

**MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES  
ET DE L'INDUSTRIE**

**DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES**

**GROUPE PERMANENT D'ÉTUDE DES MARCHÉS  
DE DENRÉES ALIMENTAIRES (GPEM/DA)**

**SPECIFICATION TECHNIQUE N° C9-01 du 21-06-2001 relative  
AU POISSON CONGELE OU SURGELE**

**La présente spécification technique se substitue à la spécification technique du GPEM/DA n° C7-89 du 6-12-89 relative aux poissons et filets de poissons congelés ou surgelés.**

**Les commentaires qui accompagnent la spécification technique ne font pas partie de celle-ci.**

## SOMMAIRE

1. Champ d'application.....	4
2. Références.....	4
3. Exigences.....	4
3.1. Espèces et dénominations de vente.....	4
3.2. Caractéristiques.....	4
3.3. Additifs.....	6
3.4. Calibrages et conditionnement.....	6
4. Etiquetage.....	7
5. Entreposage et transport.....	8
6. Admission de la fourniture.....	8
6.1 Vérification quantitative.....	8
6.2. Vérification qualitative.....	8
6.3. Cas de rebut.....	9
Annexe I. Principaux textes.....	11
Annexe II. Dénomination, calibre et présentation des produits les plus couramment commercialisés en collectivité	13
Annexe III. Détermination de la teneur en eau de glaçage de produits de la mer congelés ou surgelés	14
Renseignements pratiques.....	18
Informations générales sur le GPEM/DA.....	20

## 1. Champ d'application

La présente spécification technique s'applique aux poissons de mer et d'eau douce présentés entiers, en filets, en darnes (ou tranches), en tronçons ou en portions, à l'état cru surgelés ou congelés.

*Commentaires : en ce qui concerne les produits à base de poisson, panés ou enrobés de pâte à beignets, congelés ou surgelés, il convient de se référer à la spécification technique du GP/EM/DA propre à ces produits.*

## 2. Références

La liste des principaux textes applicables au 21-06-2001 est placée en annexe I de la présente spécification technique.

*Commentaires : les textes réglementaires applicables relèvent principalement des domaines sanitaires et vétérinaires ainsi que de l'étiquetage.*

*Il appartient à l'acheteur public de tenir à jour la liste des textes réglementaires applicables, au besoin en se rapprochant des directions départementales des services vétérinaires ou de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.*

## 3. Exigences

### 3.1. Espèces et dénominations de vente

Le produit est dénommé conformément à l'arrêté du 16 mars 1982 relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins complété par les avis de la Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

*Commentaires : La liste des appellations pour les espèces non répertoriées dans l'arrêté du 16 mars 1982 est parue au bulletin d'information et de documentation (B.I.D.) n° 2 1998 de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Des avis complémentaires sont publiés en tant que de besoin au B.I.D. Le tableau en annexe II reprend la liste des principales espèces commercialisées.*

*L'arrêté de 1982 admet dans certains cas une même dénomination pour plusieurs espèces distinctes au plan scientifique. Il peut être utile alors de préciser le nom scientifique de l'espèce objet du marché.*

### 3.2. Caractéristiques

Un lot de produit congelé ou surgelé ne doit être constitué que d'une seule et même espèce au sens scientifique.

La présentation du produit congelé ou surgelé est précisée suivant la terminologie suivante :

- a - Poisson entier** : le poisson tel qu'il a été capturé et n'ayant subi aucune préparation si ce n'est un lavage,
- b - Poisson vidé (ou éviscéré)** : poisson dont la paroi abdominale a été ouverte longitudinalement, dont les viscères ont été enlevés et dont la cavité abdominale a été nettoyée;

**c - Poisson étêté vidé (ou aussi étêté éviscéré)** : poisson éviscéré dont la tête et les branchies ont été enlevées,

**d - Filet** : bande musculaire levée soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie de celle-ci. L'appellation "filets de ..." est réservée au résultat brut de l'opération de filetage manuelle ou mécanique. Un produit issu d'une opération de reconstitution ou de formage ne peut bénéficier de l'appellation "filets de ..."

Le filet peut être présenté découpé en portions.

Le filet est caractérisé par :

⊗ **sa préparation : avec ou sans peau**

Avec peau, celle-ci doit alors être soigneusement écaillée et dépourvue de nageoires.

⊗ **sa présentation :**

- **individuelle**, parfois désigné sous le sigle IQF ("individually quick frozen"),

- **séparable facilement** (les vocables "interleaved" ou "layer pack" sont parfois utilisés) : les filets sont présentés en couches séparées par un film plastique.

⊗ **sa qualité :**

- "**standard**": les filets ont été découpés et préparés sans chercher à éliminer systématiquement les arêtes intramusculaires qui sont alors en proportion variable selon l'espèce et la taille du poisson.

- "**sans arêtes**": les filets ont été découpés et préparés dans le but d'éliminer pratiquement toutes les arêtes.

L'acheteur spécifie la préparation (avec ou sans peau), la présentation (individuelle ou séparable facilement) et la qualité (standard ou sans arêtes). En l'absence de ces spécifications, le filet est livré sans peau, séparable et de qualité standard.

**e - Darne** : section de poisson avec sa peau coupée perpendiculairement à la colonne vertébrale. Une darne est une tranche dont l'épaisseur est comprise entre 15 et 25 millimètres, ne dépassant pas en général le cinquième de sa plus grande dimension.

**f - Tronçon** : morceau de poisson, avec ou sans peau, coupé perpendiculairement à la colonne vertébrale et dont l'épaisseur est au moins égale à la largeur.

**g - Portion** : morceau découpé dans un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé<sup>1</sup>, dont l'épaisseur est inférieure aux autres dimensions; l'acheteur précise son choix entre les qualités standard ou sans arêtes; à défaut de précisions, la qualité livrée est standard.

**h - Portion formée** : morceau découpé dans un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé<sup>1</sup>, qui a subi un matriçage afin de lui donner une forme. . L'acheteur précise son choix entre les qualités standard ou sans arêtes; à défaut de précisions, la qualité livrée est standard.

---

<sup>1</sup> Bloc de filets ou morceaux de filet de poisson surgelé : masse compacte parallélépipédique de filets ou morceaux de filet de poisson surgelé ne contenant pas de chair hachée.

**i - Cube (ou dé)** : morceau découpé dans un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé<sup>1</sup> dont les trois dimensions sont sensiblement identiques. Le poids unitaire est compris entre 10g et 50g. L'acheteur précise son choix entre les qualités standard ou sans arêtes; à défaut de précisions, la qualité livrée est standard.

*Commentaires : Certaines espèces sont présentées sous d'autres formes (aile de raie, saumonette...)*

*A partir de filets de certaines espèces (thon, ...), il existe diverses présentations : steak, escalope, pavé.*

*Toutes les présentations autres que les filets sont présentées individuellement.*

*Les deux présentations (IQF et séparable facilement) et les deux préparations (avec ou sans peau) de filets n'existent pas forcément pour toutes les espèces.*

*Pour la restauration collective destinée aux enfants ou aux personnes âgées, il est recommandé à l'acheteur de commander la qualité sans arêtes.*

*Le bloc de filets consiste en des filets sans peau congelés en masse compacte et de ce fait inséparables sans décongélation complète du bloc. Il s'agit d'un produit intermédiaire destiné à l'industrie de transformation ; il ne correspond pas aux besoins des acheteurs publics.*

### **3.3. Additifs**

Seuls les polyphosphates sont autorisés dans les filets conformément à la directive n°95/2 du 20 février 1995.

En cas de présence d'additifs, ceux-ci doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients, ainsi que l'eau ajoutée. L'acheteur précise s'il ne souhaite pas la présence de ces additifs.

*Commentaires : les polyphosphates ont pour effet de permettre la rétention d'eau dans le produit. Cet apport d'eau diminue l'apport nutritionnel de la portion.*

### **3.4. Calibrages et conditionnement**

L'acheteur spécifie le calibrage demandé.

Le conditionnement ou pré-emballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les emballages dans lesquels les produits sont livrés doivent être remis complets au destinataire. Leur poids unitaire ne doit pas excéder 25 kilogrammes.

*Commentaires : Il n'existe pas, contrairement aux produits frais, de normes de commercialisation imposant un calibrage.*

*L'annexe II présente les calibrages communément utilisés des principaux produits achetés.*

*Dans certains cas, le poisson peut être recouvert d'une pellicule de glace (glazurage) dans le but d'augmenter la durée de conservation en le préservant de l'oxydation et de la dessiccation.*

#### 4. Etiquetage

Les mentions d'étiquetage sont :

- a** - La dénomination de vente du poisson concerné, son mode de présentation complétés, selon le cas, du qualificatif "congelé" ou "surgelé".
- b** - La date limite d'utilisation optimale (DLUO). Cette date est exprimée en clair, par le mois et l'année, à la suite de la mention: "à consommer de préférence avant fin..." ou par le jour, le mois et l'année à la suite de la mention "à consommer de préférence avant le ...". Sauf si un texte réglementaire la précise, l'estimation de la durabilité incombe au fabricant ou au conditionneur.
- c** - Le nom ou la raison sociale et l'adresse soit du fabricant ou du conditionneur soit d'un vendeur établi dans la Communauté.
- d** - La marque sanitaire : elle est composée du nom ou du code ISO du pays et du numéro d'agrément de l'établissement. Cette marque est disposée dans un ovale lorsqu'il s'agit d'un établissement français. Elle est apposée par l'établissement ayant procédé au dernier conditionnement ou emballage.
- e** - Le lot de fabrication : il est apposé sous la responsabilité du conditionneur.
- f** - Le calibrage, conformément aux spécifications de l'acheteur.
- g** - La mention "à conserver à – 18° C" ou une mention similaire.
- h** - la quantité nette : le poids annoncé s'entend poids net déglacé (eau de glaçage exclue).
- i** - La liste des ingrédients: les additifs doivent être déclarés sous leur nom spécifique ou leur numéro de code et doivent être précédés du nom de leur catégorie.
- j** - Le lieu d'origine, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Doivent figurer obligatoirement :

- sur le document d'accompagnement de la marchandise, l'ensemble des mentions précédemment citées, à l'exception des mentions b, d et e.
- sur l'emballage extérieur, les mentions a, b, c, d, e.
- sur le conditionnement ou pré-emballage, les mentions b, d et e.

*Commentaires : pour plus d'informations sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, il convient de se référer au guide D8-99 du GPEM/DA.*

*Selon qu'il s'agit de l'emballage extérieur, du pré-emballage ou du document d'accompagnement, les mentions à faire figurer diffèrent. La réglementation les rend obligatoires ou seulement indicatives.*

*Le lot de fabrication peut être constitué de la date de congélation si elle contient le jour et le mois.*

*La liste des catégories d'additifs figure dans l'arrêté du 7 décembre 1984 modifié.*

*L'étiquetage des cartons des produits importés comporte fréquemment le nom du pays d'origine.*

*Les documents d'accompagnement sont soit des fiches, soit des bons de livraison, soit encore des étiquettes des cartons. Ces documents doivent être envoyés préalablement à la marchandise ou concomitamment.*

*Lorsqu'il est fait référence dans la composition à de l'eau, ceci signifie qu'il y a plus de 5% d'eau ajoutée.*

## **5. Entreposage et transport**

Pour l'entreposage, les produits conditionnés et emballés doivent être conservés dans des chambres froides à une température inférieure ou égale à -18°C. Cette prescription s'applique aux entreposages successifs que peuvent subir les produits.

Pour les transports, les produits conditionnés et emballés sont transportés dans des camions ou des engins agréés; la température des produits transportés doit être inférieure ou égale à - 18°C. Cette prescription s'applique également au transport effectué pour la livraison des produits.

Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température qui ne pourra dépasser trois degrés Celsius, de sorte que la température à la surface de l'aliment n'excède jamais -15°C.

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

## **6. Admission de la fourniture**

### **6.1. Vérification quantitative**

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

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

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

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

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

### **6.2. Vérification qualitative**

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

#### **6.2.1. L'examen de routine porte sur :**

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

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



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

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

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

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

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

**h** - La section pratiquée sur le produit congelé : la chair doit être compacte et d'aspect cireux ; on ne doit pas percevoir dans celle-ci de cristaux ou d'aiguilles de glace. Cet examen n'est pas fait sur tous les lots et sa fréquence est à déterminer par l'acheteur.

### **6.2.2. En cas de litige**

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

**a** – bactériologiques.

**b** – métrologiques.

**c** – physico-chimiques.

**d** – organoleptiques.

Dans ce cas, le plan d'échantillonnage en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité avec le plan d'échantillonnage de la norme NFX 06 022, NQA 6.5, du Codex alimentarius (CAC-RM 42-1969).

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

### **6.3. Cas de rebut**

Indépendamment des poursuites qui pourraient être engagées dans le cadre de la législation sur la répression des fraudes et la conformité sanitaire ainsi que des sanctions contractuelles qui pourraient être prévues, la fourniture doit être refusée lorsque les examens de contrôle n'ont pas donné satisfaction.

Quand le risque sanitaire est avéré, l'acheteur retire de la consommation les produits, les conserve et prévient immédiatement la direction des services vétérinaires.

*Commentaires : l'acheteur doit se rapprocher des Directions départementales des Services Vétérinaires ou des Directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes qui lui donneront les indications nécessaires pour les démarches à suivre.*

*L'exsudation marquée à la décongélation est un signe de mauvaises conditions de congélation ou d'entreposage frigorifique. Au cours de la congélation, l'eau de composition des tissus se transforme en cristaux de glace ; lorsque la congélation est lente, il y a formation de gros cristaux qui peuvent former des aiguilles de plusieurs centimètres de longueur et qui transforment les autres constituants de la chair en fibres sèches, étirées ; à la décongélation, la fonte de ces cristaux laisse une matière désorganisée, incapable de réabsorber l'eau perdue; l'exsudat est donc abondant et, après cuisson, la chair est sèche, fibreuse et sans saveur. Au contraire, lorsque la congélation est rapide, l'eau se cristallise en une multitude de microcristaux qui ne dénaturent pas la chair ; après cuisson, les qualités initiales du produit sont conservées. De même, un entreposage prolongé à température trop élevée (-10° C par exemple), ou des variations de température au cours de l'entreposage et du transport, entraînent la formation de gros cristaux et la dénaturaion de la chair.*

*Selon les normes du Codex Alimentarius, pour les produits dits "sans arêtes", l'unité est défectueuse si elle contient plus d'une arête au kilogramme, d'une longueur égale ou supérieure à 10 mm ou d'un diamètre égal ou supérieur à 1 mm ; une arête d'une longueur égale ou inférieure à 5 mm n'est pas considérée comme défaut si son diamètre ne dépasse pas 2 mm. La base de l'arête (point d'attache sur la vertèbre) n'est pas prise en considération si son épaisseur est inférieure ou égale à 2 mm ou si elle peut être facilement enlevée avec l'ongle.*

*La recongélation d'un produit décongelé a des effets encore plus destructifs sur la structure des tissus et c'est la raison pour laquelle elle est prohibée.*

# ANNEXE I

## PRINCIPAUX TEXTES

(au 21-06-2001)

### 1. Textes réglementaires

Article R 112-1 et suivants du code de la consommation relatifs à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires Préemballées.

Décret n°64-969 du 9 septembre 1964 modifié portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés, pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes.

Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 modifié relatif au contrôle métrologique de certains pré-emballages.

Arrêté du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.

Arrêté du ministre de l'industrie et du ministre de l'agriculture du 20 octobre 1978 modifié portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 et modificatif du 25 février 1985.

Arrêté du 21 décembre 1979 modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

Arrêté du 16 mars 1982 relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins.

Arrêté du 7 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la consommation modifié relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Arrêté du 7 décembre 1984 du secrétariat d'Etat chargé de la consommation modifié relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage.

Arrêté du 7 décembre 1984 du secrétariat d'Etat chargé de la consommation relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.

Arrêté du 27 décembre 1992 modifié portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines.

Arrêté du 28 décembre 1992 modifié portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.

Arrêté du 29 décembre 1992 modifié portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche.

Décision de la Commission 93/140/CEE du 19 janvier 1993 fixant les modalités de contrôle visuel en vue de la recherche des parasites dans les produits de la pêche.

Décision 93/351/CEE de la Commission du 19 mai 1993 fixant des méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche.

Décision 94/356/CE de la Commission du 20 mai 1994 portant modalités d'application de la directive 91/493/CEE du Conseil en ce qui concerne les auto-contrôles sanitaires pour les produits de la pêche.

Arrêté du 6 juin 1994 modifié relatif aux conditions sanitaires d'importation d'animaux vivants, de produits d'origine animale, de denrées animales ou d'origine animale en provenance de pays tiers.

Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées alimentaires ou d'origine animale et au marquage de salubrité.

Décision 95/149/CE de la Commission du 8 mars 1995 fixant les valeurs limites en azote basique volatil total (ABVT) pour certaines catégories de produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser.

Arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires.

Arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.

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

Décision 97/296/CE de la Commission du 22 avril 1997 modifiée établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine.

Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.

Arrêté du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Note de service de la Direction Générale de l'alimentation, DGAL/SDHA/N99-8085 du 8 juin 1999, relative au transport des aliments.

## **2. Textes normatifs**

Norme AFNOR NF.V 45-074 - Poissons transformés - Portions de filet de poisson surgelé - Spécifications.

## **3. Divers**

Guide du GPEM/DA n° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

## ANNEXE II

### DENOMINATION, CALIBRE ET PRESENTATION DES PRODUITS LES PLUS COURAMMENT COMMERCIALISES EN COLLECTIVITE

Produit	Dénomination commerciale	Nom scientifique de l'espèce	Calibre <sup>1</sup>
Poisson vidé	Truite arc-en-ciel	<u><i>Oncorhynchus mykiss</i></u>	170/220g
Filet <sup>2</sup>	Cabillaud	<u><i>Gadus morhua</i></u> <sup>3</sup>	200/400g, 400/800g, 120/140g
	Colin (Lieu)	<u><i>Pollachius virens</i></u>	100/200g, 200/400g, 140-225, 225/450, +450g, 120-140g
	Colin Alaska	<u><i>Theragra chalcogramma</i></u>	50/120g
	Dorade sébaste	<u><i>Sebastes mentella / marinus</i></u> <sup>3</sup>	50/130g, 120/140g
	Flétan du Groenland ou flétan noir	<u><i>Reinhardtius hippoglossoides</i></u>	200/400g, 400/800g
	Hoki de Nouvelle Zélande	<u><i>Macruronus novaezelandiae</i></u>	170/350g, 140/450g
	Julienne (lingue)	<u><i>Molva molva</i></u>	400/800g
	Merlu blanc	<u><i>Merluccius hubbsi</i></u> <sup>3</sup>	50/120g
	Saumon rose du Pacifique	<u><i>Oncorhynchus gorbuscha</i></u>	170/270g, 270/330g, 350/450g
Eglefin	<u><i>Melanogrammus aeglefinus</i></u>	80/140g, 140/225g, 200/400g, 225/450g, 400/800g	
Darne	Saumon Kéta du Pacifique	<u><i>Oncorhynchus keta</i></u>	140/170g, 160/200g
Portion	Colin Alaska	<u><i>Theragra chalcogramma</i></u>	100g, 125 g
	Merlu blanc	<u><i>Merluccius hubbsi</i></u> <sup>3</sup>	100g, 125 g
Cube	Colin (lieu)	<u><i>Pollachius virens</i></u>	25 g
	Colin Alaska	<u><i>Theragra chalcogramma</i></u>	25 g
Autres :	Saumonette	<u><i>Squalus acanthias</i></u> <sup>3</sup>	450/900g
	Aile Raie	<u><i>Raja sp.</i></u>	200/400g, 400/800g
	Steak Thon	<u><i>Thunnus albacares</i></u> <sup>3</sup>	120/140g

<sup>1</sup> Les calibres énoncés sont les plus usuels, d'autres calibres peuvent être proposés.

<sup>2</sup> Les filets, sauf indication contraire, sont fournis standard et sans peau.

<sup>3</sup> Pour une même dénomination commerciale, il peut exister plusieurs espèces scientifiques différentes ; celle indiquée correspond à l'espèce la plus adaptée en termes de rapport qualité/prix.

## ANNEXE III

### DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU DE GLAÇAGE DE PRODUITS DE LA MER SURGELÉS OU CONGELÉ

(Commission générale d'unification des méthodes d'analyse)

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

Cette méthode a pour but de déterminer la quantité de glace utilisée pour protéger la chair contre la dessiccation superficielle qui entraîne une détérioration rapide de la qualité.

Elle s'applique exclusivement aux produits surgelés ou congelés et glazurés individuellement suivants :

Poissons entiers ou étêtés.

Filets de poissons.

Noix de pectinidés.

Gros crustacés en carapace.

Crevettes cuites décortiquées :

Utiliser le mode opératoire n°2 pour les contrôles de routine.

Utiliser le mode opératoire n°3 en cas de contestation.

Ce protocole ne permet pas de déterminer la masse nette des blocs de produits renfermant de la glace à l'intérieur, ni le taux de trempage.

#### 2. Principe

Faire fondre la couche de glace d'enrobage par immersion dans l'eau, éliminer l'excès d'eau et peser le produit encore congelé.

#### 3. Appareillage

a - Balance de précision sensible à 1 décigramme.

b - Un bac d'eau pouvant contenir 1 volume d'eau égal à dix fois ou plus le poids de l'échantillon.

c - Spatule.

- d - Papier absorbant.
- d - Thermomètre.
- e - Essoreuse ménagère manuelle.

#### 4. Modes opératoires

##### 4.1. Méthode générale n°1

###### 4.1.1. Prise d'essai

Il faut s'assurer que le produit est à une température inférieure ou égale à  $-18^{\circ}\text{C}$ . Dans le cas contraire, il vaut mieux le stocker à cette température avant la détermination.

Peser l'unité de vente (ou chaque pièce) soit  $M_g$  cette masse.

Prélever la prise d'essai, elle est constituée par :

- Unités de vente de masse nette annoncée comprise entre 500g et 1 000g :  
Une unité de vente.
- Unités de vente de masse nette annoncée supérieure à 1 000g constituées de pièces :  
Une ou plusieurs pièces dont la masse totale est supérieure à 1000g.

Exemple : Prendre 4 limandes dans une unité de vente de 10kg de limandes de masse unitaire 250 à 300g.

- Pièces de masse nette annoncée inférieure ou égale à 500g :  
Plusieurs pièces dont la masse totale est supérieure à 1000g.
- Pièce de masse nette annoncée supérieure à 500g:  
1 pièce.

Peser à 0,1g près (soit  $M_0$  cette masse).

Remarque: On entend par une unité de vente, la plus petite unité de conditionnement (boîte, sachet, bloc, ...).

###### 4.1.2. Déglazage

**a** - Placer l'échantillon dans un grand bac d'eau à  $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  en le maintenant constamment immergé avec une spatule par exemple (le volume d'eau doit être dix fois supérieur au volume de la prise d'essai). S'assurer au toucher que toute la glace a disparu à la surface du produit et à l'intérieur des cavités éventuellement présentes.

**b** - Sortir le produit de l'eau et le sécher rapidement avec le papier absorbant, en prenant soin de sécher également l'intérieur des cavités éventuellement présentes.

**c** - Peser immédiatement à 0,1g près. Soit  $M_1$  cette masse.

##### 4.2. Méthode n°2 pour les crevettes cuites décortiquées

A utiliser pour les contrôles de routine.

#### **4.2.1. Prise d'essai**

Il faut s'assurer que le produit est à une température inférieure ou égale à  $-18^{\circ}\text{C}$ . Dans le cas contraire, il vaut mieux le stocker à cette température avant la détermination.

Peser l'unité de vente (ou chaque pièce) soit  $M_g$  cette masse.

Prélever la prise d'essai, elle est constituée par :

- Unités de vente de masse nette annoncée inférieure ou égale à 250g :  
Une unité de vente.
- Unités de vente de masse nette annoncée supérieure à 250g :  
250g environ, un nombre entier de pièce.

Peser à 0,1g près (soit  $M_0$  cette masse).

#### **4.2.2. Déglazage**

**a** - Répartir la prise d'essai en portions de 50g environ.

**b** - Peser à 0,1g près.

**c** - Placer la première portion dans le panier de l'essoreuse.

**d** - Remplir le bac récepteur d'eau de l'essoreuse avec de l'eau du robinet à  $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ .

**e** - Plonger le panier de l'essoreuse contenant les crevettes 10 fois de suite dans le bac rempli d'eau.

**f** - Vider l'eau du bac.

**g** - Essorer alors les crevettes dans l'essoreuse durant 10 entraînements de "manivelle".

**h** - Absorber l'eau pouvant éventuellement rester en surface à l'aide du papier absorbant.

**i** - Peser immédiatement les crevettes déglazées à 0,1g près.

**j** - Répéter l'opération pour obtenir le résultat sur l'ensemble de la prise d'essai.

**k** - Calculer la somme des masses de crevettes déglazées. Soit  $M_1$  cette masse.

### **4.3. Méthode n°3 pour les crevettes cuites décortiquées**

#### **4.3.1. Prise d'essai**

Il faut s'assurer que le produit est à une température inférieure ou égale à  $-18^{\circ}\text{C}$ . Dans le cas contraire, il vaut mieux le stocker à cette température avant la détermination.

Peser l'unité de vente (ou chaque pièce) soit  $M_g$  cette masse.

Prélever la prise d'essai, elle est constituée par :

- Unités de vente de masse nette annoncée inférieure ou égale à 250g :  
Une unité de vente.



- Unités de vente de masse nette annoncée supérieure à 250g :  
250g environ, un nombre entier de pièce.

#### 4.3.2. Déglazurage

**a** - Prendre un nombre entier de pièces (environ 100g). Peser à 0,1g près. Soit  $M_0$  cette masse.

**b** – Prendre une crevette et la tremper dans le bain d'eau à  $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  jusqu'à ce que, au toucher, la glace ait disparu en surface. Sortir la crevette de l'eau et la sécher rapidement avec un papier absorbant. La placer dans un récipient taré à 0,1g près.

Répéter l'opération pour chacune des crevettes de la prise d'essai.

**c** – Peser le récipient contenant les crevettes à 0,1g près et calculer la masse de crevettes déglazurées. Soit  $M_1$  cette masse.

#### 5. Expression des résultats

Le taux de glazurage exprimé en g pour 100g de produit congelé déglazuré est égal à :

$$G = \frac{M_0 - M_1}{M_1} \times 100$$

$M_0$  : masse de l'échantillon congelé glazuré.

$M_1$  : masse de l'échantillon congelé déglazuré.

#### 6. Calcul de la masse nette

$$M_n = \frac{100M_0}{100 + G}$$

$M_n$  : Masse nette de l'unité de vente.

$M_0$  : Masse de l'unité de vente ou de la pièce avec le glazurage.

G: Taux de glazurage en %.

Exemple :

Masse de l'unité de vente glazurée : 1 200g ( $M_0$ )

200g masse d'eau de glazurage.

1 000g masse nette ( $M_1$ ).

$$G = \frac{M_0 - M_1}{M_1} \times 100 = \frac{1200 - 1000}{1000} \times 100 = 20\%$$

$$M_n = \frac{100 \times 1200}{100 + 20} = 1000\text{g}$$

## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

### 1. Publications techniques

#### Produits de la mer

13, rue du Breil  
B.P. 6305  
35063 RENNES CEDEX

Tél.: 02 99 32 09 09  
Fax : 02 99 41 89 57

#### Surgel info (bimestriel),

SEDIAC  
82, rue de Monceau  
75008 PARIS

Tél.: 01 43 87 15 93  
Fax : 01 43 87 79 11

#### L'annuaire interprofessionnel de la surgélation, de la congélation et des glaces

SEDIAC  
82, rue de Monceau  
75008 PARIS

Tél.: 01 43 87 15 93  
Fax : 01 43 87 79 11

#### "Les produits de la pêche"(Informations techniques des services vétérinaires)

Ministère de l'agriculture et de la pêche  
251, rue de Vaugirard  
75732 PARIS Cedex 15

Tel.: 01 49 55 84 23  
Fax : 01 49 55 56 80

#### Guide de classification des produits de la mer

OFIMER  
11 bd de Sébastopol  
75001 PARIS

Tél.: 01 53 00 96 96  
Fax : 01 53 00 96 99

### 2. Organisations professionnelles

#### CNPMEM Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins

51, rue Salvador Allende  
92077 NANTERRE CEDEX

Tél.: 01 47 75 01 01  
Fax : 01 49 00 06 02

#### Fédération Française d'Aquaculture

11, rue Milton  
75009 PARIS

Tél.: 01 42 46 13 66  
Fax : 01 42 46 01 60

**SNCEPCS Syndicat National du Commerce Extérieur des Produits Congelés et Surgelés**

18, rue de la Pépinière  
75008 PARIS

Tél.: 01 53 04 33 48  
Fax : 01 53 04 33 49

**SNFPSC Syndicat National des Fabricants de Produits Surgelés et Congelés**

18, rue de la Pépinière  
75008 PARIS

Tél.: 01 53 42 13 30  
Fax : 01 53 42 13 32

**SYNDIGEL Fédération européenne du commerce et de la distribution des produits sous température dirigée, glaces, surgelés et réfrigérés**

18, rue de la Pépinière  
75008 PARIS

Tél.: 01 53 04 33 43  
Fax : 01 53 04 33 46

**CIPA Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture**

16, rue de la Grange Batelière  
75009 PARIS

Tél.: 01 53 24 15 55  
Fax : 01 53 34 03 24

**3. Services officiels**

**Directions Départementales des Services Vétérinaires**

**Directions Départementales de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes**

**Direction des pêches maritimes et des cultures marines**

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
3 Place de Fontenoy  
75007 PARIS

Tel.: 01 44 49 80 00  
Fax : 01 44 49 84 00

**IFREMER Centre de Nantes**

Rue de L'île d'YEU  
BP 21105  
44311 NANTES Cedex 03

Tél. : 02 40 37 41 52  
Fax : 02 40 37 40 71

**OFIMER**

11, boulevard de Sébastopol  
75001 PARIS

Tél.: 01 53 00 96 96  
Fax : 01 53 00 96 99

**GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES  
DE DENREES ALIMENTAIRES (GPEM/DA)**

**Président** : M. BEISSON                      Inspecteur Général de l'Agriculture

**Coordonnateur** : M. MARTINEZ            Direction des Affaires Juridiques  
Sous-Direction de la Commande Publique  
Bureau 1C  
Ministère de l'Economie, des Finances et de  
l'Industrie  
6, rue Louise Weiss  
75703 PARIS CEDEX 13 – TELEDON 353  
Tel : 01.44.97.05.33  
Fax : 01.44.97.06.50.

**Membres du Comité C "Produits de la mer et d'eau douce" du GPEM/DA qui ont participé à la rédaction de la spécification technique n° C9-01**

**Président :**

M. COUTREL                                      SNFPS (Syndicat national des fabricants de  
produits surgelés et congelés)  
18, rue de la Pépinière  
75008 PARIS  
Tel : 01.53.42.13.33.  
Fax : 01.53.42.13.32.

**Membres :**

M. AUBERT et Mme SCHAAN                DGAL (Direction générale de l'alimentation)

M. BERTA                                        AFSSA (Agence française de sécurité  
sanitaire des aliments)

M. BLIN                                         Sté DAVIGEL

Mme BOUQUET de  
JOLIGNIERE                                    AH-HP (Assistance publique - Hôpitaux de  
Paris)

Mme CHRONE                                 Service logistique du commissariat de l'armée  
de l'air

Mlle DUMORTIER                              OFIMER (Office national interprofessionnel  
des produits de la mer et de l'aquaculture)

MM. ESNAULT et SIMON                    Sté POMONA

M. GALLOU                                    Sté CITE MARINE (représentant le GECO)

M. GUERIN                                    Sté SERVIFRAIS

M. LEGLISE                                    IFREMER (Institut français de recherche pour  
l'exploitation de la mer)

Mme LO STIMOLO                            SYNDIGEL (Fédération européenne du

	commerce et de la distribution des produits sous température dirigée, glaces, surgelés et réfrigérés)
Mme MORHANGE	DGCCRF (Direction générale de la concurrence, consommation et répression des fraudes)
M. de RESSEGUIER	SCERCAT (Service central d'étude et de réalisations du commissariat de l'armée de Terre)
M. RETOUT	ANDRM (Association nationale des directeurs de la restauration municipale)
Mme SELLIER-RICHEZ et M. EUSTACHE	Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture
M. TRIPET	Sté SIF
M.VERGER	INRA (Institut national de la recherche agronomique)