

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^{er} 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.