

	PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON	POS
		30/08/23
	ISO 12875:2011	Rev. 00
		Pag. 1 di 18

## Traçabilité des produits de la pêche



Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche

# Blockchain MARENOSTRUM

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 2 di 18

## 1- Portée

L'objectif de la Procédure Opérationnelle est d'orienter les pêcheurs artisans qui ont rejoint le projet « Blockchain Marenostrum », afin d'obtenir la certification selon la norme ISO 12875:2011, afin de garantir la bonne traçabilité des captures et ainsi permettre le pêcheur doit se conformer aux exigences actuelles de la législation en vigueur.

Le présent Procédure Opérationnelle précise les informations à enregistrer sur les poissons capturés en mer afin d'établir leur traçabilité.

Le présent Procédure Opérationnelle précise comment les produits de la pêche « Blockchain Marenostrum » doivent être identifiés et les informations qui doivent être générées et stockées sur ces produits par chacune des entreprises alimentaires qui les commercialisent physiquement à travers les chaînes de distribution.

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 3 di 18

## 2- Références normative

La norme de référence est ISO 12875 :2011.

Références législatives :

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

RÈGLEMENT (CE) No 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.

Décret n°2003-1718 du 11 août 2003, relatif a 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° 2005–388 du 23 février 2005, modifiant le décret n°2000-2574 du 11 novembre 2000, relatif à la création d'un comité Tunisien du « codex alimentarius » et à la fixation de sa composition et des modalités de son fonctionnement.

Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 26 mars 2010, modifiant et complétant l'arrêté 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.

Arrêté du ministre de l'agriculture et le ministre de la santé du 31 mai 2012, fixant la liste des animaux concernés par la traçabilité et leurs produits ainsi que les modalités de leur traçabilité.

Loi n° 2013-34 du 21 septembre 2013, complétant la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche.

RÈGLEMENT (UE) No 1379/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) no 1184/2006 et (CE) no 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) no 104/2000 du Conseil

Arrêté du ministre de l'agriculture du 27 janvier 2014, modifiant et complétant l'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.

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 4 di 18

Arrêté du ministre de l'agriculture du 17 novembre 2014, modifiant et complétant l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité concernant les mollusques bivalves vivants.

Arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des mines du 5 janvier 2016, portant annulation du caractère obligatoire des normes tunisiennes relatives aux méthodes d'analyse des eaux.

Décret gouvernemental N° 376 du 22 avril 2019 portant création d'un comité national et des comités régionaux pour assurer le suivi de l'évolution des prix, la régularité de l'offre, la lutte contre la contrebande, la monopolisation, le commerce parallèle, la construction anarchique et la sécurité sanitaire des aliments.

RÈGLEMENT (UE) 2019/1241 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 20 juin 2019 relatif à la conservation des ressources halieutiques et à la protection des écosystèmes marins par des mesures techniques, modifiant les règlements (CE) no 2019/2006 et (CE) no 1224/2009 du Conseil et les règlements (UE) no 1380/2013, (UE) 2016/1139, (UE) 2018/973, (UE) 2019/472 et (UE) 2019/1022 du Parlement européen et du Conseil, et abrogeant les règlements (CE) no 894/97, (CE) no 850/98, (CE) no 2549/2000, (CE) no 254/2002, (CE) no 812/2004 et (CE) no 2187/2005 du Conseil.

**DM 19105 del 22/09/2017 Elenco delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale**

	PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON	POS
		30/08/23
	ISO 12875:2011	Rev. 00
		Pag. 5 di 18

### 3- Termes et définition

**Aliment** : toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé destiné à être ingéré, ou raisonnablement susceptible d'être ingéré, par des humains. Comprend les boissons, le chewing-gum et toute substance, y compris l'eau, intentionnellement incorporée à un aliment au cours de sa fabrication, de sa préparation ou de sa transformation.

**Animaux** vivants considérés comme destinés à l'alimentation : mollusques bivalves et gastéropodes marins vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants destinés à la consommation humaine.

**Biotoxines marines** : substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves suite à l'absorption de plancton contenant des toxines.

**Bonnes pratiques d'hygiène (BPI)** : toutes les pratiques concernant les conditions et mesures nécessaires pour garantir la sécurité et l'adéquation du produit à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

**Bonnes pratiques de travail/fabrication (BPF)** : méthodes de production et de contrôle d'un produit alimentaire, à caractère général, à mettre en œuvre selon des protocoles opérationnels spécifiques, afin de prévenir les risques liés à la qualité et à la salubrité du produit lui-même.

**Conformité aux critères microbiologiques** : l'obtention de résultats satisfaisants ou acceptables visés à l'annexe 1 du règlement CE 2073/2005, relatif aux critères microbiologiques, lors de contrôles visant à s'assurer du respect des valeurs fixées pour les critères par des prélèvements d'échantillons, l'effectuant réaliser des analyses et mettre en œuvre des mesures correctives conformément à la législation alimentaire.

**Commerce de détail** : la manipulation et/ou la transformation des denrées alimentaires et leur stockage au point de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les établissements de restauration, les cantines d'entreprises et d'institutions, les restaurants et autres établissements similaires, les magasins, les supermarchés.

**Consommateur final** : le consommateur final d'un produit alimentaire qui n'utilise pas ce produit dans le cadre d'une activité ou d'une activité d'une entreprise alimentaire.

**Contamination** : la présence ou l'introduction d'un danger.

**Danger** : agent biologique, chimique ou physique contenu dans une denrée alimentaire, ou état dans lequel se trouve une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux, susceptible de provoquer un effet néfaste sur la santé.

**Durée de conservation** : la période qui correspond à la période précédant la durée minimale de

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	<b>POS</b>
		<b>30/08/23</b>
	<b>ISO 12875:2011</b>	<b>Rev. 00</b>
		<b>Pag. 6 di 18</b>

conservation ou la date de péremption.

**Eau de mer propre** : Eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée qui ne contient pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'affecter directement ou indirectement la qualité sanitaire des aliments.

**Eau potable** : eau répondant aux exigences minimales fixées par la directive (UE) 2020/2184 du 16 décembre 2020, concernant la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

**Entreprise alimentaire** : toute entité publique ou privée, avec ou sans but lucratif, qui exerce l'une des activités liées à l'une des étapes de production, de transformation et de distribution d'aliments.

**Entreprises de pêche** : entreprises impliquées dans la production, la transformation et la commercialisation des produits de la pêche.

**Emballage** : la mise en place d'un produit alimentaire dans un emballage ou un récipient placé en contact direct avec le produit alimentaire concerné, ainsi que ledit emballage ou récipient.

**Étapes** de production, de transformation et de distribution : toute étape, y compris l'importation, depuis la production primaire d'un aliment jusqu'au stockage, au transport, à la vente ou à la livraison au consommateur final.

**Hygiène alimentaire** : les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir l'aptitude à la consommation humaine d'un produit alimentaire compte tenu de l'usage auquel il est destiné.

**Lot** : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des circonstances pratiquement identiques et fabriqués en un lieu donné au cours d'une période de production définie, ou la quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs acheteurs expédiés par le même moyen de transport.

**Microorganismes** : bactéries, virus, levures, moisissures et microalgues.

**Mise sur le marché** : la détention de denrées alimentaires en vue de la vente, y compris l'offre de vente ou toute autre forme de transfert, gratuite ou payante, ainsi que la vente elle-même, la distribution et autres formes de transfert proprement dites.

**Moyens de transport** : les parties réservées au fret des véhicules automobiles, des transports ferroviaires et aériens ainsi que les cales des navires de pêche ou les conteneurs pour le transport terrestre, maritime ou aérien.

**Opérateur du secteur alimentaire** : la personne physique ou morale chargée de veiller au respect des dispositions de la législation alimentaire dans l'industrie alimentaire placée sous son contrôle.

	PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON	POS
		30/08/23
	ISO 12875:2011	Rev. 00
		Pag. 7 di 18

**Pêcheur** : toute personne engagée dans la pêche à bord d'un navire de pêche en activité.

**Poisson** : produits de la pêche maritime.

**Produits de la pêche** : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, et toutes formes, parties et produits comestibles de ces animaux. .

**Produits de la pêche frais** : produits de la pêche non transformés, entiers ou préparés, y compris les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée qui, à des fins de conservation, n'ont subi aucun traitement autre que la réfrigération, destiné à garantir leur conservation.

**Produits de la pêche préparés** : produits de la pêche non transformés soumis à une opération ayant modifié leur intégrité anatomique, telle que l'éviscération, la décapitation, le tranchage, le filetage et le hachage.

**Production primaire** : Toutes les étapes de la production des produits primaires, y compris la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

**Réfrigération** : procédé qui consiste à abaisser la température des produits de la pêche de manière à la rapprocher de celle de la fonte des glaces.

**Rintraçabilité** : possibilité de reconstituer et de suivre le parcours d'un aliment à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution. Elle peut être considérée comme la capacité de reconstruire l'histoire d'un aliment, à partir de n'importe quel point de la chaîne de production.

**Traçabilité** : processus inverse de Traçabilité. Elle peut être considérée comme la capacité d'une organisation à laisser des traces de flux de matières, c'est-à-dire de matières premières, d'additifs, de produits semi-finis et de matériaux d'emballage qui entrent dans le processus de production, tout au long du parcours de production.

**Transformation** : toute action entraînant une modification substantielle du produit initial, notamment le traitement thermique, le fumage, le salage, le durcissement, le séchage, le décapage, l'extraction, l'extrusion ou une combinaison de ces procédés.

**Zones de production** : zones marines, lagunaires ou estuariennes abritant des gisements naturels de mollusques bivalves vivants ou des lieux utilisés pour leur élevage et leur collecte vivants.



	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 8 di 18

#### 4- Principe

Le principe fondamental de la traçabilité selon la norme ISO 12875:2011 est que les lots commercialisés de produits de la pêche sont identifiés par des codes uniques.

La clé du fonctionnement de ce système de traçabilité réside dans l'étiquetage de chaque unité de marchandise échangée, avec un code unique.

Cela doit être fait par l'entreprise alimentaire qui crée chaque lot marketing.

Chacune des entreprises qui créent ou commercialisent ces unités, tout au long de la chaîne de distribution depuis le pêcheur jusqu'au consommateur, doit générer et conserver les informations nécessaires à la traçabilité.

Les entreprises qui convertissent les unités achetées en produits vendus créeront un nouveau lot et fourniront un nouveau code.

Le code univoque dans le cas de la « Blockchain Marenostrum » est le QRCode qui est généré de manière univoque après avoir saisi toutes les données que nous listerons dans les paragraphes suivants, dans la Blockchain, à partir du pêcheur qui a rejoint la Projet « Blockchain Marenostrum ».



	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 9 di 18

## 5- Exigences

Une exigence fondamentale pour être certifié conformément à cette procédure opérationnelle est que le produit de la pêche commercialisé doit avoir été capturé par un pêcheur artisanal local.

À partir du moment où le poisson est récupéré par le pêcheur artisanal, l'exigence est de disposer de la "Marenostrum Blockchain", capable de tracer le produit et de démontrer que le produit portant ce QRCode unique dérive de cette activité de pêche.

En plus de répondre aux exigences de cette procédure, les produits de la pêche doivent être fabriqués selon les principes de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques d'hygiène.

	PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON	POS
		30/08/23
	ISO 12875:2011	Rev. 00
		Pag. 10 di 18

## 6- Enregistrement des information

### 6.1 Données d'identification du pêcheur

Aux fins de la présente procédure, le *pêcheur* est le pêcheur artisanal, qui est tenu de saisir ses données d'identification dans la « Blockchain Marenostrum ».

Les éléments suivants doivent être saisis :

- 1.a - Raison sociale de l'activité de pêche (en Italie)
- 1. b - Raison sociale de l'entreprise ou Nom, prénom et adresse de l'armateur (en Tunisie)
- 2.a - Détails de l'enregistrement sanitaire conformément au règlement CE 852/04 (en Italie)
- 2.b - Détails de l'autorisation sanitaire (en Tunisie)

### 6.2 - Bateau de pêche

Aux fins de la présente procédure, les *bateaux de pêche* sont des bateaux de pêche artisanaux de moins de 15 mètres de longueur, qui capturent du poisson et peuvent effectuer des opérations de base sur le poisson telles que le calibrage et le pesage, puis arrimer le poisson et le transporter réfrigéré jusqu'au point de déchargement.

Les opérations de déchargement peuvent également comprendre le classement, le pesage et la mise en caisse du poisson lors du déchargement, avant sa livraison et sa vente à la prochaine entreprise alimentaire.

Alternativement, lorsque la loi le permet, le poisson peut être vendu au consommateur final.

Enfin, il peut arriver que l'entreprise alimentaire suivante soit également responsable du déchargement des captures directement du navire.

Dans tous les cas, le pêcheur artisanal a l'obligation d'insérer dans la « Blockchain Marenostrum » :

3a - les données d'identification du navire :

Nom, pays et année d'immatriculation, nom du capitaine.

### 6.3 - Données sur les produits de la pêche

Au sens de la présente Procédure, les *produits de la pêche* sont les produits de la pêche tels que les poissons, les crustacés, les mollusques céphalopodes, les mollusques bivalves et les gastéropodes, capturés par les pêcheurs artisanaux avec des bateaux de moins de 15 mètres de longueur.

Le pêcheur artisanal a l'obligation d'insérer dans la « Blockchain Marenostrum » soit directement sur le bateau, soit dès son arrivée au pôle poissonnerie :

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 11 di 18

4a - les données d'identification des produits de la pêche (en Italie conformément au décret ministériel 19105 du 22/09/2017, en Tunisie conformément aux directives émises par le GIPP) :

- Dénomination scientifique
- Dénomination commerciale de l'espèce de poisson
- Statut du produit (frais).

#### **6.4 - Informations concernant la sortie de pêche**

Aux fins de cette procédure, par *sortie de pêche*, nous entendons l'activité de pêche réalisée en une seule sortie, qui peut durer quelques heures, comme c'est le cas pour la pêche artisanale dans laquelle un bateau peut sortir tard dans la nuit et revenir tôt le matin, ou toute la nuit comme pour la pêche au calamar, ou depuis les premières lueurs de l'aube jusqu'au coucher du soleil comme pour la pêche à la coryphène.

S'agissant d'une pêche artisanale, généralement la durée d'une sortie de pêche n'excède jamais deux jours consécutifs.

Le pêcheur artisanal a l'obligation d'insérer dans la « Blockchain Marenostrum » soit directement sur le bateau, soit dès son arrivée au pôle poissonnerie :

5a - Mode de production : Pêché en mer

6a - Zone de capture : zone FAO 37.2.2 Méditerranée centrale (uniquement sur base volontaire coordonnées GPS)

7a - Date de capture (correspondant à la date de la sortie de pêche)

#### **6.5 - Engins de pêche**

Aux fins de cette procédure, les *engins de pêche* à inscrire font partie de ceux prévus en Italie par le règlement CE 1379/2013 et en Tunisie ceux indiqués par les lignes directrices GIPP.

Le pêcheur artisanal a l'obligation d'insérer dans la « Blockchain Marenostrum » soit directement sur le bateau, soit dès son arrivée au pôle poissonnerie :

8a – Engins de pêche utilisés

#### **6.6 - Identification du numéro de Lot**

Aux fins de la présente Procédure, le *numéro de lot* est le code d'identification que chaque pêcheur doit donner au lot de produit de la pêche.

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 12 di 18

Par lot, on entend une quantité de produits de la pêche d'une espèce spécifique, de même présentation, provenant de la même zone géographique concernée et du même navire, représentative des captures de cette campagne de pêche.

Chaque lot doit donc être constitué d'une seule espèce associée à une date de récolte.

Le pêcheur artisanal a l'obligation d'insérer dans la « Blockchain Marenostrum » soit directement sur le bateau, soit dès son arrivée au pôle poissonnerie :

9a – Numéro de lot/lot (en Italie numéro du navire/date de collecte/numéro progressif annuel se référant aux lots. Le code de lot est défini comme suit : N° UE du navire de pêche/date de collecte DD.MM.YY/000N. Ex : ITA1234/070823/126)

9b – Numéro de lot/Lot (en Tunisie nom du navire/date de collecte/numéro progressif annuel faisant référence aux lots. Le code du lot est défini comme suit : nom du navire de pêche/date de collecte DD.MM.YY/000N .Ex : TNHABIBI /070823/126).

#### **6.7 – Informations relatives au poids**

Pour les besoins de cette Procédure, les *informations relatives au poids* doivent être renseignées dans la «Blockchain Marenostrum » par le pêcheur artisanal avant la première vente.

La pesée des produits de la pêche a généralement lieu au débarquement et le pêcheur insère donc :

10a - Poids (en kg) du produit à base de poisson.

	PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON	POS
		30/08/23
	ISO 12875:2011	Rev. 00
		Pag. 13 di 18

## 7- Formation

Pour les besoins de cette Procédure, le pêcheur artisanal doit suivre une formation de 8 heures relative à la Traçabilité et à la « Blockchain Marenostrum ».

Pour vérifier le respect de ce point, chaque pêcheur doit conserver, sous format papier ou numérique, une copie de l'attestation de formation obtenue.

La Formation est valable trois ans, après quoi le pêcheur devra suivre à nouveau un cours de remise à niveau.

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 14 di 18

## 8- Audit interne

Pour les besoins de la présente Procédure, le pêcheur artisanal doit réaliser un audit interne au moins une fois par an.

La vérification peut être effectuée par du personnel externe ayant les compétences techniques pour réaliser les audits.

Pendant l'audit, la liste de contrôle présentée dans la pièce jointe peut être suivie.

Si certaines non-conformités devaient résulter de l'audit interne, l'auditeur les signalera dans le rapport, en indiquant également le calendrier à utiliser pour la résolution de ces non-conformités.

Pour justifier du respect de ce point, chaque pêcheur doit conserver, sous format papier ou numérique, une copie du rapport d'audit et des éventuelles actions correctives entreprises suite aux non-conformités constatées.

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 15 di 18

## 9- Contrôle opérationnel de conformité à la norme ISO12875:2011

### **9.1 Pêcheur de pêche artisanale**

La traçabilité garantie par la « Blockchain Marenostrum », en tant qu'exigence fondamentale en matière de sécurité alimentaire, s'appuie sur des normes obligatoires.

Ainsi, lorsqu'un organisme certifie que le pêcheur artisanal suit cette procédure, conformément à la norme ISO 12875:2011, il certifie également que les obligations de traçabilité sont respectées.

Lors de l'inspection, l'organisme de certification peut suivre la liste de contrôle jointe à cette procédure.

Si des non-conformités devaient résulter de la vérification, l'Organisation indiquera le délai dans lequel mettre en œuvre les actions correctives pour la résolution de la non-conformité détectée.

Ce n'est qu'après la clôture de toutes les non-conformités détectées que l'Organisation pourra délivrer la certification conformément à la norme ISO 12875:2011.

Le Pêcheur adhérent à la « Blockchain Marenostrum » a la possibilité, après avoir obtenu la certification conformément à la norme ISO 12875:2011, d'afficher le Logo confirmant l'utilisation de la marque « Blockchain Marenostrum ».

### **9.2 Grossistes, Poissonneries, Restaurants, G.D.O. Différents opérateurs dans la supply chain**

Tout opérateur souhaitant rejoindre la « Marenostrum Blockchain » devra insérer dans la Blockchain :

- Données personnelles
- Détails de l'Autorisation Sanitaire

Tous les opérateurs du secteur qui souhaitent adhérer à la « Blockchain Marenostrum » doivent pouvoir démontrer, via le QRCode, que la capture provient d'un pêcheur adhérent à la « Blockchain Marenostrum ».

L'organisme de certification vérifiera qu'en plus des informations requises pour la certification du pêcheur, grâce au QRCode, il est possible de retracer la date de prise en charge du lot de poisson et les données de l'opérateur et du fournisseur auprès duquel il a acheté le poisson.

Une fois la Certification ISO 12875 :2011 obtenue, les membres de la « Blockchain Marenostrum » peuvent afficher à l'extérieur de la boutique la marque « Blockchain Marenostrum », qui certifie leur participation à la Blockchain.



	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 16 di 18

Tous les poissons mis sur le marché ou exposés dans les poissonneries et les restaurants doivent être correctement étiquetés avec le QRCode « Blockchain Marenostrum ».

Dans les poissonneries et les restaurants, les captures de la marque « Blockchain Marenostrum » doivent être conservées dans des conteneurs séparés du reste des captures, afin que le consommateur final puisse facilement identifier les captures « Blockchain Marenostrum », produites par la marine locale.

Si un entrepreneur a des raisons de croire qu'un produit faisant partie de la « Blockchain Marenostrum » qu'il produit, achète, transforme, distribue ou vend au consommateur final, ne répond pas aux exigences de sécurité alimentaire et que la denrée alimentaire ne n'est plus sous le contrôle immédiat de cet exploitant du secteur alimentaire, il procédera au retrait ou au rappel du produit.

Si le produit est susceptible d'avoir atteint le consommateur, l'opérateur informe le consommateur de manière efficace et précise du motif du retrait ou du rappel.

Les opérateurs industriels informent immédiatement les autorités compétentes lorsqu'ils estiment qu'un aliment qu'ils ont mis sur le marché pourrait être nocif pour la santé humaine. Dans ce cas, ils informent les autorités compétentes des mesures prises pour éviter les risques pour le consommateur final et n'empêchent ni ne découragent la coopération avec les autorités compétentes.

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 17 di 18

ANNEXE 1 : LISTE DE CONTRÔLE POUR L'OBTENTION DE LA CERTIFICATION SELON ISO 12875:2011

Critères	Satisfaisant	Non satisfaisant	Commentaires
Présence du QrCode sur le poisson			
Inscription des pêcheurs			
Données d'autorisation			
Présence de données relatives au navire			
Poisson identifié avec la bonne dénomination			
Présence de données relatives à l'état du produit			
Présence Type de pêche			
Zone de capture de présence			
Présence de la date de capture			
Description du matériel de pêche utilisé			
Présence du numéro de lot			
Poids du produit			
Présence d'attestations de formation			
Présence d'un rapport d'audit d'inspection			

	<b>PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE DE TRAÇABILITÉ DU POISSON</b>	POS
		30/08/23
	<b>ISO 12875:2011</b>	Rev. 00
		Pag. 18 di 18

**ANNEXE 2 : GESTION DES NON-CONFORMITÉS – ACTIONS CORRECTIVES**

Origine de la non-conformité

<input type="checkbox"/> Plainte	<input type="checkbox"/> Rapport d'inspection de l'organisme de certification
<input type="checkbox"/> Audit interne	<input type="checkbox"/> Rapport de vérification d'inspection Autorités compétentes
<input type="checkbox"/> Autre (précisez):	

Désignation Non Conformité


Action proposée :


À mettre en œuvre par

Date .....

Signature .....

AC Réalisé le .....

Signature .....

Contrôle de l'efficacité effectué à la date

Résultat

POSITIF

NÉGATIF

Observations sur l'efficacité

.....

.....

.....

.....