



Circulaire relative aux contrôles des produits de la pêche dans les minques

Référence	PCCB/S2/1168818	Date	07/03/2014
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	10/03/2014
Mots-clés	Produits de la pêche, minques, contrôles officiels, autocontrôle.		

Rédigé par	Validé par
De Smedt Griet, attaché	Diricks Herman, directeur général

1. Objectif

Cette circulaire a pour but de donner des précisions à propos des contrôles obligatoires des produits de la pêche dans les minques, à savoir l'autocontrôle effectué par les exploitants d'une part et les contrôles officiels menés par l'AFSCA d'autre part.

2. Champ d'application

Les contrôles officiels et l'autocontrôle des produits de la pêche dans les minques.

3. Références

3.1. Législation

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

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 et à l'organisation

des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.

Loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, de volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

3.2. Autres

Guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson (G-032).

Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du Règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Produits de la pêche : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciens vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux (définition du règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, 3.1).

Produits frais de la pêche : tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation (définition du règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, 3.5).

Produits préparés de la pêche : tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage (définition du règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, 3.6).

Produits transformés de la pêche : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés (définition du règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, 7.4).

Transformation : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés (définition du règlement (CE) n° 852/2004 : article 2, point 1, m).

5. Contrôles des produits de la pêche dans les minques

Conformément au règlement (CE) n° 853/2004, les exploitants de minques doivent effectuer des contrôles concernant les normes sanitaires relatives aux produits de la pêche. De plus, les exploitants

doivent, conformément au règlement (CE) n° 2406/96, classer les produits de la pêche en différentes catégories, en fonction de leur fraîcheur et de leur calibrage.

Les responsabilités de l'autorité compétente, en l'occurrence l'AFSCA, sont définies dans le règlement (CE) n° 854/2004. L'AFSCA doit effectuer des contrôles réguliers (inspections) dans les minques, contrôler sur base aléatoire le respect, par les exploitants, des exigences en matière de normes sanitaires (cf. règlement (CE) n° 853/2004) et effectuer des contrôles du point de vue des résidus et contaminants, et éventuellement aussi de l'état microbiologique des produits de la pêche.

Depuis 1976¹, il était obligatoire en Belgique que chaque lot de produits de la pêche amené dans une minque soit soumis à un examen par un vétérinaire officiel et soit déclaré propre à la consommation humaine avant de pouvoir être mis sur le marché. C'est ce qu'on appelait « l'expertise du poisson ». Vu que cette forme de contrôle officiel ne correspondait pas tout à fait aux contrôles aléatoires prescrits par le règlement (CE) n° 854/2004, et afin de responsabiliser pleinement les exploitants, la réglementation belge concernée a été modifiée sur ce point. Avec l'AR du 07.02.2014 modifiant l'AR du 22.12.2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, l'expertise qui était jusque là en vigueur pour le poisson se voit maintenant remplacée par un nouveau système de contrôles officiels et ce à partir du 10.03.2014.

Le contrôle systématique de chaque lot de produits de la pêche n'est plus prévu. Dorénavant, l'AFSCA effectuera des contrôles des produits de la pêche sur base aléatoire, après que ceux-ci aient été classés par l'exploitant de la minque en différentes catégories de fraîcheur. Les autres inspections et analyses, telles que prévues dans le programme de contrôle de l'AFSCA, n'en restent pas moins d'application.

5.1. Autocontrôle par les exploitants

5.1.1. Responsabilités

Outre l'obligation qu'ont les exploitants, conformément au règlement (CE) n° 2406/96², de classer les produits de la pêche en différentes catégories de fraîcheur et de calibrage, ils doivent également respecter les exigences prévues dans les règlements du "paquet hygiène"³, en vigueur depuis le 01.01.2006.

Pour produire des denrées alimentaires sûres, les règles en matière d'hygiène se doivent d'être respectées. Le règlement (CE) n° 852/2004 prévoit les règles générales en matière d'hygiène pour toutes les entreprises du secteur alimentaire, y compris les minques⁴. Le règlement (CE) n° 853/2004 détermine en outre les règles d'hygiène qui s'appliquent spécifiquement aux denrées alimentaires d'origine animale, dont font partie les produits de la pêche⁵.

Dans ce cadre, il est également exigé qu'un système d'autocontrôle, basé sur les principes HACCP, soit appliqué dans les minques⁶. Pour l'élaboration d'un système d'autocontrôle spécifique à l'entreprise, le guide sectoriel G-032 (poisson) qui s'applique également aux minques, peut être utilisé.

¹ Via l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, aujourd'hui abrogé.

² Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.

³ Les règles européennes en matière de chaîne alimentaire sont en grande partie fixées dans les règlements du "paquet hygiène", à savoir les règlements (CE) n° 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005 (critères microbiologiques), 2074/2005 (dispositions d'exécution) et 2076/2005 (dispositions transitoires).

⁴ Règlement (CE) N° 852/2004 : annexe II.

⁵ Règlement (CE) n° 853/2004 : annexe III, section VIII.

⁶ Règlement (CE) n° 852/2004 (article 5) et arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Tout ceci constitue bien entendu la tâche et la responsabilité de l'exploitant. Les inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA sont chargés de veiller à la bonne application du système.

NB : l'application correcte du règlement (CE) n° 2406/96 est contrôlée par les autorités flamandes, le respect des exigences du paquet hygiène est contrôlé par l'AFSCA.

5.1.2. Exigences spécifiques applicables aux produits de la pêche

Les normes sanitaires applicables aux produits de la pêche sont consignées dans le règlement (CE) n° 853/2004⁷. Les exploitants doivent notamment veiller à ce que les produits de la pêche qui sont mis sur le marché en vue de la consommation humaine satisfassent aux normes suivantes, en tenant compte de la nature du produit ou de l'espèce :

1. critères microbiologiques : les critères microbiologiques⁸ doivent être respectés.
La réglementation ne prévoit pas pour l'instant de critères microbiologiques pour les produits frais (non transformés) de la pêche. Une norme légale existe cependant en ce qui concerne la présence de salmonelles dans les crevettes cuites⁹.
2. propriétés organoleptiques : les exploitants doivent effectuer un examen organoleptique des produits de la pêche. Ils doivent également veiller à ce que les produits de la pêche répondent à toutes les normes de fraîcheur.
Le règlement (CE) n° 2406/96 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche prévoit que les produits de la pêche ne peuvent être commercialisés que s'ils répondent à certaines normes de commercialisation, notamment en matière de catégories de fraîcheur et de calibrage. Le classement en différentes catégories de fraîcheur et de calibrage doit être effectué par les professionnels, en appliquant les critères prévus par le règlement.
3. histamine : les exploitants doivent veiller à ce que les valeurs limites¹⁰ applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.
Cette exigence ne s'applique pas aux produits entiers de la pêche qui sont directement utilisés dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine.
4. azote basique volatil total (ABVT) : les produits de la pêche non transformés ne peuvent pas être commercialisés s'il ressort d'analyses chimiques que les valeurs maximales¹¹ pour l'ABVT ou le TMA-N (azote triméthylamine) sont dépassées.
5. parasites : les exploitants doivent faire en sorte que les produits de la pêche, avant d'être commercialisés, fassent l'objet d'un contrôle visuel en vue de détecter les parasites visibles à l'œil nu. Les produits de la pêche visiblement atteints de parasites ne peuvent pas être commercialisés en vue de la consommation humaine.
Cette exigence ne s'applique pas aux produits entiers de la pêche qui sont directement utilisés dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine.
Les règles plus précises concernant le contrôle visuel de détection des parasites sont consignées dans le règlement (CE) n° 2074/2005¹². Enfin, un certain nombre de règles

⁷ Règlement (CE) n° 853/2004 : annexe III, section VIII, chapitre V.

⁸ Il s'agit des critères microbiologiques adoptés conformément au règlement (CE) n° 852/2004.

⁹ Règlement (CE) n° 2073/2005 (critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires) : annexe I, chapitre I, 1.16.

¹⁰ Règlement (CE) n° 2073/2005 (critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires) : annexe I, chapitre I, 1.26.

¹¹ Règlement (CE) n° 2074/2005 (mesures d'exécution) : annexe II, section II, chapitre I, point 1.

¹² Règlement (CE) n° 2074/2005 (dispositions d'exécution) : annexe II, section I.

pratiques peuvent également être retrouvées dans un document de guidance¹³ publié par la Commission européenne.

6. produits de la pêche et toxines dangereuses pour la santé publique :

- les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae* sont interdits de commercialisation. Les produits de la pêche frais (ainsi que ceux préparés, congelés et transformés) de la famille *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum* (deux espèces connues sous le nom d'escolier), ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique de ces produits de la pêche doit également être mentionné sur l'étiquette, en plus du nom usuel.
- les produits de la pêche qui contiennent des biotoxines, telles que la ciguatoxine ou des toxines paralysantes, sont interdits de commercialisation. Les produits de la pêche à base de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent toutefois être commercialisés s'ils ont été produits dans le respect des exigences réglementaires¹⁴ et s'ils satisfont aux normes maximales fixées¹⁵ pour les biotoxines marines.

Pour répondre à ces obligations, il faut que les mesures nécessaires soient décrites dans le système d'autocontrôle et que ces mesures soient mises en œuvre.

5.2. Contrôles officiels par l'AFSCA

Dans le cadre de son programme de contrôle, l'AFSCA réalise des inspections et des échantillonnages dans les minques. Ces inspections ont lieu 4 fois par an et portent sur les domaines de l'hygiène, de l'infrastructure, de la traçabilité, de la notification obligatoire, de la gestion des déchets,...

Les échantillonnages sont ciblés sur la détection des résidus (p.ex. acide sorbique dans les crevettes cuites), des contaminants (p.ex. métaux lourds, dioxines) et des biotoxines marines.

En plus des inspections et échantillonnages réalisés dans le cadre du programme de contrôle, l'AFSCA effectuera également des contrôles aléatoires des produits de la pêche. Ces contrôles sur base aléatoire viennent remplacer l'expertise des poissons telle qu'elle était appliquée jusqu'au 09.03.2014. Le but de ces contrôles est de vérifier que l'exploitant respecte bien ses obligations en matière de normes sanitaires (cf. point 5.1.2. de la présente circulaire). Le règlement (CE) n° 854/2004 décrit les éléments qui doivent au minimum être contrôlés¹⁶ et dans quels cas des produits de la pêche doivent être déclarés impropres à la consommation humaine¹⁷.

En ce qui concerne la taille de l'échantillon, une distinction sera faite entre les minques qui reçoivent de gros arrivages de produits de la pêche et celles qui reçoivent des arrivages plus réduits :

¹³ Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du Règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : point 5.16.
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_853-2004_fr.pdf

¹⁴ Règlement (CE) n° 853/2004 : annexe III, section VII.

¹⁵ Règlement (CE) n° 853/2004 : annexe III, section VII, chapitre V, point 2.

¹⁶ Règlement (CE) n° 854/2004 : annexe III, chapitre II.

¹⁷ Règlement (CE) n° 854/2004 : annexe III, chapitre III.

1. grandes minques : ce sont les minques qui, chaque jour d'arrivage de produits de la pêche, reçoivent en moyenne plus de 10.000 kg de produits de la pêche. Dans la pratique, il s'agit des minques d'Ostende et de Zeebruges.
 Dans ces minques, un contrôle aléatoire aura lieu chaque jour d'arrivage. Environ 10.000 kg¹⁸ de produits de la pêche seront à chaque fois ainsi contrôlés. Si l'arrivage total de produits de la pêche est inférieur à 10.000 kg, tous les produits de la pêche seront alors contrôlés.
 Les vétérinaires de l'AFSCA ont reçu des directives en ce qui concerne le choix des produits de la pêche à contrôler : différents approvisionneurs doivent être sélectionnés, une attention particulière doit être prêtée aux espèces de poisson qui présentent davantage de risque (p.ex. poissons riches en histamine, plus rapidement sujets au pourrissement),...

2. petites minques : ce sont les minques qui, chaque jour d'arrivage de produits de la pêche, reçoivent en moyenne 10.000 kg ou moins de produits de la pêche. Dans la pratique, il s'agit de la minque de Nieuport.
 La fréquence annuelle moyenne de contrôle dans cette (ces) minque(s) est d'un contrôle aléatoire tous les trois jours d'arrivage. Les contrôles seront toutefois planifiés de telle manière qu'il ne sera pas possible de savoir à l'avance quand aura lieu la visite de contrôle.
 L'ensemble des produits de la pêche présents sera inspecté lors de chaque contrôle.

6. Annexes

/

7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	10/03/2014	Version originale

¹⁸ En fonction des arrivages, ce chiffre représente – dans l'état actuel des choses – 10 à 20 % de la quantité présente de produits de la pêche.