

# UNION DES COMORES

Unité – Solidarité – Développement

**MINISTRE DE LA PRODUCTION, DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ENERGIE, DE  
L'INDUSTRIE ET DE L'ARTISANAT**

**DELEGATION CHARGÉE DE LA PRODUCTION ET DE LA PÊCHE**

**AVANT-PROJET D'ARRETE n°.....relatif aux contrôles officiels applicables aux  
produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union Européenne**

VU la Constitution du ..... ;

VU la loi n°..... modifiant la loi n°07-\_\_/AU portant Code des Pêches et de  
l'Aquaculture de l'Union des Comores

.....

Sur proposition du Ministre de la Pêche;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du .....

## **ARRETE**

**Article 1 :** Le présent arrêté fixe les règles spécifiques régissant les contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union européenne.

Ces contrôles officiels sont destinés à vérifier le respect des règles relatives à la sécurité sanitaire des produits de la pêche et notamment les règles prévues par la législation des pays de destination.

Il s'applique uniquement aux activités et aux personnes qui relèvent du champ d'application de « l'Arrêté fixant les règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union européenne »

La réalisation de contrôles officiels au titre du présent arrêté est sans préjudice de la responsabilité juridique primaire des exploitants du secteur alimentaire, qui est de veiller à la sécurité des produits de la pêche.

**Article 2 :** Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- a. « contrôle officiel » : toute forme de contrôle effectué par l'ONCQCPH pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de la pêche ;
- b. « vérification » : le fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;
- c. « autorité compétente » : l'autorité centrale de l'État compétente pour organiser les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée ;
- d. « organisme de contrôle » : tiers indépendant auquel l'ONCQCPH a délégué certaines tâches de contrôle ;
- e. « audit. » : un examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en oeuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;
- f. « inspection » : l'examen de tout aspect des produits de la pêche, y compris l'examen des documents, des essais sur les produits finis ainsi que de l'examen de l'origine et de la destination des intrants et des extrants, en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux produits de la pêche ;
- g. « suivi » : la réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçue pour vérifier le niveau de conformité avec la législation relative aux produits de la pêche ;
- h. « surveillance » : l'observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur des produits de la pêche, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur ou de leurs activités ;
- i. « manquement à la législation » : le manquement à la législation relative aux produits de la pêche ;
- j. « échantillonnage pour analyse » : le prélèvement de produits de la pêche ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) intervenant dans la production, la transformation ou la distribution de produits de la pêche, en vue d'en vérifier par analyse la conformité avec la législation relative aux produits de la pêche ;
- k. « conservation sous contrôle officiel » : la procédure selon laquelle L'ONCQCPH s'assure que des produits de la pêche ne sont pas déplacés ou altérés en attendant que soit prise une décision sur leur destination. Elle inclut l'entreposage par les exploitants du secteur alimentaire conformément aux instructions de L'ONCQCPH;
- l. « contrôle documentaire » : l'examen des documents commerciaux et, s'il y a lieu, des documents requis en vertu de la législation relative aux produits de la pêche qui accompagnent le lot ;
- m. « contrôle d'identité » : un examen visuel destiné à vérifier si les certificats ou les autres documents qui accompagnent le lot- correspondent à l'étiquetage et au contenu du lot ;
- n. « contrôle physique » : contrôle de la denrée alimentaire même, pouvant comporter des contrôles des moyens de transport, de l'emballage, de l'étiquetage et de la température, un prélèvement d'échantillons pour analyse et un examen en laboratoire et tout autre contrôle nécessaire pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de la pêche ;
- o. « certification officielle » : la procédure par laquelle L'ONCQCPH ou les organismes de contrôle autorisés à agir en cette capacité, attestent la conformité, par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent ;
- p. « plan de contrôle » : une description établie par l'autorité compétente, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels ;
- q. « inspecteur officiel » : un vétérinaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité et nommé par L'ONCQCPH;
- r. « auxiliaire officiel » : un auxiliaire habilité, en vertu du présent règlement, à agir en cette capacité, nommé par L'ONCQCPH et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel.

Les définitions établies dans l'Arrêté fixant les règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche destinées à l'exportation vers l'Union européenne, s'appliquent également lorsqu'il y a lieu.

## TITRE I - CONTROLES OFFICIELS

### CHAPITRE I – OBLIGATIONS GÉNÉRALES

#### Article 3 - Obligations générales concernant l'organisation des contrôles officiels

1. Les contrôles officiels sont effectués régulièrement en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent arrêté, en tenant compte des éléments suivants
  - a. les risques identifiés liés aux produits de la pêche, aux établissements de traitement des produits de la pêche (à terre et à bord), à l'utilisation de produits de la pêche ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération susceptible d'influer sur la sécurité des produits de la pêche ;
  - b. les antécédents des exploitants du secteur alimentaire en matière de respect de la législation relative aux produits de la pêche ;
  - c. la fiabilité de leurs propres contrôles déjà effectués ;
  - d. toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.
2. Les contrôles officiels sont effectués sans préavis, sauf dans des cas tels que les audits annuels pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement aux exploitants (bateaux et établissements).
3. Les contrôles officiels sont réalisés à n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche. Ils comprennent des contrôles des bateaux de pêche et des établissements de traitement des produits de la pêche, de l'utilisation de produits de la pêche, de leur stockage ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération, y compris le transport, faisant intervenir des produits de la pêche, requis en vue d'atteindre les objectifs du présent arrêté.

### CHAPITRE II – AUTORITE COMPETENTE

#### Article 4 - Désignation de l'autorité compétente et critères opérationnels

1. L'Office Nationale de Contrôle des Qualités et de Certification des Produits Halieutiques (ONCQCPH), est l'autorité compétente de l'Etat à laquelle incombe la responsabilité des objectifs et contrôles officiels prévus par le présent arrêté en Union des Comores.
2. L'autorité compétente veille:
  - a. à l'efficacité et l'opportunité des contrôles officiels concernant les produits de la pêche à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des aliments ;
  - b. à ce que le personnel effectuant les contrôles officiels soit libre de tout conflit d'intérêt ;
  - c. à posséder des laboratoires d'une capacité appropriée pour effectuer les examens ainsi qu'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour pouvoir exécuter les contrôles officiels et s'acquitter des obligations de contrôle de manière efficace et effective, ou à avoir accès à ces laboratoires ;
  - d. à posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus qui permettent au personnel d'effectuer les contrôles officiels de manière efficace et effective ;
  - e. à être investie des compétences légales nécessaires pour effectuer les contrôles officiels et prendre les mesures prévues par le présent arrêté ;
  - f. à disposer de plans d'intervention et à être en mesure de mettre ces plans en œuvre en cas d'urgence ;
  - g. à ce que les exploitants du secteur alimentaire soient tenus de se soumettre à toute inspection effectuée, conformément au présent arrêté, et d'assister le personnel de l'autorité compétente dans l'accomplissement de ses tâches.

3. L'autorité compétente garantit l'impartialité, la qualité et la cohérence des contrôles officiels à tous les niveaux. Les critères énumérés au paragraphe 2 doivent être pleinement respectés par chaque autorité habilitée à effectuer des contrôles officiels.
4. L'autorité compétente procède à des audits internes, ou peut faire procéder à des audits externes, et prend les mesures appropriées à la lumière de leurs résultats pour s'assurer que les objectifs fixés par le présent arrêté sont atteints. Ces audits font l'objet d'un examen indépendant et sont exécutés de manière transparente.

#### **Article 5 - Personnel effectuant des contrôles officiels**

L'ONCQCPH veille à ce que l'ensemble de son personnel chargé de procéder aux contrôles officiels :

- a. reçoive, dans son domaine de compétence une formation appropriée lui permettant d s'acquitter avec compétence de ses obligations et d'effectuer les contrôles officiels de façon cohérente .Cette formation porte, selon les besoins, sur les domaines visés à l'annexe I, chapitre 1 ;
- b. bénéficie régulièrement d'une mise à niveau dans son domaine de compétence et reçoive au besoin une formation complémentaire périodique,
- c. possède des aptitudes en matière de coopération pluridisciplinaire.

#### **Article 6 - Procédures de contrôle et de vérification**

1. L'ONCQCPH effectue les contrôles officiels conformément à des procédures documentées.
2. Ces procédures comportent des informations et des instructions à l'intention du personnel effectuant les contrôles officiels, notamment en ce que concerne les domaines visés à l'annexe 1, chapitre II.
3. L'autorité compétente veille à l'instauration de procédures juridiques garantissant que les inspecteurs ont accès aux locaux des établissements et à la documentation qu'ils détiennent afin qu'il puisse accomplir convenablement leurs tâches.
4. L'autorité compétente se dote de procédures pour :
  - a. vérifier l'efficacité des contrôles officiels effectués,
  - b. garantir que des mesures correctives sont prises en cas de nécessité et que la documentation mentionnée au paragraphe 1 soit mise à jour, le cas échéant.
5. L'autorité compétente peut définir des orientations et effectuer des recommandations en matière de contrôles officiels concernant :
  - a. la mise en œuvre des principes HACCP;
  - b. les systèmes de gestion que les exploitants instaurent en vue de satisfaire aux prescriptions de la législation relative aux produits de la pêche ;
  - c. la sécurité microbiologique, physique, chimique, et toxique des produits de la pêche.

#### **Article 7 - Rapports**

1. L'ONCQCPH établit des rapports sur les contrôles officiels qu'elle a effectués.
2. Ces rapports contiennent une description de l'objectif des contrôles officiels, des méthodes de contrôle appliquées, des résultats des contrôles officiels et, le cas échéant, des mesures que doit prendre l'exploitant concerné.
3. L'ONCQCPH communique à l'exploitant concerné une copie du rapport visé au paragraphe 2, au moins en cas de manquement à la législation.

#### **Article 8 - Activités, méthodes et techniques de contrôle**

1. Les tâches liées aux contrôles officiels sont en général effectuées à l'aide de méthodes et techniques de contrôle appropriées telles que le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.
2. Les contrôles officiels des produits de la pêche comprennent, entre autres, les activités suivantes :
  - a. l'examen de tout système de contrôle mis en place par les exploitants des produits de la pêche et des résultats obtenus,
  - b. l'inspection :

- i. des installations de production primaire, des établissements de traitement des produits de la pêche, y compris leurs alentours, locaux, bureaux, équipements, installations et machines, des transports ainsi que des produits de la pêche,
- ii. des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits utilisés lors de la préparation et de la production des produits de la pêche,
- iii. des produits semi-finis,
- iv. des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les produits de la pêche,
- v. des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, et des pesticides,
- vi. de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité,
- c. les contrôles des "conditions d'hygiène dans des établissements de traitement de produits de la pêche,
- d. l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF). de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de principes HACCP, compte tenu de l'utilisation, le cas échéant, de guides rédigés conformément à la législation,
- e. l'examen des documents écrits et d'autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux produits de la pêche,
- f. les entretiens avec les responsables des établissements de produits de la pêche ainsi qu'avec leur personnel,
- g. le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par l'établissement de traitement des produits de la pêche,
- h. les contrôles effectués avec les propres instruments de l'autorité compétente pour vérifier les mesures prises par les responsables des établissements de traitement des produits de la pêche,
- i. toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs du présent décret.

### CHAPITRE III - ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

#### Article 9 - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

1. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles officiels sont conformes à la réglementation nationale applicable ou si de telles règles n'existent pas, à des règles ou à des protocoles reconnus sur le plan international, par exemple ceux qui ont été acceptés par le Codex Alimentarius.
2. L'ONCQCPH établit des procédures propres à garantir aux responsables des établissements des produits de la pêche dont les produits sont soumis à un échantillonnage et à une analyse le droit de demander un rapport d'expertise complémentaire, en cas de recours ou d'arbitrage, sur les échantillons prélevés qui doivent être en quantité suffisante pour garantir au moins une double analyse.
3. Les échantillons doivent être manipulés et étiquetés de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique, en particulier ceux prélevés dans le cadre du paragraphe 2. A ces fins le laboratoire officiel établit, autant que de besoin, les protocoles d'échantillonnage propre à chaque type de critère (microbiologique, chimique, biotoxine marine et organoleptique) conformément au paragraphe 1.

#### Article 10 - Laboratoires officiels

1. L'autorité compétente désigne les laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours des contrôles officiels.
2. Toutefois, l'autorité compétente peut désigner uniquement des laboratoires qui exercent leurs activités et sont évalués et accrédités conformément à la norme européenne suivante ou à une norme internationale équivalente :
  - EN ISO/CEI 17025 «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais»;

3. L'autorité compétente peut annuler la désignation visée au paragraphe 1 lorsque les conditions visées au paragraphe 2 ne sont plus remplies.

## CHAPITRE IV - GESTION DE CRISES

### Article 11 - Plans d'intervention pour les produits de la pêche

1. Un plan opérationnel d'intervention est établi l'autorité compétente pour définir les mesures à mettre en oeuvre sans retard lorsqu'il se révèle que des produits de la pêche présentent un risque grave pour les êtres humains, soit directement, soit à travers l'environnement.
2. Ce plan d'intervention précise :
  - a. les autorités administratives devant intervenir;
  - b. leurs pouvoirs et leurs responsabilités,
  - c. les voies et les procédures à suivre pour l'échange d'informations entre les acteurs concernés.
3. L'autorité compétente réexamine ce plan d'intervention, le cas échéant, en particulier à la lumière de changements dans l'organisation de l'autorité compétente et de l'expérience acquise par contrôle.

## CHAPITRE V - FINANCEMENT DES CONTROLES OFFICIELS

### Article 12 - Principe général

L'Etat veille à ce que des ressources financières adéquates soient dégagées par tous les moyens jugés appropriés, y compris par la fiscalité générale, par l'instauration de redevances ou de taxes, de subvention, afin de disposer du personnel et des autres ressources nécessaires pour les contrôles officiels.

### Article 13 - Dépenses résultant de contrôles officiels additionnels

Lorsque la détection d'un manquement à la législation donne lieu à des contrôles officiels dépassant les activités de contrôle normales de l'organisme de contrôle, cette dernière impute aux exploitants responsables du manquement on peut imputer à l'exploitant propriétaire ou détenteur des marchandises au moment où les contrôles officiels additionnels sont effectués, les dépenses résultant des contrôles officiels additionnels.

Les activités de contrôle normales sont les activités de contrôle de routine requises par la législation nationale, et notamment celles décrites dans le plan prévu à l'article 18. Les activités dépassant les activités de contrôle normales incluent le prélèvement et l'analyse d'échantillons ainsi que d'autres contrôles nécessaires pour déterminer l'ampleur d'un problème, pour vérifier si des mesures correctives ont été prises ou pour détecter et/ou établir l'existence d'un manquement à la législation.

## CHAPITRE VI - AGREMENT DES ETABLISSEMENTS

### Article 14 Enregistrement/agrément d'établissements du secteur alimentaire

1. L'AUTORITÉ COMPÉTENTE:
  - a. définit les procédures que doivent suivre les responsables des établissements de traitement des produits de la pêche lorsqu'ils sollicitent l'enregistrement de leurs établissements conformément à l'**Arrêté fixant les règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche destinées à l'exportation vers l'Union européenne** ;
  - b. établit et tient à jour une liste des établissements qui ont été enregistrés.
2. L'ONCQCPH:
  - a. définit les procédures que doivent suivre les responsables des établissements de production des produits de la pêche lorsqu'ils sollicitent l'agrément de leurs établissements conformément à l'**Arrêté fixant les règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche destinées à l'exportation vers l'Union européenne** ;

- b. procède à une visite sur le terrain lorsqu'elle reçoit une demande d'agrément présentée par un exploitant afin de s'assurer que l'établissement concerné satisfait aux dispositions du présent arrêté, notamment à l'article 16;
- c. n'accorde l'agrément à un établissement pour les activités concernées que si l'exploitant a apporté la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes de la législation sur les produits de la pêche ;
- d. peut accorder un agrément conditionnel lorsqu'il apparaît que l'établissement respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement. Elle n'accorde l'agrément définitif que dans le cas où un nouveau contrôle officiel, effectué dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences pertinentes de la législation applicable en matière de produits de la pêche. Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ces prescriptions, l'organisme de contrôle peut prolonger l'agrément conditionnel.  
La durée de l'agrément conditionnel ne peut cependant pas dépasser six mois au total ;
- e. examine l'agrément des établissements lorsqu'elle effectue des contrôles officiels conformément à l'annexe II et, s'il elle décèle des irrégularités graves ou est contrainte d'arrêter la production dans un établissement à plusieurs reprises et que l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas en mesure de fournir des garanties adéquates en ce qui concerne la production future, elle engage les procédures visant à retirer l'agrément de l'établissement ;  
Toutefois, elle peut suspendre l'agrément délivré à un établissement si l'exploitant peut garantir qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai raisonnable.
- f. tient à jour une liste des établissements agréés. Cette liste fait apparaître leur numéro d'agrément respectif et d'autres informations pertinentes. L'ONCQCPH les rend accessibles aux pays importateurs et au public.

#### **Article 15 : Dispositions spéciales applicables aux établissements**

1. L'autorité compétente donne à tous les établissements agréés, y compris ceux ayant obtenu un agrément conditionnel, un numéro d'agrément, auquel des codes peuvent être ajoutés pour indiquer les types de produits de la pêche fabriqués.
2. Pour les marchés de gros, l'autorité compétente peut retirer ou suspendre l'agrément pour certaines unités ou groupes d'unités.
3. Les paragraphes 1 et 2 s'appliquent également aux établissements qui ont commencé la mise sur le marché des produits de la pêche à la date d'application du présent arrêté ou après cette date.

#### **Article 16 - Principes généraux en matière de contrôles officiels concernant tous les produits de la pêche qui entrent dans le champ d'application du présent arrêté.**

1. L'autorité compétente veille à ce que les exploitants du secteur des produits de la pêche fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels par l'autorité compétente.  
Les exploitants veillent notamment :
  - à donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures,
  - à présenter tout document ou registre requis en vertu du présent règlement ou que l'autorité compétente juge nécessaire pour évaluer la situation.
2. L'autorité compétente effectue des contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur des produits de la pêche respectent les exigences prévues par l'**Arrêté fixant les règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche destinées à l'exportation vers l'Union européenne**.
3. Les contrôles officiels visés au paragraphe 1 comprennent :
  - a. des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) ;

- b. les contrôles officiels définis au point 9 ;
  - c. toute tâche particulière d'audit définie aux annexes.
4. Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier les exploitants du secteur des produits de la pêche appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants :
- a. les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire,
  - b. la conception et l'entretien des locaux des équipements,
  - c. l'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle,
  - d. l'hygiène du personnel,
  - e. la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail,
  - f. la lutte contre les nuisibles,
  - g. la qualité de l'eau,
  - h. le contrôle de la température,
  - i. les contrôles des produits de la pêche entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.
5. Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits de la pêche:
- a. sont conformes aux critères fixés par la réglementation en vigueur notamment microbiologiques, chimiques et biotoxines marines, ainsi qu'aux autres critères prévus pour les résidus, les contaminants et substances prohibées dans la réglementation ;
  - b. ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

Lorsque, conformément à la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche, un exploitant du secteur des produits de la pêche recourt aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système HACCP plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.

6. La vérification du respect des exigences concernant l'application de marques d'identification, telles que définies dans la réglementation en vigueur, s'effectue dans tous les établissements agréés conformément à ladite réglementation, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité.
7. Lors de l'exécution des tâches d'audit, l'autorité compétente veille tout particulièrement à :
- a. déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes fixées par l'**Arrêté fixant les règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche destinées à l'exportation vers l'Union européenne**. Pour compléter son contrôle, l'autorité compétente peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiés ;
  - b. vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur des produits de la pêche;
  - c. prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire,
  - d. justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.
8. La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. A cette fin, l'autorité compétente évalue régulièrement :
- a. les risques pour la santé publique,
  - b. le type de traitement effectué et sa production,
  - c. les enregistrements antérieurs de l'exploitant du secteur des produits de la pêche en ce qui concerne le respect de l'**Arrêté fixant les règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche destinées à l'exportation vers l'Union européenne**.
9. L'autorité compétente veille à ce que les contrôles officiels relatifs aux produits de la pêche s'effectuent conformément à l'annexe II.

L'annexe II, peut être modifiée ou complétée afin de tenir compte des progrès scientifiques et techniques et des nécessités réglementaires.

## CHAPITRE VII – CERTIFICATION OFFICIELLE

### Article 17 - Principes régissant la certification officielle relative à la salubrité des produits de la pêche destinés à la consommation humaine

1. Les conditions de la certification sont précisées :
  - a. circonstances dans lesquelles une certification officielle est requise,
  - b. le modèle de certificat sanitaire,
  - c. les qualifications du personnel responsable de la certification,
  - d. les principes à respecter pour garantir une certification fiable, y compris la certification électronique,
  - e. les procédures à suivre en cas de retrait de certificats sanitaires et pour les certificats de remplacement;
  - f. les documents qui doivent suivre les marchandises après l'accomplissement des contrôles officiels.
2. Lorsqu'une certification officielle est exigée, il y a lieu de veiller à :
  - a. l'existence d'un lien entre le certificat sanitaire et le lot,
  - b. la précision et l'authenticité, des informations figurant dans le certificat sanitaire.

## TITRE III - PLAN DE SURVEILLANCE

### Article 18 - Principes régissant l'élaboration du plan de surveillance

1. L'ONCQCPH élabore et exécute des plans de surveillance pour la recherche des résidus ou substances à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche selon les dispositions réglementaires.
2. Ces plans contiennent des informations sur les méthodes mises en oeuvre pour garantir le respect des critères opérationnels visés à l'article 4, paragraphe 2 ;
3. Les plans de surveillance annuels peuvent être ajustés durant leur mise en oeuvre. Des modifications peuvent être apportées à la lumière ou pour tenir compte de facteurs tels que :
  - a. de nouvelles dispositions juridiques,
  - b. les résultats des contrôles officiels effectués et des résultats scientifiques.
4. Avant exécution, les plans concernant les produits de la pêche et les conditions de production doivent être soumis à la Commission européenne et approuvés. Leurs résultats et les actions de contrôle sont transmis annuellement par L'ONCQCPH à la Commission européenne, au plus tard le 31 mars.

### Article 19 - Rapports d'activités annuels

1. Un rapport annuel est établi par l'autorité compétente, indiquant :
  - a. les résultats des contrôles et des audits effectués l'année précédente,
  - b. le type et le nombre de cas de manquement relevés,
  - c. les mesures destinées à assurer la mise en oeuvre efficace des contrôles officiels effectués, y compris les mesures coercitives et leurs effets.
2. L'ONCQCPH met au point son rapport dans un délai de six mois à compter de la fin de l'année sur laquelle il porte.
3. Ce rapport peut comporter, le cas échéant des recommandations concernant les améliorations possibles des systèmes de contrôle officiel et d'audit, notamment en ce qui concerne leur portée, leur gestion et leur mise en oeuvre ;
4. Les systèmes de contrôle officiel et d'audit et les lignes directrices y afférentes sont ajustés, le cas échéant, en fonction des conclusions et des recommandations figurant dans le rapport.

### Article 20 - Contrôles de l'autorité compétente

1. Des audits et des inspections spécifiques sont organisés, à la demande du Ministère chargé de la pêche, afin de vérifier que, en règle générale, les contrôles officiels effectués se déroulent conformément aux dispositions réglementaires.
2. Ces audits et inspections spécifiques ont notamment pour objet de :

- a. vérifier la mise en oeuvre de la législation relative aux produits de la pêche et ils peuvent comprendre, le cas échéant, des inspections sur place des services officiels de l'organisme de contrôle et des installations liées au secteur faisant l'objet de l'audit ;
  - b. vérifier le fonctionnement et l'organisation de l'autorité compétente et de l'organisme de contrôle ;
  - c. enquêter sur des problèmes importants ou récurrents.
3. Le responsable de l'inspection ou de l'audit, désigné par le ministre chargé des pêches, établit un rapport sur les constatations faites lors de chaque contrôle effectué. Ce rapport contient, le cas échéant, des recommandations adressées par le ministère chargé de la pêche en vue d'un meilleur respect de la législation relative aux produits de la pêche. Les observations de l'autorité compétente sont prises en compte lors de l'élaboration du rapport définitif.
  4. L'autorité compétente et l'organisme de contrôle doivent prendre des mesures de suivi appropriées à la lumière des recommandations formulées dans le rapport à la suite des contrôles.

#### **TITRE IV - DISPOSITIONS ANTI-CORRUPTION**

**Article 21-** Vérifier les dispositions aux autres loi sur la transparence aux Comores

#### **TITRE V - MESURES COERCITIVES NATIONALES**

**Article 22-** Mesures en cas de manquement

1. Lorsque L'ONCQPH relève un manquement, elle prend les mesures nécessaires pour que l'exploitant remédie à cette situation. Lorsqu'elle détermine les mesures à prendre, L'ONCQPH tient compte de la nature du manquement et des antécédents de cet exploitant en matière de non-respect de la législation.
2. Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :
  - a. imposer des procédures sanitaires ou toute autre mesure jugée nécessaire pour garantir la sécurité des produits de la pêche ou le respect de la législation relative à ces produits ;
  - b. restreindre ou interdire la mise sur le marché, l'importation ou l'exportation de produits de la pêche ;
  - c. superviser et, si cela est nécessaire, ordonner le rappel, le retrait et/ou la destruction de produits de la pêche ;
  - d. suspendre les activités ou fermer tout ou partie de l'établissement concerné pour une durée appropriée ;
  - e. suspendre ou retirer l'agrément de l'établissement ;
  - f. prendre toute autre mesure jugée appropriée par l'autorité compétente.
3. L'ONCQPH transmet à l'exploitant concerné ou à son représentant :
  - a. une notification écrite de sa décision concernant les mesures à prendre en vertu du paragraphe 1, ainsi que la motivation de sa décision,
  - b. des informations sur ses droits de recours contre de telles décisions, ainsi que sur la procédure et les délais applicables.
4. Toutes les dépenses exposées en application du présent article sont à la charge de l'exploitant.

**Article 23-** Sanctions

Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de la Loi n° 07-011AU/ su 29/8/2007 portant Code des Pêches en Union des Comores modifié par son article 56

#### **TITRE V - DISPOSITIONS FINALES**

**Article 24: Décisions spécifiques**

Des modifications ou des mesures d'application peuvent être arrêtées ou adoptées concernant :

1. les examens destinés à évaluer les aptitudes des exploitants du secteur alimentaire et de leur personnel;

2. la méthode permettant de communiquer les résultats de l'inspection;
3. les règles relatives au contenu des tests pour les inspecteurs officiels ;
4. les critères microbiologiques permettant le contrôle des processus en liaison avec l'hygiène des établissements;
5. les règles applicables aux tests de laboratoire;
6. les critères organoleptiques pour évaluer la fraîcheur des produits de la pêche;
7. les limites analytiques, les méthodes d'analyse ainsi que les plans d'échantillonnage à utiliser pour les contrôles officiels des produits de la pêche, y compris en ce qui concerne les parasites et les contaminants de l'environnement.

**Article 24 :** Toutes dispositions antérieures qui seraient contraires au présent arrêté sont abrogées.

**Article 25:** Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la date de sa publication

**Article 26 :** Le présent arrêté sera enregistré, publié au journal officiel de l'Union des Comores, et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Moroni le,.....2015.

**MINISTRE DE LA PRODUCTION ,  
DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ENERGIE ,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ARTISANAT**

## **ANNEXE I AUTORITE COMPETENTE**

### **CHAPITRE I: THEMES POUR LA FORMATION DU PERSONNEL CHARGE DES CONTROLES OFFICIELS**

- a. Les différentes techniques de contrôle telles que l'audit, l'échantillonnage et l'inspection.
- b. Les procédures de contrôle.
- c. La législation relative aux produits de la pêche.
- d. Les différents stades de la production, de la transformation et de la distribution, ainsi que les risques potentiels qui en découlent pour la santé humaine et, le cas échéant, pour l'environnement.
- e. L'évaluation du non respect de la législation relative aux produits de la pêche.
- f. Les dangers liés aux produits de la pêche.
- g. L'évaluation de l'application des procédures HACCP.
- h. Les systèmes de gestion tels que les programmes d'assurance de la qualité appliqués par les entreprises du secteur des produits de la pêche et leur évaluation, dans la mesure où ils sont utiles pour satisfaire aux dispositions de la législation relative aux produits de la pêche.
- i. Les procédures juridiques et les incidences des contrôles officiels.
- j. L'examen des documents écrits et autres données, y compris celles qui ont trait aux tests d'aptitude, à l'agrément et à l'évaluation des risques, qui peuvent en révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux produits de la pêche; cela peut inclure des aspects financiers et commerciaux.

### **CHAPITRE II: QUESTIONS RELATIVES AUX PROCEDURES DE CONTROLE**

1. L'organisation de l'autorité compétente et les relations avec l'organisme de contrôle auquel ont été déléguées des tâches liées à ces contrôles officiels.
2. La description des objectifs à atteindre.
3. Les tâches, responsabilités et obligations du personnel.
4. Les procédures d'échantillonnage, les méthodes et techniques de contrôle, l'interprétation des résultats et les décisions prises en conséquence.
5. Les programmes de contrôle et de surveillance.
6. Les mesures à prendre à la suite des contrôles officiels.
7. La coopération avec d'autres services ou départements qui peuvent avoir des responsabilités en la matière.
8. La vérification de l'adéquation des méthodes d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et des tests de détection.
9. Toute autre activité ou information nécessaire à un fonctionnement efficace des contrôles officiels.

## ANNEXE II

### CONTROLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE LA MISE SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

#### CHAPITRE 1 - DISPOSITIONS GENERALES

1. Les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche doivent comprendre notamment :
  - a. un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente,
  - b. des inspections régulières des navires et des établissements à terre, y compris des halles de criée ou de marée et des marchés de gros, en vue de vérifier en particulier : i) le bas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies,
    - i. si les produits de la pêche sont manipulés correctement,
    - ii. le respect des exigences en matière d'hygiène et de température,
    - iii. la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et
    - iv. l'hygiène du personnel,
  - c. un contrôle des espèces concernées par les normes de commercialisation pour les catégories de fraîcheur, de calibrage et le respect des tailles minimales biologiques fixés selon la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire,
  - d. des contrôles des conditions de stockage et de transport.
2. Toutefois, sous réserve du point 3, les contrôles officiels des navires :
  - a. peuvent être effectués lorsque les navires font escale dans un port,
  - b. concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans des ports de Comores, quel que soit leur pavillon,
  - c. peuvent, si nécessaire, être effectués lorsque le navire est en mer.
3. Pour l'inspection d'un navire-usine ou d'un navire congélateur battant pavillon comorien, effectuée aux fins d'octroyer un agrément au navire, l'autorité compétente de l'État est tenue de mener les inspections de manière conforme aux exigences de l'article 3, en particulier en ce qui concerne les durées visées à l'article 3. paragraphe 2. Si nécessaire, ladite autorité compétente peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer.

#### CHAPITRE II - CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les contrôles officiels des produits de la pêche doivent comprendre au moins les éléments suivants.

##### A. EVALUATIONS ORGANOLEPTIQUES

Des contrôles organoleptiques aléatoires doivent être effectués à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis conformément à l'Annexe III.

Cela comprend notamment la vérification, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, que les produits de la pêche dépassent au moins les lignes de base des critères de fraîcheur établies conformément à la législation. Si la classification n'est pas effectuée conformément à la procédure prévue dans la réglementation en vigueur, l'autorité compétente peut y procéder elle-même.

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, sans préjudice des règles applicables aux espèces concernées par les normes de commercialisation, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT), incluant l'azote triméthylamine (TMA-N), selon les critères fixés dans

l'Annexe IV. Si l'évaluation, organoleptique soulève des doutes relatifs à d'autres paramètres pouvant affecter la santé humaine, des échantillons appropriés doivent être prélevés à des fins de vérification.

### **C. HISTAMINE**

Des tests aléatoires de contrôle de l'histamine doivent être effectués dans le but de vérifier le respect des teneurs fixées par l'Annexe V.

### **D. RESIDUS ET CONTAMINANTS**

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément à la législation.

### **E. CONTROLES MICROBIOLOGIQUES**

Des contrôles microbiologiques doivent être effectués en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis en la matière.

### **F. PARASITES**

Des tests aléatoires doivent être effectués afin de vérifier le respect de la législation en ce qui concerne les parasites. Les modalités sont établies à l'Annexe VI.

### **G. PRODUITS DE LA PECHE TOXIQUES**

Des contrôles doivent être effectués pour veiller à ce que les produits de la pêche ci-après ne soient pas mis sur le marché :

1. les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae.

Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des Gempylidae, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, 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 et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.

2. les produits de la pêche, contenant des biotoxines, telles que la *cigualera* ou d'autres toxines dangereuses, pour la santé humaine.

Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves peuvent être mis sur le marché s'ils ont été produits conformément la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

## **CHAPITRE III - DECISIONS CONSECUTIVES AUX CONTROLES**

Les produits de la pêche doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et refusés à l'exportation :

1. si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la législation ;
2. s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la législation ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains ;
3. s'ils proviennent de :
  - i. poissons toxiques,
  - ii. produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences du chapitre II, partie point 2, concernant les biotoxines,

4. si L'ONCQCPH estime qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

### ANNEXE III

#### **BARÈMES DE COTATION DE FRAICHEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE**

1. Pour être mis sur le marché, les produits de la pêche frais doivent répondre à une qualité de fraîcheur optimale. Le degré de fraîcheur est défini à l'aide de barèmes de cotation figurant dans les tableaux 1, 2 et 3 de cette annexe.

Ces barèmes s'appliquent aux poissons, céphalopodes et crevettes. Des critères spécifiques concernant la raie figurent au tableau 4.

Suite aux barèmes de cotation, les produits de la pêche sont classés **Extra, A, B** et **Non Admis** en fonction de la catégorie de fraîcheur. Les Céphalopodes sont classés en catégorie **Extra, A** et **B**, les crevettes en catégorie **Extra** ou **A**.

2. Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, sans préjudice de la réglementation applicable en matière sanitaire, il est également pris en considération la présence de parasites et leur éventuelle influence négative sur la qualité du produit compte tenu de sa nature et de sa présentation. Les règles à adopter pour le contrôle des parasites sont exposées à l'annexe VI.
3. Chaque lot doit être homogène quant à son état de fraîcheur. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène, auquel cas il est classé dans la catégorie de fraîcheur la plus basse qui y est représentée.
4. Les petits poissons pélagiques peuvent être classés dans les différentes catégories de fraîcheur sur la base d'un système d'échantillonnage. Ce système doit assurer un maximum d'homogénéité au lot quant à la fraîcheur des poissons.
5. L'analyse organoleptique des produits congelés peut être réalisée comme pour les produits frais après décongélation totale des produits.
6. Les établissements de produits de la mer auront à déterminer la qualité de fraîcheur des matières premières entrant dans leurs procédés de transformation.
7. Dans les halles à marée et les lieux de vente en gros la catégorie de fraîcheur de chaque lot proposé à la vente sera déterminée par l'Autorité Compétente. La catégorie de fraîcheur sera inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur de 5 centimètres au moins, sur des étiquettes apposées sur chaque lot.

#### **Tableau 1 : BAREME DE COTATION DE FRAICHEUR POUR LES POISSONS**

	<i>CRITERES</i>	
	<i>CATEGORIE DE FRAICHEUR</i>	

	<b>EXTRA</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>NON ADMIS</b>
<b>Peau</b>	Pigmentation vive,  Pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation en voie de décoloration	Pigmentation ternie (1)
<b>Mucus cutané</b>	Transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
<b>Œil</b>	Convexe (bombé), pupille noire, brillante	Convexe et légèrement affaissé, pupille noire ternie	Plat, pupille opaque	Concave au centre, pupille grise
<b>Branchies</b>	Couleur vive, pas de mucus	Moins colorées, mucus transparent	Brun/gris se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre
<b>Péritoine (dans le poisson éviscéré)</b>	Lisse, brillant, difficile à détacher de la chair	Peut être détaché de la chair	Tacheté, se détachant facilement de la chair	Ne colle pas (1)
<b>Odeur des branchies et de la cavité abdominale</b>	D'algues marines	Absence d'odeur d'algues marines, odeur neutre	Fermentée, légèrement aigre	Aigre
<b>Chair</b>	Ferme et élastique, surface lisse(2)	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique	Molle (1),  Les écailles se détachent facilement de la peau

(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

(2) Le poisson frais avant le stade rigor mortis n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra.

**Tableau 2 : BAREME DE COTATION DE FRAICHEUR POUR LES CEPHALOPODES**

	<i>CRITERES</i>		
	<i>CATEGORIES DE FRAICHEUR</i>		
	<b>EXTRA</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
<b>Peau</b>	Pigmentation vive, peau adhérent à la chair	Pigmentation ternie, Peau adhérent à la chair	Décolorée, se détachant facilement de la chair
<b>Chair</b>	Très ferme, blanche nacrée	Ferme, blanche	Légèrement molle, blanc rosé
<b>Tentacules</b>	Résistant à l'arrachement	Résistant à l'arrachement	S'arrachant plus facilement
<b>Odeur</b>	Fraîche, d'algues marines	Faible ou nulle	Odeur d'encre

**Tableau 3 : BAREME DE COTATION DE FRAICHEUR POUR LES CREVETTES**

	<i>CRITERES</i>	
	<i>CATEGORIES DE FRAICHEUR</i>	
	<b>Extra</b>	<b>A</b>
<b>Caractéristiques minimales</b>	Surface de la carapace humide et luisante  Les crevettes ne collent pas les unes aux autres  Chair sans odeur étrangère  Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères	Les mêmes que celles de la catégorie Extra
<b>Carapace</b>	Couleur brillante.  Pas de traces rouges sur les pattes et périopodes  Pas de carapaces molles	Couleur plus terne, très légèrement rosée  Pas de traces noires sur le corps et les périopodes  Peu de carapaces molles
<b>Chair</b>	Se décortique aisément	Se décortique moins aisément  Chair moins ferme, légèrement

	Chair ferme mais pas coriace	coriace
<b>Fragments</b>	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragment
<b>Odeur</b>	Odeur fraîche d'algues marines, odeur légèrement douceâtre	Acidulée, absence d'odeur d'algues marines

**Tableau 4 : CRITÈRES SPÉCIFIQUES OU SUPPLÉMENTAIRES POUR LA RAIE**

Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie				
<b>Peau</b>	Pigmentation vive iridescente et brillante, mucus aqueux	Pigmentation vive, mucus aqueux	Pigmentation se décolore et ternie, mucus opaque	Décoloration, peau plissée, mucus épais (1)
<b>Texture de la peau</b>	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque (1)
<b>Aspect</b>	Bordure des nageoires translucide et arrondie	Nageoires raides	Molle	Molle et flasque (1)
<b>Ventre</b>	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des tâches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses tâches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même (1)
(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.				

## ANNEXE IV

### ABVT

#### Chapitre I

#### VALEURS LIMITES EN AZOTE BASIQUE VOLATILE TOTAL (ABVT) POUR CERTAINES CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET MÉTHODES D'ANALYSE À UTILISER

Il est fixé une valeur limite en ABVT pour les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces suivantes :

1. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Espèces appartenant à la famille des Pleuronectidae (à l'exception du flétan: *Hippoglossus spp.*).
3. *Salmo salar*, espèces appartenant à la famille des Merlucciidae, espèces appartenant à la famille des Gadidae.

Ils sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées:

- a. 25 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées au point 1;
- b. 30 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées au point 2;
- c. 35 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces mentionnées au point 3.

La méthode de référence pour contrôler la teneur en ABVT consiste à distiller un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique, conformément au chapitre II.

2. La distillation mentionnée au paragraphe 1 doit être réalisée à l'aide d'un dispositif conforme au schéma présenté au chapitre III.

3. Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la valeur limite en ABVT sont les suivantes:  
— la microdiffusion, décrite par Conway et Byrne (1933),  
— la distillation directe, décrite par Antonacopoulos (1968),  
— la distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique [comité du Codex Alimentarius pour les poissons et produits de la pêche (1968)].

4. L'échantillon doit consister en 100 grammes de chair environ, prélevés en trois endroits différents au moins et mélangés par broyage.

Il est recommandé aux laboratoires officiels l'utilisation en routine de la méthode de référence susmentionnée. En cas de doute ou de litige concernant les résultats de l'analyse effectuée par l'une des méthodes de routine, seule la méthode de référence peut être utilisée pour vérifier ces résultats.

#### Chapitre II

#### DÉTERMINATION DE LA CONCENTRATION EN ABVT DANS LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

##### Procédure de référence

##### 1. Objet et champ d'application

La présente méthode décrit la procédure de référence pour la détermination de la concentration en ABVT dans les poissons et les produits de la pêche. Elle s'applique à des concentrations comprises entre 5 mg/100 g et 100 mg/100 g au moins.

## **2. Définition**

Par «concentration en ABVT», on entend la teneur en azote des bases azotées volatiles telle que déterminée par la procédure décrite.

Elle s'exprime en mg/100 g.

## **3. Brève description**

Les bases azotées volatiles sont extraites d'un échantillon au moyen d'une solution d'acide perchlorique à 0,6 mol/l. Après alcalinisation, l'extrait est soumis à une distillation à la vapeur et les constituants basiques volatils sont absorbés par un récepteur acide. La concentration en ABVT est déterminée par titrage des bases absorbées.

## **4. Substances chimiques**

Sauf indication contraire, il convient d'utiliser des produits chimiques ayant la qualité de réactifs. L'eau utilisée doit être distillée ou déminéralisée et de pureté au moins équivalente. Sauf indication contraire, on entend par «solution» une solution aqueuse répondant aux caractéristiques suivantes:

- a. solution d'acide perchlorique = 6 g/100 ml;
- b. solution d'hydroxyde de potassium = 20 g/100 ml;
- c. solution standard d'acide chlorhydrique à 0,05 mol/l (0,05 N);
- d. Note: avec un appareil de distillation automatique, le titrage doit se faire avec une solution standard d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l (0,01 N).
- e. solution d'acide borique = 3 g/100 ml;
- f. agent antimoussant à base de silicone;
- g. solution de phénolphaléine = 1 g/100 ml d'éthanol à 95 %;
- h. indicateur (Tashiro Mixed Indicator): dissoudre 2 g de rouge de méthyle et 1 g de bleu de méthylène dans 1 000 ml d'éthanol à 95 %.

## **5. Instruments et accessoires**

- a. Hachoir donnant un hachis de poisson suffisamment homogène.
- b. Mélangeur à grande vitesse, dont la vitesse de rotation est comprise entre 8 000 et 45 000 tours/minute.
- c. Filtre plissé de 150 mm de diamètre à filtrage rapide.
- d. Burette de 5 ml graduée en centième de millilitre.
- e. Dispositif de distillation à la vapeur. Ce dispositif doit être muni d'un système permettant de réguler le débit de vapeur et de produire un volume de vapeur constant sur une période donnée. Il doit être conçu de telle sorte que pendant l'adjonction de substances alcalinisantes, les bases libres résultantes ne puissent s'échapper.

## **6. Exécution**

Avertissement: lors de la manipulation d'acide perchlorique, qui est très corrosif, il convient de prendre les précautions et mesures préventives qui s'imposent. Les échantillons doivent, dans la mesure du possible, être préparés dans les plus brefs délais après leur arrivée, conformément aux instructions suivantes:

- a. **Préparation de l'échantillon**
  - Broyer soigneusement l'échantillon à analyser dans un hachoir conforme aux spécifications du point 5 a).
  - Prélever 10 g + 0,1 g de l'échantillon broyé et placer le prélèvement dans un récipient adapté. Ce prélèvement est mélangé avec 90,0 ml d'une solution d'acide perchlorique conforme aux spécifications du point 4 a), homogénéisé pendant deux minutes au moyen d'un mélangeur conforme aux spécifications du point 5 b), puis filtré. L'extrait ainsi obtenu

peut être conservé pendant au moins sept jours à une température comprise entre + 2 et + 6 °C environ.

b. **Distillation à la vapeur d'eau**

- Mettre 50,0 ml de l'extrait obtenu conformément au point a) dans un appareil de distillation à la vapeur [point 5 e)]. Pour une vérification ultérieure de l'alcalinisation de l'extrait, ajouter plusieurs gouttes de phénolphtaléine [point 4 f)]. Après adjonction de quelques gouttes d'agent antimoussant à base de silicone, ajouter à l'extrait 6,5 ml de solution de soude caustique [point 4 b)] et commencer immédiatement la distillation à la vapeur.
- Régler le dispositif de distillation de façon à obtenir environ 100 ml de distillat en 10 minutes. Immerger le tube d'écoulement du distillat dans un réceptacle contenant 100 ml d'une solution d'acide borique [point 4 d)], à laquelle ont été ajoutées 3 à 5 gouttes d'indicateur [point 4 g)]. Arrêter la distillation après exactement 10 minutes. Enlever le tube d'écoulement du réceptacle et le rincer à l'eau. Les bases volatiles contenues dans la solution du réceptacle sont déterminées par titrage avec une solution standard d'acide chlorhydrique [point 4 c)].
- Le pH du point limite devrait être de  $5,0 \pm 0,1$ .

c. **Titrage**

- Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.

d. **Essai à blanc**

- Effectuer un essai à blanc conformément au point b). À la place de l'extrait, utiliser 50,0 ml de solution d'acide perchlorique [point 4, a)].

**7. Calcul de la concentration en ABVT**

Calculer la concentration en ABVT par titrage de la solution du réceptacle avec de l'acide chlorhydrique [point 4, c)] en appliquant l'équation suivante:

$$\text{ABVT (en mg/100 g)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

$V_1$  = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour l'échantillon

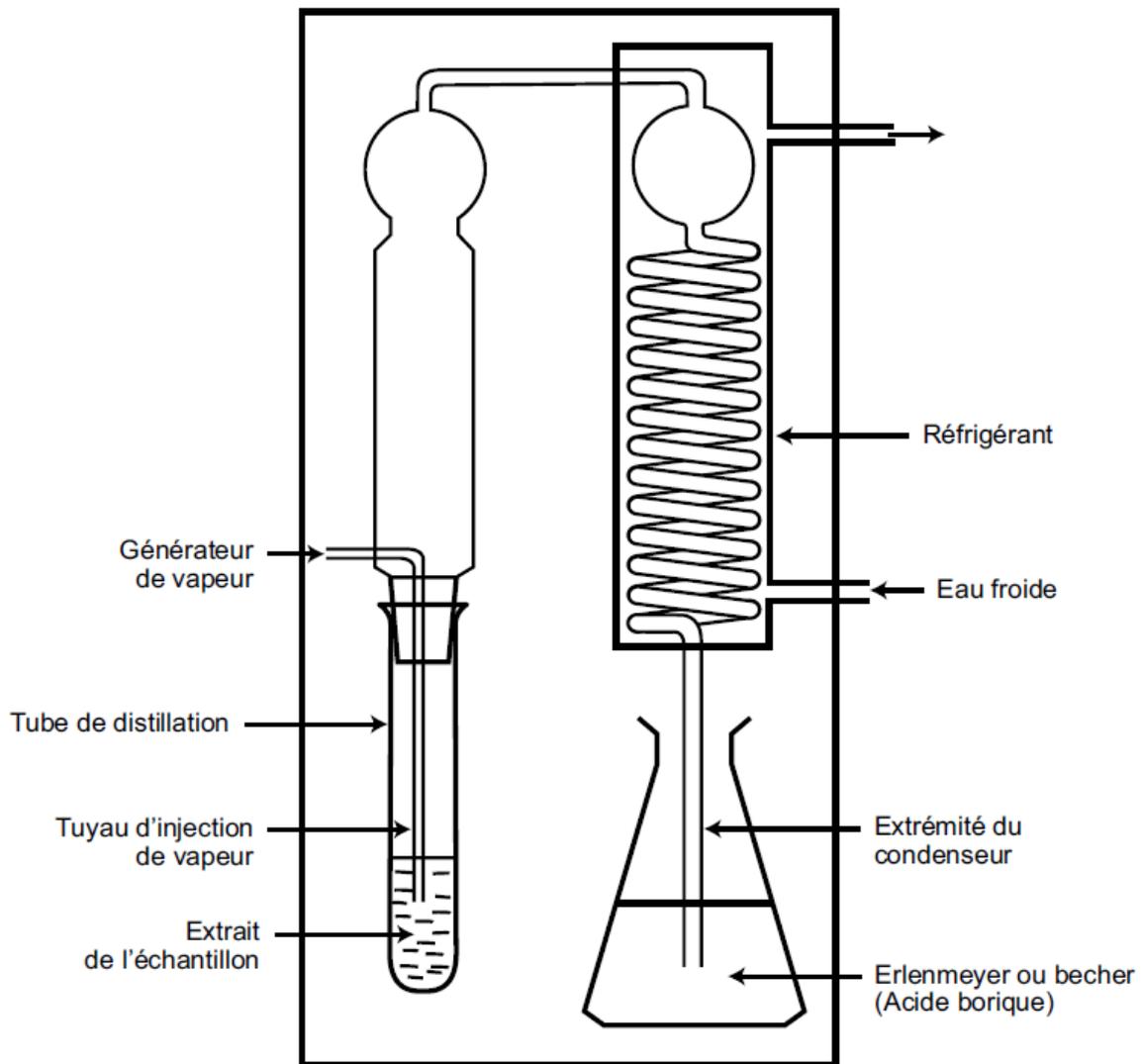
$V_0$  = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour le témoin

M = masse de l'échantillon en g.

**Remarques**

1. Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.
2. Vérifier l'équipement en distillant des solutions de  $\text{NH}_4\text{Cl}$  équivalant à 50 mg d'ABVT/100 g.
3. Écart type de reproductibilité  $S_r = 1,20$  mg/100 g. Écart type de comparabilité  $S_R = 2,50$  mg/100 g.

### Chapitre III DISPOSITIF DE DISTILLATION À LA VAPEUR DE L'ABVT



## ANNEXE V

### HISTAMINE

Les examens doivent être effectués avec des méthodes fiables qui sont scientifiquement reconnues, telle que la méthode de chromatographie liquide haute performance (HPLC) ou toute autre méthode équivalente.

La détermination de l'histamine s'applique uniquement aux poissons susceptibles de développer cette amine biogène. Ces poissons appartiennent aux familles suivantes : *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphenidae*, *Pomatomidae*, *Scombresocidae*.

Les résultats des analyses sont interprétés conformément aux critères suivants :

- la teneur moyenne de 9 échantillons ne doit pas dépasser 100 ppm ou 10mg/100g de chair);
- deux échantillons sur 9 peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm.
- aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm (ou 20 mg/100 g de chair)

<b>Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine.</b>					
Plan <sup>1</sup> d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence <sup>2</sup>	Stade d'application du critère
n	c	m	M		
9	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC	Avant exportation

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisé.

(2) Références: 1) Malle (P.), Valle (M.), Bouquelet (S.), *Assay of biogenic amines involved in fish decomposition*, J. AOAC Internat., no 79, 1996, p. 43-49; 2) Duflos (G.), Dervin (C.), Malle (P.), Bouquelet (S.), *Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*)*, J. AOAC Internat., no 82, 1999, p. 1097-1101.

Ainsi,

- la qualité est satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies :

1. la valeur moyenne observée est  $\leq m$  ;
2. un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre m et M ;
3. aucune valeur observée ne dépasse la limite de M ;

- la qualité est non satisfaisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m, ou plus de  $c/n$  valeurs se situent entre m et M, ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M.

## ANNEXE VI

### CONTRÔLE DES PARASITES

La présente annexe détaille les règles relatives aux contrôles visuels visant à détecter des parasites dans les produits de la pêche.

1. On entend par «parasite visible» tout parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de le distinguer nettement des tissus du poisson.
2. On entend par «contrôle visuel» un examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche, exercé avec ou sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris par mirage si nécessaire.
3. On entend par «mirage», dans le cas de poissons plats ou de filets de poisson, l'observation à contre-jour du poisson éclairé par une source lumineuse dans une pièce sombre afin d'y détecter des parasites.

### CONTROLE VISUEL

1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons. Les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine.

Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé:

- a. de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle;
  - b. par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.
2. Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage.

Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition de l'autorité compétente. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.