

4. Etiquetage

Les mentions d'étiquetage sont :

- a** - La dénomination de vente du poisson concerné, son mode de présentation complétés, selon le cas, du qualificatif "congelé" ou "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 la Communauté.
- 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 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 calibrage, conformément aux spécifications de l'acheteur.
- g** - La mention "à conserver à – 18° C" ou une mention similaire.
- h** - la quantité nette : le poids annoncé s'entend poids net déglacé (eau de glaçage exclue).
- i** - La liste des ingrédients: les additifs doivent être déclarés sous leur nom spécifique ou leur numéro de code et doivent être précédés du nom de leur catégorie.
- 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 conditionnement ou pré-emballage, les mentions b, d et e.

Commentaires : 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 des 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.

5. 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.

Commentaires : il est recommandé à l'acheteur d'effectuer des visites techniques de ses fournisseurs.

6. Admission de la fourniture

6.1. Vérification quantitative

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

Le poids net des produits est mesuré après enlèvement de la pellicule de glace protectrice (voir annexe III : Méthode de mesure du poids net déglacé).

Commentaires : l'acheteur doit garder les étiquettes cinq jours au minimum pour conserver les informations liées au produit nécessaires en particulier en cas de litige.

Les produits de la pêche congelés ou surgelés peuvent être glazurés, c'est-à-dire recouverts d'une pellicule de glace qui protège le produit de la dessiccation superficielle entraînant une détérioration rapide du produit.

Dans ce cas, le poids net indiqué est celui du produit sans cette pellicule de glace ajoutée.

6.2. Vérification qualitative

Dès réception des produits, l'acheteur procède à un examen qualitatif :

6.2.1. L'examen de routine porte sur :

a - La conformité au cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

b - Les emballages qui doivent être intacts et sans traces de décongélation perceptibles (cernes et auréoles).

c - La concordance entre l'étiquetage et le contenu.

d - La température des produits qui doit être au maximum de -18°C (avec toutefois une tolérance jusqu'à - 15°C en surface du produit).

e - L'état congelé : les poissons et filets congelés ou surgelés ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlures du froid) qui ne pourraient pas être facilement éliminées par grattage. Les filets ne doivent pas être manifestement parasités.

f - L'état après décongélation : les poissons et filets de poissons doivent avoir les caractéristiques organoleptiques équivalentes à celles exigées pour les poissons et filets de poissons frais par le GPEM/DA. Après enlèvement de l'eau de glaçage, il ne doit pas y avoir d'exsudation marquée.

g - L'état après cuisson : les poissons et filets ne doivent pas présenter d'odeur ou de saveur caractéristiques d'une altération.

h - La section pratiquée sur le produit congelé : la chair doit 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.

6.2.2. En cas de litige

L'examen comporte, selon les cas, des contrôles :

a – bactériologiques.

b – métrologiques.

c – physico-chimiques.

d – organoleptiques.

Dans ce cas, 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, NQA 6.5, du Codex alimentarius (CAC-RM 42-1969).

Le cahier des clauses techniques particulières précise le laboratoire (nom, adresse) chargé de ces contrôles. L'acheteur se réserve le droit de faire des prélèvements sur les produits livrés ; l'organisme chargé d'effectuer ces prélèvements est clairement indiqué dans le C.C.T.P.

6.3. Cas de rebut

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 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 des services vétérinaires.

Commentaires : 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 conservées. 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 dénaturaion de la chair.

Selon les normes du Codex Alimentarius, pour les produits dits "sans arêtes", l'unité est défectueuse si elle contient plus d'une arête au 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.

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.