	Flasque côté 5		
			Paroi abdominale	Intacte côté 1	Détendue	Molle	Fragile	Perforée côté 5		
		EXAMEN INTERNE	Péritoine	IX	Adhérent côté 1	Non adhérent	Déchiré	Détérioré	Lysé côté 5	
				X	Même teinte que le reste de la chair côté 1					
		EXAMEN APRES CUISSON	Colonne vertébrale	XI	La colonne se brise au lieu de se détacher côté 1	Nettement adhérente	Non adhérente, côté 4	Colonne se détachant facilement côté 5		
Odor	Algue marine ou spécifique			Neutre	Faible ou désagréable	Aigre (acide lactique)	Surne (plus ou moins sulfurée)	Ammoniacale	Putride	
	Savour	Spécifique	Spécifique renforcée	Spécifique atténuée	Papier mâché	Douceâtre un peu amère	Amère, sulfurée ou ammoniacale	Nauseuse		

TABLEAU VI

*Utilisation du tableau V*

## TABLEAU VI

### *Utilisation du tableau V*

#### Détermination de l'indice d'altération

La liste des caractères à observer sur les poissons ainsi que la note chiffrée à attribuer à chacun d'eux en fonction de leur appréciation sont indiquées dans le tableau V ; les notes vont en croissant de 1 à 6 et correspondent à des degrés d'altération de plus en plus prononcée.

Le nombre des caractères à apprécier est variable selon la présentation du poisson :

#### 1. Poisson frais, entier ou éviscéré :

à l'état cru :

- examen externe : 8 caractères (caractères I à VIII inclus) ;
- examen interne : 3 caractères (caractères IX à XI inclus),

après cuisson, le cas échéant : 2 caractères (caractères XII et XIII inclus) ;

#### 2. Poisson frais étêté et éviscéré :

à l'état cru :

- 7 caractères au total (caractères I et II et VII à XI inclus) ;
- après cuisson, le cas échéant : 2 caractères (caractères XII et XIII inclus).

L'indice d'altération est égal à la somme des notes attribuées à chacun des caractères observés, divisée par le nombre de caractères observés.

L'indice d'altération des poissons frais livrés aux collectivités doit être inférieur ou au plus égal à 2,5.

### **Publications techniques**

Marée de France (mensuel), 54, rue Etienne-Marcel, 75002 Paris, tél. : (16-1) 42-36-73-84.

Textes réglementaires. Série Hygiène alimentaire : Produits de la mer et d'eau douce. Brochure n° 1488-III 1989. Imprimerie des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.

« Les produits de la pêche ». Informations techniques des services vétérinaires. Ministère de l'agriculture et de la forêt, 175, rue du Chevaleret, 75646 PARIS CEDEX 13.

### **Organisations professionnelles**

Union du mareyage français, 17, rue Monsigny, 75002 Paris.

Fédération nationale des syndicats professionnels du commerce du poisson et de la conchyliculture, marée 321, 1, rue Concarneau, 94569 RUNGIS CEDEX.

Syndicat des mandataires négociants à la vente en gros, 42 c, allée de Saint-Malo, 94519 RUNGIS CEDEX.

Fonds d'intervention et d'organisation des marchés des produits de la pêche maritime et des cultures marines (F.I.O.M.), 11, boulevard de Sébastopol, 75001 Paris.

Fédération nationale des pisciculteurs salmoniculteurs, 11, rue Milton, 75009 Paris.

Comité central des pêches maritimes, 11, rue Anatole-de-la-Forge, 75017 Paris.

Association nationale des organisations de producteurs, halle à marée, quai Louis-Prunier, 17000 La Rochelle.

Secrétariat technique de l'Union nationale des syndicats de l'étang. Itavi. Cellule technique aquacole, 28, rue du Rocher, 75008 Paris.

### **Situation du marché**

En 1987, la production totale des pêches maritimes françaises s'est élevée à 649 802 tonnes se décomposant en : poissons de mer : 452 236 tonnes (dont 111 000 tonnes de thon tropical congelé) ; crustacés : 23 458 tonnes ; mollusques : 174 108 tonnes (y compris les coquillages d'élevage). Les importations totales ont été de 681 000 tonnes et les exportations de 227 000 tonnes. La consommation apparente nationale ressort donc à 1 103 802 tonnes. Les principales espèces de poisson constituant la production nationale ont été, en 1987 : lieu noir : 54 154 tonnes ; merlan : 26 888 tonnes ; cabillaud : 25 255 tonnes ; lingue : 23 041 tonnes ; sardine : 21 558 tonnes.

La consommation totale de poissons frais (entiers, filets et tranches) a été de 194 424 tonnes se répartissant en consommation à domicile : 151 078 tonnes, et consommation hors domicile : 43 346 tonnes, soit une part des ménages dans la demande de 78 p. 100 et une part des collectivités (restauration commerciale et restauration sociale) de 22 p. 100. (Source : F.I.O.M. Rapport d'activités pour 1987.)

De son côté, l'aquaculture d'eau douce en France constitue un secteur très dynamique car la production augmente et se diversifie. La France occupe le premier rang mondial par sa très performante production de truites arc-en-ciel (31 500 t/an) ; à côté des truites « portion », on rencontre maintenant les grandes truites (2 500 tonnes) et les truites de mer (500 tonnes). Parmi les salmonidés, les ombres et les omble ont une production de l'ordre de 350 tonnes.

L'aquaculture d'étang, qui compte 35 000 étangs piscicoles, a une production annuelle de 8 000 tonnes sur lesquelles 3 850 tonnes sont destinées à la consommation et 4 150 tonnes au repeuplement. Cette production tend elle aussi à se diversifier : les filets de carpe (200 tonnes) frais ou fumés, les terrines et diverses préparations sont fort appréciés des consommateurs.

Globalement, il semble que la consommation de poisson frais ait tendance à se redresser. On a noté que les magasins grandes surfaces s'équipent de plus en plus d'un rayon de poissonnerie en frais.

**Spécification technique n° C 6/89 relative aux filets de poissons de mer et de poissons d'eau douce frais, proposée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) et adoptée le 6 décembre 1989 par la section technique de la Commission centrale des marchés.**

## **COMMENTAIRES**

Les spécialistes de la nutrition et ceux de la santé encouragent, à juste titre, la consommation du poisson en raison de ses qualités nutritionnelles, car il constitue un aliment riche en protéines, en vitamines et en sels minéraux. De digestion facile, il convient à tous et, sur le plan de la santé, le poisson n'augmente pas le taux de cholestérol dans le sang et réduit les risques d'affections cardiaques. Parmi les produits de la pêche, les filets frais se caractérisent par leur saveur et leur agréable texture, mais aussi par une grande facilité de consommation, notamment pour les enfants et les personnes âgées, car ils représentent la quintessence du poisson, débarrassé de toutes ses parties non consommables. La variété des espèces disponibles sous forme de filets est en outre la garantie d'un plaisir gastronomique renouvelé. L'évolution de la technologie, des moyens de contrôle et de la réglementation a rendu nécessaire l'abrogation de la décision n° C 2-59 du 24 janvier 1959 et son remplacement par la présente spécification.

## **PUBLICATION**

Le présent avis sera publié :

- Sans la spécification technique :
  - dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (1) ;
  - dans le *Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (2) ;
- Avec la spécification technique, dans la brochure n° 5541-IV de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'édition de l'ouvrage sera faite dans *Télégrammes marchés publics* (3).

(1) Publication de la Commission centrale des marchés, en vente par correspondance à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée et distribuée gratuitement par la Commission centrale des marchés, Tour de Lyon, 185, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12.

### **Publications techniques**

« Marée de France » (mensuel), 54, rue Etienne-Marcel, 75002 Paris, tél. : (16-1) 42-36-73-84.

Textes réglementaires. Série hygiène alimentaire : produits de la mer et d'eau douce. Brochure n° 1488-III 1989. Imprimerie des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.

« Les produits de la pêche ». Informations techniques des services vétérinaires. Ministère de l'agriculture et de la forêt, 175, rue du Chevaleret, 75646 PARIS CEDEX 13.

### **Organisations professionnelles**

Union du mareyage français, 17, rue Monsigny, 75002 Paris.

Fédération nationale des syndicats professionnels du commerce du poisson et de la conchyliculture, 1, rue de Concarneau, marée 321, 94569 RUNGIS CEDEX.

Syndicat des mandataires négociants à la vente en gros, 42c, allée de Saint-Malo, 94519 RUNGIS CEDEX.

Union des négociants en marée de Rungis, 49, allée de Sète, marée 263, 94159 RUNGIS CEDEX.

Fonds d'intervention et d'organisation des marchés des produits de la pêche maritime et des cultures marines (F.I.O.M.), 11, boulevard de Sébastopol, 75001 Paris.

Comité central des pêches maritimes, 11, rue Anatole-de-la-Forge, 75017 Paris.

Fédération nationale des pisciculteurs salmoniculteurs, 11, rue Milton, 75009 Paris.

Association nationale des organisations de producteurs, halle à marée, quai Louis-Prunier, 17000 La Rochelle.

Secrétariat technique de l'Union nationale des syndicats de l'étang. Itavi. Cellule technique aquacole, 28, rue du Rocher, 75008 Paris.

### **Situation du marché**

La production française de filets de poissons frais et la consommation de ces produits par les collectivités publiques n'ont pas fait, jusqu'à ce jour, l'objet de statistiques.

A titre indicatif, on peut toutefois se référer à l'étude effectuée par la Sécodip (Société d'études de la consommation, distribution et publicité) pour l'année 1987, portant sur les achats des ménages.

Sur une consommation totale de 151 000 tonnes de produits frais, les poissons entiers ont constitué 55 p. 100 du marché (83 000 tonnes), les filets 24,5 p. 100 (37 000 tonnes) et les tranches 20,5 p. 100 (31 000 tonnes). Par ordre d'importance décroissante, les principales espèces consommées sous forme de filets ont été le merlan, le lieu noir, le cabillaud et la lingue. Depuis 1982, les filets frais ne cessent d'augmenter dans la consommation des ménages.

## **AVERTISSEMENT**

Ce document est constitué de textes et de commentaires.

Le texte qui contient les obligations contractuelles du titulaire, devient contractuel à la notification du marché.

Les commentaires qui sont destinés soit à faciliter la compréhension du texte, soit à donner des conseils à la personne publique pour la rédaction des documents particuliers du marché ne sont pas contractuels.

Dans le présent document, la personne publique désigne la personne responsable du marché dans le cas de marchés de l'Etat et de ses établissements publics et l'autorité compétente dans le cas des marchés des collectivités territoriales et de leurs établissements publics.

Le cahier des clauses administratives générales à utiliser pour ce type de marché est le cahier des clauses administratives générales « Fournitures courantes et services ».

## I. – SPÉCIFICATION DE BESOIN

### 1. OBJET

Il existe deux catégories de filets de poissons :

- les filets « standard » (ou « pauvres en arêtes ») dans lesquels peuvent se rencontrer des arêtes intra-musculaires ;
- les filets « sans arêtes » découpés et préparés de façon à éliminer pratiquement toutes les arêtes.

### 2. RÉFÉRENCES

#### 2.1. Rappel des principaux textes réglementaires

## I. - SPÉCIFICATION DE BESOIN

### 1. OBJET

La présente spécification technique s'applique aux marchés publics de fourniture de filets de poissons frais, quelle que soit la forme dans laquelle sont passés ces marchés.

Sauf stipulations particulières des cahiers des charges, aucune fourniture de filets de poissons congelés, surgelés ou décongelés ne peut être effectuée dans le cadre d'un marché de fourniture de filets de poissons frais.

Les filets sont constitués par des bandes de chair levées parallèlement à la colonne vertébrale du poisson ; ils doivent toujours être convenablement parés et dépourvus de nageoires et de la partie inférieure de la paroi abdominale. Les filets peuvent être présentés avec ou sans peau ; pour les filets avec peau, l'écaillage pourra être demandé pour les espèces sur lesquelles cette opération peut être pratiquée sans entraîner la destruction de la peau.

Les filets de poissons de mer ou d'eau douce frais ne subissent aucun traitement conservateur autre que le froid au-dessus du point de congélation.

### 2. RÉFÉRENCES

#### 2.1. Rappel des principaux textes réglementaires

Décret n° 67-769 du 6 septembre 1967 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur-expéditeur (*J.O.* du 13 septembre 1967).

Arrêté du 2 octobre 1973 du ministre de l'agriculture, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements dans lesquels sont préparés ou transformés des produits de la mer et d'eau douce (*J.O.* du 25 novembre 1973).

Arrêté du 3 octobre 1973 du ministre de l'agriculture, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la mer et d'eau douce (*J.O.* du 25 novembre 1973).

Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974, modifié, du ministre de l'agriculture réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (*J.O.* du 20 mars 1974).

Arrêté du 21 décembre 1979 du ministre de l'agriculture, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale (*J.O.* du 19 janvier 1980).

Arrêté du 18 juin 1980 modifié du ministre de l'agriculture réglementant les conditions d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale dans les entrepôts frigorifiques (*J.O.* du 30 juillet 1980).

Arrêté du 16 mars 1982 du ministre de la consommation relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins (*J.O.* du 17 mars 1982).

## **2.1. Rappel des principaux textes réglementaires (suite)**

## **2.2. Espèces et dénomination de vente**

# **3. EXIGENCES**

## **3.1. Calibrage, conditionnement et emballage**

Les poids de filets les plus fréquemment demandés par les collectivités sont :

- 100 et 120 g pour les enfants ;
- 140 - 150 à 160 g pour les adultes.

Il n'y a pas de normalisation du poids net des caisses de filets de poissons frais qui varie de 4 kg à 10 kg ; toutefois, les caisses de 5 kg et de 10 kg net sont les plus fréquentes.

Le cerclage à l'aide d'une ou de plusieurs bandes métalliques ou plastiques assure l'inviolabilité de la caisse de filets de poissons.

## **3.2. Etiquetage**

Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 25 juillet 1986 modifié du ministre de l'agriculture relatif à la réglementation des conditions d'importation en France des produits de la mer et d'eau douce destinés à la consommation humaine (*J.O.* du 24 août 1986).

Recommandation D6-87 du G.P.E.M./D.A. relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

## **2.2. Espèces et dénomination de vente**

Les espèces de poissons appelées à figurer de façon courante dans les marchés publics de filets de poissons frais sont reprises dans le tableau I en annexe. Les commandes et les livraisons devront être effectuées sous les dénominations de vente admises figurant dans ce tableau.

## **3. EXIGENCES**

### **3.1. Calibrage, conditionnement et emballage**

Le calibrage des filets de poissons frais est réalisé en fonction de la demande des collectivités.

Les filets sont conditionnés en caisses isothermes et isolés des parois et de la glace de réfrigération par une pellicule protectrice (polyéthylène par exemple). Après avoir replié la pellicule protectrice sur les filets, la caisse est complétée par de la glace.

La quantité de glace n'est pas déterminée mais elle doit être suffisante pour assurer que les produits seront à une température comprise entre 0 °C et + 2 °C au moment de leur livraison.

Ces caisses doivent être cerclées. Quelle que soit leur nature, les emballages doivent répondre aux normes applicables dans le domaine des matériaux au contact des denrées alimentaires.

### **3.2. Etiquetage**

Pour leur livraison aux collectivités, les caisses de filets de poissons frais doivent comporter un étiquetage indiquant notamment :

- le nom et l'adresse de l'atelier de filetage et de son responsable ;
- le nom et l'adresse de la collectivité destinataire ;
- la dénomination de l'espèce de poisson ;
- sa présentation (filets sans peau ou filets avec peau complété de la mention « frais ») ;
- le calibrage et le poids net total des filets ;
- la conservation entre 0 °C et + 2 °C.

### **3.3. Entreposage et transport**

### **3.4. Caractéristiques de qualité**

A.B.V.T. : voir informations générales sur l'A.B.V.T. dans la spécification « poissons de mer et poissons d'eau douce frais » (II. Admission de la fourniture. - 2. Vérification qualitative). Pour ce qui concerne plus particulièrement les filets, une faible teneur en A.B.V.T. peut signifier une bonne fraîcheur du produit ou une manipulation illicite pour diminuer l'A.B.V.T. dans des produits altérés. C'est pourquoi l'examen organoleptique et les analyses microbiologiques gardent tout leur intérêt.

Critères microbiologiques : l'arrêté du 21 décembre 1979 a fixé par son article 5 les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les filets de poissons frais réfrigérés ; ces critères sont soumis à une interprétation basée sur les analyses de cinq échantillons. On ne peut donc porter de jugement sur le résultat d'une seule analyse. Les bactéries pathogènes (salmonelles) doivent obligatoirement être absentes dans les résultats des analyses des cinq échantillons.

On considère qu'un filet de poisson est frais s'il présente les caractères suivants : chair ferme ou élastique ; chair le long de la trace de la colonne vertébrale de la même teinte que le reste de la chair ; après cuisson, le filet a une odeur spécifique ou neutre et un goût spécifique ; en aucun cas, l'odeur et le goût ne doivent être désagréables.

### **3.3. Entreposage et transport**

Les filets de poissons frais en attente d'expédition doivent être entreposés en chambre froide en caisses et leur température doit être maintenue entre 0 °C et + 2 °C.

De même, ces produits doivent être transportés en caisses à une température de 0 °C à + 2 °C dans des engins agréés. Ces prescriptions sont applicables jusqu'à la livraison aux collectivités.

### **3.4. Caractéristiques de qualité**

Les filets livrés dans un marché public doivent être en bon état de fraîcheur.

Cet état de fraîcheur est apprécié par la méthode organoleptique chiffrée en utilisant le barème de cotation exposé au tableau II en annexe. L'indice d'altération obtenu, correspondant à la moyenne arithmétique des notes attribuées à chaque caractère observé, ne doit pas dépasser la valeur de 2,5.

En cas de doute ou de contestation, il est possible de recourir aux analyses de laboratoire suivantes :

- dosage de l'azote basique volatil total (A.B.V.T.) ;
- analyse microbiologique.

Les filets de poissons frais doivent être isolés des parois de la caisse et de la glace de réfrigération ; leur température doit être comprise entre 0 °C et + 2 °C.

## II. - ADMISSION DE LA FOURNITURE

### 1. VÉRIFICATION QUANTITATIVE

### 2. VÉRIFICATION QUALITATIVE

Dans le cahier des clauses techniques particulières, le laboratoire chargé des analyses sera désigné de façon précise (nom et adresse) ; il sera également précisé que le responsable de la collectivité se réserve le droit de faire faire des prélèvements sur les produits livrés ; l'organisme chargé d'effectuer ces prélèvements sera clairement indiqué.

### 3. CAS DE REBUT

Electrophorèse : la technique d'électrofocalisation consiste à faire migrer, sur un support soumis à un champ électrique, les protéines solubles extraites de la chair du poisson. La distribution de ces protéines sur le support est caractéristique de chaque espèce, ce qui permet son identification, lorsqu'on dispose d'une référence, c'est-à-dire d'un électrophorégramme déjà réalisé sur la même espèce. Le catalogue des électrophorégrammes de référence, déjà constitué, permet la reconnaissance de la plupart des espèces couramment commercialisées (catalogue électrophorétique d'identification des espèces de poissons publié par I.F.R.E.M.E.R.).

Le laboratoire spécialisé chargé de procéder à l'électrophorèse des filets litigieux sera désigné de façon précise (nom et adresse) ; il sera également indiqué que le responsable de la collectivité se réserve le droit de faire faire des prélèvements sur les produits livrés ; l'organisme chargé d'effectuer ces prélèvements sera clairement mentionné.

#### *Cas de réfaction de prix*

Le cas échéant, les collectivités peuvent préciser, lors de la passation des marchés, les cas de réfaction de prix qui, même lorsqu'une certaine latitude de choix est laissée au fournisseur entre les espèces et les catégories, peuvent intervenir en cas d'inobservation des clauses générales ou particulières, intéressant la fraîcheur, l'espèce ou la catégorie.

Pour ce qui concerne la fraîcheur, l'indice d'altération des filets de poisson frais ne pourra en aucun cas être supérieur à 2,5.

## II. - ADMISSION DE LA FOURNITURE

### 1. VÉRIFICATION QUANTITATIVE

Le réceptionnaire d'un lot de filets de poisson frais devra s'assurer que le poids net des produits est conforme à la quantité facturée.

### 2. VÉRIFICATION QUALITATIVE

Dès réception des produits, le service acheteur procède à l'examen des fournitures. Cet examen porte sur :

- a) La conformité avec la spécification technique du G.P.E.M./D.A., et avec le C.C.T.P.
- b) L'intégralité et la propreté des emballages.
- c) La présence de glace.

Les filets doivent être entourés d'une pellicule protectrice qui les isole des parois de l'emballage et de la glace ; ils ne doivent pas baigner dans l'eau du fusion de la glace.

En cas d'absence ou d'insuffisance de glace, un contrôle de la température interne des filets de poissons à l'aide d'un thermomètre-sonde doit être effectué. Cette température doit être comprise entre 0 °C et 2 °C.

d) L'état de fraîcheur des filets ; l'examen des caractères organoleptiques doit être pratiqué avant cuisson et après cuisson, suivant les modalités indiquées au tableau II en annexe. En cas de doute, un laboratoire effectuera le dosage de l'azote basique volatil total (A.B.V.T.) et une analyse microbiologique.

### 3. CAS DE REBUT

Indépendamment des dispositions susceptibles d'être appliquées dans le cadre de la législation sur la répression des fraudes et des sanctions contractuelles qui pourraient être prévues, la fourniture doit être rebutée :

- a) Lorsque les filets de poissons sont jugés non conformes en raison d'un indice d'altération supérieur à 2,5 ou de résultats défavorables du dosage de l'azote basique volatil total (A.B.V.T.) ou de l'analyse microbiologique.
- b) Lorsque les filets de poissons sont livrés à une température supérieure à + 5 °C.
- c) Lorsque les filets de poissons sont manifestement parasités notamment par des vers nématodes.
- d) En cas de tromperie sur l'espèce, lorsque les filets de poissons sont livrés sous une dénomination de vente autre que la leur. Si un doute existe, une électrophorèse peut être demandée à un laboratoire spécialisé.
- e) Lorsque des filets congelés, surgelés ou décongelés sont livrés sous la dénomination de filets frais.
- f) Lorsque les emballages ne sont manifestement pas en mesure d'assurer une hygiène satisfaisante des produits.

## TABLEAU I

*Dénomination de vente des principales espèces de poissons de mer  
et de poissons d'eau douce présentées sous forme de filets frais*

Parmi les poissons d'eau douce, outre les filets de perches, on rencontre également des filets de brochets (*Esox lucius*, famille des Esocidés) et des filets de sandre (*Stizostedion lucioperca*, famille des Percidés).

TABLEAU I

*Dénominations de vente des principales espèces de poissons de mer  
et de poissons d'eau douce présentées sous forme de filets frais*

FAMILLES	DÉNOMINATIONS DE VENTE	NOMS SCIENTIFIQUES
1 <i>Poissons de mer</i>		
Salmonidés	Truites de mer (pêchées ou élevées en mer) Saumon de l'Atlantique	<i>Salmo trutta</i> , <i>S. gairdneri</i> <i>Salmo salar</i>
Scopthalmidés	Cardine Barbue	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i> <i>Scophtalmus rhombus</i>
Pleuronectidés	Plie grise Limande Limande-sole Carrelet ou plie	<i>Glyptocephalus cynoglossus</i> <i>Limanda limanda</i> <i>Microstomus kitt</i> <i>Pleuronectes platessa</i>
Soleidés	Sole	<i>Solea vulgaris</i>
Merluçidés	Merlu	<i>Merluccius merluccius</i>
Gadidés	Cabillaud Eglefin Merlan Lieu jaune Lieu (noir) Tacaud Lingue (julienne) Lingue (lingue bleue)	<i>Gadus moru</i> <i>Melanogrammus aeglefinus</i> <i>Merlangus merlangus</i> <i>Pollachius pollachius</i> <i>Pollachius virens</i> <i>Trisopterus luscus</i> <i>Molva molva</i> <i>Molva dypterygia dypterygia</i>
Scorpaenidés	Rascasse du Nord ou sébaste	<i>Sebastes mentella</i> <i>S. marinus</i>
Sparidés	Dorade Pageot Dorade dentée Dorade grise ou griset	<i>Sparus pagrus pagrus</i> <i>Pagellus erythrinus</i> <i>Dentex dentex</i> <i>Spondyliosoma cantharus</i>
Clupéidés	Hareng	<i>Clupea harengus</i>
Scrombridés	Maquereau espagnol Maquereau	<i>Scomber japonicus</i> <i>Scomber scombrus</i>
2. <i>Poissons d'eau douce</i>		
Cyprinidés	Carpe	<i>Cyprinus carpio</i>
Salmonidés	Truite (arc-en-ciel) Truite (d'Europe)	<i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i>
Percidés	Perche	<i>Perca fluviatilis</i>

*Référence* : extrait de l'arrêté du 16 mars 1982 relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins (J.O. du 17 mars 1982 (sauf pour ce qui concerne le point 2. - Poissons d'eau douce).

TABLEAU II

*Barème de cotation pour déterminer l'état de fraîcheur des filets de poisson*

TABLEAU II

*Barème de cotation pour déterminer l'état de fraîcheur des filets de poisson*

CARACTÈRES à examiner	APPRECIATION ORGANOLEPTIQUE DES CARACTÈRES ET COTATION						
	0	1	2	3	4	5	6
Consistance de la chair		Ferme	Elastique	Souple	Molle	Flasque	
Couleur de la chair à l'emplacement de la colonne vertébrale		Même teinte que le reste de la chair		Rose	Rouge	Brune	
Odeur avant cuisson	Spécifique	Neutre	Douceâtre	Faiblement rance	Rance	Sulfurée ou ammoniacale	Fétide
Odeur après cuisson (1)	Spécifique	Neutre	Faible ou désagréable	Aigre	Surie (sulfurée)	Ammoniacale	Putride
Saveur après cuisson (1)	Spécifique	Spécifique renforcée	Spécifique atténuée	Papier maché	Douceâtre un peu amère	Amère sulfurée ou ammoniacale	Nauséuse
(1) Essai portant sur 100 grammes de filets cuits au bain-marie dans un récipient clos pendant dix minutes environ. L'odeur s'apprécie à l'ouverture du récipient.							

L'indice organoleptique est calculée sur la base de la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différents caractères examinés. Les caractères organoleptiques de la peau ne figurent pas dans ce tableau car la majorité des filets sont présentés sans peau ; en outre, la peau des filets étant grattée ou écaillée, ses caractères organoleptiques ne sont plus significatifs.