

**MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES  
ET DE L'INDUSTRIE**

**DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES**

**GROUPE PERMANENT D'ETUDE  
DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES  
(GPEM/DA)**

**SPECIFICATION TECHNIQUE N° C10-01  
DU 21-06-2001 RELATIVE AUX PRODUITS  
ENROBES A BASE DE POISSON,  
CONGELES OU SURGELES**

La présente spécification technique se substitue à la spécification technique du GPEM/DA n° C8-89 du 6-12-89 relative aux produits à base de poisson panés ou enrobés de pâte à beignets et congelés ou surgelés.

Les commentaires qui accompagnent la spécification technique ainsi que les annexes indicatives qui y sont rattachées ne font pas partie de la spécification technique.

## SOMMAIRE

<b>1. Champ d'application et définitions.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Références .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Dénomination .....</b>	<b>5</b>
3.1. Présentation.....	5
3.2. Matière première poisson.....	6
3.2.1. Nature de la matière première poisson.....	6
3.2.2. Qualité de la matière première poisson.....	7
3.3. Espèces.....	7
3.4. Enrobage .....	7
3.5. Etat du produit .....	8
<b>4. Additifs.....</b>	<b>9</b>
<b>5. Conditionnement.....</b>	<b>9</b>
<b>6. Etiquetage .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Entreposage et transport .....</b>	<b>10</b>
<b>8. Admission de la fourniture.....</b>	<b>12</b>
8.1. Vérification quantitative .....	12
8.2. Vérification qualitative .....	12
8.2.1. Vérification qualitative de routine .....	12
8.2.1.1. Points à vérifier .....	12
8.2.1.2. Méthode d'échantillonnage pour la vérification qualitative de routine.....	13
8.2.1.3. Détermination du pourcentage de poisson .....	13
8.2.2. Vérification qualitative en cas de litige .....	15
<b>Annexe 1 - Principaux textes .....</b>	<b>17</b>
<b>Annexe 2 - Tableau des défauts .....</b>	<b>20</b>
<b>Annexe 3 indicative - Produits enrobés à base de poisson les plus couramment commercialisés en collectivité publique à la date du 21/06/2001.....</b>	<b>22</b>
<b>Annexe 4 indicative - Espèces de poissons les plus couramment commercialisées en collectivité publique.....</b>	<b>23</b>
<b>Publications et adresses utiles .....</b>	<b>24</b>
1. Publications techniques.....	24
2. Organisations professionnelles.....	24
3. Services officiels .....	25
<b>Informations générales sur le GPEM/DA .....</b>	<b>26</b>

## 1. Champ et date d'application. Définitions

La présente spécification technique s'applique aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés, quelles qu'en soient la forme et la présentation.

Ces produits doivent contenir au minimum 70% de chair de poisson par rapport à la totalité des ingrédients mise en œuvre par le fabricant.

Au choix de l'acheteur, ces produits doivent atteindre l'un des 2 minima suivants de rapport protéines sur lipides (rapport P/L) classés ici dans l'ordre croissant d'exigence nutritionnelle :

- Rapport P/L  $\geq$  1,5.

- Rapport P/L  $\geq$  2.

A défaut de choix de l'acheteur, le rapport protéines sur lipides minimal à respecter est de 1,5.

L'enrobage est une préparation à base de chapelure, de pâte à beignets, de farine ou de préparations aromatisées.

La présente spécification technique est applicable à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2002.

*Commentaire :*

*La quasi totalité des produits finis vendus réfrigérés est issue de matières premières surgelées ou congelées.*

*Un rapport P/L élevé indique que le produit présente une meilleure qualité nutritionnelle.*

*Les présentes spécifications ont été fixées de manière à faire progresser cette qualité. Les exigences fixées ne reflètent pas la réalité du marché à la date d'adoption de la présente spécification technique.*

## 2. Références

La liste des principaux textes applicables à la date d'adoption de la présente spécification technique constitue l'annexe 1 de celle-ci.

*Commentaire :*

*Les textes réglementaires applicables relèvent principalement des domaines sanitaires et vétérinaires ainsi que de l'étiquetage.*

*Il appartient à l'acheteur public de tenir à jour la liste des textes réglementaires applicables, au besoin en se rapprochant de la direction des services vétérinaires ou de la direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.*

### 3. **Dénomination**

Le produit est dénommé selon sa présentation, la nature et la qualité de la matière première poisson utilisée, l'espèce employée, l'enrobage et l'état du produit.

Un lot de produits ne doit être constitué que d'une seule et même espèce au sens scientifique.

*Commentaire :*

*L'annexe 3 indicative donne les produits enrobés les plus couramment commercialisés. Pour chacun des composants de la dénomination détaillés ci-après au présent §3, il appartient à l'acheteur de faire un choix afin d'exprimer très précisément le besoin de la collectivité.*

*Exemple de dénomination : "portion de filet de colin d'Alaska sans arêtes panée préfrite".*

#### 3.1. **Présentation**

La présentation des produits résulte de la combinaison possible de différentes étapes d'élaboration avant enrobage.

Les différentes présentations sont les suivantes :

**a - Filet** : Le filet est la bande musculaire levée soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie de celle-ci.

Le filet est présenté sans peau, sauf dérogation spécifique relative à l'espèce du poisson.

*Commentaire : dérogation possible pour certaines espèces telles que plie, merlan, etc.*

**b - Portion de filets** : morceau obtenu par sciages successifs d'un bloc de filets congelé ou surgelé et dont l'épaisseur est inférieure aux autres dimensions.

**c - Portion de chair hachée** : morceau obtenu par sciages successifs d'un bloc de chair hachée ou d'un mélange de filets et de chair hachée de poisson congelé ou surgelé et dont l'épaisseur est inférieure aux autres dimensions.

**d - Portion formée de filets** : morceau obtenu par sciages successifs d'un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé, à qui est donnée une forme, à l'état surgelé, par pression élevée.

**e - Portion formée de chair hachée** : morceau obtenu par sciages successifs d'un bloc de chair hachée ou d'un mélange de filets et de chair hachée de poisson congelé ou surgelé, à qui est donnée une forme, à l'état surgelé, par pression élevée.

**f - Moulé de filets** : forme réalisée par remplissage d'un moule après remontée en température d'un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé, la température restant négative.

**g - Moulé de filets "cutterés"** : : forme réalisée par remplissage d'un moule après remontée en température et "cutterage" d'un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé, la température restant négative.

**h - Moulé de chair hachée** : forme réalisée par remplissage d'un moule après remontée en température d'un bloc de chair hachée ou d'un mélange de filets et de chair hachée, la température restant négative.

**i - Moulé de chair hachée et d'autres ingrédients** : produit reconstitué à partir de miettes ou de brisures de chair de poisson agglomérées à l'aide d'un liant, éventuellement additionnés d'autres ingrédients. Parmi ces produits figurent les croquettes.

Pour la catégorie "b" et les suivantes, les filets et chair hachée qui constituent les blocs de matière première sont exempts de peau.

## **3.2. Matière première poisson**

### **3.2.1. Nature de la matière première poisson**

Les produits sont obtenus à partir des différentes matières premières poisson suivantes :

**a - Filet de poisson frais, congelé ou surgelé.**

Le filet est la bande musculaire levée soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie de celle-ci. L'appellation "filet de ..." est réservée au résultat brut de l'opération de filetage manuelle ou mécanique. Un produit issu d'une opération de reconstitution ou de formage ne peut bénéficier de l'appellation "filet de ..."

**b - Bloc de filets ou morceaux de filet de poisson congelé ou surgelé.**

Le bloc de filets ou morceaux de filet, sans peau, de poisson surgelé est une masse compacte parallélépipédique de filets ou morceaux de filet de poisson surgelé.

Les critères de conformité de la matière première sont définis par la norme NF V 45-074 "Poissons transformés, Portions de filet de poisson surgelé", § 4.2.

*Commentaire :*

*Le bloc de filets consiste en des filets sans peau congelés en masse compacte et de ce fait inséparables sans décongélation complète du bloc. Il s'agit d'un produit intermédiaire destiné à l'industrie de transformation ; il ne correspond pas aux besoins des acheteurs publics.*

**c - Bloc mixte de filets et chair hachée de poisson congelé ou surgelé, ou bloc de chair hachée de poisson congelé ou surgelé.**

Le bloc mixte de filets ou morceaux de filet, sans peau, de poisson surgelé est une masse compacte parallélépipédique du mélange de filets ou morceau de filet et de chair hachée de poisson surgelé.

Le bloc de chair hachée de poisson surgelé est une masse compacte parallélépipédique de particules de muscles longs, exemptes d'arêtes, de viscères et de peau.

*Commentaire :*

*La chair hachée peut être obtenue par hachage de morceaux de filet ou par séparation mécanique des fragments musculaires qui adhèrent à la colonne vertébrale.*

### **3.2.2. Qualité de la matière première poisson**

La matière première poisson a l'une des deux qualités suivantes :

**a - "standard"**: les filets ont été découpés et préparés sans chercher à éliminer systématiquement les arêtes intramusculaires qui sont alors en proportion variable selon l'espèce et la taille du poisson.

**b - "sans arêtes"**: les filets ont été découpés et préparés dans le but d'éliminer pratiquement toutes les arêtes.

L'acheteur spécifie la préparation (avec ou sans peau) et la qualité (standard ou sans arêtes). En l'absence de ces mentions, le filet utilisé est sans peau et de qualité standard.

*Commentaire :*

*Pour la restauration collective à l'intention des enfants et des personnes âgées, il est très vivement recommandé à l'acheteur de spécifier la qualité sans arêtes.*

### **3.3. Espèces**

Les filets et blocs de filets sont dénommés conformément à l'arrêté du 16 mars 1982 (J.O. du 17 mars 1982) relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins, complété par les avis de la DGCCRF.

*Commentaire :*

*La liste des appellations pour les espèces non répertoriées dans l'arrêté du 16 mars 1982 a paru au bulletin d'information et de documentation (B.I.D.) n°10 2000 de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Des avis complémentaires sont publiés en tant que de besoin au B.I.D. Le tableau en annexe indicative 3 reprend la liste des principales espèces commercialisées*

*L'arrêté de 1982 admet dans certains cas une même dénomination pour plusieurs espèces distinctes au plan scientifique. Il peut être utile alors de préciser le nom scientifique de l'espèce objet du marché.*

### **3.4. Enrobage**

Le produit est enrobé suivant l'une des formes suivantes

**a - Meunière** : l'enrobage est constitué de farine éventuellement aromatisée, laissant apparaître la structure musculaire du filet.

**b - Pané** : l'enrobage est constitué de "batter-mix" ("colle" constituée de farine et éventuellement de protéines végétales) et de chapelure.

**c - Beignet** : l'enrobage est constitué de pâte à beignet, masquant complètement le poisson.

**d - Enrobé** : l'enrobage est constitué d'une "sauce" fluide en glaçage.

*Commentaire :*

*La chapelure résulte de l'émiettement plus ou moins fin de pâte cuite. Il existe différents types de chapelures adaptées aux différents mode de cuisson, d'utilisation.*

### **3.5. Etat du produit**

Le produit est livré dans l'un des états suivants :

**a - Cru** : le produit n'ayant subi aucun traitement thermique, la cuisson doit être réalisée par l'utilisateur.

**b - Préfrit** : il s'agit d'un traitement thermique de surface, sans cuisson à cœur du produit, par passage dans une huile apte à la friture, à une température telle que l'enrobage est stabilisé, doré et croustillant. L'utilisateur doit assurer la cuisson du produit dans un four de cuisson.

**c - Cuit** : le traitement thermique est tel que le produit cuit à cœur peut être utilisé par simple réchauffage (régéthermie).

*Commentaire :*

*L'utilisation de produits préfrits ou cuits permet de limiter la prise de matière grasse par la portion panée, la cuisson ou le réchauffage pouvant se faire au four, l'apport de matière grasse est limité par le processus industriel (environs 8% pour les produits préfrits).*

*Les produits préfrits et cuits doivent être servis en suivant les indications du fabricant c'est à dire sans adjonction de matière grasse.*

*Pour les produits panés à base de poisson achetés crus, il n'est pas possible de préciser un rapport protéines/lipides (P/L) contrôlable à la livraison. En effet ce rapport dépend du mode de cuisson (friture plane ou profonde), de la durée de cuisson, de la qualité de la matière grasse et de celle de la chapelure. En tout état de cause, les tests réalisés montrent que le rapport P/L obtenu sur des produits frits en cuisine, donc achetés crus par les collectivités publiques, est plus défavorable que celui exigé par le GPEM/DA pour les produits panés préfrits ou cuits industriellement.*

*A cet égard, il est recommandé aux collectivités publiques achetant habituellement des produits crus, de réaliser les tests permettant de calculer le ratio P/L de ces produits tels que servis aux convives. La comparaison du résultat obtenu avec le rapport P/L spécifié par le GPEM/DA pour les produits panés préfrits ou cuits industriellement pourra permettre à l'acheteur de motiver son choix par des arguments nutritionnels.*

#### **4. Additifs**

Seuls les polyphosphates sont autorisés dans les filets conformément à la directive n°95/2 du 20 février 1995.

En cas de présence d'additifs, ceux-ci doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients, ainsi que l'eau ajoutée. L'acheteur précise s'il ne souhaite pas la présence de ces additifs.

*Commentaire :*

*Les polyphosphates ont pour effet de permettre la rétention d'eau dans le produit. Cet apport d'eau diminue l'apport nutritionnel de la portion*

#### **5. Conditionnement**

Le conditionnement ou pré-emballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les emballages dans lesquels les produits sont livrés doivent être remis complets au destinataire. Leur poids unitaire ne doit pas excéder 25 kilogrammes.

#### **6. Etiquetage**

Les mentions d'étiquetage sont :

**a** - La dénomination de vente telle que définie ci-dessus au §3 complétée du qualificatif "surgelé".

**b** - La date limite d'utilisation optimale (DLUO). Cette date est exprimée en clair, par le mois et l'année, à la suite de la mention: "à consommer de préférence avant fin..." ou par le jour, le mois et l'année à la suite de la mention "à consommer de préférence avant le ...". Sauf si un texte réglementaire la précise, l'estimation de la durabilité incombe au fabricant ou au conditionneur.

**c** - Le nom ou la raison sociale et l'adresse, soit du fabricant ou du conditionneur, soit d'un vendeur établi dans l'Union Européenne (UE).

**d** - La marque sanitaire : elle est composée du nom ou du code ISO du pays et du numéro d'agrément de l'établissement. Cette marque est disposée dans un ovale lorsqu'il s'agit d'un établissement français. Elle est apposée sur le produit par l'établissement ayant procédé au dernier conditionnement ou emballage.

**e** - Le lot de fabrication : il est apposé sous la responsabilité du conditionneur.

**f** - Le grammage.

**g** - La mention "à conserver à – 18° C" ou une mention similaire.

**h** - La quantité nette.

**i** - La liste des ingrédients qui est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre (C. consom., art. R. 112-15, al. 1er).

La liste des ingrédients est précédée de la mention « ingrédients » (Arr. 7 déc. 1984, art. 2).

On entend par ingrédient toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée (C. consom., art. R. 112-2).

Les additifs doivent être désignés sous le nom de leur catégorie suivi soit de leur nom spécifique, soit de leur identification conventionnelle par la numérotation de l'UE (Arr. 7 déc. 1984, art. 1er, al. 2).

**j** - Le lieu d'origine, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Doivent figurer obligatoirement :

- sur le document d'accompagnement de la marchandise, l'ensemble des mentions précédemment citées à l'exception des mentions b, d et e.
- sur l'emballage extérieur, les mentions a, b, c, d, e.
- sur le pré-emballage, les mentions b, d et e.

*Commentaire :*

*Pour plus d'informations sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, il convient de se référer au guide D8-99 du GPEM/DA.*

*Selon qu'il s'agit de l'emballage extérieur, du pré-emballage ou du document d'accompagnement, les mentions à faire figurer diffèrent. La réglementation les rend obligatoires ou seulement indicatives.*

*Le lot de fabrication peut être constitué de la date de congélation si elle contient le jour et le mois.*

*La liste des catégories d'additifs figure dans l'arrêté du 7 décembre 1984 modifié.*

*L'étiquetage des cartons des produits importés comporte fréquemment le nom du pays d'origine.*

*Les documents d'accompagnement sont soit des fiches, soit des bons de livraison, soit encore les étiquettes des cartons. Ces documents doivent être envoyés préalablement à la marchandise ou concomitamment.*

*Lorsqu'il est fait référence dans la composition à de l'eau, ceci signifie qu'il y a plus de 5% d'eau ajoutée.*

## **7. Entreposage et transport**

Pour l'entreposage, les produits conditionnés et emballés doivent être conservés dans des chambres froides à une température inférieure ou égale à -18°C. Cette prescription s'applique aux entreposages successifs que peuvent subir les produits.

Pour les transports, les produits conditionnés et emballés sont transportés dans des camions ou des engins agréés; la température des produits transportés doit être inférieure ou égale à - 18°C. Cette prescription s'applique également au transport effectué pour la livraison des produits.

Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température qui ne pourra dépasser trois degrés Celsius, de sorte que la température à la surface de l'aliment n'excède jamais -15°C.

*Commentaire :*

*Il est recommandé à l'acheteur d'effectuer des visites techniques de ses fournisseurs.*

## **8. Admission de la fourniture**

Dès réception l'acheteur procède à un examen quantitatif et qualitatif par sondage.

Indépendamment des poursuites qui pourraient être engagées dans le cadre de la législation sur la répression des fraudes et la conformité sanitaire, ainsi que des sanctions contractuelles qui pourraient être prévues, la fourniture doit être refusée lorsque les examens de contrôle spécifiés ci-après n'ont pas donné satisfaction.

Quand le risque sanitaire est avéré, l'acheteur retire de la consommation les produits, les conserve et prévient immédiatement la direction départementale des services vétérinaires.

*Commentaire :*

*Il est recommandé à l'acheteur de garder les étiquettes cinq jours au minimum pour conserver les informations liées au produit nécessaires en particulier en cas de litige.*

### **8.1. Vérification quantitative**

L'acheteur s'assure que le poids net annoncé des produits est conforme à la quantité facturée.

### **8.2. Vérification qualitative**

#### **8.2.1. Vérification qualitative de routine**

Dès réception des produits, le service acheteur procède à un examen qualitatif.

##### **8.2.1.1. Points à vérifier**

En routine l'examen qualitatif porte sur :

- La conformité au cahier des clauses techniques particulières notamment en ce qui concerne la valeur minimale du rapport protéines sur lipides (cf § 1 ci-dessus).
- Le pourcentage minimal (70%) de chair de poisson (§ 1 et 8.2.1.3. de la présente spécification).
- Le relevé des défauts tels que définis ci-après en annexe 2. La fourniture est refusée si le total des points de pénalisation est supérieur ou égal à 6.
- Les emballages qui doivent être intacts et sans traces de décongélation perceptibles (cernes et auréoles).
- La concordance entre l'étiquetage et le contenu.
- La température des produits qui doit être au maximum de -18°C (avec toutefois une tolérance jusqu'à - 15°C en surface du produit).
- Sur l'état de congélation, les produits ne devant pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlures du froid) qui ne pourraient pas être facilement éliminées par grattage.

- Sur l'état après décongélation, les poissons et filets de poissons devant avoir des caractéristiques organoleptiques équivalentes à celles exigées pour les poissons et filets de poissons frais par le GPEM/DA.
- sur l'état après cuisson, les poissons et filets ne devant pas présenter d'odeur ou de saveur caractéristiques d'une altération.
- La section pratiquée sur le produit congelé, la chair devant être compacte et d'aspect cireux ; on ne doit pas percevoir dans celle-ci de cristaux ou d'aiguilles de glace. Cet examen n'est pas fait sur tous les lots et sa fréquence est à déterminer par l'acheteur

### **8.2.1.2. Méthode d'échantillonnage pour la vérification qualitative de routine**

Cette méthode, dont le détail suit, ne s'applique qu'aux seuls produits panés, sauf le « moulé de chair hachée et d'autres ingrédients » (cf §3-1, i).

Choisir au hasard cinq emballages de regroupement et prélever dans chacun d'eux une unité de conditionnement.

Si les emballages de regroupement sont en nombre inférieur à cinq, les cinq unités de conditionnement doivent être prélevées de façon qu'au moins un prélèvement soit effectué dans chaque emballage de regroupement.

Les cinq unités de conditionnement ainsi prélevées constituent l'échantillon primaire sur lequel sera prélevé l'échantillon secondaire.

Cet échantillon secondaire est constitué par un minimum de vingt unités élémentaires (filets, portions...) prélevées au hasard dans au moins trois unités de conditionnement différentes, parmi les unités élémentaires dont la panure forme une couche continue et cohérente.

L'échantillon primaire servira de base pour le contrôle des défauts constatés à l'ouverture de l'emballage (point 1 du tableau des défauts de l'annexe 2).

L'échantillon secondaire sera utilisé pour le contrôle des défauts affectant le poisson (point 2 du tableau des défauts de l'annexe 2) et pour le contrôle du pourcentage de chair de poisson dans les produits (Cf. § 8.2.1.3. ci-après).

*Commentaire : cette méthode ne s'applique pas au « moulé de chair hachée et d'autres ingrédients » car la nature très hétérogène de ce produit ne permet pas d'isoler de façon satisfaisante la chair de poisson.*

### **8.2.1.3. Détermination du pourcentage de poisson : vérification qualitative**

#### **A - Matériel**

- Bain-marie à 30°C
- Spatule
- Balance à 0.1 g près
- Papier absorbant

#### **B - Grattage des échantillons**

- Préparer un bain-marie à 30°C, la température devant être maintenue constante pendant la manipulation.
- S'assurer que l'échantillon est bien à -18°C pour éviter une décongélation.

- Peser et noter le poids de l'échantillon congelé avec panure à 0,1 g près.
- Plonger une première fois l'échantillon dans le bain-marie 15 secondes manuellement, pour apprécier la mollesse de la panure.
- Le sortir et l'éponger avec du papier absorbant en moins de 7 secondes
- Gratter la panure avec une spatule.
- Ré-immerser l'échantillon 2 secondes, l'éponger de nouveau et gratter. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de panure.
- Une fois la panure enlevée, peser et noter le poids de l'échantillon sans panure à 0.1 g près.

Faire la manipulation avec les autres échantillons.

Les échantillons en attente d'analyse devront être stockés à -18°C et devront être analysés au fur et à mesure.

*Commentaire :*

*Lors des immersions, attention à ne pas décongeler le poisson.*

*Des essais préliminaires seront effectués pour se familiariser avec les différents types de panure et d'apprécier approximativement le temps et le nombre de plongée. Les essais ne seront pas pesés.*

### C - Résultats

Soient :

A = pourcentage minimal de poisson par rapport à la totalité des ingrédients mis en œuvre par le fabricant, tel que spécifié dans le cahier des charges.

B = pourcentage de poisson trouvé par analyse ramené au poids nominal.

x = pourcentage pour l'acceptabilité du produit livré.

y = pourcentage pour le rejet du produit livré.

Seuils	Produit pané cru	Produit pané préfrit	Produit pané cuit
x	2 %	8 %	15 %
y	3 %	10 %	17 %

#### Prélèvement initial de 20 unités (échantillon primaire)

Résultat	Décision
$B_{20 \text{ moyen}} \geq A - x \%$	Acceptation
$A - y \% \leq B_{20 \text{ moyen}} < A - x \%$	Contrôle complémentaire
$B_{20 \text{ moyen}} < A - y \%$	Rejet

### Prélèvement complémentaire de 20 unités (échantillon secondaire)

Résultat	Décision
$B_{40 \text{ moyen}} \geq A - x \%$	Acceptation
$A - y \% \leq B_{40 \text{ moyen}} < A - x \%$	Réfaction
$B_{40 \text{ moyen}} < A - y \%$	Rejet

#### Commentaire :

#### Exemple de vérification du pourcentage de poisson pour des portions de 100g prérites :

Soient :  $A = 70 \%$ ,  $x = 8\%$ ,  $y = 10\%$ .

Masse des 20 portions prélevées : 2120 g (pour une masse nominale de  $20 \times 100 = 2000$ g).

Masse de poisson trouvée : 1214g

Soit un pourcentage de  $1214/2000 = 60,7\% = B$

Cette valeur étant inférieure au seuil d'acceptabilité  $x$  ( $70-8 = 62\%$ ) et supérieure au seuil de rejet  $y$  ( $70-10 = 60\%$ ), un contrôle complémentaire est nécessaire.

Masse des 20 portions complémentaires prélevées : 2095g (pour une masse nominale de  $20 \times 100 = 2000$ g).

Masse de poisson trouvée lors de ce contrôle complémentaire : 1284g

On a donc une masse totale de poisson de :  $1214 + 1284 = 2498$ g

Soit un pourcentage global de  $2498/4000 = 62,5\% = B$  (pour une masse nominale de  $40 \times 100 = 4000$ g) qui est supérieur au seuil d'acceptabilité  $x$  ( $70-8 = 62\%$ ) et permet d'accepter la marchandise.

### 8.2.2. Vérification qualitative en cas de litige

En cas de litige, l'acheteur procède, selon le cas, à des contrôles :

- Bactériologiques.
- Métrologiques.
- Physico-chimiques.
- Organoleptiques.

Le plan d'échantillonnage en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité avec le plan d'échantillonnage de la norme NFX 06 022.

Le cahier des clauses techniques particulières précise le laboratoire chargé de ces contrôles (nom et adresse). L'acheteur se réserve le droit d'effectuer des prélèvements sur la marchandise livrée.

#### Commentaire :

L'acheteur doit se rapprocher des Directions départementales des Services Vétérinaires ou des Directions Départementales de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes qui lui donneront les indications nécessaires pour les démarches à suivre.

*L'exsudation marquée à la décongélation est un signe de mauvaises conditions de congélation ou d'entreposage frigorifique. Au cours de la congélation, l'eau de composition des tissus se transforme en cristaux de glace ; lorsque la congélation est lente, il y a formation de gros cristaux qui peuvent former des aiguilles de plusieurs centimètres de longueur et qui transforment les autres constituants de la chair en fibres sèches, étirées ; à la décongélation, la fonte de ces cristaux laisse une matière désorganisée, incapable de réabsorber l'eau perdue ; l'exsudat est donc abondant et, après cuisson, la chair est sèche, fibreuse et sans saveur. Au contraire, lorsque la congélation est rapide, l'eau se cristallise en une multitude de microcristaux qui ne dénaturent pas la chair ; après cuisson, les qualités initiales du produit sont conservés. De même, un entreposage prolongé à température trop élevée (-10°C par exemple), ou des variations de température au cours de l'entreposage et du transport, entraînent la formation de gros cristaux et la dénaturation de la chair.*

*La recongélation d'un produit décongelé a des effets encore plus destructifs sur la structure des tissus et c'est la raison pour laquelle elle est prohibée.*

## PRINCIPAUX TEXTES REGLEMENTAIRES, NORMATIFS OU D'INFORMATION

(au 21 JUIN 2001)

### 1. Textes réglementaires

Article R 112-1 et suivants du code de la consommation relatifs à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées.

Décret n°64-969 du 9 septembre 1964 modifié portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés, pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes.

Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 modifié relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.

Arrêté du ministre de l'industrie et du ministre de l'agriculture du 20 octobre 1978 modifié portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 et modificatif du 25 février 1985.

Arrêté du 26 juin 1974<sup>1</sup> relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.

Arrêté du 21 décembre 1979 modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

Arrêté du 16 mars 1982 relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins.

Arrêté du 7 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la consommation modifié relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Arrêté du 7 décembre 1984 du secrétariat d'Etat chargé de la consommation modifié relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage.

Arrêté du 7 décembre 1984 du secrétariat d'Etat chargé de la consommation relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.

Arrêté du 27 décembre 1992 modifié portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines.

Arrêté du 28 décembre 1992 modifié portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.

Arrêté du 29 décembre 1992 modifié portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche.

---

<sup>1</sup> Ce texte est susceptible d'être abrogé et remplacé à brève échéance.

Décision de la Commission 93/140/CEE du 19 janvier 1993 fixant les modalités de contrôle visuel en vue de la recherche des parasites dans les produits de la pêche.

Décision 93/351/CEE de la Commission du 19 mai 1993 fixant des méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche.

Décision 94/356/CE de la Commission du 20 mai 1994 portant modalités d'application de la directive 91/493/CEE du Conseil en ce qui concerne les auto-contrôles sanitaires pour les produits de la pêche.

Arrêté du 6 juin 1994 modifié relatif aux conditions sanitaires d'importation d'animaux vivants, de produits d'origine animale, de denrées animales ou d'origine animale en provenance de pays tiers.

Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées alimentaires ou d'origine animale et au marquage de salubrité.

Décision 95/149/CE de la Commission du 8 mars 1995 fixant les valeurs limites en azote basique volatil total (ABVT) pour certaines catégories de produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser.

Arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires.

Arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.

Règlement (CE) N° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.

Décision 97/296/CE de la Commission du 22 avril 1997 modifiée établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine.

Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaines.

Arrêté du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

## **2. Textes normatifs**

Norme AFNOR NF.V 45-074

## **3. Divers**

Guide D8-99 du 8 février 1999 du G.P.E.M./D.A. relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

## Annexe 2

### TABLEAU DES DEFAUTS

1) Les défauts à prendre en compte sont les suivants :

Défauts	Points de pénalisation
<b>1 Défauts constatés à l'ouverture de l'emballage</b>	
<b>1.1</b> présence de givre	
sur 10 à 20 % des unités	2
sur plus de 20 % des unités	4
<b>1.2</b> difficultés de séparation des unités	
plus de 20 % séparées à la main avec difficulté	2
de 20 à 40 % ne peuvent être séparées à la main	4
plus de 40 % ne peuvent être séparées à la main	6
<b>1.3</b> unités endommagées (craquelées, autres dommages léger)	
moins de 20 % des unités	2
plus de 20 % des unités	4
<b>1.4</b> unités brisées en deux ou plusieurs morceaux	
moins de 10 % des unités	2
de 10 à 20 % des unités	4
plus de 20 % des unités	6
sur 20 à 40 % des unités	2
sur plus de 40 % des unités	6
<b>1.5</b> coloration anormale de certaines unités	
moins de 20 % des unités	2
entre 20 et 40 % des unités	4
plus de 40 % des unités	6
<b>2 défauts affectant le poisson à constater sur l'échantillon secondaire</b>	
<b>2.1</b> présence d'arêtes ou de fragments de nageoires capable de blesser le palais après cuisson	4
<b>2.2</b> présence de caillots de sang ou d'hématomes de plus de 5 mm de diamètre	
dans moins de 20 % des unités	2
dans plus de 20 % des unités	4
<b>2.3</b> fragments de peau, de viscères ou d'écailles	
dans 10 à 20 % des unités	2
dans plus de 20 % des unités	4
<b>2.4</b> présence de parasites (enkystés de diamètre supérieur à 3 mm ou non enkystés de plus de 1 cm de longueur)	2 (par parasite)
<b>2.5</b> présence de corps étrangers (toute matière ne provenant ni du poisson, ni de la panure)	6

**La fourniture est refusée si le total des points de pénalisation est supérieur ou égal à 6.**

## 2) Définition des défauts

- présence d'arêtes : selon les normes du Codex Alimentarius, pour les produits dits "sans arêtes", l'unité est défectueuse si elle contient plus d'une arête par kilogramme, d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm; une arête d'une longueur égale ou inférieure à 5 mm n'est pas considérée comme défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. La base de l'arête (point d'attache sur la vertèbre) n'est pas prise en considération si son épaisseur est inférieure ou égale à 2 mm ou si elle peut être facilement enlevée avec l'ongle.

Arête supérieure à 4 cm. et de diamètre supérieur à 1 mm., rigide ne pouvant pas être pliée entre le pouce et l'index.

- fragments de peau, viscères ou écailles : présence de peau ou de membrane noire d'une surface supérieure à 3 cm<sup>2</sup>.

Viscères ou taches de bile ou de foie.

Écailles : chaque groupe de 5 écailles ou plus

*Commentaires :*

### **1.1. Présence de givre.**

*La présence de givre est révélatrice d'une remontée en température superficielle*

### **1.2. Difficulté de séparation des unités.**

*Résulte de la remontée prolongée en température du produit avec une décongélation superficielle ou profonde conséquence d'une mauvaise maîtrise de la chaîne du froid.*

### **1.3. Unités endommagées.**

*Enrobage peu adhérent ou manipulation du produit avant congélation, cela peut aussi résulter d'un incident technique ayant endommagé les portions qui n'ont pas été enlevées du circuit.*

### **1.4. Unités brisées.**

*Chocs lors de la manipulation des produits.*

### **1.5. Coloration anormale.**

*Coloration hétérogène des produits.*

### **2.4. Présence de parasites.**

*Le produit étant congelé, les parasites communs de type nématodes ne présentent pas de danger. Cependant à cause de leur aspect, chaque parasite de plus de 1 cm de long, ou enkysté de plus de 3 mm de diamètre, peut être considéré comme un défaut.*

Annexe 3 indicative

**PRODUITS ENROBES A BASE DE POISSON LES PLUS COURAMMENT  
COMMERCIALISES EN COLLECTIVITE PUBLIQUE A LA DATE DU 21/06/2001**

Enrobage → Etat du produit → Présentation ↓	Meunière		Pané			Beignet	Enrobé
	Préfrit	cuit	cru	préfrit	cuit		
<b>Matière première filet</b>							
Filet							
<b>Matière première bloc de filet</b>							
Portion							
Portion formée							
Moulé							
<b>Matière première bloc mixte de filets et chair hachée ou bloc de chair hachée</b>							
Portion							
Portion formée							
Moulé							

NB : les cases noircies du tableau correspondent à des produits qui n'existent pas.

**MODES DE CUISSON OU DE RECHAUFFAGE**

Mode de Restitution	Meunière		cru	Pané		Beignet	Enrobé aromatique
	Préfrit	cuit		préfrit	cuit		
Friteuse							
Four de cuisson							
Four de réchauffage (régéthermie)							

NB : les cases noircies du tableau correspondent à des modes de cuisson ou de réchauffage impropres pour le produit considéré.

## Annexe 4 indicative

### ESPECES DE POISSONS LES PLUS COURAMMENT COMMERCIALISEES EN COLLECTIVITE PUBLIQUE

Dénomination commerciale	Nom scientifique
Cabillaud	<i>Gadus morhua</i>
Colin (Lieu)	<i>Pollachius virens</i>
Colin Alaska	<i>Theragra chalcogramma</i>
Hoki de Nouvelle Zélande	<i>Macruronus novaezelandiae</i>
Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>
Merlu blanc	<i>Merluccius hubbsi</i> <sup>1</sup>
Plie	<i>Pleuronectes platessa</i>

---

<sup>1</sup> Pour une même dénomination commerciale, il peut exister plusieurs espèces ayant son propre nom scientifique ; celui indiqué correspond à l'espèce la plus adaptée en terme de rapport qualité prix.

## **PUBLICATIONS ET ADRESSES UTILES**

### **1. Publications techniques**

#### **Produits de la mer**

13, rue du Breil  
B.P. 6305  
35063 RENNES CEDEX

Tél.: 02 99 32 09 09  
Fax : 02 99 41 89 57

#### **Surgel info (bimestriel),**

SEDIAC  
82, rue de Monceau  
75008 PARIS

Tél.: 01 43 87 15 93  
Fax : 01 43 87 79 11

#### **L'annuaire interprofessionnel de la surgélation, de la congélation et des glaces**

SEDIAC  
82, rue de Monceau  
75008 PARIS

Tél.: 01 43 87 15 93  
Fax : 01 43 87 79 11

#### **"Les produits de la pêche"(Informations techniques des services vétérinaires)**

Ministère de l'agriculture et de la  
pêche  
251, rue de Vaugirard  
75732 PARIS Cedex 15

Tel.: 01 49 55 84 23  
Fax : 01 49 55 56 80

#### **Guide de classification des produits de la mer**

OFIMER  
11 bd de Sébastopol  
75001 PARIS

Tél.: 01 53 00 96 96  
Fax : 01 53 00 96 99

### **2. Organisations professionnelles**

#### **CNPMEM Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins**

51, rue Salvador Allende  
92077 NANTERRE CEDEX

Tél.: 01 47 75 01 01  
Fax : 01 49 00 06 02

#### **Fédération Française d'Aquaculture**

11, rue Milton  
75009 PARIS

Tél.: 01 42 46 13 66  
Fax : 01 42 46 01 60

**SNCEPCS (Syndicat National du Commerce Extérieur des Produits Congelés et Surgelés)**

18, rue de la Pépinière  
75008 PARIS

Tél.: 01 53 04 33 48  
Fax : 01 53 04 33 49

**SNFPSC (Syndicat National des Fabricants de Produits Surgelés et Congelés)**

18, rue de la Pépinière  
75008 PARIS

Tél.: 01 53 42 13 30  
Fax : 01 53 42 13 32

**SYNDIGEL (Fédération européenne du commerce et de la distribution des produits sous température dirigée, glaces, surgelés et réfrigérés)**

18, rue de la Pépinière  
75008 PARIS

Tél.: 01 53 04 33 43  
Fax : 01 53 04 33 46

**CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture)**

16, rue de la Grange Batelière  
75009 PARIS

Tél.: 01 53 24 15 55  
Fax : 01 53 34 03 24

**3. Services officiels**

**Directions Départementales des Services Vétérinaires**

**Directions Départementales de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes**

**Direction des pêches maritimes et des cultures marines**

3 Place de Fontenoy  
75007 PARIS

Tel.: 01 44 49 80 00  
Fax : 01 44 49 84 00

**IFREMER Centre de Nantes**

Rue de L'île d'YEU  
BP 21105  
44311 NANTES Cedex 03

Tél. : 02 40 37 41 52  
Fax : 02 40 37 40 71

**OFIMER**

11, boulevard de Sébastopol  
75001 PARIS

Tél.: 01 53 00 96 96  
Fax : 01 53 00 96 99



Mme LO STIMOLO	SYNDIGEL (Fédération européenne du commerce et de la distribution des produits sous température dirigée, glaces, surgelés et réfrigérés)
Mme MORHANGE	DGCCRF (Direction générale de la concurrence, consommation et répression des fraudes)
M. de RESSEGUIER	SCERCAT (Service central d'étude et de réalisations du commissariat de l'armée de Terre)
M. RETOUT	ANDRM (Association nationale des directeurs de la restauration municipale)
Mme SELLIER-RICHEZ et M. EUSTACHE	Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture
M. TRIPET	Sté SIF
M. VERGER	INRA (Institut national de la recherche agronomique)