

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



VADEMECUM SECTORIEL NAVIRES DE PÊCHE PRODUCTION PRIMAIRE

UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL NAVIRES DE PÊCHE PRODUCTION PRIMAIRE

D

Ce vademecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vademecum général sécurité sanitaire des aliments pour les navires de pêche production primaire. **La lecture préalable du vademecum général est indispensable avant utilisation du vademecum sectoriel.**

Le vade-mecum sectoriel navires de pêche production primaire constitue une aide à la rédaction des rapports d'inspection réalisés avec la grille générale.

En pratique, les navires de pêche seront inspectés à quai.

Selon le choix du moment de l'inspection, les navires pourront être vides (visite en commun avec les agents du centre de sécurité des navires, période d'arrêt de pêche, période entre deux marées) ou pourront être en cours de débarquement (retour de marée).

Il est laissé à l'appréciation de chaque service d'inspection l'organisation pratique de ces visites.

Pour l'organisation de visites lors du débarquement, il faut prendre en considération les éléments suivants :

- l'imprécision de l'heure de l'arrivée du navire dans le port
- l'existence de débarquements de nuit
- la durée du débarquement
- le contexte de débarquement (dangers physiques pour l'inspecteur, dus aux manipulations de grand nombre de caisses ou des lots ou de conteneurs, manuellement ou à l'aide d'engins sur un plancher ou sol glissant, environnement humain parfois tendu, lié à la fatigue des marins).

Pour ces raisons, il pourra être plus facile de réaliser l'inspection en 2 temps: une première fois par exemple sur rendez-vous, uniquement les structures et les équipements afin que le pêcheur soit plus disponible, une autre fois cibler le fonctionnement lors d'une inspection à la débarque inopinée.

DOMAINE D'APPLICATION :

UNIQUEMENT LES NAVIRES DE PÊCHE NON AGRÉES DONT LES OPÉRATIONS SUIVANTES SONT RÉALISÉES À BORD ; ABATTAGE, SAIGNÉE, ÉTÊTAGE, ÉVISCÉRATION, ENLÈVEMENT DES NAGEOIRES, RÉFRIGÉRATION ET CONDITIONNEMENT.

Table des matières

<u>UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL NAVIRES DE PÊCHE PRODUCTION</u>	
<u>PRIMAIRE.....</u>	<u>2</u>
<u>CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS.....</u>	<u>4</u>
<u>Item B1 : Conception et circuits de l'entreprise.....</u>	<u>4</u>
<u>Ligne B1L02 : Abords de l'entreprise salubres.....</u>	<u>4</u>
<u>Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....</u>	<u>4</u>
<u>Ligne B1L07 : Sectorisation physique adapté au fonctionnement de l'atelier.....</u>	<u>4</u>
<u>Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....</u>	<u>5</u>
<u>Item B2 : équipements adaptés à la production et engins de transport.....</u>	<u>6</u>
<u>Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....</u>	<u>6</u>
<u>Ligne B2L04 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....</u>	<u>6</u>
<u>Item B4 : Maintenance.....</u>	<u>7</u>
<u>Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....</u>	<u>7</u>
<u>CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....</u>	<u>8</u>
<u>Item C2 : Identification des points déterminants.....</u>	<u>8</u>
<u>Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....</u>	<u>8</u>
<u>Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....</u>	<u>9</u>
<u>Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....</u>	<u>9</u>
<u>Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....</u>	<u>10</u>
<u>Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et températures de conservation des denrées</u> <u>alimentaires.....</u>	<u>10</u>
<u>Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et</u> <u>de stockage.....</u>	<u>10</u>
<u>Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de surveillance de la température et modalités</u> <u>d'enregistrement.....</u>	<u>11</u>
<u>Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....</u>	<u>11</u>
<u>Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....</u>	<u>12</u>
<u>Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage, conformité et des gestion des conditionnements et</u> <u>emballages.....</u>	<u>12</u>
<u>Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....</u>	<u>13</u>
<u>Ligne C403L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....</u>	<u>13</u>
<u>Ligne C403L02 : Éviscération.....</u>	<u>13</u>
<u>Ligne C403L03 : Risque parasitaire.....</u>	<u>13</u>
<u>Ligne C403L04 : Risque chimique.....</u>	<u>14</u>
<u>Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....</u>	<u>15</u>
<u>Ligne C5L03 : Eau propre (douce et salée) : autorisation, utilisation.....</u>	<u>15</u>
<u>Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis.....</u>	<u>16</u>
<u>Ligne C7L04: Étiquetage et affichage des produits.....</u>	<u>16</u>

CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'entreprise

LIGNE B1L02 : ABORDS DE L'ENTREPRISE SALUBRES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Recenser les sources de contamination potentielles	<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'absence de flaques, d'eaux résiduelles, d'irisation, sur le pont, les surfaces de convoyage, les cales ou les cuves de stockage.

LIGNE B1L04 : LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)

Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité concernée pour les exigences spécifiques.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Porter une attention particulière aux revêtements et matériaux non habituels.	<ul style="list-style-type: none">Le bois est un matériau accepté pour la structure du navire et notamment pour les ponts de pêche.

Pour information

Une surface en bois limite le réchauffement des produits et maintient l'humidité. Par ailleurs, c'est un élément de sécurité pour les marins

LIGNE B1L07 : SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉ AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier le respect de la sectorisation dans l'espace <p>→ Se renseigner sur les points de rejet des eaux moteur (refroidissement) et sur l'emplacement de la trappe d'approvisionnement en carburant.</p>	<ul style="list-style-type: none">Les compartiments machine, les canalisations hydrauliques, les réserves de carburant, les aires de stockage des lubrifiants, graisses mécaniques, etc. doivent être isolés des lieux de manipulation des produits de la pêche, notamment des cales.Les bidons d'hydrocarbures, huiles et autres produits chimiques sont stockés dans un emplacement réservé et sécurisé.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les fûts stockés à bord (ex: fûts d'huile) peuvent être stockés dans des bacs de rétention, afin d'éviter les fuites de produit.
--	--

Pour information

Le pont de pêche (arrivée des filets, engins) n'est généralement pas couvert.

Il n'est pas nécessaire d'avoir des zones de réception séparées. Dans la majorité des cas, la pêche est affalée sur le pont (parc d'affalage) et les poissons sont triés au fur et à mesure.

**LIGNE B1L09 :
GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS**

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le système d'évacuation des eaux usées 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ À bord des navires de pêche, les eaux résiduelles de process s'écoulent généralement au sol et sont rejetées en mer par les dalots (au-dessus ligne de flottaison). → De même les eaux de lavage-rinçage des locaux et équipements sont rejetées en mer. ➤ Les navires équipés de toilettes doivent avoir un lieu de stockage des eaux noires et une procédure d'évacuation de ces eaux.

Pour information

Existence sur certains navires d'un traitement à bord des eaux noires type «fosse septique» ou mini station d'épuration : décantation, aération, chloration avant rejet. Les eaux traitées sont alors rejetées en continu.

ITEM B2 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À LA PRODUCTION ET ENGIN DE TRANSPORT

LIGNE B2L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les équipements et leur(s) revêtement(s) sont adaptés au N-D | <ul style="list-style-type: none">➤ Demander les références des peintures des cuves et des cales lorsqu'il y a contact direct avec les denrées (certificat d'alimentarité). Différentes peintures sont utilisées, selon le chantier naval qui intervient. |
|---|---|

LIGNE B2L04 : APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'aptitude des conteneurs et véhicules au transport des produits	<ul style="list-style-type: none">➤ L'utilisation de véhicules simplement isothermes n'est possible qu'en adjoignant une source de froid aux produits transportés (caisses de poissons sous glace par exemple)➤ L'utilisation de véhicules non doté d'isolation thermique n'est possible :<ul style="list-style-type: none">→ que sur une courte distance (80 km maximum) et sans rupture de charge ;→ qu'en adjoignant une source de froid aux produits transportés.

Item B4 : Maintenance

LIGNE B4L03 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
➤ Vérifier l'existence d'un plan de maintenance pertinent et à jour	➤ Pour les navires de pêche de plus de 24h, une maintenance régulière des dispositifs frigorifiques doit être assurée.

CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L02 : IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que le pêcheur connaît les points déterminants	<ul style="list-style-type: none">➤ Les points déterminants minimaux à identifier à bord des navires de pêche primaire sont :<ul style="list-style-type: none">→ assurer de bonnes conditions de maintien des PP par un glaçage le plus précocement possible afin d'initier la descente en température du produit.→ assurer une bonne qualité d'éviscération si celle-ci a lieu à bord en lien notamment avec le risque parasitaire→ connaissance des espèces toxiques ou interdites (ex. ciguatériques dans les DOM).→ le cas échéant, utilisation d'eau propre en contact avec les PP ou pour la production de glace.→ connaissance des zones de pêche (en lien avec les AP d'interdictions de pêche en vigueur dans sa zone de pêche - PCB sardines Baie de Seine, PCB cours d'eau douce, chlordécone Martinique et Guadeloupe).

Pour information

Il est fortement recommandé que l'opérateur ait connaissance du contenu du guide pratique de l'Hygiène à bord des navires de pêche (nov. 2006).

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L04 : CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que le logbook fait office de document de réception :• <p>→ Examiner les documents : Bons de débarquement</p> <p>→ Sur les petits navires, les fiches de pêche se substituent au logbook.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Le logbook, qui reprend toutes les données de pêche, comprend toutes les données nécessaires :<ul style="list-style-type: none">→ localisation de la zone de pêche→ estimation du tonnage capture,→ espèces notifiées,→ conditions de capture (données météo)➤ Tri des produits sur le navire :<ul style="list-style-type: none">→ vérification de l'état de fraîcheur des produits→ élimination des produits visiblement altérés et des espèces de poissons interdites à la débarque (poissons à risque ciguatériques, espèces toxiques).➤ Au stade de la production primaire, aucune analyse n'est demandée. Il convient de connaître les éventuelles restrictions sur les zones de pêche ou les susceptibilités de la zone à être contaminées en fonction de la période/espèce.

Pour information, la qualité des matières premières peut faire l'objet d'un cahier des charges (CdC) avec les clients, qui peut comprendre des spécifications sur les produits

- définition : espèces, présentations ...
- zones de pêche (dont exclusions), date de pêche, traitement des produits (éviscération, réfrigération précoce ...)
- critères réglementaires : microbiologie, contaminants de l'environnement, espèces interdites...
- conditionnement

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C401L02 :

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les locaux et équipements assurent la maîtrise des températures :	<ul style="list-style-type: none">➤ Les bateaux qui conservent les produits de la pêche à bord plus de 24h doivent être équipés de cales, cuves, conteneurs, pour l'entreposage des produits entre 0 et 2°C.➤ La glace est en capacité suffisante :<ul style="list-style-type: none">→ production de glace à bord adaptée (machine à glace)→ stockage possible et adéquat de la glace embarquée
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'efficacité et le respect des procédures de maîtrise des températures <p>→ Contrôler la présence de glace</p> <p>→ En l'absence de glace, contrôler la température des produits avec thermomètre étalonné.</p> <p>→ On ne sera pas à bord pour contrôler le délai après la pêche. Le contrôle ne peut se faire que de manière indirecte (par l'aspect du poisson ou par contrôle documentaire sur certains navires).</p> <p>→ Possibilité de contrôler sur le logbook les heures de pêche et de comparer avec les heures de passage en cale.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Les produits débarqués des navires de pêche >24h doivent obligatoirement être glacés. La température à cœur des pr<ul style="list-style-type: none">→ poissons : entre 0 et +2°C pour les pêches >24h. En revanche pour les pêches <24h, le produit peut ne pas avoir atteint 2°C même en présence de glace (dans ce cas, les critères organoleptiques sont particulièrement importants).→ crustacés et mollusques vivants : conditions adaptées au mieux pour les maintenir en vie.<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les espèces histaminogènes citées dans le règlement n°2073/2005, l'opérateur doit apporter une attention particulière au maintien de la chaîne du froid (glaçage à bord, débarque rapide).
<ul style="list-style-type: none">Contrôler la maîtrise de la chaîne du froid.	<ul style="list-style-type: none">➤ La maîtrise de la chaîne du froid, limitant le développement bactérien, constitue la principale mesure de maîtrise du risque histamine.

Pour information,

Rq 1 : Dans les zones de pêche tropicale, la température de l'eau de mer est entre +28°C et +32°C. Il convient d'en tenir compte lors du contrôle de la T° à la débarque, le plus important étant que le produit ait été glacé le plus précocement possible afin d'initier la descente en température la plus rapidement possible.

Rq 2 : Sur certains navires, les produits de la pêche sont immergés juste après réception dans un bain d'eau de mer à -3°C «sorbet» maximum 5 heures de séjour.

Rq 3 : Fiche ANSES histamine : <https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments>

LIGNE C401L03 :
PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE SURVEILLANCE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier qu'il existe une surveillance de T°C pour les navires de pêche >24h dans les cales et cuves d'eau de mer réfrigérées. 	<ul style="list-style-type: none"> Tout système d'enregistrement est acceptable à condition de disposer des paramètres de calibrage

LIGNE C401L04 :
CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue			
<ul style="list-style-type: none"> Selon leur type, les navires sont diversement équipés et les modes d'entreposage des produits à bord sont variables. L'inspecteur devra prendre connaissance du fonctionnement du navire. <p>→ Pour la petite pêche (< 24h), s'assurer que les produits de la pêche puissent être rapidement soumis à l'action du froid (bac de glace embarquée), d'autant plus lorsque les conditions climatiques rendent nécessaire le maintien au froid des poissons.</p>	Produits	Conditionnés -en coffres de criée -en caisses de bord -en conteneurs isothermes	En vrac - dans la cale - dans des cuves d'eau de mer réfrigérée	En viviers -crustacés
	Glace	Embarquée	Embarquée + production bord	Produite à bord (machine à glace)
	Lieu d'entreposage	Sur le pont du navire (absence de cale)	Cale réfrigérée ou isotherme	Cuve réfrigérée ou isotherme (EM + glace)
	es produits doivent pouvoir être protégés (en caisses sous des bâches propres ou avec des couvercles ou déposés sous le pont couvert).			

Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C402L02 :

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE, CONFORMITÉ ET DES GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier les conditions de stockage des conditionnements et emballages.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les contenants embarqués (coffres, caisses, paniers, ...) destinés aux produits de la pêche sont stockés à des emplacements réservés et protégés des contaminations environnementales (produits chimiques et déjections d'oiseaux).➤ Les conditionnements doivent permettre l'écoulement efficace de l'eau de fusion de la glace afin qu'elle ne reste pas en contact avec les produits de la pêche.

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

LIGNE C403L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Méconnaissance totale du risque parasitaire	D
Mise sur la marché d'espèces interdites de commercialisation et de consommation par arrêté préfectoral	D

LIGNE C403L02 :

ÉVISCÉRATION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">L'hygiène des manipulations a bord ne pourra pas être directement évaluée. <p>→ Toutefois on pourra apprécier la qualité de l'éviscération par l'examen visuel des produits débarqués : propreté et netteté de la plaie, bon rinçage de la cavité abdominale.</p>	<ul style="list-style-type: none">Le produit fini doit être exempt de souillures. <p>→ L'éviscération hygiénique la plus précoce possible est une bonne prévention des risques parasitaires (Anisakis) et histaminique.</p> <p>De l'eau de mer propre doit être utilisée pour le lavage après éviscération.</p>

LIGNE C403L03 :

RISQUE PARASITAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que l'opérateur connaît le danger et met en œuvre les contrôles visuels lors des éventuelles opérations d'éviscération. <p>→ On attend du professionnel que le danger soit connu et pris en compte (instructions au personnel, ex. fiche Anses Anisakis).</p>	<ul style="list-style-type: none">Des contrôles visuels doivent donc être menés, en tout lieu de la chaîne de production, pour détecter la présence de parasites. <p>→ Ces contrôles peuvent être faits en continu ou par sondage.</p>

Pour information

Fiche ANSES Anisakis <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2010sa0229Fi.pdf>

Fiche ANSES Diphyllotrium https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2012sa0059Fi_0.pdf

LIGNE C403L04 :
RISQUE CHIMIQUE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">➤ Vérifier que l'opérateur connaît :<ul style="list-style-type: none">→ les particularités des zones de pêche au regard des risques chimiques (PCB-dioxines, métaux lourds)→ les mesures d'interdiction de pêche et commercialisation (ex. sardines/Baie de Seine, chlordécone dans les Antilles, ciguatoxines dans les Antilles et à la Réunion).	<ul style="list-style-type: none">➤ Absence de mise sur le marché d'espèces pêchées dans des zones frappées d'interdiction de pêche.

Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

LIGNE C5L03 :

EAU PROPRE (DOUCE ET SALÉE) : AUTORISATION, UTILISATION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">➤ Vérifier que l'utilisation d'eau de mer propre est possible	<ul style="list-style-type: none">➤ La qualité de l'eau de mer utilisée à bord des navires se gère par l'application de bonnes pratiques :<ul style="list-style-type: none">→ L'eau de mer doit être pompée à l'avant du navire et du côté opposé aux orifices d'évacuation des toilettes et des déchets, ainsi que des liquides réfrigérants du moteur et des gaz d'échappement. Elle doit être pompée lorsque le navire est en marche avant.→ Elle ne doit pas être pompée au port ou au voisinage du littoral.

Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis

LIGNE C7L04: ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux navires de pêche de production primaire. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">➤ Vérifier la conformité des mentions d'étiquetage des produits finis (prêts à être expédiés) aux dispositions réglementaires en vigueur	<ul style="list-style-type: none">➤ Les éléments ci-dessous doivent être transmis à l'acheteur ou affichés pour la vente au consommateur final :<ul style="list-style-type: none">→ la dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique→ la méthode de production→ la zone de capture ou d'élevage→ la catégorie d'engin de pêche utilisé(cf Règlement (UE) n° 1379/2013 du 11 décembre 2013 sur l'organisation commune des marchés (OCM) dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture).

Pour information Voir aussi le guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne apposées sur les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'attention des consommateurs,
http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_fr.pdf