



07.04.2014\* 05871

**Ministère de la Pêche et des Affaires maritimes**

**Analyse** : Arrêté portant limite maximale des additifs autorisés  
dans le traitement des produits de la pêche

**Le Ministre de la Pêche et des Affaires maritimes,**

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;
- Vu la loi n° 83 - 71 du 05 juillet 1983 portant code de l'hygiène ;
- Vu la loi n° 98 - 32 du 14 avril 1998 portant code de la pêche maritime;
- Vu le décret n° 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche ;
- Vu le décret n° 90-969 du 05 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage ;
- Vu le décret n° 98 – 498 du 10 juin 1998 portant application du code de la pêche maritime;
- Vu le décret n° 2009-1226 du 04 novembre 2009 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur ;
- Vu le décret n° 2013-1218 du 1<sup>er</sup> septembre 2013 portant nomination du Premier Ministre ;
- Vu le décret n°2013-1223 du 02 septembre 2013 portant composition du Gouvernement ;
- Vu le décret n° 2013-1225 du 04 septembre 2013 portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les Ministères, modifié ;
- Vu le Décret n° 2013-1287 du 23 septembre 2013 relatif aux attributions du Ministre de la Pêche et des Affaires maritimes ;
- Vu l'arrêté n°00493 du 11 février 2005 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour le sulfite dans les produits de la pêche et de l'aquaculture ;

Sur proposition du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche.

**ARRETE :**

**Article premier :** Le présent arrêté définit la liste des additifs autorisés dans le traitement des produits de la pêche et dans la préparation des produits à base de produits halieutiques.

**Article 2 :** La liste des additifs autorisés ainsi que leur concentration maximale dans les produits de la pêche figurent en annexe du présent arrêté.

**Article 3:** La liste des additifs autorisés ainsi que leurs limites maximales autorisées peuvent être modifiées par arrêté du ministre chargé de la pêche, soit en fonction de l'évolution des règlements internationaux, soit sur recommandations des autorités scientifiques nationales et/ou internationales.

**Article 4:** Préalablement à toute utilisation de l'un quelconque des additifs figurant en annexe, l'industriel est tenu d'en informer l'autorité compétente.

**Article 5:** L'emploi des additifs doit être signalé dans l'étiquetage.

**Article 6 :** Les infractions aux règles prescrites par le présent arrêté sont punies des sanctions prévues par la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes et par le décret n° 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche.

**Article 7 :** Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté n°00493 du 11 février 2005 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour le sulfite dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

**Article 8:** Le Directeur des Industries de Transformation de la pêche est chargé de l'application du présent arrêté qui sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

**Haydar EL ALI**



## Annexe

Additifs	Fonctions	Produits halieutiques dans lesquels ils sont autorisés	Taux résiduel maximal
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curcumine (E100)</li> <li>- Jaune FCF (E110)</li>   <li>- Cochenille, Acide carminique, carmins (E120)</li>   <li>- Caramel ordinaire (E150a), Caramel de Sulfite caustique (E150b), Caramel ammoniacal (E150c), Caramel au sulfite d'ammonium (E150d).</li>   <li>- Caroténoïdes (E160a)</li>   <li>- Extraits de Paprika, capsanthine, capsurobine (E160c)</li>   <li>- Rocon, Bixine, Norbixine (E160b)</li>   <li>- Rouge de betterave, bétanine (E162)</li> <li>- Chlorophylles et chlorophyllines (E140)</li> <li>- Riboflavines (E101)</li> <li>- Anthocyane (E163)</li> <li>- Carbonate de calcium (E170)</li> <li>- Dioxyde de titane (E171)</li> <li>- Oxyde et hydroxyde de fer (E172)</li> </ul>	Colorants	<p>Saucisses, pâtés de poisson, poissons et produits de la pêche transformés, cuits, en sauce, surgelés et/ou en semi conserve (incluant les mollusques, crustacées et échinodermes).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 20mg/kg (E100)</li> <li>- 300mg/kg (E110)</li> <li>- 250mg/kg (E110 pour mollusques crustacés et échinodermes cuits)</li> <li>- 100mg/kg (E120)</li>   <li>- <i>Quantum satis</i> (E150a, b, c, d)</li>   <li>- 20mg/kg (E160a)</li>   <li>- 10mg/kg (E160c)</li>   <li>- 10mg/kg (E160b sur poissons fumés)</li> <li>- <i>Quantum satis</i></li> <li>- <i>Quantum satis</i></li> <li>- <i>Quantum satis</i></li> <li>- <i>Quantum satis</i></li> <li>- <i>Quantum satis</i></li> <li>- <i>Quantum satis</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bleu brillant FCF (E133)</li> <li>- Carmins, cochenille (E120)</li> <li>- Jaune FCF (E110)</li> <li>- Caramel III procédé à l'ammoniaque (E150c)</li> </ul>	colorants	poissons, crustacés et mollusques non transformés y compris lorsqu'ils sont congelés ou surgelés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 300mg/kg</li> <li>- 300mg/kg</li> <li>- 300mg/kg</li> <li>- <i>Quantum satis</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curcumine (E100)</li> <li>- Tartrazine (E102)</li> <li>- Jaune de quinoléine (E104)</li> <li>- Jaune FCF (E110)</li> <li>- Cochenille, carmins, acide carminique (E120)</li> <li>- Azorubine, carmoisine (E122)</li> <li>- Ponceau 4R, rouge cochenille A (E124)</li> <li>- Rouge allura AC (E129)</li> <li>- Bleu patenté V (E131)</li> <li>- Indigotine, carmin indigo (E132)</li> <li>- Bleu brillant FCF (E133)</li> <li>- Vert S (E142)</li> <li>- Noir brillant BN, noir PN (E151)</li> <li>- Brun HT (E155)</li> <li>- Lycopène (E160d)</li> <li>- <math>\beta</math>-apo-caroténal-8'(C30) E160e</li> <li>- Ester éthylique de <math>\beta</math>-apo-caroténal-8'(C30) E160f</li> <li>- Lutéine (E161b)</li> </ul>	colorants	Pâtes de poisson et de crustacés	100mg/kg
		Crustacés précuits	250mg/kg
		Succédanés de poissons, surimi	500mg/kg
		Œufs de poissons	300mg/kg
		Poissons fumés	100mg/kg

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acide ascorbique (E 300),</li> <li>- Ascorbate de sodium (E 301),</li> <li>- Ascorbate de calcium (E 302),</li> <li>- Acide citrique (E 330),</li> <li>- Citrates de sodium (E331)</li> <li>- Citrates de potassium (E332)</li> <li>- Citrates de calcium (E333)</li> </ul>	Acidifiants	Poissons, crustacés et mollusques non transformés y compris lorsqu'ils sont congelés ou surgelés	<i>Quantum satis</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acide acétique (E260)</li> <li>- Acétate de potassium (E261)</li> <li>- Acétate de sodium (E262)</li> <li>- Acétate de calcium (E263)</li> <li>- Acide lactique (E270)</li> <li>- Dioxyde de carbone (E290)</li> <li>- Acide malique (E296)</li> </ul>	Conservateurs, régulateur d'acidité (Acidifiant).	Saucisses, pâtés de poisson, poissons et produits de la pêche transformés, cuits, en sauce, surgelés et/ou en semi conserve (incluant les mollusques, crustacées et échinodermes). Succédanés de poissons, surimi, produits à base d'œufs de poisson	<i>Quantum satis</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acide ascorbique (vitamine C, E300)</li> <li>- Ascorbate de sodium (E301)</li> <li>- Ascorbate de calcium (E302)</li> <li>- Ester d'acide gras et de l'acide ascorbique (Palmitate d'ascorbyle, Stéarate d'ascorbyle, E304)</li> <li>- Extrait riche en tocophérols (Vitamine E, E306)</li> <li>- Alpha-tocophérol (E307)</li> <li>- Gamma-tocophérol (E308)</li> <li>- Delta-tocophérol (E309)</li> <li>- Lécithines (E322)</li> <li>- Lactate de sodium (E325)</li> <li>- Lactate de potassium (E326)</li> <li>- Lactate de calcium (E327)</li> <li>- Acide citrique (E330)</li> <li>- Citrates de sodium (Citrates monosodique, citrate disodique, citrate trisodique, E331)</li> <li>- Citrates de potassium (citrates monopotassique, citrate tripotassique, E332)</li> <li>- Citrates de calcium (citrates monocalcique, citrate dicalcique, citrate tricalcique, E333)</li> <li>- Acide tartrique [L(+)-] (E334)</li> <li>- Tartrates de sodium (Tartrate monosodique, Tartrate disodique, E335)</li> <li>- Tartrate de potassium (tartrate monopotassique, tartrate dipotassique, E336)</li> <li>- Tartrate double de sodium et de potassium (E337)</li> <li>- Malates de sodium (E350)</li> <li>- Malates de potassium (E351)</li> <li>- Malates de calcium (E352)</li> <li>- Tartrate calcium (E354)</li> <li>- Citrate de triammonium (E380)</li> <li>- Acide chlorhydrique (E507)</li> <li>- Acide sulfurique (E513)</li> <li>- Sulfates de sodium (E514)</li> <li>- Sulfates de potassium (E515)</li> <li>- Sulfates de calcium (E516)</li> <li>- Hydroxyde de sodium (E524)</li> <li>- Hydroxyde de potassium (E525)</li> <li>- Hydroxyde de calcium (E526)</li> <li>- Hydroxyde d'ammonium (E527)</li> <li>- Hydroxyde de magnésium (E528)</li> <li>- Acide stéarique (E570)</li> <li>- Acide gluconique (E574)</li> <li>- Glucono-delta-lactone (E575)</li> <li>- Gluconate de sodium (E576)</li> <li>- Gluconate de potassium (E577)</li> <li>- Gluconate de calcium (E578)</li> </ul>	Antioxydants, émulsifiants, humectants, acidifiants, raffermissant, séquestrant.	Saucisses, pâtés de poisson, poissons et produits de la pêche transformés, cuits, en sauce, surgelés et/ou en semi conserve (incluant les mollusques, crustacées et échinodermes). Succédanés de poissons, surimi, produits à base d'œufs de poisson	<p style="text-align: center;"><i>Quantum satis</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Quantum satis</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Quantum satis</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acide alginique (E400)</li> <li>- Alginat de sodium (E401)</li> <li>- Alginat de potassium (E402)</li> <li>- Alginat d'ammonium (E403)</li> <li>- Alginat de calcium (E404)</li> <li>- Agar-agar (E406)</li> <li>- Carraghénanes (E407)</li> <li>- Farine de graines de caroube (E410)</li> <li>- Gomme guar (E412)</li> <li>- Gomme adragante, tragacathe (E413)</li> <li>- Gomme d'acacia ou gomme arabique (E414)</li> <li>- Gomme Xanthane (E415)</li> <li>- Gomme Tara (E417)</li> <li>- Gomme Gellane (E418)</li> <li>- Glycérol (E422)</li> <li>- Pectines (E440)</li> <li>- Cellulose (E460)</li> <li>- Méthylcellulose (E461)</li> <li>- Hydroxypropylcellulose (E463)</li> <li>- Ethylméthylcellulose (E465)</li> <li>- Hydroxypropylméthylcellulose (E464)</li> <li>- Carboxyméthylcellulose (E466)</li> <li>- Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique (E469)</li> <li>- Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras (E470a)</li> <li>- Sels de magnésium d'acides gras (E470b)</li> <li>- Mono- et diglycérides d'acides gras (E471)</li> <li>- Esters acétiques de Mono- et diglycérides d'acides gras (E472a)</li> <li>- Esters lactiques de Mono- et diglycérides d'acides gras (E472b)</li> <li>- Esters citriques de Mono- et diglycérides d'acides gras (E472c)</li> <li>- Esters tartriques de Mono- et diglycérides d'acides gras (E472d)</li> <li>- Esters monocétyltartriques et diacétyltartriques de Mono- et diglycérides d'acides gras (E472e)</li> <li>- Esters mixtes acétiques et tartriques de Mono- et diglycérides d'acides gras (E472f)</li> <li>- Chlorure de magnésium (E511)</li> <li>- Chlorure de potassium (E508)</li> <li>- Chlorure de calcium (E509)</li> <li>- Invertase (E1103)</li> <li>- Polydextrose (E1200)</li> <li>- Amidon oxydé (E1404)</li> <li>- Phosphate d'amidon (E1410)</li> <li>- Phosphate de diamidon (E1412)</li> <li>- Phosphate de diamidon phosphaté (E1413)</li> <li>- Phosphate de diamidon acétylé (E1414)</li> <li>- Amidon acétylé (E1420)</li> <li>- Adipate de diamidon acétylé (E1422)</li> <li>- Amidon hydroxypropylé (E1440)</li> <li>- Phosphate de diamidon hydroxypropylé (E1442)</li> <li>- Octényle succinate d'amidon sodique (E1450)</li> <li>- Amidon oxydé acétylé (E1451)</li> </ul>	<p>Epaississants, gélifiants, stabilisants, émulsifiants, affermissants, agents de rétention de la couleur ?</p>	<p>Saucisses, pâtés de poisson, poissons et produits de la pêche transformés, cuits, en sauce, surgelés et/ou en semi conserve (incluant les mollusques, crustacées et échinodermes). Succédanés de poissons, surimi, produits à base d'œufs de poisson</p>	<p><i>Quantum satis</i></p> <p><i>Quantum satis</i></p> <p><i>Quantum satis</i></p> <p><i>Quantum satis</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glycine et son sel de sodium (E578)</li> </ul>	<p>Exhausteur de goût</p>	<p>Saucisses, pâtés de poisson, poissons et produits de la pêche transformés, cuits, en sauce, surgelés et/ou en semi conserve (incluant les mollusques, crustacées et échinodermes). Succédanés de poissons, surimi, produits à base d'œufs de poisson</p>	<p><i>Quantum satis</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carbonates de Sodium (E500)</li> <li>- Carbonates de potassium (E501)</li> <li>- Carbonates d'ammonium (E503)</li> <li>- Carbonates de magnésium (E504)</li> </ul>	Régulateurs d'acidité, agents levant, antiagglomérant	Saucisses, pâtés de poisson, poissons et produits de la pêche transformés, cuits, en sauce, surgelés et/ou en semi conserve (incluant les mollusques, crustacés et échinodermes). Succédanés de poissons, surimi, produits à base d'œufs de poisson	<i>Quantum satis</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acide sorbique (E200)</li> <li>- Sorbate de potassium (E202)</li> <li>- Sorbate de calcium (E203)</li> <li>- Acide benzoïque (E210)</li> <li>- Benzoate de sodium (E211)</li> <li>- Benzoate de potassium (E212)</li> <li>- Benzoate de calcium (E213)</li> </ul>	conservateurs	- Poissons et œuf de poisson en semi-consERVE	- 2000mg/kg ou mg/l selon le cas
		- Poissons salés et séchés	- 200mg/kg ou mg/l
		- Crevettes cuites	- 2000mg/kg ou mg/l
		- Succédanés de poisson, de crustacés et de céphalopodes	- 2000mg/kg ou mg/l de E200, de E202 et de E203
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acide érythorbique (E 315)</li> <li>- Erythorbate de sodium (E 316)</li> </ul>	Antioxydants	- poissons en conserve et en semi conserve ainsi que les poissons à peau rouge congelés et surgelés	- 1500mg/kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gallate de propyle (E310),</li> <li>- Gallate d'octyle (E311),</li> <li>- Gallate de dodécyle (E312)</li> <li>- Butylhydroxytoluène(BHT) (E321)</li> <li>- Butylhydroxyanisole(BHA) (E320)</li> </ul>	Antioxydants	- Huiles de poisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 mg/kg (Gallates ou BHA seules ou en mélange)</li> <li>- 100mg/kg (BHT)</li> </ul> Tous deux exprimés par rapport à la matière grasse.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hexylrésorcinol (E586)</li> </ul>	Antioxydant	- Crustacés frais, congelés et surgelés	- <i>Quantum satis</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polyphosphates (E 452) (sodiques, potassiques, calcosodiques et calciques)</li> </ul>	Emulsifiants, conservateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filets de poissons non transformés congelés et surgelés, mollusques et crustacés non transformés, transformés congelés et surgelés</li> <li>- Produits de crustacés en conserve de poisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5g/kg</li> <li>- 1g/kg</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Triphosphate (E 451)</li> </ul>	Acidifiants	- pâtés de poissons et de crustacés	- 5g/kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcium disodium EDTA E 385</li> </ul>	Antioxydants	<ul style="list-style-type: none"> <li>- crustacés, mollusques et poissons en conserve</li> <li>- Crustacés congelés, surgelés</li> </ul>	- 75mg/kg

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acésulfame K (E950)</li> <li>- Aspartame (E951)</li> <li>- Saccharine et ses sels de Na, K et Ca (E954)</li> <li>- Néohesperidine DC (E959)</li> </ul>	<p>Edulcorants, humectants, exhausteurs de goût.</p>	<p>Conserves et semi-conserves aigres douces de poisson et marinade de poisson, mollusques, crustacés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 200mg/kg</li> <li>- 300mg/kg</li> <li>- 160mg/kg</li> <li>- 30mg/kg</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sorbitol (E420)</li> <li>- Mannitol (421)</li> <li>- Isomalt (953)</li> <li>- Maltitol (965)</li> <li>- Lactitol (E966)</li> <li>- Xylitol (967)</li> <li>- Erythritol (E968)</li> </ul>	<p>Edulcorants, exhausteurs de goûts, humectant</p>	<p>Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés</p>	<p><i>Quantum satis (à des fins autres que l'édulcoration)</i></p>
<p>Anhydride sulfureux (E 220)</p> <p>Sulfite de sodium (E 221)</p> <p>Sulfite acide de sodium (E 222 )</p> <p>Disulfite de sodium (E 223 )</p> <p>Disulfite de potassium (E 224 )</p> <p>Sulfite de calcium (E 226)</p> <p>Sulfite acide de calcium (E 227 )</p> <p>Sulfite acide de potassium (E 228 )</p>	<p>Antioxydants, agents de blanchiment, Conservateurs.</p>	<p>crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés; crustacés de la famille <i>penaeidae</i>, <i>solenoceridae</i>, <i>aristeidae</i>, moins de 80 unités</p> <p>crustacés de la famille <i>penaeidae</i>, <i>solenoceridae</i>, <i>aristeidae</i>, entre 80 et 120 unités</p> <p>crustacés de la famille <i>penaeidae</i>, <i>solenoceridae</i>, <i>aristeidae</i>, plus de 120 unités</p> <p>crustacés cuits de la famille <i>penaeidae</i>, <i>solenoceridae</i>, <i>aristeidae</i>, moins de 80 unités</p> <p>crustacés cuits de la famille <i>penaeidae</i>, <i>solenoceridae</i>, <i>aristeidae</i>, entre 80 et 120 unités</p> <p>crustacés cuits de la famille <i>penaeidae</i>, <i>solenoceridae</i>, <i>aristeidae</i>, plus de 120 unités</p> <p>poisson séché salé de la famille des gadidés</p> <p>crustacés et céphalopodes cuits</p> <p>succédanés de poisson, de crustacés et céphalopodes</p>	<p>150mg/kg</p> <p>200mg/kg</p> <p>300mg/kg</p> <p>135mg/kg</p> <p>180mg/kg</p> <p>270mg/Kg</p> <p>200mg/kg</p> <p>50mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p>