

NOTICE TECHNIQUE

	MARCHÉ DE PRODUITS DE LA MER SURGELES				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	LE ROCH Nolwenn	24/04/26	
	Approbateur	Référent qualité	LE QUILLEUC Solenn	24/04/2026	
	Valideur	Cheffe DTPA	LE COUR GRANDMAISON Stéphanie	24/04/26	P/O 

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de produits de la mer congelés/surgelés.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont,

- à la réglementation en vigueur
- aux dispositions de la présente notice technique
- aux dispositions de la spécification technique du GPEN/DA n° C9-01 du 21 juin 2001 relative au poisson congelé ou surgelé

3. DÉFINITIONS

À une dénomination commerciale peuvent correspondre plusieurs espèces identifiées par leur dénomination scientifique : pour chaque article, seules sont acceptées les espèces dont les noms scientifiques sont spécifiés au chapitre 5 – Liste des articles et spécifications associées.

Les produits doivent être exempts d'odeurs et de couleurs anormales, ainsi que de traces de déshydratation, et ne doivent pas être manifestement parasités (non-conformités définies selon la norme NF V 45-074).

Le fabricant doit garantir la traçabilité des informations correspondantes pour l'ensemble des lots fabriqués. Les produits ne contiennent pas d'OGM au sens de la réglementation.

3.1. les qualités de la matière première

- **Simple ou double congélation :**
 - **Simple congélation** : congélation en une seule fois, en mer ou à terre.
 - **Double congélation** : poisson décongelé après une première congélation pour être transformé puis recongelé.

Dans le cas d'une simple congélation d'un produit brut, le titulaire devra en préciser la mention sur la fiche technique ainsi que la zone de pêche et le pays d'origine.

3.2. Crustacés et mollusques

NOTICE TECHNIQUE

En l'absence de prescription particulière le conditionnement est en sachet de 1 kg net de glazurage.

- **P.N.D.** (Peeled and deveined) : crevette décortiquée et déveinée.
- **P.D.T.O.** (Peeled Deveined Tail On) : crevette décortiquée et déveinée avec fouet.
- **P.U.D.** (Peeled and Undeveloped) : crevette décortiquée et non déveinée.
- **P.U.D.T.O.N.** (Peeled Undeveloped Tail On) : crevette décortiquée non déveinée avec fouet.
- **B.T.O.** (Butterfly Tail On) : crevette décortiquée coupe papillon avec fouet.
- **P.T.O.** (Peeled Tail On) : crevette décortiquée avec queue.
- **H.L.S.O.** (Headless Shell On) : crevette sans tête avec carapace.
- **H.O.T.O.** body peeled (Head On Tail On) : crevette entière avec tête et queue et corps pelé.
- **H.O.S.O.** (Head On Tail On) : crevette entière avec tête et carapace. Le glaçage de protection compensé: le glaçage consiste à recouvrir d'eau un poisson surgelé individuellement, afin de créer une pellicule de glace qui le protégera de la déshydratation pendant son stockage en froid négatif. Le poids facturé doit être égale au poids déglacé.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Préservation des ressources halieutiques :

L'EdA incite ses fournisseurs à agir pour limiter la dégradation de l'habitat marin et à imposer une pêche permettant le renouvellement des espèces :

- S'assurer que les tailles minimales imposées par la réglementation européenne sont respectées
- S'approvisionner en dehors des périodes de reproduction
- S'approvisionner au maximum des produits pêchés localement
- Diversifier ses approvisionnements dans les différentes zones de pêche de manière à limiter et à répartir sa pression sur les stocks.
- Choisir les espèces les plus abondantes
- Mettre en place une traçabilité à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement
- Choisir une méthode de pêche respectueuse de l'environnement

4.2. Critères emballages et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (...)/ ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

		Critères impératifs de conformité	Critères cibles
Conditionnement primaire	Matériau	Déclaration d'absence de bisphénol A obligatoire	
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encres avec faible migration Sans huiles minérales
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Plastique recyclable Si carton : certifié FSC ou PEFC
	Impression et étiquetage	Si emballage carton : pas d'étiquettes Si emballage plastique : sans colle ultra adhésive	Encres naturelles Encre avec faible migration Sans huiles minérales

NOTICE TECHNIQUE

Tout critère impératif doit faire l'objet d'une déclaration ou de tout autre document, joint aux fiches techniques faisant office de preuve.

5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation de la conformité de chaque article au regard des critères impératifs, ainsi que d'évaluation au regard des critères cibles.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères cibles deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

NOTICE TECHNIQUE

LOT 11 : Crevettes tropicales

			Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères impératifs	Critères cibles	Critères cibles	Critères cibles
N° ligne	code EDA	Libellé générique AOO	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Présentation & utilisation	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total	Poids net ou calibre	Nombre d'unité ou poids carton	Spécifications techniques diverses % exprimé sur le poids total
L11-01	ART09736	Crevettes tropicales d'élevage entières cuites	60/80 pièces/kg	Poids carton ≤ 12 kg	IQF HOSO Les crevettes sont de couleur rose pâle/ orange clair et de taille homogène, et ne présentent aucune tâche anormale. Aucune difficulté de séparation des unités. La texture de la chair est ferme (pas de texture spongieuse). présence d'unités endommagées, brisées : tolérance < 10% en nombre Présence de têtes noires : tolérance < 5% en nombre	ASC ou Global Gap ou équivalent <i>Penaeus monodon</i> ; <i>Penaeus vannamei</i> Sans OGM	/	Poids carton ≤ 10 kg	/
L11-02	ART09552	Crevettes tropicales d'élevage décortiquées cuites avec bout de queue	80/130 pièces /kg ou 40/60 pièces/livre	Poids carton ≤ 12 kg	IQF PTO Les crevettes sont de couleur rose orangé, la chair est de texture ferme. Les crevettes sont déveinées et pourvues du dernier segment de carapace et du bout de queue.	ASC ou Global Gap ou équivalent <i>Penaeus vannamei</i> Sans OGM	/	Poids carton ≤ 10 kg	/
L11-03	ART07061	Crevettes tropicales sauvages décortiquées cuites	600 à 1100 pièces /kg 300/500 pièces/livre	Poids carton ≤ 5 kg	IQF PUD Les queues de crevettes sont de couleur rose pâle/ orange clair. La texture de la chair est ferme et croquante. Les queues ne sont pas présentées déveinées.	<i>Parapenaeopsis stylifera</i> , <i>Solenocera crassicomis</i> , <i>Metapenaeus monoceros</i> Sans OGM sans polyphosphate	Sachets de 500g à 1kg	/	/

NOTICE TECHNIQUE

L11-04	ART06024	Crevettes tropicales sauvages entières crues	10/20 pièces/kg	Poids carton ≤ 12 kg	IQF HOSO	<i>Penaeus spp ; pleoticus muelleri</i> <i>Penaeus semisulcatus</i> Surgelé bord si crevette d'argentine	/	Poids carton ≤ 10 kg	Alimentation sans OGM Sans additifs
L11-05	ART05878	Crevettes tropicales sauvages entières crues	20/30 pièces/kg	Poids carton ≤ 12 kg	IQF HOSO	<i>Penaeus spp ; pleoticus muelleri</i> <i>Penaeus semisulcatus</i> Surgelé bord si crevette d'argentine	/	Poids carton ≤ 10 kg	/