

# BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 24 – Février 1996

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 4 Gestion de la qualité

Notice n° : 1996-0415

**Produits de la pêche** - Enquête programmée en 1994

**Laboratoires DGCCRF de Lille et de Marseille, Laboratoire Municipal de Brest**

Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Rapport d'activité 1994 - Laboratoires - Activité Analytique, p. 90-91

## ◆ Analyse

Dans cette étude, les principaux mouvements de la langue, pendant la mastication et la déglutition, ont été enregistrés par électropalatographie (EPG). Cette méthode, utilisée initialement pour soigner certains problèmes d'élocution, consiste à enregistrer les contacts de la langue avec le palais. Elle a depuis été transposée à l'analyse sensorielle pour étudier la relation entre le mouvement de la langue et la perception du goût (1985 - non publié). Les auteurs essaient ici d'acquérir des données sur les mouvements de la langue en présence de produits ayant différentes textures.

L'enquête prolonge les actions de contrôle engagées en 1993 dont les conclusions avaient révélé un taux de non conformité des produits de la pêche d'environ 42%. Les vérifications se sont orientées en direction de la teneur en eau, des quantités nettes, de la recherche de contaminants et d'additifs interdits, de la dénomination et de l'étiquetage.

12 départements ont participé à l'enquête et effectué 531 prélèvements dont 91% de produits surgelés.

- Quantité nette : 378 déterminations ont été effectuées, les produits contrôlés concernent pour l'essentiel les crustacés, les pectinidés et les poissons. 243 échantillons présentent un déficit de poids net sur la quantité nette annoncée, soit 64%. Pour les conserves 46 déterminations ont été réalisées, 13 échantillons présentent un déficit de poids net parfois important.
- Trempage, rapport humidité/protéines : Sur 113 pectinidés analysés 40 présentent un rapport H/P > 5 avec 26 déclarés non conformes
- Identification d'espèces : 63 poissons et 16 pectinidés ont été soumis à des identifications d'espèces 16% des échantillons présentent des appellations erronées et 10% ne sont pas reconnus faute d'étalons de comparaison.
- Additifs interdits :
  - \* Anhydride sulfureux : 69 déterminations (80% de crevettes et langoustines surgelées) n'ont conduit qu'à 3 prélèvements non conformes
  - \* Métaux lourds : des résultats très satisfaisants sont obtenus pour le dosage du plomb, du mercure et du cadmium sur 23 surgelés et 19 conserves
  - \* Polyphosphate : sur 15 lottes et 2 crevettes, 1 seul résultat a été "à suivre". Toutes les lottes en provenance des USA sont dépourvues de polyphosphates.

La substitution de dénomination d'espèces entre espèces nobles et espèces ayant des noms moins valorisants reste un phénomène courant essentiellement en restauration.

Enfin l'enquête a montré que les conditions hygiéniques de vente sont globalement satisfaisantes.

**Analyse réalisée par : Léglise M. / IFREMER**