

RAPPORT D'ACTIVITÉS TECHNIQUES 2019

ASSEMBLEE GENERALE du 4 juin 2020 - VISIOCONFERENCE

INTRODUCTION

Éric MUCKENSTURM - PRÉSIDENT DE LA CITPPM

Les enjeux de 2019 et les perspectives des prochaines années

SOMMAIRE

- 1- Etudes et recherches appliquées
- 2- Base de données d'autocontrôles, plans de contrôle et de surveillance, EIL
- 3- Documents de référence et normalisation

1 - ETUDES ET RECHERCHE APPLIQUEE

QUALITÉ DES PRODUITS
DEVELOPPEMENT DURABLE ET RESPONSABILITE SOCIALE DES ENTREPRISES

SPOREFISH

Maîtrise des contaminants sporulés thermophiles

En partenariat avec ADRIA Développement, le CTCPA et ALTIC

Objectifs

Etudier les flores thermophiles conduisant à des instabilités dans les conserves de poissons et mettre en place des moyens de maîtrise de ces flores sporulées : développement d'outils et de méthodologie

2019

Montage et lancement d'une étude avec les partenaires : identification des besoins et méthodologie en vue de constituer une 1ère banque de données et d'isolats de conserves non stables à 55°C

Perspectives 2020

Poursuite de l'étude, mise en place d'une démarche pérenne pour la constitution d'une base de données des instabilités
Réflexion sur le montage d'un projet à plus gros budget (FEAMP?)

**SAUMON ET
TRUITE FUMES****Modèle PROBALIM - Microbiologie prévisionnelle**

Collaboration avec le RMT ACTIA QUALIMA, coanimé par AERIAL et ACTALIA

2017

Prise en compte de la spécificité produit --> intégration du modèle PROBALIM à l'outil SYM'PREVIUS « Module saumon fumé »

Formation des entreprises à la microbiologie prévisionnelle (SYM'PREVIUS)

2018-2019

Formation approfondie au Module saumon fumé, bilan des formations et de l'impact terrain.

Perspectives 2020

Évaluation de l'intérêt d'intégrer au Modèle des données relatives à l'impact des phénols : montage d'une étude spécifique avec AERIAL

**CREVETTES ET
CRUSTACES CUITS**

PROPHYLM

Exposition à *Listeria monocytogenes* dans la filière crevettes cuites et mesure de maîtrise du danger

En collaboration avec AERIAL, ACTALIA et l'ANSES

OBJECTIF

Evaluer l'exposition du consommateur en prenant en compte les caractéristiques produit et développer un modèle de microbiologie prévisionnelle pour simuler le comportement de *L. monocytogenes*

2018 - 2019

Outil d'aide à la décision destiné aux professionnels.

Formation des professionnels à l'outil de microbiologie prévisionnelle SYM'PREVIUS

Perspectives 2020

Session de formation approfondie, application de cas pratiques

SAUMON ET
TRUITE FUMES

Etude du danger *Listeria monocytogenes*

En partenariat avec ACTALIA, AERIAL et l'ANSES

2012

Rédaction d'une Note relative à « l'approche retenue par les professionnels du STF pour la maîtrise du risque *L. monocytogenes* » en complément du GBPH.

2017-2018

Acquisition de données (récentes) permettant de mieux évaluer le risque consommateur et l'exposition à *L. monocytogenes*.

Développement d'une méthode de **dénombrement faibles taux**

2019

Mise en application de la méthode faible taux au sein des entreprises

Perspectives 2020

MAJ de la Note argumentaire. Reflexion sur l'intégration des phénols.

Contact avec l'Administration.

Mise en place d'un EIL pour la méthode faibles taux

 SAUMON ET
TRUITE FUMES**LIVIFLO**

Porté par l'ANSES, en collaboration avec ACTALIA, soutenu par FranceAgriMer

OBJECTIFS

Étudier les phénomènes de **rémanence** de souches pathogènes de *L. monocytogenes* dans la filière saumon

Etudier la présence de pathogènes à l'état **VNC** dans les aliments à DDV

Disposer de données précises de l'impact des différentes étapes de production sur la viabilité et la croissance de *L. monocytogenes*

Mieux appréhender l'efficacité des procédures de **nettoyage et désinfection**

2018 - 2019

Étude permettant d'affiner le modèle expérimental et de compléter le modèle PROBALIM.

Approfondissement de l'état VNC

2019-2020

Montage de nouveaux projets (soutien FEAMP) : **DORMANCE** et **PERSISTANCE**

**CREVETTES ET
CRUSTACES CUIITS****CRUSTAPHY**

Porté par ACTALIA, en collaboration avec AERIAL et l'ANSES, soutenu par FranceAgriMer

OBJECTIF

Étudier les phénomènes de rémanence de souches pathogènes de *L. monocytogenes*

Étudier la présence de pathogènes à l'état VNC dans les aliments à DDV

Mieux appréhender l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection

2018 - 2019

Approfondissement des connaissances sur les facteurs impliqués dans le passage à l'état viable non cultivable

Développement vers d'autres secteurs de l'industrie alimentaire (=> STF)

2019-2020

Montage de nouveaux projets : **DORMANCE** et **PERSISTANCE** (=> STF)

**SAUMON ET
TRUITE FUMES**

PERSISTANCE

Porté par ACTALIA, en collaboration avec l'ANSES Boulogne, l'ANSES Fougères et le CHU Caen, soutenu par le FEAMP

OBJECTIFS

Suite LIVIFLO

Recherche et identification de gènes de résistance aux biocides chez *Listeria monocytogenes* en vue d'adapter les techniques de nettoyage/désinfection (application de la technique la plus appropriée en fonction de la souche identifiée)

2019

Montage du projet

2020

Lancement du projet

**SAUMON ET
TRUITE FUMES**

DORMANCE

Porté par le Pôle Aquimer, en collaboration avec ACTALIA, CEA Grenoble et ANSES BSM, soutenu par le FEAMP

NB : la CITPPM n'est pas partenaire du projet mais suivra les travaux

OBJECTIFS

Suite LIVIFLO

Etude de l'état viable non cultivable (VNC) de *Listeria monocytogenes* et de la flore résidente en entreprise par des techniques innovantes (microspectroscopie Raman et marquage isotopique vs PMA-qPCR et microscopie)

2020

En cours d'instruction par FranceAgrimer

 SAUMON ET
TRUITE FUMES**SILVERPROTECT**

Porté par ACTALIA, en collaboration avec le Pôle Aquimer, l'ANSES BSM et Fougères, l'IUT St Briec, l'INRA Villeneuve d'Ascq, le Syndicat Pisciculteurs salmoniculteurs du Nord, le Consortium industriel PUREZONE, Soutenu par le FEAMP

OBJECTIFS

Etude de l'utilisation de matériaux innovants, contenant des ions argent, en mesure préventive de la colonisation de l'environnement de production par *Listeria monocytogenes*

2019

Montage du projet

2020

Lancement du projet

**SAUMON ET
TRUITE FUMES**

TYPLM

Porté par la CITPPM, en collaboration avec l'ANSES 62 et Maisons-Alfort, soutenu par FFP (Appel à projet enjeux immédiats aval)

OBJECTIFS

Réalisation d'un inventaire et développement d'un outil PCR pour la détermination des complexes clonaux de souches de *Listeria monocytogenes* isolées dans la filière pêche / aquaculture

2019

Montage du projet

2020

Réalisation des travaux

 CREVETTES ET
CRUSTACES CUITS

SULFITES

CONTEXTE

Difficultés terrain, confirmées par la MEC des résultats d'autocontrôle, concernant les LMR (reg. CE 1333/2008) en sulfites pour crevettes et langoustines cuites

OBJECTIFS

- Démarche d'évolution réglementaire
- Amélioration de la méthode d'analyse

2018 - 2019

Montage du dossier technique, action au niveau européen via l'AIPCE
Organisation d'un EIL au niveau français (laboratoires internes et prestataires)

Perspectives 2020

Création d'un groupe de travail européen et présentation du dossier à l'Administration

Poursuite d'étude sur l'impact de la méthode d'analyse sur le résultat (préparation des échantillons, calibres, espèces, etc.) en lien avec PFI NV.

 SEMI-CONSERVES
D'ANCHOIS**CONSERVATION APRES OUVERTURE DES PRODUITS**

Collaboration avec AERIAL et ACTALIA

2017

Phase 1: réalisation de tests de vieillissement basés sur la microbiologie prévisionnelle (SYM'PREVIUS) pour évaluer l'évolution la qualité des anchois salés/marinés/produits dérivés, après ouverture

2018

Phase 2: étude de l'effet de la couverture d'huile (tests de vieillissement en laboratoire permettant d'étudier les levures/moisissures non prises en compte par la microbiologie prévisionnelle)

2019-2020

Phase 3: projet Anchostore - étude de l'effet des contenants et de l'ajout d'additifs - élargissement du spectre de recettes étudiées

TAUX DE MATIERE GRASSE DES SARDINES

En collaboration avec le laboratoire LABEXIA/CARSO

OBJECTIFS

Établir un modèle harmonisé qui permet aux professionnels de calculer le taux de matière grasse totale des sardines fraîches à réception en usine, à partir d'une analyse rapide du taux d'humidité.

2019

Enquête d'état des lieux des pratiques professionnelles en vue d'établir le modèle à utiliser durant la saison de pêche 2020.

Perspectives 2020

Etablissement d'un modèle harmonisé à utiliser durant la saison de pêche 2020.
Mise en place d'un plan d'analyses collectif annuel visant à alimenter le modèle à utiliser l'année $n + 1$.

ETUDES ET
RECHERCHE
APPLIQUEE

QUALITÉ DES PRODUITS

POISSONS
APPERTISÉS

SEMI-CONSERVES
D'ANCHOIS



FACTEURS DE CONCENTRATION produits finis

En collaboration avec le laboratoire LABEXIA/CARSO

OBJECTIFS

Mise en place et/ou MAJ de facteurs de concentration des métaux lourds réglementés (Cd, Hg, Pb) dans les produits de la pêche transformés :
Le règlement CE 1881/2006 fixe des seuils sur les produits bruts/frais.
Pour les produits transformés, le règlement prévoit l'emploi de facteurs de concentration ou de dilution.

2017-2018

Travaux sur les conserves de thon et de sardines, et les semi-conserves d'anchois

2019-2020

Travaux sur la conserve de maquereaux

TRANSVERSAL

FICHES RISQUES - État des lieux scientifique et technique
sur des sujets médiatisés touchant la réputation des produits
En partenariat avec le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle

OBJECTIFS

Éclairer les entreprises sur les enjeux scientifiques de ces sujets et les aider à répondre aux préoccupations de leurs clients/consommateurs.

2018-2019

Rédaction de fiches synthétiques à l'usage des membres de la CITPPM :
Arsenic, Points blancs (Anchois salés), Microplastiques, Cadmium, Huiles
minérales

2020

Poursuite des travaux, sujets identifiés : RFB, PCB Dioxines, Struvites, Pesticides,
Phages

TRANSVERSAL

HUILES MINERALES

En partenariat avec l'ITERG.

OBJECTIFS

Éclairer les entreprises sur les enjeux scientifiques de ces questions et les aider à répondre aux préoccupations de leurs clients et consommateurs.

2018

Mise au point de la méthode d'analyse des MOSH et de MOAH

2019

Acquisition de données : réalisation d'un plan d'analyses

Perspectives 2020

Approfondissement des résultats, nouveau plan d'études pour les résultats douteux. Etude de la migration emballage – produit

TRANSVERSAL**MICROSCOP**

En partenariat avec l'UMF, l'ULCO, l'ANSES et le CNRS (IMRCP)
Avec les prestations du CRITT et de l'ICCF, avec le soutien du
FEAMP

OBJECTIFS

Éclairer les entreprises sur les enjeux scientifiques liés aux **microplastiques** dans les produits de la pêche et les aider à répondre aux préoccupations de leurs clients et consommateurs.

2018

Echanges avec l'ANSES, définition du périmètre de l'étude

2019

Montage technique et administratif d'un projet FEAMP. Dépôt auprès de FAM.
Durée : 36 mois

Perspectives 2020-2021

Ajustement et échanges avec FAM. Lancement du projet.

ETUDES ET
RECHERCHE
APPLIQUEE

POISSONS
APPERTISÉS

SEMI-CONSERVES
D'ANCHOIS



QUALITÉ DES PRODUITS

ADULTÉRATION DE L'HUILE D'OLIVE

En collaboration avec l'ITERG

CONTEXTE et OBJECTIFS

Inquiétude des professionnels quant à la qualité réelle de l'huile d'olive reçue de leurs fournisseurs.

Mise au point sur les modalités de qualification des huiles d'olive, suivi des cas de fraude, suivi des non-conformités, ...

2018

Echange avec l'ITERG + veille bibliographique.

2019

Enquête auprès des membres : mise en commun des pratiques (conditions de stockage, modalités de contrôle), identification et gestion des non-conformités, ...

Perspectives 2020

Suivi annuel des non-conformités et échange avec les partenaires.

TRANSVERSAL

NGS

Identification des espèces de poissons

CONTEXTE

Suite au projet IDThon et à l'apparition de la méthode PCR-NGS, il apparait un besoin de **constituer un groupe de travail ad hoc poissons** rassemblant l'ensemble des métiers concernés

OBJECTIF

Détermination de seuils d'alerte qui pourraient refléter des mélanges d'espèces de poissons

2020

Montage d'un GT ad'hoc

 GT ad hoc **CHAIRS
ET PULPES****Etude CHAIRPULPE**

Partenariat avec PFI Nouvelles Vagues, Histalim et IDMer

OBJECTIFS

Elaboration d'un document de référence (Catalogue produits).

Mise en place d'indicateurs analytiques pertinents pour la caractérisation et le contrôle des produits (chairs et pulpes).

2018

Présentation des résultats de l'étude CHAIRPULPE (financée par FAM).

Finalisation de la rédaction d'un projet de catalogue produits (sans indicateurs).

2019-2020

Lancement d'une étude de déploiement des indicateurs analytiques (formation à l'échelle de déstructuration + plan d'analyses ED, P, Ca, FDI).

Mise en place d'une base de données collective sur les indicateurs pertinents.

Finalisation d'une 1ère version de Catalogue avec les indicateurs et partage avec la DGCCRF

**SAUMON ET
TRUITE FUMES****INNOSALT**

Projet en partenariat avec l'INRAE, avec la prestation du CRITT IAA la Rochelle, BLUEPANEL et PHYTOCONTROL, soutenu par le FEAMP

OBJECTIF

Optimisation de l'étape de salage du saumon et de la truite fumés :
meilleure évaluation de la texture des matières premières à réception et caractérisation de l'impact du mode de salage, en vue d'obtenir une meilleure homogénéité et d'optimiser les teneurs en sel utilisées

2017-2019

Montag et lancement du projet
Recensement des pratiques et mise en place d'une grille d'évaluation sensorielle

Perspectives 2020

Poursuite des travaux : caractérisation physicochimique de la composition et de la structure des filets de saumons / truite, caractérisation de la diffusion du sel et impact sur l'évolution de la structure/texture, modélisation mathématique

TRANSVERSAL

NUTRISCORE

En partenariat avec le CRITT

Pour le compte des syndicats de l'ADEPALE (FIAC et ETF), du SNCE et du SNSSP

OBJECTIF

Modification du système de notation du Nutri-score pour revaloriser les produits de la pêche : mise en avant des qualités nutritionnelles du poisson (oméga 3, protéines, etc.)

2019

La CITPPM est mandatée par la FIAC et l'ETF pour le montage du groupe de travail, et la rédaction du dossier technique.

Contact avec les professionnels, avec la DGS, échanges avec l'AIPCE en vue d'une présentation du dossier à la commission européenne.

Perspectives 2020

Finalisation du dossier technique et présentation aux services officiels.

DECONGELATHON

En partenariat avec PFI Nouvelles Vagues et l'ONIRIS, en lien avec IRSTEA et soutenu par FranceAgriMer.

OBJECTIFS et CONTEXTE

Détermination de modèles thermiques du transfert de chaleur pour l'optimisation de la décongélation du thon .

Permettre aux entreprises d'atteindre une qualité optimale du produit et une optimisation environnementale de leur procédé (eau et énergie) lors de la décongélation des grosses pièces, thons entiers ou longes, en modélisant les transferts de chaleur lors de cette étape, en fonction de la technique (air ou eau) et par la construction d'abaques

2019 :

Restitution aux professionnels

Mise à disposition d'abaques



ETUDES ET
RECHERCHE
APPLIQUEE

DEVELOPPEMENT DURABLE ET RESPONSABILITE
SOCIALE DES ENTREPRISES

POISSONS
APPERTISÉS

SEMI-CONSERVES
D'ANCHOIS



RESSOURCES HALIEUTIQUES : FICHES ESPÈCES

En partenariat avec Bureau Veritas et Oceanic Développement

OBJECTIFS et CONTEXTE

Élaboration de fiches par espèce, chacune faisant état des connaissances biologiques de l'espèce, des dernières données concernant la pêche (captures, engins, ...), et de l'état de la ressource.

Aider les entreprises à inclure un objectif de durabilité dans leur processus de sélection des MP poissons.

Depuis 2014

24 fiches ont été rédigées (thons germon et tropicaux, sardine, anchois et maquereau), avec MAJ annuelle selon disponibilité des données scientifiques.

2018 - 2019 :

14 et 18 fiches ont été mises à jour

2020:

10 fiches à mettre à jour

ETUDES ET
RECHERCHE
APPLIQUEE

DEVELOPPEMENT DURABLE ET RESPONSABILITE
SOCIALE DES ENTREPRISES

POISSONS
APPERTISÉS

SEMI-CONSERVES
D'ANCHOIS



RESSOURCES HALIEUTIQUES : **ICV PECHE** ET **IMPECH**

Projet multipartenaire, conduit par le CNPMM, soutenu par l'ADEME dans le cadre du programme AGRIBLYSE 2

OBJECTIF

Réalisation d'inventaires de cycles de vie pour des triplets « espèce - zone de pêche - engin »

Depuis 2016

La CITPPM participe au programme en association avec Xavier Joly Conseil. Elle a réalisé la collecte des données concernant les anchois et la sardine du Maroc.

2018-2019

Restitution du projet ICV pêche et approfondissement des données avec le projet IMPECH

Montage d'un projet FEAMP sur l'ACV Eco-conception/ Transformation => cf. **ECOFISH**

ETUDES ET
RECHERCHE
APPLIQUEE

DEVELOPPEMENT DURABLE ET RESPONSABILITE
SOCIALE DES ENTREPRISES

**POISSONS
APPERTISÉS**

**SEMI-CONSERVES
D'ANCHOIS**

ECOFISH

En partenariat avec le CTCPA et l'INRAE, avec la collaboration de X. JOLY Conseil, soutenu par le FEAMP

OBJECTIF

Réalisation d'inventaires de cycles de vie pour la partie aval de la filière (du débarquement à la fin de vie des produits), en lien avec les triplets « espèce - zone de pêche - engin » étudiés dans le projet ICV PECHE

2019

Montage technique et administratif d'un projet FEAMP. Dépôt auprès de FAM.
Durée : 36 mois

2020

Echanges avec FAM dans le cadre de l'instruction du dossier
Lancement du projet



ETUDES ET
RECHERCHE
APPLIQUEE

DEVELOPPEMENT DURABLE ET RESPONSABILITE
SOCIALE DES ENTREPRISES

POISSONS
APPERTISÉS

THESE SARDINE

Programme piloté par l'IFREMER, soutenu par la FIAC, le CNPMM et la Région Bretagne

OBJECTIF

Développer un modèle d'évaluation opérationnel du stock de sardines de l'Atlantique Nord pour une gestion responsable de sa pêche.

2019

Mise à disposition des premiers résultats

2020

Finalisation des travaux et restitution



ETUDES ET
RECHERCHE
APPLIQUEE

DEVELOPPEMENT DURABLE ET RESPONSABILITE
SOCIALE DES ENTREPRISES

**POISSONS
APPERTISÉS**

**SEMI-CONSERVES
D'ANCHOIS**



DEFIPEL

DEveloppement d'une approche de gestion intégrée de la Filière PELagique Française
Projet piloté par l'IFREMER (suite du projet CAPTAIN), soutenu par FFP

OBJECTIF

Proposer une approche de gestion écosystémique et intégrée de la pêche pélagique française.

Comblent les manques de connaissances sur l'écologie des petits pélagiques et leurs habitats sur les façades Méditerranéenne et Atlantique.

2019

Restitution du projet CAPTAIN et lancement du projet DEFIPEL.
Mise à disposition de données professionnelles (taux MGT, humidité, protéines) par la CITPPM

2020

Projet en cours (jusqu'en 2023)

CONSTRUCTION D'UN RÉFÉRENTIEL D'AUDIT sur le respect de
la **CHARTRE D'ENGAGEMENT DES CONSERVERIES
FRANÇAISES DE POISSONS**

En Partenariat avec Bureau Veritas et Oceanic Developpement

2016

La CITPPM est mandatée par la FIAC pour mettre en place une grille d'audit permettant d'évaluer la réalisation des engagements de la charte au sein des entreprises

2017-2018

Finalisation de la grille d'audit et réalisation d'audits des entreprises signataires de la charte.

2019-2020

Bilan des audits 2018 et mise en place du suivi des plans d'action.
Mise à disposition d'attestations pour les entreprises auditées .
Poursuites des audits.

 SAUMON ET
TRUITE FUMES**CONSTRUCTION D'UN RÉFÉRENTIEL D'AUDIT** du respect de la
CHARTRE DU SAUMON FUMÉ EN FRANCE

En partenariat avec CERTIPAQ

2018

Un GT ad hoc commun ETF/CITPPM a rédigé une Charte du Saumon fumé en France, lancée en conférence de presse le 13 novembre 2018
10 entreprises sont signataires

2019

Mise en place d'un référentiel permettant d'évaluer la réalisation des engagements de la charte au sein des entreprises.
Réalisation d'audits-tests dans des entreprises pour valider le référentiel
Lancement du logo "Fumé en France"

2020

Réalisation des audits des entreprises signataires de la charte par CERTIPAQ

2 - BASE DE DONNÉES D'AUTOCONTRÔLES, PLANS DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE, EIL

TRANSVERSAL

DÉVELOPPEMENT DE BASES DE DONNÉES D'AUTOCONTRÔLES ET VALORISATION

OBJECTIFS

Surveillance attentive de la qualité des produits et de son évolution (outil d'aide à la prise de décision, satisfaire les chartes d'engagements, contribution aux débats, ...). 2 volets : Contaminants et sulfites (crevettes), Valeurs nutritionnelles.

Depuis 2008

MEC des données d'autocontrôles sur les **contaminants** réglementés (Hg, Cd, Pb, histamine et *Listeria monocytogenes*, ...).

Depuis 2016

Présentation et mise à disposition de rapports statistiques annuels détaillés. Intégration du volet **valeurs nutritionnelles** pour les 4 métiers.

Perspectives

Consolidation des bases et valorisation auprès des partenaires (ex. DGAL).
Exploitation des données : alimenter des positions professionnelles (ex. notes relatives à la variabilité des valeurs nutritionnelles au regard de l'application des tolérances européennes et du calcul du Nutri-score).



**POISSONS
APPERTISÉS
SAUMON ET
TRUITE FUMÉS**

PLAN DE CONTRÔLE CONTAMINANTS

En collaboration avec Micropollutants Technologie

OBJECTIFS

Surveillance attentive annuelle de la qualité des produits et de son évolution (en complément des autocontrôles des entreprises).

Depuis 2014

Analyse de matières premières thon, sardine, maquereau et saumon et de quelques produits finis.

Paramètres étudiés : métaux lourds, dioxines et PCB, RFB, résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides

2019

Présentation des résultats (intégrant Al, Zn et Ti), consolidation des bases de données, aide à la construction d'un argumentaire sur l'aluminium.

Plan de contrôle spécifique sardine / dioxines : échanges avec la DGAL.

Perspectives 2020

Reconduction du PC et intégration des semi-conserves d'anchois.

BDD AUTOCONTRÔLES
PS/PC
EIL

ESSAIS INTERLABORATOIRES

POISSONS
APPERTISÉS

SAUMON ET
TRUITE FUMES



ORGANISATION D'ESSAIS INTERLABORATOIRES

OBJECTIFS

Evaluer l'aptitude des laboratoires internes (usine) et externes (prestataires) à fournir des résultats justes

2018

Indentification des besoins

2019

Organisation de 2 EIL :

Histamine (Conserve de poissons, en partenariat avec l'ANSES)

Sulfites (Chair de crevettes, en partenariat avec PFI NV)

Perspectives 2020

Reconduction de l'EIL histamine

EIL méthode faibles taux pour *Listeria monocytogenes* à mettre en place

3 - DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ET NORMALISATION

**SEMI-CONSERVES
D'ANCHOIS**

CODE D'USAGES ANCHOIS SALÉS ET PRÉPARATION À BASE D'ANCHOIS SALÉS

Contexte

Couvrir les autres présentations que celles décrites dans le document avec un minimum de 35 % d'anchois salés.

2018-2019

Echange avec les professionnels pour identifier les besoins.
Rédaction d'un nouveau projet.

Perspectives 2020

Présentation du projet à la DGCCRF pour avis officiel.
Diffusion de la nouvelle version.



TRANSVERSAL

COMMISSION AFNOR V45C

Norme NF V45-069 - Détermination de la masse nette, de la masse de poisson et du pourcentage de miettes dans les conserves de poisson avec milieu de couverture (2013) :

2017 : Etude de faisabilité pour un portage au niveau européen.

2018-2019 : Présentation du rapport de faisabilité et veille sur les évolutions réglementaires en matière de contrôle métrologique.

Norme NF V45-064 - Conserves appertisées de maquereaux :

2017: mise en place d'un GT et élaboration d'un avant-projet.

2018: examen de l'avant-projet par la commission AFNOR-V45C.

2019: enquête publique et publication (décembre 2019).

Norme ISO - Surimi-base congelé

Suivi des travaux du comité ISO/TC34/SC 6/WG 22 et relai aux professionnels.

Norme NF V45-066 : Anchois salés et préparations à base d'anchois salés.

Enquête systématique : maintien de la norme en l'état.

TRANSVERSAL**Commission V45P** - Pêches et produits aquatiques :

Le principal sujet de cette commission était la création d'un Ecolabel pour les produits de la pêche via la commission ISO/TC/234, tentative qui n'a pas abouti. Cette commission AFNOR est mise en sommeil en 2019

Commission RSE AGRO - Développement durable et responsabilité sociétale dans le secteur agro-alimentaire

Il s'agit de la commission AFNOR miroir du groupe de travail *ad hoc* de l'ISO (ISO TC 34/WG21) porteur du projet de norme ISO 26030 « Développement durable et responsabilité sociétale — Guide d'utilisation de la norme ISO 26000:2010 pour le secteur de l'agroalimentaire ».

Commission V01C - Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène

La commission V01C de l'AFNOR est le comité miroir du sous-comité ISO/TC 34/SC 17 «Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires ».

Une grande partie des activités concerne la révision de la norme ISO 22000 « Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire ».

SEMI-CONSERVES D'ANCHOIS

POISSONS APPERTISÉS



CODEX ALIMENTARIUS - TRAVAUX SUR L'HISTAMINE

OBJECTIFS

Révision du code d'usages du CODEX relatif aux produits de la pêche

Depuis 2015

Suivi des travaux du GT électronique CODEX qui a pour mandat d'élaborer des lignes directrices sur la maîtrise du risque histamine dans les produits de la pêche
Echange avec l'administration (DGAL) et les autres pays.
Consultation des entreprises.

Fin 2017

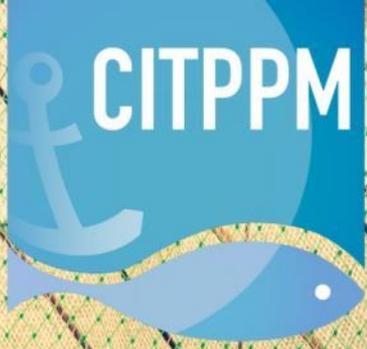
Achèvement des travaux sur le volet portant sur les BPF amont.

2018 – 2019

Diffusion aux entreprises du projet finalisé concernant le volet maîtrise amont.
Début des travaux sur le volet échantillonnage : mis en stand-by

LES PARTENAIRES DE LA CITPPM

| | | | | | |
|-----------------------------|---------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| ACTALIA | ADEME | ADRIA DEVELOPPEMENT | AERIAL | AFNOR | ALTIC |
| ANR | ANSES | AQUIMER | BLUE PANEL | BPI | BUREAU VERITAS |
| CARSO LABEXIA | CERTIPAQ | CNPME | CRITT AA LA ROCHELLE | CTCPA | FAM |
| FRANCE FILIERE PECHE | HISTALIM | ICCF | IDMER | IFREMER | IMRCP |
| INRAE | ITERG | LAREBRON | MICROPOLLUANTS GROUPE LHP | OCEANIC DEVELOPPEMENT | ONIRIS |
| PFI NOUVELLES VAGUES | PHYLOGENE | PHYTOCONTROL | ULCO | UNIVERSITE D'ARTOIS | XAVIER JOLY CONSEIL |



MERCI
DE VOTRE
ATTENTION