

## Document associé

### Les Poissons

#### **Classification:**

- **leur milieu d'origine:** poissons de mer, poissons d'eau douce, poissons vivant dans ces deux milieux en fonction de leur cycle sexuel (esturgeon, saumon, anguille) ;

- **la structure de leur squelette** qui reflète leur date d'apparition sur la terre et leur filiation zoologique.

Squelette	Classes	Familles	Noms français spécifiques : espèces
Cartilagineux rudimentaire	Agnathes	Pétromyzonidés	lamproies (bouche sans mâchoires)
Cartilagineux	Sélaciens ou élasmobranches	Squalidés Ragidés...	requins ou squales, ex: requins, chiens de mer (= petits requins); roussettes; émissoles; raies; chimères
Cartilagineux avec plaques osseuses	Ganoides	Acipenséridés	esturgeons
Osseux (les poissons les plus évolués)	Téléostéens <i>poissons à nageoire rayonnante</i>	Carangidés	chinchards
		Clupéidés	menhadens, sardines, harengs, aloses
		Engraulidés	anchois, sardinelles, sprats
		Gadidés	morues, églefins, lingues, merlans, lieus, tacauds
		Lophiidés	beaudroie (lotte de mer)
		Merluciidés	merlus
		Pleuronectidés, soléidés (poissons plats)	plies, limandes, flétans, soles turbots et cardines
		Salmonidés	saumons, ombles, truites
		Scombridés	maquereaux, thonidés : thons, bonites
		Scorpaénidés	rascasses, sébastes
		Serranidés	bars, mérus
		Sparidés	dorades, pageots
Triglidés	grondins gris, rouges. . .		
Zéidés	saint-pierre		

**Tableau 1** - Classification simplifiée des poissons (d'après l'arrêté du 16 mars 1982, relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons)

Poissons	Acides gras saturés %	Acides gras monoinsaturés %	Acides gras polyinsaturés %
Poissons maigres	<30	15 à 30	35 à 55
Quelques poissons gras : hareng (Baltique) maquereau (Atlantique) saumon thon	20 60 17 à 20 30	60 40 20 à 25 30	15 à 20 27 60 40

**Tableau 4** - Composition en acides gras des lipides des poissons

Catégories de poissons	Teneur en lipides (moyenne)	Exemples
Maigres	<2%	moins de 1 %: lieu, merlan, cabillaud, églefin moins de 2 %: poissons plats
Demi-gras	5 à 10 % (augmente avec la taille du poisson)	clupéidés, scombridés, thon rouge, espadon, saumon d'élevage en barge
Gras	> 10%	saumon, anguille

Tableau 3 - Teneur en lipides de la chair de poisson

Parties du poisson	Teneur microbienne
Muscle	stérile
Mucus	environ 400 germes/cm <sup>2</sup>
Peau	poisson de ligne < 10 <sup>4</sup> cm <sup>2</sup> poisson de chalut < 10 <sup>5</sup> cm <sup>2</sup>
Branchies	10 <sup>3</sup> à 10 <sup>7</sup> /cm <sup>2</sup>
Contenu intestinal	jusqu'à 10 <sup>7</sup> /cm <sup>3</sup>

Tableau 6 - Teneur microbienne déterminée sur le poisson au moment de sa capture

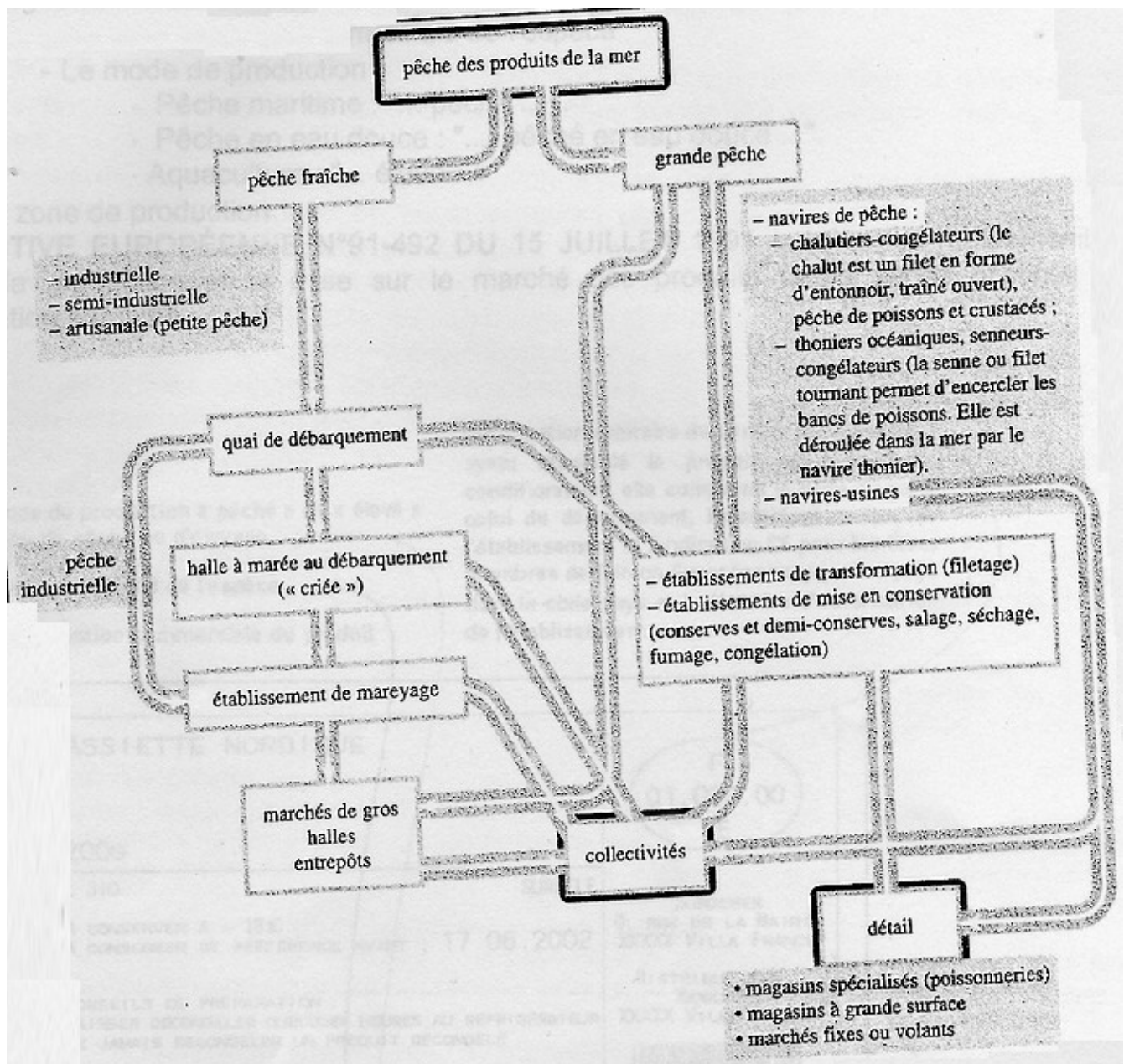


Fig 3. - Circuit de commercialisation

## 4.1. Réglementation européenne

n°2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001

- établissant les modalités d'application du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture
- mise en application depuis le 1er janvier 2002, concernant l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture...qu'ils soient issus de l'Union Européenne ou qu'ils soient importés dès lors qu'ils sont présentés : vivants, réfrigérés ou congelés, entiers ou en filets, salés, sèches, fumés ou en saumure
- obligeant d'afficher clairement les trois mentions sur l'étiquetage
  - La dénomination commerciale de l'espèce
  - Le mode de production :
    - Pêche maritime : « ... pêché ... ».
    - Pêche en eau douce : « .... pêché en eau douce . ».
    - Aquaculture : « ... élevé... »
    - La zone de production

**LA DIRECTIVE EUROPÉENNE N°91-492 DU 15 JUILLET 1991** qui fixe les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine

Mode de production « pêché » ou « élevé »  
Zone de pêche ou d'élevage

Nom commercial de l'espèce  
Dénomination commerciale du produit

Poids net

Autorisation sanitaire du dernier établissement ayant manipulé le produit nu (fabriquant, conditionneur), elle comprend le code du pays, celui du département, l'identifiant unique de l'établissement et l'indication CE pour les États membres de l'Union Européenne, pour les pays tiers le code pays et le Numéro d'autorisation de l'établissement.

ASSIETTE NORDIQUE

200g

L 310 SURGELE

A CONSERVER A - 18°C  
A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT : 17.06.2002

CONSEILS DE PRÉPARATION :  
LAISSER DÉCONGELER QUELQUES HEURES AU RÉFRIGÉRATEUR  
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ

INGRÉDIENTS :  
FILETS DE POISSONS FUMÉS : SALMON ATLANTIQUE (SALMO SALAR) ÉLEVÉ EN ÉCOSSE, 30 %  
TRUITE (ONCORHYNDRUS MYTEIS) ÉLEVÉE EN FRANCE 40 %  
ÉGLEFIN (GADUS AEGLEFINUS) PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD EST 30 %

F  
01.000.00  
CE

SURGEMER  
0, RUE DE LA MAIRIE  
XXXXX VILLE FRANCE

DISTRIBUÉ PAR :  
XXXXXXXX  
XXXXX VILLE FRANCE

Coordonnées du fabricant et du distributeur

Liste des ingrédients et quantité en % du poids, la présence de colorants, d'additifs, d'émulsifiants, d'antioxydants ou d'arômes doit être signalée et leurs codes indiqués

Nom latin de l'espèce (obligatoire uniquement pour les coquillages vivants)

Mode d'emploi, conditions de préparation, précautions particulières à prendre

Numéro de lot de fabrication (permet d'éventuels rappel de produits en cas d'anomalie)

## Réglementation nationale

**LE DÉCRET N° 94-340 DU 28 AVRIL 1994** modifié par le décret n° 98-696 du 30 juillet 1998 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché coquillages vivants.

**L'ARRÊTÉ INTERMINISTÉRIEL DU 2 JUILLET 1996** fixant les critères auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine directe, modifié par l'arrêté du 25 novembre 1999.

«...Art. 2, - Pour être reconnus propres à la consommation humaine immédiate, les coquillages vivants doivent satisfaire aux critères organoleptiques et à ceux relatifs aux contaminants microbiologiques chimiques et biologiques donnés à l'annexe du présent arrêté et vérifiés selon les méthodes officielles ou reconnues équivalentes. »

**L'ARRÊTÉ INTERMINISTÉRIEL DU 21 MAI 1999** relatif au classement de salubrité et à la surveillance zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants,

Les zones de production sont classées selon les résultats d'une étude sanitaire préalable : celle-ci devant être conduite de façon régulière (fréquence minimale mensuelle pour les contaminants microbiologiques) pendant une durée minimale d'une année, avec, pour les contaminants microbiologiques, au moins vingt six mesures par point de prélèvement. Cette étude ne vaut que pour le groupe de coquillages au titre duquel elle est réalisée.

Groupe 1: les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciens

Groupe 2: les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments

Groupe 3: les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs.

### **ANNEXE DE L'ARRÊTÉ INTERMINISTÉRIEL DU 2 JUILLET 1996**

Critères sanitaires des coquillages destinés à la consommation humaine immédiate Critères organoleptiques

Les coquillages possèdent les caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur et à la vitalité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire. ils ne doivent pas être souillés ou contaminés par des substances susceptibles d'en détériorer le goût.

#### **Critères microbiologiques**

Le nombre le plus probable (N.P.P.) de bactéries fécales présentes dans 100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire ne doit pas excéder 300 coliformes fécaux ou 230 Escherichia coli, estimé sur la base d'un test à 5 tubes et 3 dilutions, ou de tout autre procédé bactériologique dont l'équivalence en niveau de précision est démontrée.

Les coquillages ne contiennent pas de salmonelles dans 25 g de chair.

En l'absence de technique de routine pour la recherche de virus et de la fixation de normes virologiques, le contrôle sanitaire se fonde sur des dénombrements de bactéries fécales. Critères relatifs aux contaminants chimiques

Les coquillages ne contiennent pas de radionucléides et de composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, à une teneur telle que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières admissibles (D.J.A.) pour l'homme.

#### **Critères relatifs aux contaminants biologiques**

La teneur en toxine paralytique (« Paralytic Shellfish Poison » : PSP) dans les parties comestibles des coquillages (corps entier ou toute partie consommable séparément) ne dépasse pas 80 ug pour 100 g. d'après la méthode d'analyse biologique, le cas échéant associée avec une méthode reconnue équivalente.

En cas de contestation sur les résultats, la méthode de référence est la méthode biologique. Les méthodes d'analyse biologique habituelles ne donnent pas de réaction significative en ce qui concerne la présence de toxine diarrhéique (« Diarrhetic Shellfish Poison » : DSP) dans les parties comestibles des coquillages (corps entier ou toute partie consommable séparément).

Le taux de toxine amnésiante (« Amnésie Shellfish Poison » : ASP) dans les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) n'excède pas 20 ug d'acide domoïque par gramme d'après la méthode d'analyse par chromatographie liquide haute performance (HPLC).