

**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.

## **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

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).

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**

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

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

*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 grisot	<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*

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.

### **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.