

Une nouvelle norme ISO sur la traçabilité des produits de la pêche vient renforcer la sécurité sanitaire des aliments



Ecrit par ISO, Octobre 2011

Mise à jour le vendredi, 24 juin 2016

Une nouvelle norme ISO sur la traçabilité des produits de la pêche aidera à renforcer la sécurité sanitaire des aliments en permettant à toutes les parties prenantes de la chaîne de distribution alimentaire de disposer d'informations exactes quant à l'origine et la nature de ce type de produits. Les produits de la pêche occupent une place importante dans l'industrie agroalimentaire moderne. Nous consommons toujours plus de produits provenant des quatre coins du globe, et le poisson, qui peut avoir été pêché à des milliers de kilomètres de notre assiette, ne fait pas exception.

Au cours de la dernière décennie, de nombreux pays ont été gravement touchés par des crises sanitaires. Aussi les décideurs politiques et les scientifiques accordent-ils désormais une attention particulière à la notion de traçabilité des aliments.

ISO 12875:2011, Traçabilité des produits de la pêche - Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche, spécifie quelles informations il convient d'enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche et de leurs produits pour établir leur traçabilité.

Cette norme spécifie comment identifier les produits de la pêche destinés au commerce ainsi que les informations que chacune des entreprises qui les commercialisent le long de la chaîne de distribution doit produire et conserver. La norme porte sur la distribution des poissons issus de la pêche marine et de leurs produits, du moment de leur prise à leur arrivée sur les étals des détaillants ou dans la restauration.

La définition ISO de la traçabilité renvoie à l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation et la localisation d'une entité. Pour un produit, cela peut inclure l'origine des matières et des éléments qui le compose, l'historique des transformations qu'il a subies et la répartition et la localisation du produit après distribution. La traçabilité comporte non seulement l'exigence fondamentale de pouvoir suivre physiquement les produits tout au long de la chaîne de distribution, de l'origine à la destination, mais aussi celle de pouvoir fournir des informations sur ce qui les composent et sur les traitements qu'ils ont subis. Ces autres aspects de la traçabilité revêtent une importance particulière dans le cadre de la sécurité, la qualité et l'étiquetage alimentaire.

Suite aux récentes crises sanitaires, la traçabilité est souvent requise par la loi pour faciliter le rappel des produits ou éviter qu'ils ne se retrouvent dans l'assiette du consommateur.

Les utilisateurs potentiels de la nouvelle norme sont notamment:

- Navires de pêche
- Entreprises de débarquement des navires et de mise en vente à la criée
- Transformateurs
- Transporteurs et stockeurs
- Mareyeurs et grossistes
- Détaillants et restauration.

Une norme similaire a également été élaborée pour les chaînes de distribution des poissons d'élevage: ISO 12877:2011, Traçabilité des produits de la pêche – Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons d'élevage. ISO 12875:2011, Traçabilité des produits de la pêche – Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche, a été élaboré par le comité technique ISO/TC 234, Pêches et aquaculture. Elle est disponible auprès des instituts nationaux membres de l'ISO.