

ARRETE N° 3635 DU 29 SEPTEMBRE 2000
fixant les valeurs limites en azote basique volatil total pour
certaines catégories de produits de la pêche et les méthodes
d'analyse à utiliser.

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, CHARGE
DE LA PECHE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu l'Acte Fondamental ;

Vu le décret n° 98 - 156 du 12 mai 1998 portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu le décret n° 99 - 1 du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99 - 2 du 12 janvier 1999 organisant les intérim des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99 - 207 du 31 octobre 1999 portant attributions et organisation du ministère de l'économie forestière chargée de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu l'arrêté n° 3633 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de Pêche et des navires usines ;

Vu l'arrêté n° 3632 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la Pêche ;

Vu l'arrêté n° 3634 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 fixant les procédures d'inspection sanitaire des produits de la Pêche.

ARRETE :

Article premier : Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces visées à l'annexe I sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révélant un doute sur leur fraîcheur, le contrôle chimique montre que les limites suivantes en azote basique volatil total sont dépassées :

- 1) 25 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces visées au point A de l'annexe I ;
- 2) 30 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces visées au point B de l'annexe I
- 3) 35 milligrammes d'azote/100 grammes de chair pour les espèces visées au point C de l'annexe I ;

Article 2

1. La méthode de référence à utiliser pour le contrôle de la limite en azote basique volatil total est la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique décrite à l'annexe 2.
2. La distillation visée au paragraphe 1 doit être réalisée à l'aide d'un appareil de distillation à la vapeur répondant aux principes du schéma présenté dans la Décision de la commission européenne du 8 mars 1995.
3. Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la limite en azote basique volatil total sont les suivantes :

- méthode de microdiffusion décrite par Conway et Byrne (1933) ;
- méthode de distillation directe décrite par Antonopoulos (1968)
- méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique (comité du Codex Alimentarius pour les poissons et produits de la Pêche (1968).

4. Le prélèvement doit consister en une centaine de grammes de chair environ, prélevés à au moins trois endroits différents de l'échantillon et mélangés par broyage.

B. Espèces appartenant à la famille des PLEURONECTIDAE (à l'exception du flétan *Hippoglossus* sp.)

B. *Salmo salar*

Espèces appartenant à la famille des MERLUCCIIDAE
 Espèces appartenant à la famille des GADIDAE

ANNEXE I

CATEGORIES D'ESPECES POUR LESQUELLES
UNE VALEUR LIMITE EN ABVT EST FIXEE

- A. *Sebaste* sp
Helicolenus dactylopterus
Sebastichys capensis

ANNEXE II

DETERMINATION DE LA TENEUR EN BASES AZOTIQUES VOLATILES CHEZ LES POISSONS ET LES PRODUITS A BASE DE POISSON: UNE PROCEDURE DE REFERENCE.

1. Objet et champ d'application

La présente méthode décrit une procédure de référence permettant d'identifier la teneur en azote des bases azotiques volatiles (azote basique volatil total : ABVT) chez les poissons et produits à base de poisson. Cette procédure s'applique aux teneurs en azote basique volatil total comprises entre 5 mg pour 100 grammes et au moins 100 mg par 100 grammes.

2. Définition

Par teneur en azote basique volatil total, il faut entendre la teneur en azote des bases azotiques volatiles déterminée par la procédure décrite. Elle s'exprime en mg par 100 grammes.

3. Brève description

Les bases azotiques volatiles sont extraites d'un échantillon à l'aide d'une solution d'acide perchlorique 0.6. Après alcalinisation, l'extrait est soumis à une distillation par la vapeur et les constituants basiques volatils sont absorbés par un récepteur acide. La teneur en azote basique volatil total est déterminée

par titrage des bases absorbées.

4. Produits chimiques

Sauf indication contraire, utiliser des produits chimiques convenant comme réactifs. L'eau utilisée doit être soit distillée, soit déminéralisée, et au moins de la même pureté. Sauf indication contraire, il faut entendre par "solution" une solution aqueuse.

- 4.1. Solution d'acide perchlorique = 6g/100 ml ;
- 4.2. Solution de soude caustique = 20g/100 ml ;
- 4.3. Solution standard d'acide chlorhydrique 0,05 mol par litre (0,05 N) ;

Note : Avec un appareil de distillation automatique, le titrage doit se faire avec une solution standard d'acide chlorhydrique 0,01 mol - l (0,01 N) ;

- 4.4. Solution d'acide borique = 3 g/100 ml ;
- 4.5. Agent anti-moussant au silicone ;
- 4.6. Solution de phénolphaléine = 1g - 100 ml d'éthanol à 95 pour cent ;
- 4.7. Solution indicateur (Tashiro mixed indicator) ;

Dissoudre 2 g de rouge de méthyle et 1 g de bleu de méthylène dans 1000 ml d'éthanol à 95 pour cent.

5. Produits chimiques et accessoires

- 5.1. Un hachoir à viande qui donne un hachis de poisson suffisamment homogène ;
- 5.2. Un mélangeur très rapide, nombre de tours compris entre 8000 et 45000 par minute ;
- 5.3. Un filtre plissé de 150 mm de diamètre à filtrage rapide ;
- 5.4. Une burette de 5 ml graduée en 0,01 ml ;
- 5.5. Un appareil pour distillation à la vapeur, cet appareil doit pouvoir régler différentes quantités de vapeur et en produire une quantité constante en une période de temps donnée. Il doit être conçu de telle sorte que pendant l'adjonction de substances alcalinisantes, les bases libres ne puissent s'échapper.

6. Exécution

Avertissement : lors de la manipulation d'acide perchlorique, qui est très corrosifs, prendre les précautions et mesures de prévention nécessaires.

Dans toute la mesure du possible, les échantillons doivent être préparés conformément au point 6.1 aussi rapidement que possible après leur arrivée.

6.1. Préparation de l'échantillon

Hacher soigneusement l'échantillon à analyser dans un hachoir à viande conforme au point 5.1. Peser précisément 10 g + ou - 0,1 g de l'échantillon haché dans un récipient approprié, mélan-

ger à 90 ml de solution d'acide perchlorique conforme au point 4.1, homogénéiser pendant 2 minutes dans un mélangeur conforme au point 5.2, puis filtrer.

L'extrait ainsi obtenu peut être conservé pendant au moins 7 jours à une température comprise environ entre 2 et 6° C.

6.2. Distillation à la vapeur

Mettre 50,0 ml de l'extrait obtenu conformément au point 6.1 dans un appareil de distillation à la vapeur conforme au point 5.5. Pour vérifier une dernière fois si l'alcalinisation de l'extrait est suffisante, ajouter plusieurs gouttes de phénolphaléine conforme au point 4.6. Après avoir ajouté quelques gouttes d'agent anti-moussant au silicone, ajouter à l'extrait 6,5 ml de solution de soude caustique conforme au point 4.2 et commencer immédiatement la distillation à la vapeur.

Régler la distillation à la vapeur de telle sorte qu'il soit produit environ 100 ml de distillat en l'espace de 10 minutes. Submerger le tube de sortie du distillat dans un récepteur contenant 100 ml d'une solution d'acide borique conforme au point 4.4, à laquelle 3 à 5 gouttes de la solution indicateur décrite au point 4.7 ont été ajoutées. Au bout de dix minutes précises, la distillation est terminée. Enlever le tube de sortie du distillat du récepteur et le rincer à l'eau. Déterminer les bases volatiles contenues dans la solutions du récepteur par titrage dans une solution standard d'acide chlorhydrique aux point 4.3.

Le pH du point final doit être de 5,0 + ou - 0,1

6.3. Titrage

Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg /100 g.

6.4. Essais à blanc

Effectuer un essai à blanc conformément au point 6.2. A la place de l'extrait, utiliser 50,0 ml de solution d'acide perchlorique conforme au point 4.1.

7. Calcul de l'azote basique volatil total

Calculer la teneur en azote basique volatil total par tirage de la solution d'acide chlorhydrique conforme au point 4.3, contenue dans le récepteur en appliquant l'équation suivante :

$$\frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{ABVT \text{ (exprimé en mg 100 grammes d'échantillon)}} = M$$

V_1 = volume de la solution d'acide chlorhydrique 0,01 M en ml utilisée pour l'échantillon.

V_0 = volume de la solution d'acide chlorhydrique 0,01 en ml utilisée pour l'essai à blanc.

M = poids de l'échantillon en grammes.

Remarques :

les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg par 100 grammes.

2. Vérifier l'équipement en distillant des solutions de NH₄CL équivalent à 50 mg d'azote basique volatil total par 100 grammes.

3. Déviation standard de la reproductibilité $S1 = 1,20$ mg /100 grammes.

Déviation standard de la comparabilité $So = 2,5$ mg par 100 grammes.

Article 3 : La direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République du Congo.

Fait à Brazzaville, le 29 septembre 2000

Henri DJOMBO.

ARRETE N° 3636 DU 29 SEPTEMBRE 2000
fixant les méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de pêche

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, CHARGE DE LA PECHE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu l'Acte Fondamental ;

Vu le décret n° 98-156 du 12 mai 1998, portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu le décret n° 99 - 1 du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99-2 du 12 janvier 1999 organisant les intérim des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99-207 du 31 octobre 1999 portant attributions et organisation du ministère de l'économie forestière, chargé de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu l'arrêté n° 3633 MEFPRH-CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines

Vu l'arrêté n° 3632 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la Pêche ;

Vu l'arrêté n° 3634 MEFPRH -CAB du 29 septembre 2000 fixant les procédures d'inspection sanitaire des produits de la pêche.

ARRETE :

Article premier : La teneur moyenne résultant de l'analyse visée à l'article 3 paragraphe 2 en mercure total dans les parties comestibles des produits de la pêche ne doit pas dépasser 0,5 ppm de produit frais (0,5 milligramme par kilogramme de poids frais). Toutefois, cette teneur moyenne est portée à 1 ppm de produit frais (1 milligramme par kilogramme de poids frais) dans les parties comestibles des espèces figurant à l'annexe.

Article 2 : La méthode d'analyse à utiliser pour la recherche du mercure total est celle prévue par la Décision 90/515/CEE de l'Union Européenne.

Article : 3

1. Les plans d'échantillonnage sont fixés par arrêté du ministre de la pêche fixant les procédures d'inspection sanitaires pour les produits de la pêche frais ou congelés. Ils tiendront compte d'une part, des résultats obtenus lors des contrôles nationaux et des plans de surveillance qui pourraient être imposés par les pays importateurs, en particulier par l'Union Européenne et d'autre part des facteurs suivants

Nature des produits

- a) espèces figurant à l'annexe.
- b) autres espèces.

B. Les nombres minimaux d'échantillons à prélever par lot pour chaque catégorie de produit sont les suivants :

- catégorie a) dix échantillons prélevés sur dix individus différents
- catégorie b) cinq échantillons prélevés sur cinq individus différents.

2. L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons finement homogénéisé pour obtenir la teneur moyenne en mercure. En particulier, en cas de poissons des espèces figurant à l'annexe, hétérogènes en tailles, les échantillons prélevés doivent être représentatifs de la composition du lot.

Article 4. : la teneur moyenne en mercure total visée à l'article premier sera revue lorsque de nouvelles doses hebdomadaires admissibles pour le mercure seront établies au niveau international.

Article 5 : La direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Brazzaville , le 29 septembre 2000

Henri DJOMBO.

DOCUMENT N° 7

ANNEXE

CRITERES D'ANALYSES BACTERIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

Ils figurent dans l'arrêté n° _____ pour les crevettes et l'eau de mer. ils sont les suivants :

1°) - Crevettes

Bactériologie : Recherche de 5 germes

- aérobies 30° C
- Coliformes fécaux sulfite réducteurs
- Anaérobies réducteurs 46°
- Salmonelles
- Vibrions pathogènes