



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

Référence	PCCB/S3/1168818	Date	15/01/2021
Version actuelle	2.0	Date de mise en application	<b>Date de publication</b>
Mots-clés	Produits de la pêche, minques, contrôles officiels, autocontrôle.		

Rédigé par	Validé par
Van Vooren Tom, attaché	Heymans Jean-François, directeur général a.i.

### 1. Objectif

Cette circulaire a pour but de fournir des précisions à sujet des contrôles obligatoires réalisés sur les produits de la pêche dans les minques, à savoir les contrôles effectués dans le cadre de l'autocontrôle 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 les contrôles effectués dans le cadre de l'autocontrôle sur les 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° 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

dérrogation au règlement (CE) n° 852/2004 et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.

Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels)

Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels

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, mais incluant les pectinidés, gastéropodes marins et holothuridés non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classifiées), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux

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

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

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

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

## **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 qu'ils reçoivent. 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 (UE) 2017/625 et le règlement d'exécution (UE) 2019/627. L'AFSCA effectue des contrôles réguliers (inspections) dans les minques, contrôle sur base aléatoire le respect, par les exploitants, des exigences en matière de normes sanitaires et effectue des contrôles du point de vue des résidus et contaminants, et éventuellement aussi de l'état microbiologique des produits de la pêche.

Le contrôle des produits de la pêche étant effectué au niveau des minques de manière aléatoire, il n'y a pas de contrôle systématique de chaque lot de produits de la pêche reçu à la minque. Le contrôle aléatoire de l'AFSCA sur les produits de la pêche s'effectue 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° 2406/96, de classer les produits de la pêche concernés en différentes catégories de fraîcheur et de calibrage, ils doivent également respecter les exigences prévues dans les autres règlements européens<sup>3</sup>.

Pour produire des denrées alimentaires sûres, les règles en matière d'hygiène se doivent d'être respectées. Les exigences reprises aux règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 s'appliquent aux minques et aux produits de la pêche qu'elles reçoivent. Dans ce cadre, il est également exigé qu'un système d'autocontrôle, basé sur les principes HACCP, soit appliqué dans les minques. 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.

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

---

<sup>3</sup> Règlements (CE) n° 852/2004, 853/2004, 2073/2005 (critères microbiologiques), 2074/2005 (dispositions d'exécution) et le règlement d'exécution (UE) 2019/627.

NB : l'application correcte des exigences reprises au règlement (CE) n° 2406/96 est contrôlée par les autorités flamandes, le respect des autres exigences abordées dans cette circulaire 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° 853/2004. 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 microbiologiques doivent être respectés.  
Si la réglementation ne prévoit pas pour l'instant de critères microbiologiques pour les produits frais (non transformés) de la pêche, des normes légales existent cependant en ce qui concerne les crevettes cuites.
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.  
En outre, ils doivent également veiller à ce que les pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées possèdent les caractéristiques organoleptiques liées à la viabilité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.  
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 l'exploitant de la minque, en appliquant les critères prévus par le règlement.
3. histamine : les exploitants doivent veiller à ce que les valeurs limites 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 maximales pour l'ABVT ou le TMA-N (azote triméthylamine) sont dépassées.
5. Biotoxines marines : les exploitants doivent veiller à ce que les pectinidés, gastéropodes marins et holothuridés non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classifiées ne ne soient pas commercialisés s'il ressort d'analyses chimiques que les quantités totales de biotoxines marines (mesurées dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément) dépassent les limites réglementaires.
6. 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 reprises dans le règlement (CE) n° 2074/2005. Enfin, un certain nombre de règles pratiques peuvent également être retrouvées dans un document de guidance<sup>13</sup> publié par la Commission européenne.

7. 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 réglementaires et s'ils satisfont aux normes maximales fixées pour les biotoxines marines.

En ce qui concerne les documents et colis, les exploitants doivent spécifiquement veiller lorsqu'ils manipulent des pectinidés vivants, des gastéropodes marins vivants et des échinodermes vivants non filtreurs récoltés en dehors des zones de production classifiées à ce que ceux-ci respectent :

- Soit les exigences spécifiques relatives au document d'enregistrement qui, entre autres, doit indiquer clairement l'endroit où se trouve la zone de récolte des pectinidés vivants et/ou des gastéropodes marins vivants et/ou des échinodermes vivants.
- Soit les exigences spécifiques relatives à la fermeture des colis de pectinidés vivants, de gastéropodes marins vivants et d'échinodermes vivants expédiés en vue de leur vente au détail et au marquage d'identification et à l'étiquetage de ces colis.

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 portent sur les domaines de l'hygiène, de l'infrastructure, de l'autocontrôle, de la traçabilité, de la notification obligatoire, de la gestion des sous-produits animaux,...

---

<sup>13</sup> Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du Règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : points 5.15 et 5.16.  
[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-853\\_fr.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_fr.pdf)

Le nombre d'échantillonnages et les paramètres analysés sont déterminés sur d'une analyse des risques.

En plus des inspections et échantillonnages réalisés dans le cadre du programme de contrôle, l'AFSCA effectue également des contrôles aléatoires des produits de la pêche réceptionnés dans les minques. 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 cas échéant, le vétérinaire officiel ou l'inspecteur / le contrôleur de l'AFSCA déclare impropres à la consommation humaine les produits de la pêche qui ne répondent pas aux exigences réglementaires.

En ce qui concerne la taille de l'échantillon des produits de la pêche soumis au contrôle aléatoire, 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 :

1. grandes minques : ce sont les minques qui, chaque jour d'arrivage de produits de la pêche, reçoivent en moyenne plus de 10 tonnes de produits de la pêche.  
Dans ces minques, un contrôle aléatoire a lieu chaque jour d'arrivage. Environ 10 tonnes de produits de la pêche sont à chaque fois contrôlés. Si l'arrivage total de produits de la pêche est inférieur à 10 tonnes, tous les produits de la pêche sont alors contrôlés.  
Lors de ces contrôles 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),...  
Dans la pratique, sont concernées les minques d'Ostende et de Zeebruges.
2. petites minques : ce sont les minques qui, chaque jour d'arrivage de produits de la pêche, reçoivent en moyenne 10 tonnes ou moins de produits de la pêche.  
La fréquence annuelle moyenne de contrôle dans ces minques est d'un contrôle aléatoire tous les trois jours d'arrivage. Les contrôles sont toutefois planifiés de telle manière qu'il ne soit pas possible de savoir à l'avance quand a lieu la visite de contrôle. L'ensemble des produits de la pêche présents est inspecté lors de chaque contrôle.  
Dans la pratique, seule la minque de Nieuport est concernée.

## 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
2.0	Date de publication	Révision réglementaire