



CAHIER des CHARGES des FILETS DE SARDINES

LABEL **QUALIMED**
ITALIETUNISIE 2007-2013

www.progettoqualimed.eu





QUALIMED

Progetto cofinanziato dell'Unione Europea attraverso il Programma Operativo ENPI CBC Italia-Tunisia 2007-2013



LE PROJET QUALIMED ET SES ACTIVITÉS

Dans le cadre du programme de coopération transfrontalière Italie-Tunisie 2007-2013, le projet QUALIMED s'est penché sur les débouchés existant pour certains produits du terroir qui représentent le caractère spécifique et les besoins émanant des zones concernées.

Cette activité a été menée dans le but de renforcer la filière de distribution et de commercialisation des produits agricoles et alimentaires existant en Sicile et en Tunisie, et dans la perspective de repérer de nouveaux débouchés pour les denrées alimentaires produites dans les secteurs intégrés de l'Italie et de la Tunisie qui affichent le label de qualité " QUALIMED ".

Le Comité de Pilotage du projet a identifié et sélectionné 5 produits représentatifs des deux rives de la Méditerranée pouvant à l'avenir faire l'objet d'échanges commerciales. Les experts impliqués ont ainsi rédigé les cahiers de charge établissant les normes réglementaires relatives à la production et à la commercialisation de ces produits.

Afin de déterminer la faisabilité opérationnelle des procédures identifiées un certain nombre d'entreprises pilotes, établies à la fois en Sicile et en Tunisie, a été sélectionné. La participation de ces entreprises a permis à un organisme de certification internationale, Certiquality s.r.l, de mener à bien toutes les inspections nécessaires et de pouvoir ainsi certifier les analyses sensorielles, physiques, chimiques et microbiologiques effectuées.

Afin d'améliorer les connaissances entrepreneuriales réciproques, les entreprises pilotes ont, de plus, participé à un stage de courte durée visant à une meilleure connaissance de la concurrence existant en Italie et en Tunisie, pour pouvoir ainsi être en mesure de renforcer leurs capacités de développement.

LE PARTENARIAT

Des associations des industries tunisiennes et de Trapani (Confindustria et GICA) ont pris part au partenariat du projet QUALIMED afin de mieux cerner les besoins existants en matière d'échanges économiques et commerciaux entre les deux rives concernées. D'autres partners aussi ont été associés notamment la province régionale de Trapani qui a assuré la participation des institutions représentant l'ensemble du territoire de Trapani, les consortiums de la pêche, du vin et de l'huile qui ont contribué à bien représenter les entreprises locales grâce à leur parfaite connaissance de la situation locale ainsi que de ses besoins. L'UTAP est l'organisme qui a représenté de façon qualitative les secteurs agricoles et de la pêche alors que le CTAA et l'IRTV ont contribué à représenter la composante technique et scientifique.

Grâce à ce foisonnement d'expertise, le partenariat a été en mesure de contribuer au succès du projet en fournissant les capacités, les ressources et le professionnalisme des ressources humaines impliquées.

CHEF DE FILE

Confindustria Trapani

Confindustria est l'organisation principale qui représente les industries manufacturières et les sociétés de services en Italie. Sa fonction est celle de représenter les besoins et les propositions du système économique italien auprès des principales institutions politiques et administratives.

Confindustria existe à Trapani depuis plus de 50 ans et elle représente le système industriel du territoire grâce à sa participation active au développement du territoire et à sa transformation au fil de la période qui va de l'après-guerre à nos jours. Dans le cadre organisationnel de Confindustria, l'Association territoriale locale de Trapani a œuvré pour la mise en place d'un dialogue ininterrompu avec les entreprises afin de favoriser la croissance économique au moyen d'infrastructures et de services réels fournis aux entreprises.

PARTENAIRE

Province Régionale de Trapani

La province Régionale de Trapani est la province la plus occidentale de l'île, couvrant une superficie de 2.459 kilomètres carrés.

Toujours à l'écoute des besoins du territoire, elle participe activement à plusieurs projets afin d'encourager le développement du territoire ainsi que des entreprises locales.

Consortium Sicilien pour la Valorisation du Pêché – District Productif de la Pêche (CO.S.VA.P.)

Le District Productif de la Pêche de Mazara del Vallo regroupe environ 150 entreprises de la filière halieutique: chantiers navals, armateurs, entreprises de transformation et de conservation des produits de la pêche, sociétés de services. En outre, 46 institutions sont membres du District, y compris des laboratoires de recherches, des associations de producteurs, la Commune de Mazara del Vallo, la Province de Trapani, l'IAMC-CNR (l'Institut pour l'Environnement Marin et Côtier – le Centre National de Recherche), les Universités de Palerme et de Trapani, le Parc Scientifique et Technologique, l'Institut Zooprophyactique.

L'objectif du District est d'encourager les stratégies de croissance au niveau local et régional au biais de la mise en œuvre de programmes et d'initiatives d'internationalisation, d'innovation et d'intégration, en soutenant la création de filières productives et commerciales dans les pays riverains.

Le consortium vise aussi à l'harmonisation des systèmes de pêche afin de mettre en valeur de façon synergique et durable les activités de la mer tout en respectant les contextes sociaux, économiques et environnementaux y relatifs.

Consortium du district du vin de la Sicile Occidentale

L'œnologie en Sicile est un art qui a des origines très anciennes. Avec 128.000 hectares de terrains plantés de vignes la Sicile est la région italienne affichant le patrimoine viticole le plus important et dans laquelle est concentrée la plus grande production de vin en volume, dépassant de 10% environ la moyenne nationale. Le secteur vitivinicole est l'un des plus importants de l'économie régionale et il témoigne l'identité très marquée du terroir. C'est bien dans ce cadre qu'a été créé le Consortium Vitivinicole de la Sicile Occidentale, regroupant les provinces de Trapani et de Palerme.

Fondé en 2006 à la suite de la signature d'un protocole d'entente entre de nombreux acteurs sociaux et économiques, il regroupe aujourd'hui environ 170 entités économiques.

L'objectif poursuivi au moyen de la création du District est celui de mettre en œuvre une stratégie de longue haleine pour relancer tous azimuts le secteur vitivinicole sicilien.

Consortium filière oléicole

Aujourd'hui le consortium se compose de 75 membres dont 56 sont impliqués dans la production des olives de table et de l'huile, 18 sont des transformateurs et une société de services.

Le Consortium vise à sauvegarder les produits oléicoles suivants :

- l'huile d'olive extra-vierge DOP « VALLE DEL BELICE »
- les Olives de table DOP « NOCELLARA DEL BELICE ».

Les territoires concernés sont les Communes de la Vallée du Belice, notamment: Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta et Santa Ninfa.

Les objectifs que le Consortium vise à atteindre sont les suivants:

- gestion de l'image commune des membres du consortium au moyen de l'organisation et de la gestion de campagnes promotionnelles et publicitaires spécifiques visant à promouvoir et à disséminer l'offre totale du secteur oléicole ;
- internationalisation des entreprises affiliées au biais de la participation collective à des expomarchés et à des foires à l'étranger ou destinées au marché étranger ainsi qu'à des missions économiques italiennes à l'étranger ;
- études et recherches de marché relatives aux pays étrangers ;
- réalisation de campagnes publicitaires pour promouvoir les exportations, la collecte de données afférant la clientèle à l'étranger et l'échange d'informations, dans le but de promouvoir l'exportation ;
- organisation de conférences, séminaires, expositions et événements en Italie et à l'étranger, visant à promouvoir les entreprises affiliées.

GICA (Groupement des industries Conserves Alimentaires)

Le GICA est un groupement interprofessionnel qui fédère les professionnels des filières de la transformation des fruits, des légumes et du poisson.

Sa MISSION est celle de :

- contribuer à relier les différentes étapes de la filière et promouvoir la mise en place de contrats de production ;
- faciliter le dialogue entre l'administration et les professionnels afin d'établir les objectifs des différentes filières ;
- contribuer à l'équilibre du marché et participer à la promotion des exportations en collaboration et coordination avec les organismes professionnels et administratifs concernés ;
- soutenir les industriels et les producteurs afin d'intégrer les nouvelles technologies ;
- lancer des études relatives aux filières et mettre sur pied des banques de données.

UTAP (Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche)

L'Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche est une organisation professionnelle nationale de développement revêtant un caractère syndical.

Fondée en 1950, elle est le couronnement d'un mouvement syndical agricole qui a démarré en 1920 et dont le but était celui de créer des associations agricoles professionnelles dans les différentes régions du pays afin de lutter contre le colonialisme.

L'UTAP regroupe les petits ainsi que les grands exploitants du secteur agricole et de la pêche de même que les coopératives.

CTAA (Centre Technique Agro Alimentaire)

Depuis plus de 12 ans, le CTAA est le premier centre technique agroalimentaire en Tunisie qui met ses compétences et son expérience au service des professionnels du secteur agroalimentaire afin d'en renforcer le dynamisme. Il vise à soutenir la restructuration, la compétitivité, l'intégration et la croissance des entreprises agroalimentaires dans le cadre présent de libre échange.

Notre objectif est celui d'assurer l'accompagnement afin de consolider l'acquis et permettre de relever les nouveaux défis commerciaux et réglementaires découlant du marché local ainsi que des marchés extérieurs tels que :

- La performance industrielle
- L'innovation
- La sécurité des denrées alimentaires
- Le développement durable
- L'alimentation et la santé

IRTV (Institut de Recherche Veterinaire de Tunisie)

L'Institut de la Recherche Vétérinaire de Tunisie a été créé en 1970.

L'Institut est chargé des opérations et des travaux de recherche et d'expérimentation dans le domaine des sciences vétérinaires.

Il a pour tâche de :

- organiser, réaliser et publier tous les travaux d'analyse et de recherche portant sur la santé des animaux et des zoonoses ;
- organiser, réaliser et publier tous les travaux d'analyse et de recherche portant sur les denrées alimentaires d'origine animale au niveau de la préparation, de la distribution et de la commercialisation, ainsi qu'au niveau de l'exportation et de l'importation ;
- participer à tous les travaux d'analyse et de recherche portant sur les techniques d'élevage, d'amélioration génétique et d'alimentation animale ;
- participer aux travaux de recherche revêtant un caractère économique et sociologique, liés au domaine de la santé animale dans le milieu rural ;
- contribuer aux activités de conscientisation et de démonstration, en mettant à la disposition des établissements et des services publics, des organismes professionnels ainsi que des institutions spécialisées, les connaissances et les techniques susceptibles d'être vulgarisées ;
- préparer, produire, commercialiser et contrôler les vaccins et les produits biologiques ainsi que pharmaceutiques à usage vétérinaire parmi lesquels figurent les solutions du bleu de méthylène, de phénolphtaléine, phloroglucinol à 1/1000, soude Dornic, alcool à 70° ;
- participer à la formation des étudiants et dispenser, en concertation avec l'École Nationale de Médecine Vétérinaire, un enseignement approprié notamment au niveau de la spécialisation et du perfectionnement des cadres spécialisés dans le domaine des sciences vétérinaires ;
- animer et gérer les réseaux de surveillance épidémiologique ;
- fournir un soutien scientifique et technique, détecter, diagnostiquer et mieux connaître les principaux agents pathogènes afin de les éradiquer et ainsi assainir et améliorer l'état sanitaire des animaux ;
- participer à la mise en place de plans et de programmes sanitaires et contribuer à leur évaluation.

Principaux domaines d'activité :

- recherche et expérimentation dans le domaine des sciences vétérinaires, de la gestion des réseaux épidémiologiques, des enquêtes, de la mise au point de protocoles de traitement et de techniques de diagnostic et de vaccins ;
- diagnostic des maladies animales ;
- contrôle des denrées alimentaires d'origine animale ;
- participation à la formation des étudiants et des cadres au moyen d'un enseignement approprié imparti en concertation avec l'École Nationale de Médecine Vétérinaire, notamment au niveau de la spécialisation et du perfectionnement des cadres spécialisés dans le domaine des sciences vétérinaires ;
- production, commercialisation et contrôle des produits biologiques à usage vétérinaire.

Cahier des charges édité par:

Partenaires impliqués

IRVT

Distretto della pesca

CTAA

UTAP

Expert technique en charge

Attia Aida Tlatli

Latifa Limam

Sana Ben Rayana Lengliz

Sara Conoscenti

Sana Jaballah

Sami Ayachi


Héla Zghidi

Rania Bani

Souad Ben Jemaa

Samir Jouini

Mohammed Guebssi



CAHIER DES
CHARGES DES
**FILETS DE SARDINES/
ANCHOIS SALES
ET/OU DE SARDINES/
ANCHOIS MARINES**
LABELLISES
« QUALIMED »

SOMMAIRE

1.	Dispositions générales et objectifs de la labellisation «QUALIMED»	12
2.	Références réglementaires	12
3.	Définition du produit	12
3.1.	Les sardines/anchois salés	12
3.2.	Les sardines/anchois marinés	12
3.3.	Spécifications réglementaires	12
3.4.	Éléments distinctifs des filets de sardines/anchois salés et/ou de sardines / anchois marinés sous label Qualimed	13
4.	Schéma de vie du produit	13
4.1.	Matière première : Qualité de la matière première (Pêche et débarquement)	13
4.2.	Diagramme de fabrication des filets de sardines/anchois salés et/ou de sardines / anchois marinés	14
4.2.1.	Les sardines/anchois salés	14
4.2.1.1.	Réceptions des matières premières	14
4.2.1.1.1.	Les sardines/anchois	14
4.2.1.1.2.	Les ingrédients	15
4.2.1.2.	Stockage	15
4.2.1.3.	Trempage dans une saumure saturés	15
4.2.1.4.	Triage, étêtage, équeutage et éviscération	15
4.2.1.5.	Lavage	16
4.2.1.6.	Salage	16
4.2.1.7.	Maturation	16
4.2.1.8.	Séparation, lavage et égouttage	17
4.2.1.9.	Coupe et Filetage et Sélection	17
4.2.1.10.	Conditionnement	17
4.2.1.1.1.	Etiquetage	17
4.2.1.1.2.	Stockage de produit fini et commercialisation	18
4.2.2.	Les sardines/anchois marinés	18
4.2.2.1.	Réception des matières premières	18
4.2.2.1.1.	Les sardines/anchois	18
4.2.2.1.2.	Les ingrédients	19
4.2.2.2.	Stockage	19
4.2.2.3.	Triage, étêtage, équeutage, éviscération et filetage	19
4.2.2.4.	Lavage et égouttage	20
4.2.2.5.	Préparation de la solution marinade	20
4.2.2.6.	Marinage	20
4.2.2.7.	Conditionnement	21
4.2.2.8.	Etiquetage	21
4.2.2.9.	Stockage du produit fini et commercialisation	21
4.3.	Caractéristiques du produit fini	21
4.3.1.	Caractéristiques physico chimiques	21
4.3.2.	Critères de sécurités	22
4.4.	Critères d'hygiène des procédés	22
5.	Gestion de la qualité	23
5.1.	Le programme pré requis en matière d'hygiène	23
5.1.1.	Emplacement	23
5.1.2.	Installation et équipements	23
5.1.3.	Personnel	24
5.1.4.	Locaux	24
5.1.5.	Installations sanitaires	25
5.1.6.	Nettoyage et désinfection	25
5.1.7.	Lutte contre les nuisibles	25
5.1.8.	Gestion des déchets	25
5.2.	Plan de maitrise et de contrôle	26
5.3.	Identification, Traçabilité et programme de rappel	32
	Annexes	33

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES ET OBJECTIFS DE LA LABELLISATION «QUALIMED»

Le présent cahier des charges s'insère dans le cadre du projet QUALIMED « Le label de la qualité et de la sécurité alimentaire des produits agroalimentaires provenant du Bassin de la Méditerranée » qui s'inscrit dans le cadre du Programme IEVP « Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat » - Coopération Transfrontalière Italie– Tunisie 2007-2013.

L'objectif global du projet QUALIMED est la consolidation et le développement des échanges commerciaux de produits agroalimentaires provenant des filières italo-tunisiennes et la vente sur les marchés internationaux grâce à l'utilisation d'un signe conjoint distinctif de la qualité «QUALIMED ».

L'utilisation du label « QUALIMED » est réservée aux sardines/anchois salés et/ou marinés qui répondent aux exigences établies par la réglementation Européenne et Tunisienne et du présent cahier des charges.

Le produit de marque « QUALIMED » est réservé aux sardines/anchois produits, transformés et emballés exclusivement dans les territoires Tunisiens et la Sicile.

L'objectif spécifique du projet est de mettre en place un signe de qualité conjoint (QUALIMED) pour les produits agro-alimentaires Tunisiens et Siciliens, qui permettra :

- D'apporter une plus grande valeur ajoutée aux produits.
- Une meilleure valorisation pour les pêcheurs.
- Le renforcement des filières de distribution et de marketing intégré.
- D'être un support à l'intégration des filières agro-alimentaires entre la Tunisie et la Sicile.
- L'ouverture de nouveaux marchés extérieurs pour les produits alimentaires labellisés «QUALIMED» provenant des filières intégrées Tuniso-Italiennes.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Les textes législatifs tunisiens adoptés, ont été transposés de la législation européenne en vigueur. Voir annexe 01.

3. DÉFINITION DU PRODUIT

3.1. Les sardines/anchois salés

Les semis conserves de sardines/anchois salés sont des préparations produites exclusivement à partir de poissons de l'espèce *Sardina Pilchardus* et *Engraulis Encrasicolus* ayant subi une maturation au sel de 120 jours minimum pour être conditionnés en filets dans un emballage étanche.

3.2. Les sardines/anchois marinés

Les semis conserves de sardines/anchois marinés sont des préparations produites exclusivement à partir de poissons de l'espèce *Sardina Pilchardus* et *Engraulis Encrasicolus*, ayant subi une maturation dans une saumure légère, éventuellement aromatisée ou sucrée, acidifiée par le vinaigre ou un acide organique autorisé à usage alimentaire et conditionnés en filets dans un emballage étanche.

3.3. Spécifications réglementaires

Les sardines/anchois salés et/ou marinés doivent répondre aux spécifications légales et réglementaires en vigueur relatives notamment aux conditions d'hygiène, aux additifs alimentaires, aux contaminants, aux taux des métaux lourds et des autres prescriptions de la norme commerciale en matière de conditionnement, d'emballage, d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et au contrôle statistique du contenu net.

3.4. Éléments distinctifs des filets de sardines/anchois salés et/ou marinés sous label Qualimed

- L'utilisation exclusive des sardines/anchois fraîches de catégorie **extra** et/ou **A** (annexe 02), avec un taux de matière grasses $\geq 6\%$ pour les sardines et $\geq 3.5\%$ pour les anchois destinés au marinage
- Les filets d'anchois salés sous label Qualimed doivent être classés en catégorie I : supérieur à 11 cm.
- L'utilisation des sardines/anchois ayant un moule de 30 à 35 poisson/kg
- Pêchés entre le mois d'Avril et le mois d'octobre
- Le délai entre la réception à l'usine et la mise en fabrication ne doit pas dépasser les 18 heures.
- Le délai entre le débarquement et la mise en fabrication ne doit pas dépasser les 24 heures.
- Transportés et stockés à une température de $2^{\circ}\text{C}\pm 2$.
- Livrés et identifiés de point de vue : Date et heure de pêche, nom de l'armateur et/ou du mareyeur, la zone de pêche, date et heure du débarquement, date et heure de la réception à l'usine.
- Un contrat d'approvisionnement entre l'usine et l'armateur et/ou le mareyeur est indispensable.
- Le produit fini est conditionné sans ajout de conservateur
- Le remplissage direct en emballage consommateur des produits élaborés (des récipients contenant 500 g maximum sont acceptés),

4. SCHÉMA DE VIE DU PRODUIT

4.1 Matière première : Qualité de la matière première (Pêche et débarquement)

Les sardines/anchois (espèce *sardina Pilchardus* et *Engraulis Encrasicolus*) sont pêchés sur les côtes Tunisiennes et Siciliennes au lamparo ou à la senne tournante en respectant les bonnes pratiques d'hygiène pour les embarcations de pêche industrielles, définies dans le guide national de bonnes pratiques d'hygiène, volume 2 « embarcations de pêche industrielles ».

Les sardines/anchois fraîches doivent avoir une température de 0 à 5°C et doivent être refroidis à bord immédiatement en eau de mer propre glacée (minimum un volume d'eau, un volume de glace et deux volumes de poisson), puis entreposés à bord soit dans des cuves alimentaires d'eau de mer propre glacée, soit dans des caisses sous glace. (à supprimer)

Le délai entre le débarquement et la livraison à l'usine ne doit pas dépasser les 6 heures.

Les unités de pêches doivent avoir un certificat sanitaire (certificat de mise à niveau sanitaire délivré par les autorités compétentes).

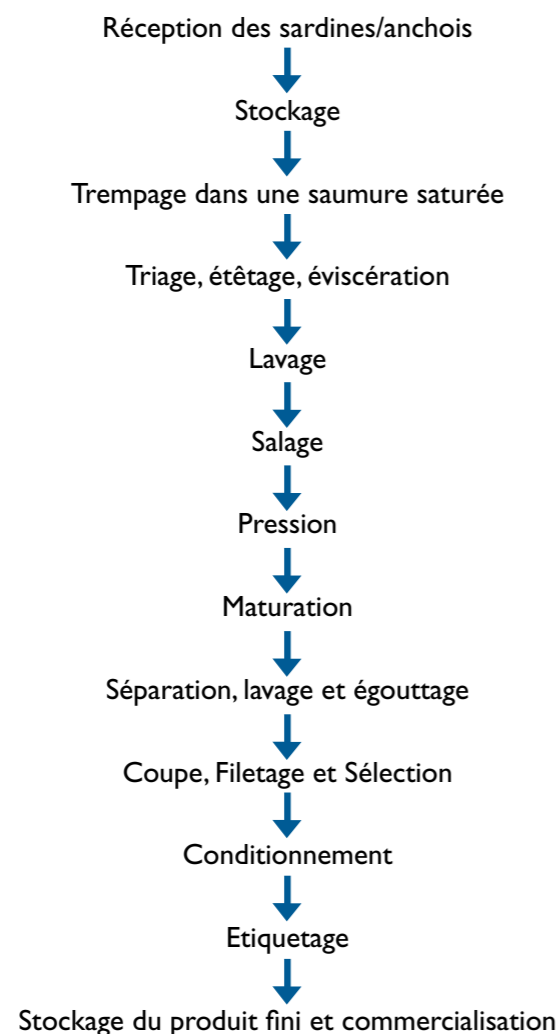
Le port de débarquement (Tunisien ou Sicilien) doit être un port habilité par les autorités compétentes.

Les sardines/anchois débarqués au port de pêche doivent faire l'objet d'un constat de débarquement par les autorités portuaires compétentes et d'un contrôle sanitaire par le vétérinaire du port qui délivre après ce contrôle un bon de transport permettant le transport des sardines/anchois du port vers l'usine.

Les contrats d'approvisionnements entre l'usine et l'armateur et/ou le mareyeur permettent de faire la traçabilité de la matière première.

4.2. Diagramme de fabrication des filets de sardines/ anchois salés et/ou de sardines/ anchois marinés

4.2.1. Les sardines/ anchois salés



4.2.1.1. Réception des matières premières

4.2.1.1.1. Les sardines/ anchois salés

La qualité de la matière première est primordiale pour une meilleure qualité du produit fini. Celle-ci est influencée par la manutention à bord au débarquement, la transformation et le conditionnement.

Après le débarquement les sardines/anchois sont acheminés à l'usine dans des camions frigorifiques dans les plus brefs délais (6 heures au maximum). A la réception les sardines/anchois doivent avoir une température à cœur de 2 °C. S'ils ne sont pas utilisés immédiatement, ils doivent être entreposés à la température de la glace fondante dans une chambre froide (2 °C). Un relargage de l'eau de fusion de la glace doit être effectué aussi souvent que possible. La glace doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.

A l'usine les sardines/anchois font l'objet d'une évaluation de la fraîcheur par une inspection des caractères organoleptiques : odeur, aspect général, rigidité, observation de la peau, des écailles, de l'œil, des branchies, de l'anus, des viscères et de la chair. (Barème de cotation de fraîcheur des poissons bleus en annexe 02).

Les sardines/anchois présentant des tâches jaunes sur l'opercule, une perte de l'intégrité du péritoine, un affaissement de l'œil, une perte de l'adhérence de la colonne vertébrale et une fragilité de l'abdomen doivent être éliminés.

Seules les sardines/anchois fraîches de la catégorie **extra** et/ou **A** sont acceptés pour la production des sardines/ anchois salés sous label QUALIMED.

De même ces sardines/anchois doivent être soumis à un contrôle visuel par sondage en vue de la recherche de parasites visibles.

Si l'évaluation organoleptique révèle un doute sur la fraîcheur des sardines/anchois, il faut procéder à des contrôles chimiques et microbiologiques. L'appréciation chimique fait appel aux paramètres suivants:

- azote basique volatil total (ABVT) : valeur limite pour un début d'altération est de 25mg/100g.
- triméthylamine (TMA) : valeur limite pour un début d'altération est de 5 mg/100g.
- histamine, les limites sont décrites dans le tableau suivant :

Catégorie	Plan d'échantillonnages		Limites	
	n	c	m	M
Sardines/anchois fraîches	9	2	100mg/kg	200mg/kg

n : nombre d'unités constituant l'échantillon, c : nombre maximum de résultats pouvant présenter des valeurs comprises en m et M.

Neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot :

- la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 mg/kg ;
- deux échantillons peuvent dépasser 100 mg/kg sans atteindre 200 mg/kg ;
- aucun échantillon ne doit dépasser 200 mg/kg.

4.2.1.1.2. Les ingrédients

Pour être de qualité alimentaire, le sel doit répondre aux exigences du Codex Alimentarius au niveau international suivantes :

- d'une pureté de 97% sur extrait sec
- provenir de marais salants, de gisements souterrains de sel gemme ou de saumure obtenue par dissolution du sel gemme ;
- être contrôlé à tous les stades de production jusqu'à la réception à l'usine, en assurant sa traçabilité;
- être conditionné dans des emballages dont les matériaux répondent aux dispositions relatives aux denrées alimentaires et respectent l'environnement.

4.2.1.2. Stockage

Le délai entre la réception à l'usine et le début de la fabrication ne doit pas excéder 18 heures, dans l'attente les sardines/anchois fraîches doivent être stockés dans une chambre froide à une température de 2°C ±2.

4.2.1.3. Trempage dans une saumure saturée

Cette opération doit être précoce et à température ambiante, sinon les sardines/anchois seront dégradés avant que le sel n'atteigne une concentration critique dans les muscles. Les sardines/anchois sont ensuite transvasés dans des fûts en plastique alimentaires contenant une saumure saturée d'une concentration de 24° Baumé à une température de 0 à 10 °C pendant 2h au maximum.

4.2.1.4. Triage, étêtage, équeutage et éviscération

C'est une opération qui consiste à éliminer manuellement ou automatiquement la tête, les branchies, le cœur, la queue et une partie des viscères ou par des machines bien nettoyés, désinfectés, rincés et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Les opérations d'étêtage et d'éviscération doivent être complètes et doivent s'effectuer d'une manière hygiénique. Un contrôle visuel parasitaire des poissons éviscérés doit être effectué de façon continue par l'opérateur au

moment de l'éviscération et du lavage en cas d'éviscération manuelle ou par sondage sur un minimum de 10 poissons en cas d'éviscération automatique.

Immédiatement après ces opérations les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

Des dispositions adéquates doivent être prises pour entreposer et éliminer les déchets. Ceux-ci ne doivent pas s'accumuler dans les aires de manipulation et de stockage des poissons salés et des zones avoisinantes. Les entrepôts recevant les déchets doivent être maintenus propres.

4.2.1.5. Lavage

Le lavage complète les opérations précédentes et sert à éliminer les débris des viscères le sang et les fèces répandus sur la chair. Il s'effectue au moyen d'une eau salée saturée à 24 °Baumé fraîchement préparée. Les sardines/ anchois lavés sont ensuite égouttés pendant quelques minutes avant de subir l'opération de salage et maturation.

L'eau utilisée doit répondre aux exigences relatives à la qualité de l'eau utilisée pour le traitement des produits de la pêche selon la réglementation en vigueur.

Les autocontrôles doivent être réalisés par le responsable de l'usine concernée, plusieurs fois par an en fonction des volumes d'eau utilisés par an (en m³) ainsi que la nature de l'eau et de son origine.

L'eau de mer ou l'eau saumâtre doit répondre aux critères microbiologiques suivants :

Paramètres	Valeurs limites
E. Coli	< 20 E.Coli/100 ml
Entérocoques	0/100 ml

4.2.1.6. Salage

Le salage consiste à un traitement avec du sel. Les sardines/ anchois sont introduits dans des fûts ou dans des boîtes alimentaires dont le fond est tapissé de couche de sel (. Les lots de sardines/ anchois doivent être homogènes en taille).

Les fûts ou les boîtes sont ensuite remplis en alternant les couches de sel et les sardines/ anchois selon les bonnes pratiques de fabrication. La dernière couche étant formée de sel.

La quantité de sel varie de 15 à 20% selon les bonnes pratiques de fabrication. La température du local est comprise entre 20 et 25°C.

4.2.1.7. Maturation

La maturation est étroitement liée à la température et à la pression utilisée. Ainsi les fûts ou les boîtes sont mises dans un entrepôt à une température ne dépassant les 20 °C pendant 120 jours minimum à récipient ouvert.

Après cette première période de maturation les récipients peuvent être fermés et doivent être entreposés dans une chambre froide à 5°C jusqu'à maturation complète (aw ≤ 0.76).

La maturation de longue durée permet d'obtenir un produit de très bonne qualité. Lorsque les fûts ou les boîtes sont pleines, les sardines/ anchois sont soumis à une pression physique, réalisée généralement à l'aide d'un disque en bois ou en plastique alimentaire, placé à l'extrémité supérieure du fût ou de la boîte et sur lequel une charge est placée sous forme de blocs de plastique.

La matière grasse et l'exsudat formés en surface des fûts ou des boîtes sont éliminés au fur et à mesure de la maturation.

4.2.1.8. Séparation, lavage et égouttage

Après maturation les sardines / anchois salés sont séparés par pièce et lavés dans le but d'éliminer le sel et de les préparer à l'opération de filetage.

On procède à un premier lavage à l'aide d'une eau douce froide, suivie d'un deuxième lavage à l'aide d'eau douce chaude (60 à 70 °C), enfin on les immerge dans une saumure froide fraîchement préparée.

Après lavage, les sardines/ anchois sont distribués et enroulés dans des serviettes propres puis centrifugés dans la centrifugeuse. L'utilisation des serviettes permet de garder les sardines/ anchois intacts et d'éviter la cassure des poissons lavés. Cette opération s'effectue à une température ambiante.

4.2.1.9. Coupe, Filetage et Sélection

L'opération de la coupe consiste à éliminer la queue et si nécessaire les épines du ventre en utilisant des ciseaux propres.

Une fois coupés, les sardines/ anchois sont prêts au filetage qui s'effectue manuellement. Cette étape doit s'effectuer le plus rapidement possible et, surtout, requiert un haut niveau d'hygiène du personnel et du matériel afin d'obtenir un produit de bonne qualité.

Les filets d'anchois salés sous label Qualimed doivent être classés en catégorie I : supérieur à 11 cm.

4.2.1.10. Conditionnement

Les filets des sardines/ anchois salés label QUALIMED peuvent être conditionnés dans tout récipient alimentaire à l'exception des récipients pouvant diffuser des substances dangereuses pour la santé du consommateur.

Les filets des sardines/ anchois salés sont déposés manuellement dans un emballage consommateur de 500 g maximum.

Les filets des sardines / anchois salés, préparés et sélectionnés peuvent être présentés sous deux formes :

- Sardines / anchois salés sous forme de filets allongés
- Sardines / anchois salés sous forme de filets roulés

L'assaisonnement des filets de sardines / anchois salés consiste à ajouter un milieu de couverture suivant la demande du client. A titre d'exemple, le milieu de couverture peut contenir (huile d'olive avec d'autres ingrédients tels que des morceaux de citron, oignon, cornichon, laurier, thym, poivre en grain, etc) ou leurs extraits aromatiques.

Le conditionnement doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes et de façon à éviter la contamination du produit fini.

Le récipient choisi doit garantir la sécurité du produit, sa protection contre toute contamination. Il doit être entreposé dans un local séparé de l'aire de production et protégé de la poussière et des contaminations.

4.2.1.11. Etiquetage

L'étiquetage de la sardine/ anchois salé label QUALIMED doit être réalisé conformément aux dispositions prévues par la réglementation et les normes nationales et européennes relative à l'étiquetage des denrées alimentaires conditionnées.

Outre les dispositions prévues par la réglementation et les normes en vigueur, l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes :

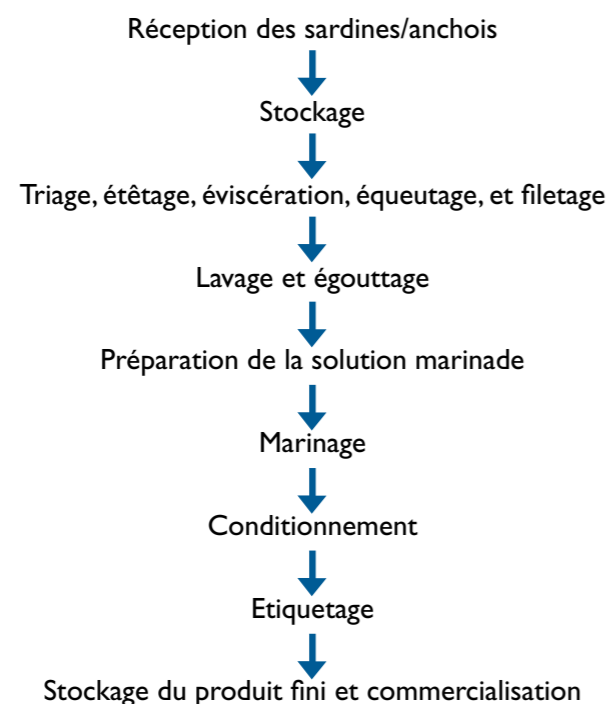
- Logo du « Label QUALIMED »,
- Coordonnées en clair du responsable de la mise sur le marché
- Coordonnées de l'organisme de gestion
- Origine des filets de sardines/ anchois : Tunisie ou Sicile.

Ces mentions doivent être regroupées sur la même étiquette. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands.

4.2.1.12. Stockage du produit fini et commercialisation

Les conditions de stockage des filets de sardines/ anchois salés doivent être respectés et contrôlés. En effet, les sardines/ anchois salés sont stockés à une température ne dépassant pas le 12 °C pendant 9 mois (DLC).

4.2.2. Les sardines/ anchois marinés



4.2.2.1. Réception des matières premières

4.2.2.1.1. Les sardines/ anchois

La qualité de la matière première est primordiale pour une meilleure qualité du produit fini. Celle-ci est influencée par la manutention à bord, au débarquement, la transformation et le conditionnement.

Après le débarquement les sardines/ anchois sont acheminés à l'usine dans des camions frigorifiques dans les plus brefs délais (6 heures au maximum). A la réception les sardines/ anchois doivent avoir une Température à cœur de 0°C. S'ils ne sont pas utilisés immédiatement, ils doivent être entreposés à la température de la glace fondante dans une chambre froide (2 ± 2°C). Un relargage de l'eau de fusion de la glace doit être effectué aussi souvent que possible.

La glace doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.

A l'usine les sardines/ anchois font l'objet d'une évaluation de la fraîcheur par une inspection des caractères organoleptiques : odeur, aspect général, rigidité, observation de la peau, des écailles, de l'œil, des branchies, de l'anus, des viscères et de la chair. (Barème de cotation de fraîcheur des poissons bleus en annexe 02).

Les sardines/ anchois présentant des tâches jaunes sur l'opercule, une perte de l'intégrité du péritoine, un affaissement de l'œil, une perte de l'adhérence de la colonne vertébrale et une fragilité de l'abdomen doivent être éliminés.

Seules les sardines/ anchois fraîches de la catégorie **extra** et/ou **A** sont acceptés pour la production des sardines/ anchois marinés sous label QUALIMED.

De même ces sardines/ anchois doivent être soumis à un contrôle visuel par sondage en vue de la recherche de parasites visibles.

Si l'évaluation organoleptique révèle un doute sur la fraîcheur des sardines/ anchois, il faut procéder à des contrôles chimiques et microbiologiques. L'appréciation chimique fait appel aux paramètres suivants:

- azote basique volatil total (ABVT) : valeur limite pour un début d'altération est de 25mg/100g.
- triméthylamine (TMA) :valeur limite pour un début d'altération est de 5 mg/100g.
- histamine, les limites sont décrites dans le tableau suivant :

Catégorie	Plan d'échantillonnages		Limites	
	n	c	m	M
Sardines/ anchois	9	2	100mg/kg	200mg/kg

Neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot :

- la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 mg/kg ;
- deux échantillons peuvent dépasser 100 mg/kg sans atteindre 200 mg/kg ;
- aucun échantillon ne doit dépasser 200 mg/kg.

4.2.2.1.2. Les ingrédients

* L'ACIDE CITRIQUE

L'acide citrique est un additif alimentaire (numéro E330) préparé industriellement par fermentation fongique et utilisé dans l'industrie alimentaire comme acidifiant ou correcteur d'acidité.

* VINAIGRE DE VIN BLANC Tunisien et/ou Sicilien

* LE SEL :

doit répondre aux exigences du Codex Alimentarius au niveau international suivantes :

- d'une pureté de 97% sur extrait sec
- provenir de marais salants, de gisements souterrains de sel gemme ou de saumure obtenue par dissolution du sel gemme ;
- être contrôlé à tous les stades de production jusqu'à la réception à l'usine, en assurant sa traçabilité;
- être conditionné dans des emballages dont les matériaux répondent aux dispositions relatives aux denrées alimentaires et respectent l'environnement.

4.2.2.2. Stockage

Le délai entre la réception à l'usine et le début de la fabrication ne doit pas excéder 18 heures, dans l'attente les sardines/ anchois fraîches doivent être stockés dans une chambre froide à une température de 2°C ±2.

4.2.2.3. Triage, étêtage, éviscération, équeutage et filetage

C'est une opération qui consiste à éliminer manuellement la tête, les branchies, le cœur, la queue et une partie des viscères ou automatiquement par des machines bien nettoyés, désinfectés, rincés et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Le filetage des sardines/ anchois marinés se pratique manuellement ou par des machines. Cette étape doit s'effectuer le plus rapidement possible et, surtout, requiert un haut niveau d'hygiène du personnel et du matériel afin d'obtenir un produit d'une qualité supérieure.

En effet les filets de sardines/ anchois sont soumis à un grand risque de contamination par les outils, les tables de découpe et le personnel qui peuvent servir de vecteurs pour l'introduction des germes, de plus que le produit est débarrassé de ses barrières de défenses naturelles (écailles, branchies ce qui permet une pénétration aisée des contaminants).

L'opération de filetage consiste à lever parallèlement à la colonne vertébrale sur toute la longueur du poisson,

étêté et équeuté, deux bandes musculaires, pratiquement identiques, débarrassées des arêtes et des restes de viscère et de sang.

Les opérations d'étêtage et d'éviscération doivent être complètes et doivent s'effectuer d'une manière hygiénique. Un contrôle visuel parasitaire des poissons éviscérés doit être effectué de façon continue par l'opérateur au moment de l'éviscération et du lavage en cas d'éviscération manuelle ou par sondage sur un minimum de 10 poissons en cas d'éviscération automatique.

Immédiatement après ces opérations les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

Des dispositions adéquates doivent être prises pour entreposer et éliminer les déchets. Ceux-ci ne doivent pas s'accumuler dans les aires de manipulation et de stockage des poissons salés et des zones avoisinantes. Les entrepôts recevant les déchets doivent être maintenus propres.

4.2.2.4. Lavage et égouttage

Le lavage complète les opérations précédentes en éliminant les débris des viscères le sang et les fèces répandus sur la chair. Il s'effectue au moyen d'une eau douce glacée fraîchement préparée (entre 0 et 4°C).

Trois à quatre lavages sont nécessaires jusqu'à l'obtention d'une eau douce propre et limpide.

Les sardines/ anchois lavés sont ensuite égouttés pendant quelques minutes avant de subir l'opération de marinage.

L'eau utilisée doit répondre aux exigences relatives à la qualité l'eau utilisée pour le traitement des produits de la pêche selon la réglementation en vigueur.

Les autocontrôles doivent être réalisés par le responsable de l'usine concerné, plusieurs fois par an en fonction des volumes d'eau utilisés par an (en m³) ainsi que la nature de l'eau et de son origine.

L'eau douce provenant d'eau potable doit répondre aux critères microbiologiques suivants :

Paramètres	Valeurs limites
E. Coli	0/100 ml
Entérocoques	0/100 ml

4.2.2.5. Préparation de la solution marinade

La préparation de la solution de marinade se fait dans des bacs en plastique alimentaire propres. Cette solution est composée :

- D'eau,
- De vinaigre de vin blanc,
- D'acide citrique,
- Des tranches de citron,
- Du sel à une concentration de 15 à 20 %
- Un pH ≤ 4

Il faut que le vinaigre et le sel utilisés soient propres, bien conservés pour éviter les contaminations des bacs de marinade et n'utiliser que de l'eau potable.

4.2.2.6. Marinage

Il s'agit d'immerger 80 kilos de filet de sardines/ anchois dans un bac alimentaire de 100 litres rempli de la solution de marinade froide pendant 24 heures au minimum à une température ne dépassant pas les 12°C en vue de substituer une partie de leur eau de constitution. Le marinage confère au produit des qualités de saveur particulières et lui assure une certaine durée de conservation.

La solution de marinade ne doit pas être recyclée et réutilisée.

Le Contrôle et l'enregistrement des paramètres de traitement (pH, Température et sel) et une bonne climatisation des locaux de marinage sont indispensables pour obtenir un produit d'une qualité supérieure.

4.2.2.7. Conditionnement

Les sardines/ anchois marinés label QUALIMED peut être conditionnés dans tout récipient alimentaire à l'exception des récipients pouvant diffuser des substances dangereuses pour la santé du consommateur.

Le conditionnement doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes et de façon à éviter la contamination du produit fini.

Les sardines/ anchois marinés doivent être présentés dans des emballages consommateurs d'une contenance ne dépassant pas les 500 g avec une solution de couverture de marinage d'un pH de 4 unités ±0.1.

Le récipient choisi doit garantir la sécurité du produit, sa protection contre toute contamination. Il doit être entreposé dans un local séparé de l'aire de production et protégé de la poussière et des contaminations.

4.2.2.8. Etiquetage

L'étiquetage de la sardine/ anchois mariné label QUALIMED doit être réalisé conformément aux dispositions prévues par la réglementation et les normes nationales et européennes relative à l'étiquetage des denrées alimentaires conditionnées.

Outre les dispositions prévues par la réglementation et les normes en vigueur, l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes :

- Logo du « Label QUALIMED »,
- Coordonnées en clair du responsable de la mise sur le marché
- Coordonnées de l'organisme de gestion
- Origine des sardines/ anchois : Tunisie ou Sicile.

Ces mentions doivent être regroupées sur la même étiquette. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands.

4.2.2.9. Stockage du produit fini et commercialisation

Les conditions de stockage des sardines/ anchois marinés doit être respectés et contrôlés.

Le stockage des sardines/ anchois marinés doit être maintenu à une température ne dépassant pas les 12 °C pendant 6 mois (DLC).

4.3. Caractéristiques du produit fini

4.3.1. Caractéristiques physicochimiques

Les sardines/ anchois salés doit avoir les caractéristiques physicochimiques suivantes :

- Un pH compris entre 5.3 et 5.7 unités
- Une humidité inférieure à 50%
- Une activité de l'eau a_W ≤ 0.76
- Un taux de NaCl > 22% ±2%

Les sardines/ anchois marinés doit avoir les caractéristiques physicochimiques suivantes :

- Un pH de 4 unités ± 0.1

4.3.2. Critères de sécurité

Les limites d'acceptabilité de l'Histamine sont décrites dans le tableau suivant :

Catégorie	Plan d'échantillonnages		Limites	
	n	c	m	M
Sardines/ anchois ayant subi un traitement de maturation aux enzymes	9	2	200mg/kg	400mg/kg

n : nombre d'unités constituant l'échantillon, c : nombre maximum de résultats pouvant présenter des valeurs comprises en m et M.

Neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot :

- la teneur moyenne ne doit pas dépasser 200 mg/kg ;
- deux échantillons peuvent dépasser 200 mg/kg sans atteindre 400 mg/kg ;
- aucun échantillon ne doit dépasser 400 mg/kg.

*Caractéristiques microbiologiques

Produit	Microorganismes	Seuil
Sardines/ anchois salés et/ou marinés	Salmonelles	Absence dans 25 g

Les analyses organoleptiques, physico-chimiques et microbiologiques des sardines/ anchois salés et/ou marinés du label QUALIMED destinées à la vente au Public doivent être réalisées pour chaque lot fabriqué, par un laboratoire externe accrédité et/ou habilité par les autorités compétentes.

lot : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée.

4.4. Critères d'hygiène des procédés (auto contrôle)

Les dangers sanitaires majeurs qui peuvent être raisonnablement associés à la production des semi-conserves de sardine/ anchois sont représentés par la multiplication de *C. botulinum* et la production de toxines botuliniques, la multiplication de *S. aureus* et la production d'entérotoxines, la contamination par les entérobactéries pathogènes (*E. coli* et *Salmonella*) et la formation d'histamine à des taux inacceptables.

Le glaçage précoce des sardines/ anchois fraîches, le respect des règles d'hygiène et des bonnes pratiques de maturation sont des mesures nécessaires et efficaces pour maîtriser ces dangers.

*Pour l'auto contrôle de produit au cours de la production, les limites d'acceptabilités des microorganismes sont décrites dans le tableau suivant:

Microorganismes	Plan d'échantillonnages		Limites	
	n	c	m	M
<i>E.coli</i>	5	2	10µfc/g	100µfc/g
Staphylocoque à coagulase positive	5	2	10µfc/g	100µfc/g
Flore totale à 30° C	5	2	100000µfc/g	1000000µfc/g

*Critères d'hygiène des surfaces et des mains

Les zones critiques de l'usine sont identifiées. Ce sont les zones où il y a une concentration d'opérations préparatoires et qui nécessitent un nettoyage et désinfection minutieux. Après nettoyage et désinfection, la charge microbienne des surfaces est estimée en balayant la surface à analyser à l'aide d'un écouvillon stérile. Des membres du personnel sont choisis au hasard et soumis à un écouvillonnage sur les mains.

Les limites d'acceptabilités des microorganismes sur les surfaces sont décrites dans le tableau suivant

Microorganismes	Plan d'échantillonnages		Limites	
	n	c	m	M
<i>E.coli</i>	5	2	1 µfc/g	10 µfc/g
Flore totale à 30° C	5	2	100 µfc/g	1000 µfc/g

Les limites d'acceptabilités des microorganismes sur les mains sont décrites dans le tableau suivant :

Microorganismes	Plan d'échantillonnages	Limites
	n	
<i>E.coli</i>	1	Absence / frottis
Staphylocoque à coagulase positive	1	10 µfc/ frottis
Flore totale à 30° C	1	1000 µfc/ frottis

5. GESTION DE LA QUALITÉ

5.1. Le programme pré requis en matière d'hygiène

5.1.1. Emplacement

Le site de conditionnement des sardines/ anchois marinés/salés « Label QUALIMED » doit être situé dans des zones éloignées des sources de pollution et/ou sujettes aux inondations ou à des infestations par les ravageurs. Il doit être implanté également dans des zones où les déchets solides ou liquides peuvent être évacués facilement.

5.1.2. Installation et équipements

L'installation des équipements et/ou matériels doit être réalisée de façon à permettre son entretien et son nettoyage et/ou désinfection fréquent tout en respectant les deux principes de « la séparation du secteur propre du secteur souillé » et de « la marche en avant ».

Les équipements et/ou matériels doivent fonctionner conformément à l'usage qui leur est destiné. Ils doivent être fabriqués de matériaux non oxydables qui permettent de préserver la nature, la qualité et la composition du produit fini destiné au conditionnement.

Tous les matériaux et/ou objets destinés à être mis en contact avec les sardines/ anchois « Label QUALIMED » doivent être fabriqués conformément à la réglementation en vigueur et doivent justifiés d'une attestation sanitaire d'utilisation.

Ils doivent également être stockés et transportés conformément aux règles d'hygiène et à la réglementation en vigueur.

Les installations doivent être en matériaux durables et solidement construites afin d'éviter toute détérioration à cause de conditions météorologiques, pédologiques ou autres ;

Les installations doivent être conçues de manière à ce que l'éclairage naturel et l'aération soient suffisants dans chacune des zones de travail ;

La distribution intérieure du local doit permettre une différenciation nette des zones de travail :

-zone de production et de conditionnement proprement dite éclairée, aérée, sans odeurs étrangères, sans fumées et munie d'un système d'évacuation d'air forcé ;

-stockage et conservation des sardines/ anchois salés/marinés : zone de température stable ($2^{\circ}\text{C}\pm 2$) et un minimum d'éclairage et d'aération ;

L'équipement doit être adapté à chacune des fonctions, en bon état de fonctionnement et bien entretenu et les moyens de transports doivent être de qualité alimentaire et en parfait état;

Les équipements mobiles des machines doivent être protégés au moyen de dispositifs de sécurité;

Les installations doivent être pourvues d'un dispositif contre les incendies;

5.1.3. Personnel

Le personnel exerçant dans l'unité de production et de conditionnement doit être exempt de maladies susceptibles d'être transmises par les aliments ou souffrant de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée. Toute personne ayant présenté un ou plusieurs symptômes de ces maladies est interdite à manipuler les sardines/ anchois et à pénétrer dans la zone de production. Elle doit être soumise au contrôle sanitaire et médical conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et se conformer aux dispositions relatives à la santé professionnelle prévues au code du travail. Il est également tenu de :

- Porter une tenue de travail à utiliser dans les zones de production. Le personnel doit veiller à la propreté de sa tenue de travail et la changer d'une façon périodique ;
- Porter une coiffe et des bottes s'il est en contact direct avec l'eau et les produits liquides et ce, conformément à la réglementation en vigueur ;
- Respecter les règles d'hygiène, de propreté corporelle et de comportement personnel conformément à la réglementation en vigueur ;
- Se soumettre aux visites médicales à l'embauche et périodiquement conformément à la réglementation en vigueur.

5.1.4. Locaux

Les locaux de l'unité de production et de conditionnement doivent être propres et en bon état d'entretien.

A travers leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leur dimension, les locaux doivent être:

- Construits en matériaux solides, faciles à entretenir, nettoyés et/ou désinfectés ;
- Construits et entretenus de façon à éviter toute infestation de rongeurs et d'insectes ;
- Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité professionnelle en vigueur ;
- Garantir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique ;
- Offrir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

Les sites de production et de conditionnement des sardines/ anchois doivent répondre aux conditions suivantes :

- Existence d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et d'un réseau d'évacuation des eaux usées ;
- Utilisation de l'eau potable ;
- Conformité par rapport aux dispositions relatives à la protection de l'environnement et du milieu conformément à la réglementation en vigueur ;

Existence des espaces indépendants réservés au traitement des eaux usées et à la collecte des déchets solides.

Les locaux de production et de conditionnement des sardines/ anchois salés/marinés doivent répondre aux conditions suivantes :

- le sol doit être pavé de matériaux étanches, non absorbants et antidérapants. Il devra être construit de manière à faciliter le nettoyage et/ou la désinfection ;
- les murs et les cloisons doivent avoir une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée. Ils doivent être

couverts de matériaux étanches et non absorbants, de couleur claire et faciles à nettoyer et/ou à désinfecter ;

- les plafonds et accessoires suspendus au plafond devraient être construits et finis de manière à minimiser l'accumulation de saleté, la condensation de vapeur, et l'écaillage;
- les fenêtres doivent être faciles à nettoyer et être aménagées de manière à éviter l'accumulation de saletés. Leurs rebords doivent être inclinés. Elles doivent être munies de moustiquaires ;
- les portes doivent être lisses, construites en matériaux non absorbants, peintes de couleur claire et faciles à nettoyer et/ou désinfecter.

Les locaux de l'unité de production et de conditionnement doivent être tenus propres en permanence.

5.1.5. Installations sanitaires

L'unité de conditionnement doit comporter des installations sanitaires, séparées pour un personnel mixte, bien situées, bien aérées et éclairées pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle. Ces installations doivent répondre à la réglementation en vigueur et doivent comprendre :

- Des lavabos en nombre suffisant, munis de robinets d'eau chaude et d'eau froide et d'un dispositif pour le nettoyage et le séchage des mains. Les robinets ne doivent pas être manœuvrés à la main ;
- Des poubelles avec couvercle en nombre suffisant ;
- Des toilettes en nombre suffisant conçues conformément aux règles d'hygiène;
- Des vestiaires adéquats comportant des armoires individuelles en nombre suffisant.
- Des douches équipées d'eau chaude et froide en nombre suffisant ;

Les vestiaires et les toilettes doivent être tenus propres en permanence.

5.1.6. Nettoyage et désinfection

Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.

Un plan de nettoyage et de désinfection doit être établi et appliqué. Il doit prévoir le nettoyage et la désinfection des locaux, des équipements et du matériel utilisés.

Des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus.

Les produits de nettoyage et désinfection utilisés doivent être agréés pour leur usage dans l'industrie alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.

5.1.7. Lutte contre les nuisibles

Un programme permanent et efficace de lutte contre le nuisible doit être appliqué et contrôlé soit par un personnel de l'unité de production formé et qualifié soit à travers une société spécialisée dans le domaine.

En cas d'infestation, l'élimination des rongeurs et des insectes doit être réalisée par des mesures appropriées conformes avec la réglementation en vigueur.

Les produits utilisés pour la lutte contre les nuisibles doivent être agréés conformément à la réglementation en vigueur.

5.1.8. Gestion des déchets

Les déchets solides et/ou liquides doivent être retirés et/ou évacués aussi vite que possible des locaux de l'unité de production.

L'unité de production doit disposer d'un réseau d'évacuation des effluents et des déchets qui doit être maintenu en permanence en bon état. Toutes les conduites d'évacuation des effluents doivent être construites de manière à éviter toute contamination des approvisionnements d'eau potable.

Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la réglementation en vigueur et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

5.2. Plan de maîtrise et de contrôle

Cette partie précise la nature des contrôles mis en œuvre pour vérifier le respect des exigences du présent cahier des charges.

5.2.1. Définitions

En matière de contrôle, on distingue:

- Les autocontrôles mis en œuvre par les opérateurs (entité d'autocontrôle de l'entreprise) et décrits dans le plan de contrôle ci-dessous.
- **Les contrôles externes** mis en œuvre par un **laboratoire** accrédité et/ou habilité par les autorités compétentes. On distingue également plusieurs périodes dans la mise en œuvre des contrôles.
- Les interventions nécessaires pour l'habilitation des opérateurs et l'attribution du label QUALIMED.
- Les interventions relatives à la surveillance régulière des produits certifiés.
- Les interventions permettant de renouveler un certificat.

5.2.2. Modalités d'habilitation des opérateurs

L'habilitation consiste en une vérification préalable des capacités d'un opérateur de la filière à respecter de façon continue les exigences du présent cahier des charges.

5.2.3. Modalités d'habilitation des Armateurs

Les Armateurs sont qualifiés par l'entreprise. La qualification se matérialise par :

- La signature d'un engagement à respecter les exigences de qualité et de traçabilité définies dans le présent cahier des charges.
- La réalisation d'une visite de qualification au cours de laquelle un technicien habilité de l'entreprise vérifie la mise en œuvre des méthodes de maîtrise et d'autocontrôle définies à l'étape de pêche, stockage et du transport. Cette visite donne lieu à l'établissement d'un compte rendu de visite.
- En cas de constatation d'écarts, l'armateur met en œuvre des actions correctives nécessaires permettant la levée des écarts constatés.

5.2.4 Modalités de surveillance des opérateurs

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Valeur cible	Action de maîtrise et/ou de contrôle		Fréquence	Type de contrôle	Laboratoire	Documents d'enregistrement
		M	O C				
LES FILETS DE SARDINES/ANCHOIS SALES							
Qualité de matières premières	- Sardines/anchois fraîches - Température à cœur des sardines/anchois entre 0 à 5 °C	C	Contrôle visuel Contrôle de la Température	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche de contrôle à la réception

Débarquement sardines/anchois	- Refroidissement immédiat à bord en eau de mer propre glacée (minimum un volume d'eau, un volume de glace et deux volumes de poisson), - Température à cœur des sardines/anchois entre 0 à 5 °C ; - Entreposage à bord soit en cuve d'eau de mer propre glacée, soit en caisse sous glace.	C	Contrôle visuel Respect des conditions de refroidissement et d'entreposage (volume, température, emballage d'entreposage)	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	-Fiche suivi des armateurs -Bon de transport délivré par l'autorité compétente
Un contrat d'approvisionnement / vente entre l'usine et l'armateur est indispensable.	- Respect du délai de livraison en usine de 6 heures au maximum après débarquement - Les sardines/anchois doivent avoir une température comprise en 0 et 5 °C	C	Contrôle des enregistrements (heure de débarquement, heure de livraison, stockage, qualité des sardines/anchois et bons de transport)	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	- Contrat d'approvisionnement - Bon de transport - Bon de livraison
Réception des sardines/anchois	Produit sain de catégorie extra et /ou A et respectant tous critères de fraîcheur	C	Contrôle visuel (absence des parasites visibles) Analyses organoleptiques et physico chimiques	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Rapport d'analyses physicochimiques Fiche contrôle à la réception Plan de contrôle interne
	- Température à la réception à cœur du produit à 2°C +/- 2	C	Respect de la température à la réception	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Rapport d'analyses
	- Glace fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.	C	Analyses physicochimiques et microbiologiques de l'eau et de la glace	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Rapport d'analyses
Les ingrédients	- Le sel d'une pureté de 97 %	C	Contrôle physicochimiques	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Fiche de contrôle à la réception
Stockage	- Respect du délai entre la réception à l'usine et le début de la fabrication ne doit pas excéder 18 heures. - Respect du plan de nettoyage et désinfection.	C	- Contrôle du temps et de la température du stockage - Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche de contrôle Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
Trempage dans une saumure saturée	Respect du transvasement et trempage du mélange dans des fûts en plastique alimentaire contenant une saumure saturée (0-10 °C) et d'une concentration de 24° Baumé pendant 2h maximum	C	Contrôle de la qualité de la saumure	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche d'analyses de la saumure
Triage, éviscération, étêtage et équeutage	-Respect de l'hygiène du personnel -Contrôle produit	C	Contrôle visuel absence des parasites visibles	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche de contrôle de l'hygiène du personnel

Lavage	-Respect des conditions du lavage par une eau salée saturée à 24° Baumé fraîchement préparée.	C	Contrôle visuel Contrôle microbiologique de l'eau salée	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Fiche de contrôle Fiche analyses de l'eau de lavage
Salage	-Respect des conditions de salage : quantité de sel varie de 15 à 20% selon les bonnes pratiques de fabrication et Température ambiante comprise entre 20 et 25°C.	C	Contrôle visuel Contrôle de la qualité du sel Contrôle de la température	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Fiche de contrôle
Maturation	-Les fûts ou les boîtes sont mis dans un entrepôt à température ambiante (20-22°C) pendant 120 jours minimum à récipient ouvert. -Les récipients peuvent être fermés et doivent être entreposés dans une chambre froide à 5°C jusqu'à maturation complète (aw ≤ 0.76). -Elimination des matières grasses et des exsudats formés en surface des fûts ou des boîtes au fur et à mesure de la maturation.	C/M	Contrôle visuel Maîtrise et contrôle des paramètres de maturation (temps, température et aw) Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche de contrôle Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
Séparation, lavage et égouttage	*Séparation par pièce *Lavage à l'eau douce froide puis un deuxième lavage à l'eau douce chaude (60-70°C) *Une immersion dans saumure froide fraîchement préparée.	C	Contrôle visuel Contrôle de la température de lavage	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Fiche de contrôle de la production
Coupe et Filetage et sélection	*élimination des queues *filetage *un haut niveau d'hygiène du personnel et du matériel afin d'obtenir un produit de bonne qualité. Les filets d'anchois salés sous label Qualimed doivent être classés en catégorie I : supérieur à 11 cm.	C	Contrôle visuel	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Fiche de contrôle de la production
Conditionnement des sardines/ anchois	Réglementation en vigueur	C	Respect des exigences réglementaires en la matière	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Fiche de contrôle de la production
	Conditionnement dans tout récipient alimentaire à l'exception de tout autre récipient pouvant diffuser des substances dangereuses pour la santé du consommateur	C	Vérification de la nature du récipient utilisé Conformité du récipient choisi par rapport à l'étanchéité	"	"		Fiche de conditionnement
	Capacité totale du récipient choisi ne peut être supérieure à 500 g.	C	Vérification de la capacité totale du récipient	"	"		Fiche contrôle récipient
	Respect du plan de nettoyage et désinfection.	C	Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	"	"		Fiche de conditionnement

Etiquetage et commercialisation	Réglementation en vigueur	C	Vérification des mentions de l'étiquetage	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
	- Logo du «Label QUALIMED », - Coordonnées en clair du responsable de la mise sur le marché - Coordonnées de l'organisme de gestion - Origine des sardines/ anchois: Tunisie ou Italie.	C	Vérification des mentions de l'étiquetage	"	"		Fiche de contrôle de l'étiquetage
Stockage	- le stockage des sardines/ anchois salés doit être à une température ne dépassant pas le 12 °C pendant 9 mois (DLC)	C	Contrôle de la température Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	A chaque lot de production	Autocontrôle interne		Fiche contrôle d'entreposage Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
Caractéristiques physicochimiques des sardines/ anchois salés	· 5.3 ≤ pH ≤ 5.7 · Humidité < 50 % · Aw ≤ 0.76 · Taux de NaCl > 22% ±2% · Histamine	C	Analyses physicochimiques	A chaque lot de production	contrôle externe	Externe	Rapport d'analyses produit fini
Caractéristiques microbiologiques	Salmonelles : Absence dans 25g	C	Analyses microbiologiques	A chaque lot de production	contrôle externe		

SARDINES/ANCHOIS MARINES							
Qualité des matières premières	- Sardines/anchois fraîches -Température à cœur des sardines/anchois entre 0 à 5 °C	C	Contrôle visuel Contrôle de la Température	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Fiche de contrôle à la réception
Débarquement sardines/anchois	- Refroidissement immédiat à bord en eau de mer propre glacée (minimum un volume d'eau, un volume de glace et deux volumes de poisson), - Température à cœur des sardines/anchois entre 0 à 5 °C ; - Entreposage à bord soit en cuve d'eau de mer propre glacée, soit en caisse sous glace.	C	Contrôle visuel Respect des conditions de refroidissement et d'entreposage (volume, température, emballage d'entreposage)	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Fiche suivi des armateurs Bon de transport délivré par l'autorité compétente
Un contrat d'approvisionnement / vente entre l'usine et l'armateur est indispensable.	- Respect du délai de livraison en usine de 6 heures au maximum après débarquement. - Les sardines/anchois doivent avoir une température comprise en 0 et 5 °C	C	Contrôle des enregistrements (heure de débarquement, heure de livraison, stockage, qualité des sardines/ anchois et bons de transport)	A chaque lot de production	Autocontrôle interne		Contrat d'approvisionnement - Bon de transport - Bon de livraison

Réception des sardines/ anchois	Produit sain de catégorie extra et /ou A et respectant tous critères de fraîcheur	C	Contrôle visuel (absence des parasites visibles) Analyses organoleptiques et physico-chimiques	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Fiche contrôle à la réception Rapport d'analyses physicochimiques
	- Température à la réception à cœur du produit à 2°C +/- 2	C	Respect de la température à la réception				
	- Glace fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.	C	Analyses physicochimiques et microbiologiques de l'eau et de la glace	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Rapport d'analyses eau et glace
Les ingrédients	- L'acide citrique, - Vinaigre, - Le sel d'une pureté de 97 %	C	Contrôle physicochimiques	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	Interne	Fiche de contrôle à la réception
Stockage	- Respect du délai entre la réception à l'usine et le début de la fabrication ne doit pas excéder 18 heures. - Respect du plan de nettoyage et désinfection.	C	Contrôle du temps et de la température du stockage Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche de contrôle Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
Triage, éviscération et étêtage, équeutage et filetage	Respect de l'hygiène du personnel Contrôle produit	C	Contrôle visuel absence des parasites visibles	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche de contrôle de l'hygiène du personnel Fiche contrôle produit
Lavage et égouttage	Lavage avec une eau douce glacée fraîchement préparée (entre 0 et 4°C).	C	Contrôle visuel Contrôle microbiologique de l'eau douce	A chaque lot de production	Autocontrôle interne		Fiche de contrôle Fiche analyses de l'eau de lavage
Marinage des sardines/ anchois	- Immersion des sardines/ anchois dans une solution de marinade froide pendant 24 heures au minimum à une température de 12°C - La solution de marinade ne peut être recyclée	C	Contrôle des paramètres de traitement : - PH - Température - Sel - Temps	A chaque lot de production	Autocontrôle interne		Fiche de contrôle de production

Conditionnement des sardines/ anchois marinés	Réglementation en vigueur	C	Respect des exigences réglementaires en la matière	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche de contrôle de production
	Conditionnement dans tout récipient alimentaire à l'exception de tout autre récipient pouvant diffuser des substances dangereuses pour la santé du consommateur	C	Vérification de la nature du récipient utilisé Conformité du récipient choisi par rapport à l'étanchéité	"	"	-	Fiche de conditionnement Fiche contrôle récipient
	Capacité totale du récipient choisi ne peut être supérieure à 500g	C	Vérification de la capacité totale du récipient	"	"		Fiche de conditionnement
	Respect du plan de nettoyage et désinfection.	C	Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	"	"		Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
Etiquetage et commercialisation	Réglementation en vigueur	C	Vérification des mentions de l'étiquetage	A chaque lot de production	Autocontrôle interne	-	Fiche de contrôle de l'étiquetage
	- Logo du «Label QUALIMED », - Coordonnées en clair du responsable de la mise sur le marché - Coordonnées de l'organisme de gestion - Origine des sardines/ anchois: Tunisie ou Italie.	C	Vérification des mentions de l'étiquetage	A chaque lot de production		-	Fiche de contrôle de l'étiquetage
Stockage	le stockage des sardines/ anchois salés doit être à une température ne dépassant pas le 12 °C pendant 6 mois (DLC)	C	Contrôle de la température Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	A chaque lot de production			Fiche contrôle d'entreposage Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
Caractéristiques physico chimiques des sardines / anchois marinés	-Un pH de 4 unités ± 0.1 -Histamine	C	Analyses physicochimiques	A chaque lot de production	Contrôle externe	Externe	Rapport d'analyses
	-Salmonelles : Absence dans 25g	C	Analyses microbiologiques	A chaque lot de production			

5.2.5. Traitement des écarts

Lorsqu'un contrôle fait apparaître un écart, celui-ci peut être qualifié de non-conformité. Le responsable du contrôle établit une fiche d'écart faisant apparaître clairement la nature de l'écart détecté et le point du cahier des charges qui n'est pas respecté.

- Une **non-conformité (NC)** est définie comme suit : exigence qualifiante du cahier des charges QUALIMED non appliquée ou partiellement appliquée et qui compromet toute application correcte du cahier des charges QUALIMED de référence.
- Toute NC doit être résolue avant de présenter une demande de certification. Suite à l'audit de certification, l'entreprise qui a fait l'objet d'une NC doit fournir à l'organisme de certification, dans un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de la fin de l'audit, une preuve de la mise en œuvre des actions nécessaires à la résolution de la NC.
- Recommandations (opportunités d'améliorations) : observations qui ont comme but de favoriser l'amélioration continue. Elles sont attribuées lorsqu'une exigence, tout en étant respectée et conforme au cahier des charges QUALIMED, pourrait permettre une efficacité majeure du système.

5.2.6. Renouvellement de certificats

Pendant la phase de « start-up », la validité de certificat est annuelle. Par la suite des contrats ayant une validité de trois ans entre l'organisme de certification et l'entreprise seront signés afin de prévoir des audits de suivi annuels. Les certificats quant à eux continueront à avoir une validité annuelle, conformément à toute autre certification conventionnelle de produit.

5.3. Identification, Traçabilité et programme de rappel

5.3.1. Identification, Traçabilité

L'entreprise doit être en mesure de démontrer, au moyen d'informations précises produites en temps réel. La capacité d'identification de tous ses produits. Cela peut intervenir au moyen :

- Documents relatifs à la production, à l'inventaire, à la distribution des lots, aux noms, adresse et numéros de téléphone des clients.
- Cette documentation doit comprendre des informations suffisantes pour permettre la traçabilité d'un lot donné (traçabilité ascendante et descendante).
- La documentation doit être conservée pendant un an après la date de préemption du produit figurant sur l'étiquette ou, en l'absence d'une date de préemption, pendant 3 ans à compter de la date de fabrication ou de la date de livraison (expédition/réception).

L'entreprise doit définir et appliquer une procédure de traçabilité de la fabrication prévoyant :

- La définition des lots des sardines/ anchois destinés à la production des sardines/ anchois salés et/ou marinés sous label « QUALIMED ».
- L'enregistrement des informations relatives aux lots de sel, et des autres ingrédients qui seront utilisés dans la fabrication des sardines/ anchois marinés sous label « QUALIMED ».
- L'enregistrement des informations relatives aux opérations de production, de commercialisation, de destruction et de cession des sardines/ anchois salés et/ou marinés sous label « QUALIMED ».
- L'enregistrement des critères de fabrication

5.3.2. Programma di richiamo

L'entreprise doit établir un programme de rappel permettant de retirer du marché les lots ayant présentés lors de leur distribution des défauts d'ordre sanitaire ou qualitatif. Ce programme se base sur les informations relatives à la traçabilité du lot.

L'entreprise conserve et met à disposition de l'organisme certificateur, les réclamations concernant tout problème d'hygiène et de sécurité de ses propres produits.

REFERENCES REGLEMENTAIRES NATIONALES ET EUROPEENNES

References Reglementaires Europeennes

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) No 1250/2008 de la Commission du 12 décembre 2008 modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 en ce qui concerne les exigences de certification applicables à l'importation des produits de la pêche ainsi que des mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine
- RÈGLEMENT (CE) No 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) no 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) no 853/2004 et (CE) no 854/2004.
- Règlement (CE) N° 1441/2007 de la commission du 5/12/2007 modifiant le règlement CE n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (UE) n° 365 de la 28/04/2010 portant modification du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires pour ce qui est des entérobactéries dans le lait pasteurisé et d'autres produits laitiers liquides pasteurisés et e listéria monocytogenes dans le sel de qualité alimentaire.
- Règlement (CE) No 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) No 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) No 854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) No 2076/2005 de la commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) no 853/2004, (CE) no 854/2004 et (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) no 853/2004 et (CE) no 854/2004
- Directive 98/83/CE du conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine

References Reglementaires Nationales Tunisiennes

LOIS

- Loi n° 92-117 du 7 décembre 1992 relative à la protection du consommateur
- Loi n°94-13 du 31 janvier 1994 , relative à l'exercice de la pêche et l'ensemble des textes qui l'ont modifié et / ou complété notamment la loi n° 99-74 du 26 juillet 1999
- Loi n°94-86 du 23 Juillet 1994 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche.
- Loi n°99-24 du 9 mars 1999 , relative au contrôle vétérinaire sanitaire à l'importation et à l'exportation.
- Loi n° 76-59 du 11 Juin 1976 portant code de la police administrative de la navigation maritime et l'ensemble des textes qui l'ont modifié et / ou complété notamment la loi n° 2005-8 du 19 Janvier 2005

DÉCRETS

- Décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréage des locaux,
- Décret n° 2002-668 du 26 mars 2002, organisant l'intervention des médecins vétérinaires et des agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation.

- Décret n° 2001-576 du 26 Février 2001, fixant le montant, les modalités de perception et d'utilisation de la contribution relative aux opérations de contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation.
- Décret n° 2002-87 du 21 Janvier 2002 fixant l'organigramme de l'agence des ports et des installations de pêche.
- Décret n° 2003-1718 du 11 Août 2003 relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Décret n° 2004-1198 du 25 mai 2004 complétant le décret n° 84-1225 du 16 Octobre 1984 fixant la nomenclature des maladies animales réputées contagieuses et édictant les mesures sanitaires générales communes à ces maladies

ARRÊTÉS

- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 septembre 1995 réglementant l'exercice de la pêche. (JORT du 6 octobre 1995- N° 80).
- Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 Novembre 2006 fixant les exigences sanitaires et d'armement applicables aux unités de pêche.
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 26 mai 2000, fixant la liste des laboratoires habilités à effectuer les analyses et examens dans le cadre du contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation. Tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 3 Juin 2009.
- Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006, relatif à la qualité et au contrôle de l'eau utilisée pour le traitement des produits de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 24 juillet 2008
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène dans les établissements de transformation des produits de la pêche. (JORT N° 97 du 5 Décembre 1995).
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 3 mars 2001, fixant les règles sanitaires régissant les opérations des autocontrôles pour les produits de la pêche tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006
- Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux. (JORT N° 44 du 2 Juin 2006)
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 19 septembre 1998, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche et de leur mise sur le marché et l'ensemble des textes qui l'ont modifié et/ou complété notamment l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 21 Janvier 2009
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche tel que modifié l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 24 juillet 2008
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de manipulation des produits de la pêche pendant et après le débarquement tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 24 juillet 2008
- **Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 30 Janvier 2004 portant approbation du règlement type des ports de pêche.**
- Arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de l'agriculture et des ressources hydrauliques, de la santé publique et de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 15 septembre 2005 relatif aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique et de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 3 septembre 2008, relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées

CIRCULAIRES

- Décision du Ministre de l'Agriculture n°323 du 20 juillet 1993, désignant les services vétérinaires relevant de la Direction Générale de la Production Agricole comme l'autorité compétente au sens de la définition donnée dans les articles 2 des directives 91/492 et 91/493 CEE.
- Circulaire conjointe des Ministres de l'Intérieur, de l'Agriculture, du Tourisme et de la Santé Publique, n°40 du 18 Mai 2002, relative au contrôle et suivi sanitaire des produits de la pêche.
- Circulaire conjointe n°86 du 19 septembre 2005 modifiant et complétant la circulaire n°40 du 18 mai 2002, relative au contrôle et suivi sanitaire des produits de la pêche
- Décision du Ministre de l'Agriculture n°878 du 17 juillet 2002, relative à la création d'une commission chargée d'étudier les demandes d'agrément sanitaires des établissements de purification des MBV et des établissements de transformation et de conditionnement des produits de la pêche et des bateaux congélateurs
- Circulaire du Ministre de l'Agriculture n°168 du 24 juillet 2002 relative au constat et au contrôle des produits de la pêche au débarquement complétée par la Circulaire N°150 du 22 septembre 2006 et la Note explicative du Ministre de l'Agriculture du 08 novembre 2006.

NOTES DE SERVICE

- Note de service n° 200/773 du 17 mars 2008 établissant le plan général de surveillance pour la recherche des résidus.
- Note de Service n°300/2058 du 24 Août 2006 établissant les procédures de traçabilité propres aux produits de la pêche et aux mollusques bivalves vivants ainsi que les exigences pour le marquage d'identification et l'étiquetage.
- Complétée par la note de service n° 300/3236 du 26/12/2011
- Note de service n° 100/1431 du 14 Mai 2007 portant validation des guides Nationaux de Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Note de service n° 200/2039 du 21 Août 2006, fixant les teneurs maximales pour certains contaminants (Plomb, Cadmium et Mercure), Dioxines et Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) chez les Mollusques Bivalves Vivants et les produits de la pêche ainsi que les méthodes d'analyse des teneurs en Plomb, Cadmium, Mercure et 3-MCPD.
- Note de service n° 100/ 2767 du 3 novembre 2006, fixant la liste des établissements ayant obtenu un agrément sanitaire vétérinaire.
- Note de service n° 100/ 44 du 7 janvier 2008, portant enregistrement des élevages d'aquaculture primaire, des véhicules de transport des produits de la pêche, des entrepôts des produits de la pêche et des bateaux de pêche non soumis à agrément sanitaire vétérinaire.
- Note de service n° 400/1474 du 16 Mai 2007 modifiant la NS n° 600/1704 du 9 juillet 2004 relative à la certification sanitaire vétérinaire internationale.
- Note de service n° 100/1973 du 12 Août 2006 concernant les critères microbiologiques applicables aux produits de la pêche et aux mollusques bivalves.
- Note de service n° 300/229 du 31/01/2011 abrogeant et remplaçant la note de service n° 300/3253 du 16 décembre 2006, établissant un programme minimum d'échantillonnage des produits de la pêche pour analyses de laboratoire dans le cadre du contrôle officiel.
- Note de service n° 300/636 du 04 mars 2008, établissant la liste des vétérinaires chargés d'effectuer le contrôle sanitaire des produits de la pêche au niveau des halles de criée.
- Note de service n°600//1535 du 22/06/2004 relative aux désinfectants approuvés par la Direction Générale des Services Vétérinaires.
- Note de service N° 300/2518 du 20 /12/2010 relative au contrôle de l'eau utilisée pour le traitement des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants
- Note de service n° 400/2583 du 8/11/2004 fixant la liste des vétérinaires chargés de la certification des produits de la pêche et de l'aquaculture exportés vers l'Union européenne

References Reglementaires Nationales Italiennes

- Decreto Legislativo 25 gennaio 1992, n. 108 Attuazione della direttiva n. 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

BARÈME DE COTATION DE FRAICHEUR DES POISSONS BLEUS

	Critères			Importer à la consommation humaine
	Catégories de fraîcheur			
	Extra	A	B	
Peau(1)	Pigmentation vive, couleur vives, brillantes et iridescentes, nette différence entre surface dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance, couleurs plus fades, moins de différence entre surface dorsale et ventrale	Ternie sans éclat, couleurs délavées, peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne, peau se détache de la chair (2)
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre macus, opaque (1)
Consistance de la chair(1)	Très ferme, rigide	Ferme, assez rigide	Un peu molle	Molle (flasque) (2)
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines étendues	Jaunâtres (2)
Œil	Convexe, bombé, pupille bleu-noir brillante ; «paupières»	Convexe moins vive, plus pâle sur les bords, mucus transparent	Plat, pupille voilée, extravasations sanguines autour de l'œil	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (2)
Branchies (1)	Rouge vif à pourpre uniforme, pas de mucus	Couleur moins vive, plus pâle sur les bords, mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre, mucus laiteux
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches, âcre, iodée	Absence d'odeur ou d'odeur d'algues marines ou odeur neutre	Odeur grasse (3), un peu sulfureuse de lard rance ou de fruit pourri Odeur aigre de putréfaction (2)	

(1) Pour le hareng et le maquereau conservés en eau de mer réfrigérée [soit au moyen de glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW)], les catégories de fraîcheur suivantes s'appliquent :
Le critère de la colonne A s'applique aussi à la catégorie Extra

(2) Ou dans un état de décomposition plus avancé

(3) Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie. C'est l'inverse pour le poisson conservé par CSW/RSW

ACCORD ENTRE LES ARMATEURS ET LES ENTREPRISES QUI ADHÈRE AU LABEL QUALIMED

Les Sardines /Anchois Salees et/ou Marinées

L'accord de la filière a pour objectif :

1. Formaliser l'adhésion à la filière de production maritime.
2. Définir les responsabilités et les obligations de l'armateur par rapport à l'entreprise productrice de sardines/Anchois salées et/ou marinées en ce qui concerne les sardines/anchois produites et transférées à la même entreprise.

OBBLIGHI DELL'ARMATORE

1. Identification Du sardinier:

L'armateur qui adhère à la filière doit avoir les documents suivants :

- L'adhésion à la Chambre de Commerce ou à la chambre des producteurs (le cas échéant) ;
- L'existence du TVA (le cas échéant) ;
- Certificat sanitaire
- Ensemble des documents qui répertorient les caractéristiques du sardinier (nombre des ouvriers, le matériels, potentiel de production, ...)

2. Identification du produit :

2.1 L'armateur doit enregistrer dans un registre de campagne :

1. Identifier l'unité de production ou les unités de production des sardines /anchois salés et/ou marinés;
2. Enregistrer les zones de pêches;
3. Enregistrer les températures des sardines /anchois fraîches à bord de l'embarcation ;

2.2 Enregistrement de la date et du l'heure de pêche et de la quantité des sardines /anchois ;

2.3 Respect le délai entre l'embarquement et la livraison à l'usine

3. Préparer un rapport de non-conformité.

L'ARMATEUR DOIT :

- Remplir le formulaire de gestion des non-conformités pour toute non-conformité spécifiée dans le présent accord et envoyer une copie au transformateur;
- Bloquer le produit jusqu'à la définition des mesures correctives ;
- Accepter les propositions du transformateur en ce qui concerne le traitement du produit non conforme et par rapport à une éventuelle suspension ou exclusion de l'armateur de la filière
- Identifier le produit non conforme avec l'inscription "PRODUIT NON CONFORME AU CAHIER DES CHARGES PRODUCTION QUALIMED".

L'ARMATEUR S'ENGAGE A :

- Se conformer à tous les points prévus par le présent accord de la filière.
- Permettre l'accès aux techniciens des partenaires du projet pour les audits internes.
- Permettre l'accès aux techniciens de l'organisme d'inspection pour l'exécution des audits de certification et surveillance et rendre disponible la documentation montrant la traçabilité du produit conformément à cet accord de la filière.
- Classer tous les documents d'enregistrement de la traçabilité des sardines/anchois, prévue dans cet accord de la filière, pour une période d'au moins 2 ans.

Le soussigné _____ en tant que Représentant Légal du sardinier N°

_____ accepte le présent accord de filière dans toutes ses parties.

_____ le _____

Cachet et signature

FICHE SUIVI ARMATEUR SARDINES/ANCHOIS

Rev. Mai 2013

Société _____

Adresse _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Sardines/anchois destinés à la fabrication des sardines/anchois salés et/ou marinés de marque QUALIMED

Armateur _____

Adresse _____

N.Tel _____ N. Fax _____ e-Mail _____

date contribution	date paiement	quantite de sardine/anchois destine au label qualimed (kg)	temperature a cœur du produit	refroidissement immediat a bord	entreposage a bord		signature transformateur
					en cuve d'eau de mer propre glacee	caisse sous glace	

CAMPAGNE AGRICOLE

Bon de transport des sardines/anchois label Qualimed

N°.....

Date

Armateur : _____

Mareyeur _____

Désignation du produit : Sardines Anchois

Zone de production : _____

Date et heure de production : _____

Date et heure de débarquement au port : _____

Numéro du camion frigorifique : _____

Propreté du camion : _____

Température : _____

Nombre des caisses : _____

Propreté des caisses : _____

Poids net : _____

Calibre (le cas échéant) : _____

Date et heure de réception à l'usine : _____

Qualité du sel : _____

Signature de l'Armateur	Signature du Mareyeur	Signature du transporteur	Signature du transformateur

FICHE DE CONTROLE A LA RECEPTION DES SARDINES/ANCHOIS LABEL QUALIMED

Date:

N° Bon de transport : _____

Date et heure de réception à l'usine : _____

Température à la réception à cœur du produit : _____

Qualité : Catégories de fraîcheur (voir l'annexe 02)- extra A

Calibre: _____

Contrôle visuel de fraîcheur : (voir annexe 02) _____

Observations : _____

Nom & Prénom du contrôleur	Date	Signature

FICHE DE CONTROLE DU PROCESSUS DE FABRICATION DE FILETS DE SARDINES /ANCHOIS SALES

	Température	Temps	Concentration	Contrôle visuel	aw	Nature de l'emballage	Capacité Kg	Etiquetage conforme à la Réglementation	Logo QUALIMED
Stockage des sardines / anchois									
Saumure saturée									
Triage, éviscération, étêtage et équeutage									
Lavage									
Salage									
Maturation									
Séparation, lavage et égouttage									
Coupe, Filetage et Sélection									
Conditionnement									
Etiquetage									
Stockage du produit fini									
Analyse physico-chimiques et microbiologique du produit fini et de l'eau	Voir les rapports d'analyses								
Analyse du sel (pureté)									

Nom & Prénom du contrôleur	Date	Signature

FICHE DE CONTROLE DU PROCESSUS DE FABRICATION DES SARDINES /ANCHOIS MARINES

	Température	Temps	Concentration Sel	Contrôle visuel	pH	Nature de l'emballage	Capacité Kg	Etiquetage conforme à la Réglementation	Logo QUALIMED
Stockage des sardines /anchois									
Triage, éviscération, étêtage et équeutage et filetage									
Lavage et égouttage									
Marinage des sardines/anchois									
Conditionnement									
Etiquetage									
Stockage du produit fini									
Analyse physico-chimiques et microbiologique du produit fini et de l'eau	Voir les rapports d'analyses								
Analyse des ingrédients : sel (pureté) Acide citrique Vinaigre									

Nom & Prénom du contrôleur	Date	Signature

REGISTRE DES EMBALLAGES SARDINES/ANCHOIS SALES ET/OU MARINES

Rev. Mai 2013

Société	Data	Lot d'emballage		Imballaggio			Taille	Signature
		Ident..	Kg Sardines/ anchois	Date de fabrication	N°/ emballage	Type emballage		

DÉCLARATION OGM - ALLERGÈNES

La Société _____

représentée par; _____

s'engage:

- à utiliser uniquement des ingrédients (y compris les additifs, les arômes, les vitamines et leurs supports) et les auxiliaires technologiques qui n'impliquent en aucune façon les exigences en matière d'étiquetage «génétiquement modifié» ou «produit par génétiquement modifié»
- à mettre en place les précautions identifiées dans l'étude HACCP visé à la problématique des OGM, afin d'éviter une contamination accidentelle dans les produits de la marque Qualimed
- à préparer une analyse HACCP, à étendre si nécessaire aussi aux sous-traitants, sur les risques associés aux procédés de fabrication tout au long de la filière (carry over des ingrédients et contaminations croisées) et à donner des preuves documentées.
- à mettre en place les précautions identifiées dans l'analyse HACCP visés à la problématique des allergènes, afin d'éviter une contamination accidentelle dans les produits de la marque Qualimed.

Allergènes	Ajout intentionnel			Carry over et/ou contamination croisée		
	Oui / Non ¹	Nom spécifique ^{2,3,4}	Nature / fonction ⁵	Oui / Non ⁷	Nom spécifique ^{8,9}	Nature / fonction ⁵
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten						
Crustacés et produits à base de crustacés						
Œufs et produits à base d'œufs						
Poissons et produits à base de poissons						
Arachides et produits à base d'arachides						
Soja et produits à base de soja						
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)						
Fruits à coque et produits dérivés						
(Ex: noix, noisettes, pistaches, amandes, noix de pécan, noix du Brésil, noix de cajou, etc.)						
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame						
Sulfite 6 en concentrations d'au moins 10mg/kg						
Céleri et produits à base de céleri						
Moutarde et produits à base de moutarde						
Lupin et produits à base de lupin						

INSTRUCTIONS POUR REMPLIR LE FORMULAIRE

- Ce produit comporte l'ajout intentionnel, à n'importe quel stade de la production d'un ou plusieurs allergènes (y compris les auxiliaires technologiques ou les solvants d'extraction) figurant dans le prospectus? Remplir chaque cas avec Oui ou Non
- Si la réponse est positive, identifier avec leur nom spécifique tous les ingrédients, les additifs alimentaires, les arômes, les supports, les auxiliaires technologiques ou d'autres substances (y compris ceux qui sont présents dans les ingrédients composés) correspondant à la liste indiquée et volontairement ajoutées aux produits
- En cas de présence multiple ou de présence en plusieurs formes de divers allergènes indiquer systématiquement chaque composant par ex. lécithine de soja / huile de soja dans le chocolat
- Dans le cas des ingrédients composés spécifier le nom de l'ingrédient composé, par exemple maltodextrine de blé dans l'arôme du citron
- Indiquer la nature / fonction de l'allergène (ingrédient, additif, arôme, support, auxiliaires technologiques etc.)
- Spécifier la teneur en sulfites dans le produit fini
- Dans ce produit il y a des contaminations accidentelles d'un ou plusieurs allergènes (y compris les auxiliaires technologiques ou les solvants d'extraction) figurant dans le prospectus, dues au carry over et / ou à la contamination croisée? Remplir chaque cas avec Oui ou Non
- Si la réponse est positive, identifier avec leur nom spécifique tous les ingrédients, les additifs alimentaires, les arômes, les supports, les auxiliaires technologiques ou d'autres substances (y compris ceux qui sont présents dans les ingrédients composés) correspondant à la liste indiquée et présents à cause du carry over et /ou contamination croisée
- En cas de présence multiple ou de présence en plusieurs formes de divers allergènes indiquer systématiquement chaque composant par ex. lécithine de soja / huile de soja dans le chocolat

FICHE DE CONTROLE DE L'ETIQUETAGE

Rev. Mai 2013

Société _____

Adresse _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Exigences	Mentions	
	Présence	Absence
Vérification des mentions obligatoires		
LOGO DU « LABEL QUALIMED »		
Coordonnées en clair du responsable de la mise sur le marché		
Coordonnées de l'organisme de gestion		
ORIGINE DES SARDINES / ANCHOIS : TUNISIE OU ITALIE		

Lieu	Date	Nom & prénom	Signature

“Progetto cofinanziato dall’Unione Europea attraverso il Programma ENPI di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia 2007-2013” - Progetto 007 - CUP B97F11001900009.

«Il Programma ENPI ItaliaTunisia 20072013 è un programma bilaterale di cooperazione transfrontaliera cofinanziato dall’Unione Europea nell’ambito dello Strumento

Europeo di vicinato e partenariato. Con una dotazione finanziaria di 25,2 milioni di euro, il programma – la cui gestione congiunta è stata affidata al Dipartimento della Programmazione della Regione Siciliana – mira a promuovere l’integrazione economica, sociale, istituzionale e culturale tra l’Italia e la Tunisia».

Il presente documento è stato realizzato grazie all’aiuto finanziario dell’Unione Europea nell’ambito del Programma ENPI CT Italia - Tunisia 20072013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità di “Confindustria Trapani” e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell’Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».