

# Poissons Bleus de Bretagne

CCI de Quimper Cornouaille  
Criée de Saint Guénolé  
F-29760 PENMARCH  
Tél : 02.98.98.29.18 Fax : 02.98.98.29.30

## Conserves de thon LABEL ROUGE Référentiel



*Thon blanc Germon  
Préparé à partir de poisson frais  
Traçabilité jusqu'au bateau*

*Direction générale des politiques  
économique, européenne et internationale  
26 OCT. 2006  
Bureau des signes de qualité  
et de l'agriculture biologique*

Homologation n°: LA 127106
Arrêté du :
Paru au Journal Officiel du :

Organisme certificateur : **Qualité-France SA**  
Le Guillaumet F-92046 PARIS la DEFENSE Cedex  
Tél. : 01 41 97 00 74 Fax : 01 41 97 00 65

Visas d'approbation		
Président du Comité de Certification	Président de Poissons Bleus de Bretagne	Qualité France
		Validé par Qualité France SA Le <b>20 OCT. 2006</b> 

**1 - SOMMAIRE**

<b>1 - SOMMAIRE.....</b>	<b>2</b>
1.1 PRESENTATION GENERALE.....	4
1.2 L'HISTORIQUE : .....	4
1.3 LE MARCHE : .....	5
1.4 LA MOTIVATION : .....	5
1.5 LA CIBLE ET LES PRODUITS CONCERNES .....	6
<b>2 - DEFINITION DU PRODUIT .....</b>	<b>7</b>
<b>3 - SCHEMA DE VIE ET TABLEAUX COMPARATIFS .....</b>	<b>13</b>
<b>4 - TEXTES DE REFERENCE.....</b>	<b>17</b>
4.1 TEXTES REGLEMENTAIRES RELATIFS A LA CERTIFICATION .....	17
4.2 TEXTES REGLEMENTAIRES RELATIFS A L'HYGIENE .....	17
4.3 TEXTES REGLEMENTAIRES RELATIFS A L'ETIQUETAGE .....	18
4.4 TEXTES REGLEMENTAIRES RELATIFS A LA COMMERCIALISATION.....	18
4.5 TEXTES NORMATIFS ET GUIDES DE BONNES PRATIQUES.....	18
<b>5 - PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS.....</b>	<b>18</b>
<b>6 - EXIGENCES POUR CHACUNE DES ETAPES .....</b>	<b>21</b>
6.1 QUALIFICATION DES BATEAUX.....	21
6.2 PECHE .....	22
6.2.1 <i>Pêche au chalut pélagique</i> .....	23
6.2.2 <i>Autres pêches</i> .....	24
6.3 STOCKAGE A BORD.....	24
6.4 HABILITATION DES PORTS .....	25
6.5 DEBARQUEMENT .....	25
6.6 TRANSPORT.....	26
6.7 HABILITATION DES USINES DE PRODUCTION.....	27
6.8 RECEPTION USINE.....	28
6.8.1 <i>Réception du poisson</i> .....	28
6.8.2 <i>Réception de l'huile d'olive</i> .....	30
6.9 STOCKAGE .....	31
6.10 DECOUPE.....	31
6.11 CUISSON.....	32
6.12 PARAGE MANUEL .....	33
6.13 EMBOITAGE.....	34
6.14 JUTAGE .....	35
6.15 SERTISSAGE .....	36
6.16 STERILISATION .....	36
6.17 REFROIDISSEMENT .....	38
6.18 EMBALLAGE.....	38
6.19 CONTROLE DES PRODUITS FINIS.....	40
6.20 STOCKAGE .....	41
6.21 EXPEDITION .....	41
6.22 DISTRIBUTION .....	41
<b>7 - ETIQUETAGE.....</b>	<b>42</b>

7.1 MENTIONS REGLEMENTAIRES.....	42
7.2 MENTIONS PARTICULIERES AU LABEL ROUGE .....	42
<b>8 - TRAÇABILITE.....</b>	<b>43</b>
8.1 METHODOLOGIE.....	43
8.2 IDENTIFICATION DES PRODUITS SUIVANT LES ETAPES.....	44
8.3 SCHEMA DE TRAÇABILITE.....	45
8.4 MARQUAGE.....	46
<b>9 - ANNEXES .....</b>	<b>46</b>
9.1 PRINCIPE DES METHODES D'ANALYSE UTILISEES.....	46
9.1.1 <i>Contrôle de la fraîcheur du poisson</i> .....	46
9.1.2 <i>Détermination de la teneur en eau du milieu de couverture</i> .....	47
9.1.3 <i>Mesure de l'acidité de l'huile</i> .....	47
9.1.4 <i>Contrôle de la stabilité</i> .....	47
9.2 MODELES D'ETIQUETAGES .....	47



## 1.1 Présentation générale.

Ce référentiel fixe les caractéristiques des conserves de thon germon mis en boîte frais au naturel ou à l'huile d'olive vierge extra.

Le groupement qualité à l'origine du projet est «Poissons bleus de Bretagne». Il regroupe des conserveurs, mareyeurs et organisation de producteurs bretons. Le référentiel prend en compte à la fois les procédés de production (pêche) et de transformation.

## 1.2 L'historique :

La tradition de la pêche au thon blanc est ancienne : depuis la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, les pêcheurs le traquent dans le golfe de Gascogne, l'île de Groix avec ses 300 bateaux fut jusqu'en 1940 le 1<sup>er</sup> port thonier de la côte Atlantique.

Pêché entre les mois de juin et septembre, le thon blanc permettra aux pêcheurs d'échapper aux nombreuses crises sardinières.

Traditionnellement pêché à la ligne traînante le thon blanc était vidé et suspendu avec soins sous des prélatos pour se conserver à l'air libre. Mais entre les vents contraires et des brouillards tenaces il arrivait souvent que toute la pêche soit perdue avant que les bateaux puissent rejoindre le port, ils devaient alors se débarrasser de leur pêche et repartir sur les bancs. Dans les années 50, l'apparition des glacières et surtout de la motorisation permit aux pêcheurs de trouver une pêche plus sereine.

Mais une grave menace apparaît fin des années 50, l'exploitation de nouvelles espèces de thon.

St Jean de Luz devenu le 1<sup>er</sup> port thonier de France ne peut se suffire de la pêche locale de thon blanc et part à la conquête de nouveaux lieux de pêche.

En 1955, une première campagne de pêche se lance jusqu'à Dakar avec des bateaux plus importants et mieux équipés, capable d'effectuer une première campagne de thon blanc en été dans le golfe de Gascogne et l'hiver dans les eaux sénégalaises. La flotte Basque à Dakar comptera jusqu'à une trentaine de bateaux au début des années 70. Mais ce n'est plus du thon blanc qui est pêché mais du thon albacore et du thon listao.

Dans les années 60, la pêche à la senne se développe et devient très industrielle. Les bateaux senneurs équipés d'énormes filets et d'hélicoptères vont écumer les mers du monde entier toute l'année.

Pêché en grande quantité et mis en boîte dans des pays où les coûts de la main d'oeuvre sont faibles, le thon albacore et le thon listao vont envahir et inonder le marché français.

Le thon blanc voit sa part de marché se restreindre tous les ans pour ne représenter à ce jour que 4% du marché du thon en volume et 9% en valeur (données Nielsen CAM P09/05)..

### 1.3 Le marché :

Le marché du thon pèse en France en grande et moyenne surface 51,1% en volume du rayon conserves de poissons et 48,9% en valeur. Il représente 380 millions de boîtes vendues et 340 millions d'euros.

Le segment le plus important est le thon tropical (albacore et listao).

Le thon tropical au naturel pèse 76% en volume, et 68% en valeur du total thon.

Sur ce segment du thon tropical au naturel les deux principaux intervenants sont Petit Navire et les marques distributeurs : Petit Navire a une part de marché de 30,4% en volume, et de 42% en valeur. Les marques distributeurs pèsent 34,6% en volume et 31,4% en valeur.

Le thon tropical à l'huile pèse 8% en volume et 10% en valeur. La marque distributeur est leader avec 42% de parts de marché valeur et Saupiquet est présent sur ce segment avec 16% de parts de marché avec sa recette à l'huile d'olive. Connétable est présent sur ce segment avec la marque Savoureux qui pèse 28,3% de parts de marché valeur.

Sur le marché du thon, le thon blanc pèse 4% en volume et 9% en valeur, soit 15 millions de boîtes et 30 millions d'euros. Le thon tropical représente le reste du marché.

Sur le marché du thon blanc les principaux intervenants sont Petit Navire avec 36% de parts de marché en valeur, Connétable avec 31% et la marque distributeur avec 27%.

Au naturel, Petit Navire est leader avec 67% de parts de marché. Le format 1/6 pèse 33,5% en valeur et le format 1/5 15,3%.

A l'huile d'olive, Connétable est leader avec 53% de parts de marché. Le format dominant est le 1/5 avec 56% de parts de marché, et le deuxième format est le 1/10 avec 38% de parts de marché.

### 1.4 La motivation :

Perdu, noyé parmi les espèces de thon d'importation (océan Indien, Thaïlande..), le thon blanc germon manque de reconnaissance. L'erreur a été dans les années 50 de ne pas différencier par une appellation reconnue et protégée le thon blanc germon des thons nouveaux entrants, albacore et listao. Sous une appellation uniforme pour le thon, il s'est formé un amalgame chez le consommateur.

Le consommateur manque totalement de repères sur le marché du thon et les appellations « fantaisistes » développées ces dernières années (Thon aux nageoires jaunes, darne de thon, filets de thon...) ont fini par les perdre complètement.

Ce besoin de reconnaître un produit qualitatif face à une concurrence mondiale et exacerbée est essentiel.

De plus, les conserves de thon sont produites de façon très majoritaire avec du poisson congelé.

Le label rouge permettrait au consommateur d'identifier parmi une offre thon brouillée, un produit d'exception.

Le marché thon est de plus en plus banalisé et connaît aussi des délocalisations vers d'autres pays. Le besoin de reconnaissance, face à une concurrence de plus en plus productiviste, est essentiel pour toute cette filière. Le Label Rouge permet de formaliser cette recherche de qualité et d'authenticité tant souhaitée par la filière traditionnelle.

Les conserveries à l'origine du projet utilisent du thon blanc Germon. Sa chair est plus fine et moins sèche que les autres espèces de thon mis en conserve : albacore, listao et patudo. La mise en boîte de poisson frais renforce ces mêmes qualités organoleptiques.

Le besoin de différence face à une concurrence de plus en plus tournée vers le prix bas est essentiel pour le maintien d'une activité industrielle en France. Le Label Rouge serait un moyen d'officialiser des fabrications qualitatives.

En effet, les critères de sélection du produit (poisson frais, thon germon, cuisson au court bouillon) sont des garanties pour le client. Quant à la traçabilité jusqu'au bateau cela est un moyen d'assurance pour le consommateur.

La part de marché visée est de 5% des ventes de thon blanc un premier temps pour atteindre 10 % à l'avenir.

### 1.5 La cible et les produits concernés

Sur ce marché très banalisé, la qualité est une attente réelle de nombreux consommateurs. Le Label Rouge est une réponse tout à fait appropriée qui rassure les consommateurs sur la qualité des produits et leur apporte une caution attendue.

En effet, les conserves qui portent la mention Label Rouge sont fabriquées à partir de thon germon frais exclusivement recouvert de jus au naturel (saumure) ou d'huile d'olive vierge extra. La chair du poisson est ainsi plus moelleuse et plus blanche que dans l'utilisation de poisson congelé et/ou d'autres espèces pour lesquels la dénomination thon est acceptée (albacore, listao, patudo).

La zone de pêche est limitée à l'atlantique Nord-Est. Le thon de l'hémisphère Nord est moins sec que celui de l'hémisphère Sud. La zone Pacifique Nord est évidemment trop éloignée des lieux de production pour assurer un transport réfrigéré. Tous les autres thons sont pêchés par des thoniers senneurs et congelé à bords des bateaux pendant des campagnes pouvant durer plusieurs mois. Mais le thon blanc c'est surtout une pêche artisanale côtière permettant à des flottilles locales de perdurer.

Les techniques de pêche et d'aménagement à bord doivent préserver l'intégrité du poisson. Notamment, en ce qui concerne la pêche au chalut, les traits sont limités à une heure. Afin de garantir leur fraîcheur, les thons sont placés dans des cales

réfrigérées et glacés. Du port aux conserveries, les poissons sont toujours conservés dans un milieu glacé ou réfrigéré.

Le nom du bateau est indiqué sur la boîte afin d'assurer une traçabilité totale du produit. Le Label Rouge répond ainsi à une demande de plus en plus forte du consommateur dans ce domaine.

Les procédés de fabrication utilisés sont fondés sur les usages anciens. Pour le thon à l'huile, la cuisson au court-bouillon en opposition à la cuisson vapeur permet d'aromatiser le produit à cœur par l'ajout d'arômes ou d'arômes naturels et d'éviter un dessèchement plus important de la chair. Le thon au naturel est emboîté cru pour garder tout son moelleux.

Le milieu de couverture est une saumure (mélange d'eau et de sel) ou de l'huile d'olive vierge extra.

Le produit Label Rouge est ainsi le fruit de l'association d'une pêche préservatrice de la fraîcheur du poisson et de méthodes de fabrication respectant les usages traditionnels.

## 2 - DEFINITION DU PRODUIT

Le remplissage des boîtes se fait exclusivement à partir de poissons de l'espèce *Thunnus Alalunga* (*thon blanc Germon*).

Le produit réalisé constitué de tranches de thon frais recouvertes de saumure ou d'huile d'olive vierge extra. Celui-ci peut être commercialisé sous différents formats.

Milieu de couverture	Format de la boîte	Présentation des poissons	Poids net	Poids net égoutté
Huile	1/5	Tranche	160 g	120 g
	1/10	Tranche	80 g	60 g
Saumure	1/5	Tranche	160 g	120 g
	1/6	Tranche	133 g	100 g

Le rapport poids net égoutté / poids net est en accord avec la norme NF V 45-070 dont les exigences sont supérieures au règlement Européen 1536/92/CE du 9 juin 1992.

Le thon mis en boîte frais a une texture plus moelleuse.

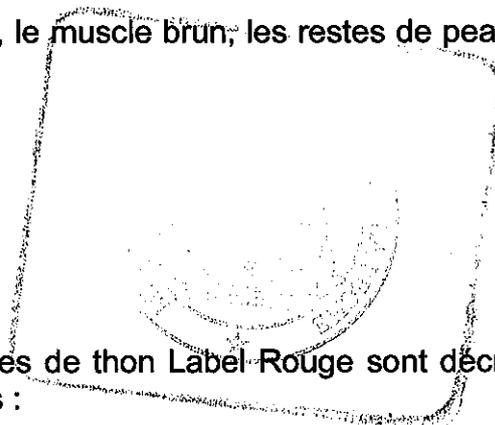
Comme nous l'avons précisé précédemment, la cuisson au court bouillon procédé traditionnel, évite un dessèchement du poisson dans le cas du thon à l'huile. Dans le cas du naturel, le poisson est emboîté cru pour conserver son moelleux.

Le parage qui consiste à supprimer les arêtes, le muscle brun, les restes de peau et les tâches de sang est fait manuellement.

Les caractéristiques certifiées sont :

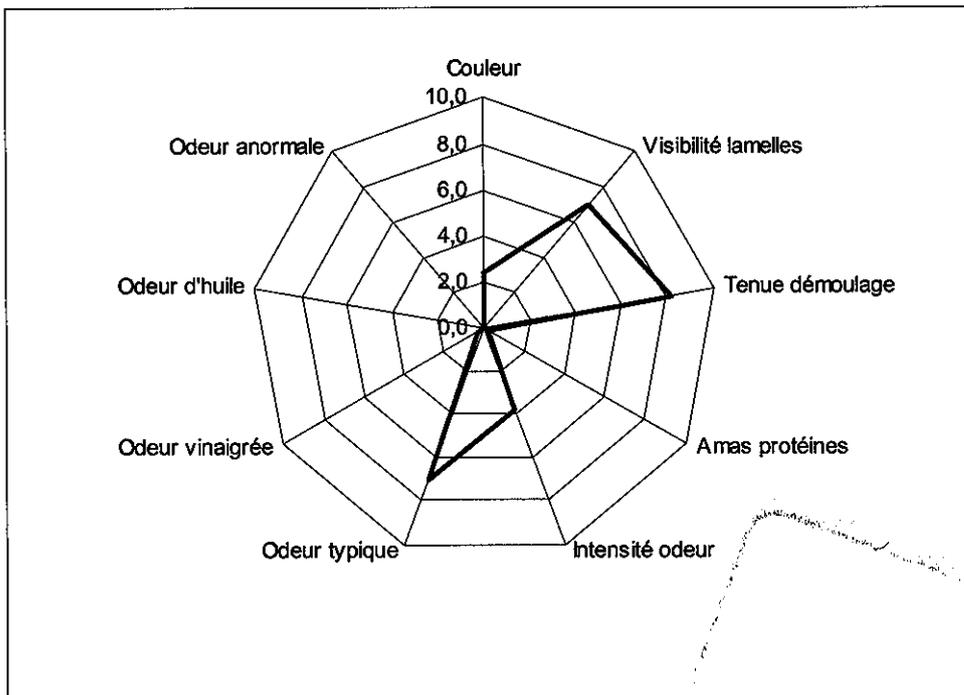
- Thon blanc Germon
- Préparé à partir de poisson frais
- Traçabilité jusqu'au bateau

Les caractéristiques sensorielles des conserves de thon Label Rouge sont décrites dans les tableaux et les graphiques ci-dessous :

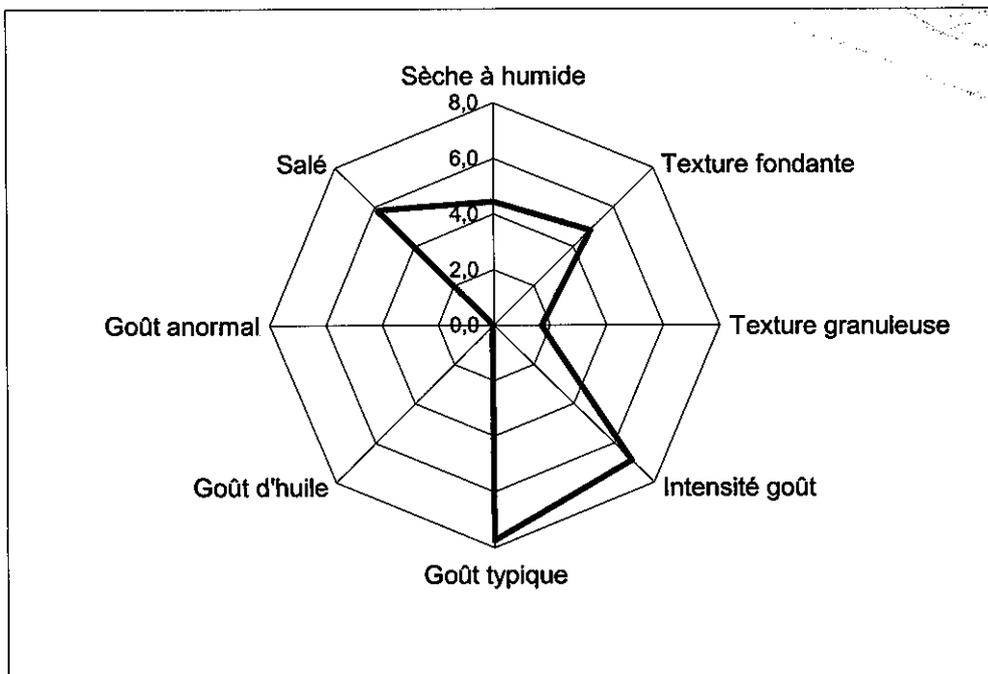


	THON AU NATUREL
<b>Couleur</b> (pâle à foncée)	Plutôt pâle
<b>Visibilité des lamelles musculaires</b> (nulle à forte)	Forte
<b>Tenue au démoulage</b> (défait à entier)	Entier
<b>Amas de protéines</b> (nul à fort)	Nul
<b>Intensité de l'odeur générale</b> (nulle à forte)	Plutôt faible
<b>Odeur typique de thon</b> (nulle à forte)	Forte
<b>Odeur vinaigrée</b> (nulle à forte)	Nulle
<b>Odeur d'huile</b> (nulle à forte)	Nulle
<b>Odeur anormale</b> (nulle à forte)	Nulle
<b>Sèche à humide</b>	Plutôt sèche
<b>Texture fondante</b> (nulle à forte)	Moyenne
<b>Texture granuleuse</b> (nulle à forte)	Faible
<b>Intensité du goût</b> (nulle à forte)	Forte
<b>Goût typique du thon</b> (nul à fort)	Très fort
<b>Goût d'huile</b> (nul à fort)	Nul
<b>Goût anormal</b> (nul à fort)	Nul
<b>Goût salé</b> (nul à fort)	Plutôt fort

✓ Critères visuels et olfactifs du thon blanc naturel

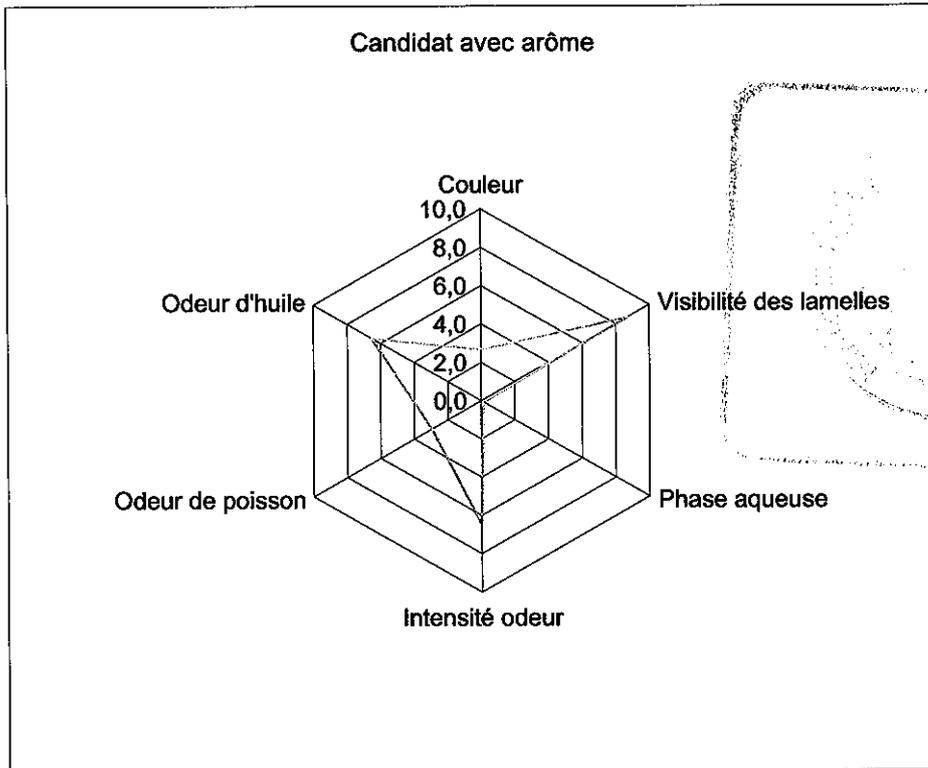


✓ Critères de texture et gustatifs du thon blanc naturel

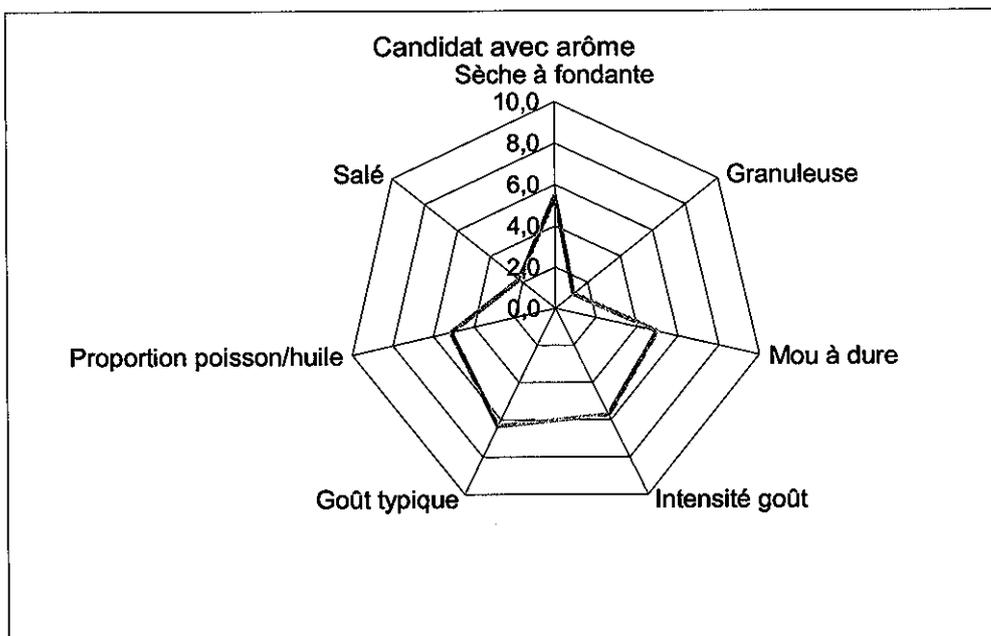


	Thon blanc à l'huile d'olive
<b>Couleur</b> <i>(pâle à foncée)</i>	Pâle
<b>Visibilité des lamelles musculaires</b> <i>(nulle à forte)</i>	Forte
<b>Phase aqueuse dans l'huile</b> <i>(nulle à forte)</i>	Nulle
<b>Gros résidus sanguins,...</b> <i>(nul à fort)</i>	Nul
<b>Intensité de l'odeur générale</b> <i>(nulle à forte)</i>	Plutôt forte
<b>Odeur de poisson</b> <i>(nulle à forte)</i>	Plutôt faible
<b>Odeur d'huile</b> <i>(nulle à forte)</i>	Plutôt forte
<b>Odeur anormale</b> <i>(nulle à forte)</i>	Nulle
<b>Sèche à fondante</b>	Plutôt fondante
<b>Texture granuleuse</b> <i>(nulle à forte)</i>	Très faible
<b>Molle à dure</b>	Intermédiaire entre molle et dure
<b>Intensité du goût</b> <i>(nulle à forte)</i>	Plutôt forte
<b>Goût typique du thon</b> <i>(nul à fort)</i>	Plutôt fort
<b>Équilibre poisson / huile</b> <i>(poisson à huile)</i>	Bon équilibre
<b>Goût salé</b> <i>(nul à fort)</i>	Faible

✓ Critères visuels et olfactifs du thon blanc à l'huile d'olive



✓ Critères de texture et gustatifs du thon blanc à l'huile d'olive

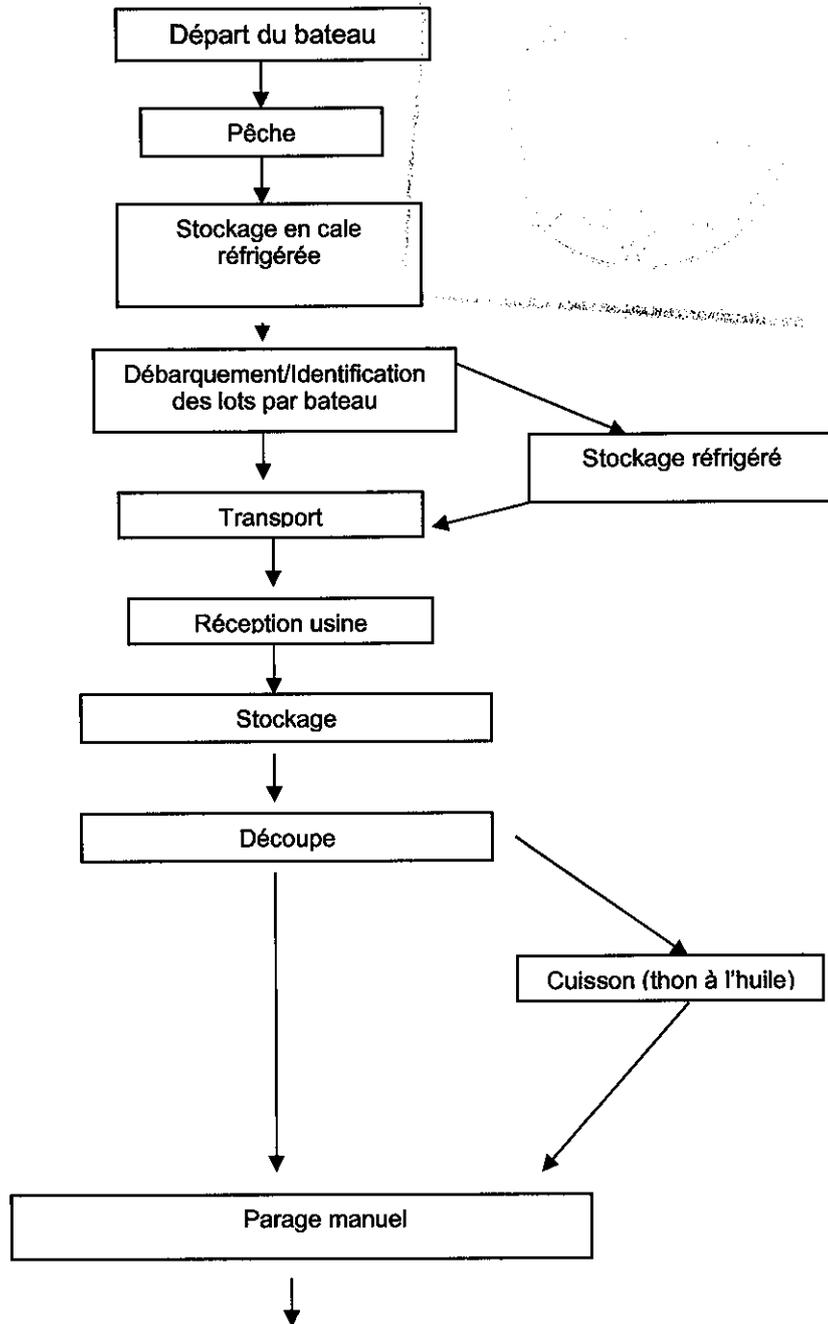


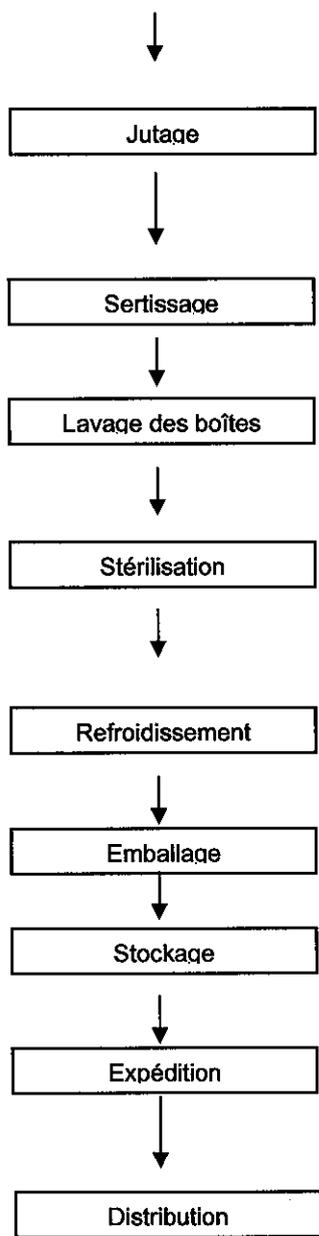
Ces caractéristiques ont été déterminées par un jury d'experts, entraînés à l'analyse sensorielle.

Les points essentiels distinguant thon Label Rouge des autres préparations sont décrits dans le tableau page suivante.

Caractéristiques	Thon en conserve de fabrication courante	Norme NF V 45-070	Thon en conserve label rouge
Zone de pêche	Pas de caractéristique particulière		Origine Atlantique Nord-Est
Stockage à bord des bateaux	Pas de caractéristique particulière		En cales compartimentées réfrigérées. Poissons glacés
Etat de fraîcheur des poissons	Poisson frais ou congelés extra, A ou B		Thon <b>frais</b> extra ou A (pas de poisson congelés)
Espèce	Espèces du genre thunnus ou Listao		<i>Thunnus Alalunga</i>
Transport	En camion réfrigéré pour les trajets >80 km		En camion réfrigéré pour les trajets >30 km
Délai pêche-débarquement	Non spécifié		10 jours
Délai pêche/emboîtement	Non spécifié		14 jours
Pré cuisson du thon à l'huile	Vapeur ou court bouillon		Au court-bouillon
Parage	Non spécifié		Suppression du muscle sanguin et hématomes
Emboîtement du thon au naturel	Non spécifié		A cru
Jutage huile	Non spécifiée		Huile d'olive vierge extra
Fragmentation des tranches	Ajout de miettes autorisé jusqu'à 18 % pour le thon à l'huile et fragments pour le naturel		Ajout de miettes interdit dans le thon à l'huile
Taux de remplissage thon à l'huile	PNE/PN = 65 % (Règlement du conseil du 9 juin 1992)	PNE/PN = 75 %	PNE/PN = 75 %
Taux de remplissage thon au naturel	PNE/PN = 70 % (Règlement du conseil du 9 juin 1992)	PNE/PN = 75 %	PNE/PN = 75 %
% eau dans l'huile thon huile	Non spécifié		8 %
Vieillessement	Non spécifié		Au moins 1 mois
Étiquetage	Mentions légales		Mentions légales + nom du bateau

### 3 - SCHEMA DE VIE ET TABLEAUX COMPARATIFS

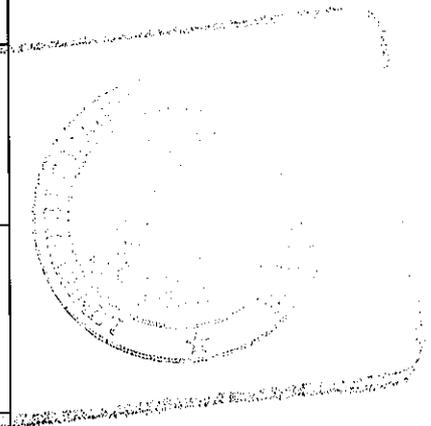




Le tableau suivant détaille les caractéristiques implicites et explicites de chaque étape.

Etape	Exigences implicites		Exigences explicites label rouge					Vieillessement		
	Réglementation Générale	Règlement thon	Espèce/traçabilité	Stockage à bord	Fraîcheur thon	Cuisson thon à l'huile	Emboitage thon naturel		Huile de couverture	Présentation et saveur
Qualification des bateaux	- Respect arr. 27/12/92 sur conception des navires et conditions d'hygiène		Bateaux habilités	Poisson glacé stocké en cale réfrigérée						
Pêche	- Respect arr. 27/12/92 sur conception des navires et conditions d'hygiène	Espèces du genre thunnus ou Listao	Espèce : <i>Thunnus Alalunga</i>		délai pêche – débarquement 10 jours					
Stockage à bord				Poisson glacé stocké en cale réfrigérée						
Habilitation des ports	-respect directive CEE 91/493/CEE et arr. du 28/12/92									
Débarquement			Nom du bateau/date de pêche		- Délai pêche- débarquement maxi 10 jours - Présence de glace à l'arrivée au port					
Transport	Respect arr. 20/07/98				- Camion réfrigéré si trajet > 30 km ou citerne en eau de mer réfrigérée					
Habilitation des usines de production	Directive CEE 91/493/CEE et arr. 28/12/92									
Réception usine des thon			Nom du bateau/date de pêche		- présence de glace à l'arrivée usine et température des poissons proche de la glace fondante - thon frais extra ou A					

Étape	Exigences implicites				Exigences explicites label rouge					
	Réglementation Générale	Règlement thon	Norme NF V 45-070	Espèce/traçabilité	Fraîcheur thon	Cuisson thon à l'huile	Emboîtage thon naturel	Huile de couverture	Présentation et saveur	Vieillessement
Stockage	Directive CEE 91/493/CEE et arr. 28/12/92 Température 0/+2°C									
Cuisson						Au court-bouillon				
Parage									Suppression muscles sanguins et hématomes	
Emboîtage		18 % miettes max ou ajout de fragments de chair			Délai pêche/emboîtage 14 jours maxi		A cru		Ajout de miette interdit thon huile	
Jutage								Huile olive vierge extra pour le thon à l'huile		
Serrissage										
Stérilisation et refroidissement	Intégrité du serti Destruction ou inactivation des germes pathogènes								Bonne qualité organoleptique	
Contrôle produit fini		Poids de poisson au moins égal à 65 % (huile) ou 70 % (naturel) du poids total	Poids de poisson au moins égal à 75 % du poids total						Eau/huile < 8 %	
Stockage										1 mois
Expédition et distribution	Absence de déformations extérieures			Nom du bateau						



## 4 - TEXTES DE REFERENCE

Les textes réglementaires applicables aux conserves appertisées sont listés ci-dessous.

### 4.1 Textes réglementaires relatifs à la certification

- Code de la consommation L 115-19 à L 115-26-4 relatif à la certification et au label agricole
- Décret 96-193 du 12/03/1996 relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés
- Directive 96/93/CE du Conseil du 17/12/1996 concernant la certification des animaux et des produits animaux

### 4.2 Textes réglementaires relatifs à l'hygiène

- Directive 89/109/CEE relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires
- Directive 89/397/CEE relative au contrôle officiel des denrées alimentaires
- Directive 91/493/CEE et 95/71/CE relative à l'hygiène des produits de la pêche et l'arrêté d'application du 28 décembre 1992, modifié par l'arrêté du 7 avril 1998, ainsi que la décision de la commission du 20 mai 1994
- Directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N°178/2002 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.
- Règlement (CE) N°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) N°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Décision 94/356/CEE relative aux autocontrôles des produits de la pêche
- Décret 91-409 du 26 avril 1991 relatif à l'hygiène des produits d'origine végétale
- Décret n°92-631 du 18 juillet relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux
- Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 relatif au transport
- Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères micro-biologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale
- Arrêté du 27 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines, modifié par l'arrêté du 7 avril 1998
- Arrêté du 28 décembre 1992 portant sur la réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche, modifié par l'arrêté du 7 avril 1998
- Arrêté du 26 juin 1994 relatif à l'agrément sanitaire et marquage de salubrité
- Arrêté du 9 avril 1996 relatif aux conditions d'entreposage
- Arrêté du 20 juillet 1998 relatif au transport des aliments

### 4.3 Textes réglementaires relatifs à l'étiquetage

- Directive 79/112/CEE relative à l'étiquetage ainsi que le décret n°84-1147 du 7 décembre 1984
- Directive 89/396/CEE relative à l'indication de la date et du lot de fabrication ainsi que le décret 91-187 du 19 février 1991 et l'arrêté du 8 mars 1991
- Directives 91/72/CEE et 93/102/CEE relatives à l'expression des ingrédients ainsi que les arrêtés du 9 juillet 1992 et du 10 août 1994
- Directive 96/21/CE du conseil du 29 mars 1996 modifiant la directive 95/54/CE de la commission relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues par la directive 79/112/CE
- Décret n°88-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation, modifié par le décret n°91-187 du 19 février 1991
  
- Arrêté du 10 août 1994 modifiant l'arrêté du 7 décembre 1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Code de la consommation R112-1 à R112-31
- Décret 78/166 du 31/01/78 modifié au 17/01/90 relatif au contrôle métrologique des pré-emballés

### 4.4 Textes réglementaires relatifs à la commercialisation

- Règlement du conseil du 9 juin 1992 fixant les normes communes de commercialisation pour les conserves de thon et bonite.
- Règlement CE n°2406/96 du conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes de commercialisation pour certains produits de la pêche
- Loi n°96-588 du 1<sup>er</sup> juillet 1996 sur la loyauté et l'équilibre des relations commerciales

### 4.5 Textes normatifs et guides de bonnes pratiques

- Norme NF V45-069 : poissons transformés – détermination de la masse nette, de la masse de poisson et du pourcentage de miettes dans les conserves de poissons avec milieu de couverture
- Norme NF V45-070 : taux de remplissage des conserves de thon.
- Norme NF V08-408 : Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés

## **5 - PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS**

Additif alimentaire : substance habituellement non consommée comme aliment en soi, habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation,

possédant ou non une valeur nutritive ; son adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires est faite dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage : elle a pour effet de devenir elle-même, ou ses dérivés, un composant des denrées alimentaires. Il y a 24 catégories d'additifs alimentaires (colorant, conservateur, antioxygène, émulsifiant, sel de fonte, épaississant, gélifiant, stabilisant, exhausteur de goût, acidifiant, correcteur d'acidité, antiagglomérant, amidon modifié, édulcorant, poudre à lever, antimoussant, agent d'enrobage, agent de traitement de la farine, affermissant, humectant, séquestrant, enzyme, agent de charge, gaz propulseur et gaz d'emballage).

**AFNOR** : association française de normalisation

**Baille** : container métallique ou en matière plastique permettant le stockage ou le transport des poissons.

**Canne** : perche flexible à l'extrémité de laquelle s'attache la ligne. La canne est portée par le pêcheur.

**Caractéristique** : caractère distinctif, spécificité de quelque chose

**Caractéristiques organoleptiques** : caractéristiques sensorielles (visuelles, olfactives et gustatives) procurées par un produit lors de sa dégustation

**Chalut** : filet de pêche en forme d'entonnoir traîné par un bateau. Pour le thon les poissons sont pêchés en bœuf. Le filet est alors traîné par deux bateaux, pêchant écartés l'un de l'autre pour ouvrir le filet horizontalement.

**CNLC** : commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires

**Conditionnement** : opération qui consiste à protéger les denrées alimentaires par l'emploi d'un emballage ou d'un contenant et par extension désigne cet emballage ou contenant

**Conformité** : satisfaction à des exigences spécifiques, c'est-à-dire aux exigences du cahier des charges

**Conserve appertisée** : denrée d'origine animale ou végétale, périssable, dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est-à-dire par l'emploi combiné des 2 techniques :

- conditionnement dans un récipient ne permettant pas la pénétration de micro-organismes, étanches aux liquides et suffisamment imperméable aux gaz de façon à assurer la conservation des denrées
- traitement par la chaleur ayant pour effet de détruire et d'inhiber les enzymes et les micro-organismes ainsi que leurs éventuelles toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer les denrées concernées ou les rendre impropres à la consommation. Les conserves appertisées doivent être exemptes de germes pathogènes pour le consommateur.

**Contrôle** : opération qui consiste à mesurer, examiner, essayer une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques. Les contrôles réalisés par l'entreprise sont des contrôles internes, ceux réalisés par l'organisme certificateur sont externes.

**Déclassement** : les produits déclassés sont écartés du circuit normal de distribution.

**Décorticage** : opération qui consiste à défaire complètement un serti de façon à observer sa qualité de réalisation (observation des ondulations du serti).

**Dénomination de vente** : appellation du produit qui permet de décrire ses caractéristiques

**DLUO** : date limite d'utilisation optimale d'une denrée alimentaire

**Emboîtage** : opération consistant à conditionner les denrées alimentaires dans des boîtes métalliques

**Enregistrement** : document qui fournit des résultats ou des preuves d'une opération effectuée

**Faux poisson** : poisson n'appartenant pas à l'espèce *Thunnus alalunga*.

**Fraîcheur du poisson** : état du poisson défini par des caractères typiques tels que l'odeur, l'aspect, la texture, l'œil, la peau, les branchies qui s'observent directement sur le poisson aux différents stades de son traitement (pêche, stockage, utilisation en conserverie, ...). La fraîcheur est classifiée en 3 catégories : extra, A et B selon son niveau de qualité. Celle-ci est précisée dans le règlement CE n°2406/96 du 26 novembre 1996.

**HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) : analyse des risques et points critiques pour la maîtrise. Démarche permettant d'identifier les dangers associés à la fabrication d'un produit en terme de sécurité alimentaire, à les évaluer et à déterminer les actions préventives correspondantes

**Ligne de traîne** : les lignes dont l'hameçon est garni d'un leurre sont traînées derrière un bateau. Elles sont attachées, au nombre de 2 à 6, sur des tangons, perches d'abaissant à l'horizontale, dont le rôle est d'écarter les lignes des remous de l'hélice.

**Lot** : un lot de poisson est constitué des poissons issus de la même campagne de pêche sur un même bateau à une même date de fabrication. Un lot de conserves est un lot de boîtes fabriquées à partir d'un même lot de poisson, dans les mêmes conditions de traitement, le même jour de fabrication.

**Instabilité** : produit dont les caractéristiques microbiologiques évoluent au cours du temps. Cette évolution peut être évaluée par un test d'étuvage à 37°C et 55°C. Elle se caractérise par une variation de pH (>0.5 unités) et/ou un gonflement des boîtes.

Miettes : fragment de chair dont la structure musculaire initiale est conservée et dont la taille est hétérogène. Elles sont générées par surplus lors de l'emboîtement du thon à cuit (thon à l'huile).

Milieu de couverture : liquide mis en contact avec le poisson lors de la fermeture des boîtes.

Naturel : réservé aux produits utilisant le jus naturel (liquide exsudant du poisson lors de la cuisson) ou une solution saline ou de l'eau, éventuellement additionnés d'herbes, d'épices ou des arômes naturels.

Palangre : ce sont des longues lignes auxquelles pendent sur toute leur longueur des avançons garnis d'hameçon. Elles peuvent mesurer plusieurs kilomètres et porter des milliers d'hameçon.

Pélagique : se dit des poissons évoluant dans la colonne d'eau, (pêche en faible profondeur, en opposition avec la pêche de fond)

PNE : poids net égoutté

PNT : poids net total

Point à maîtriser : point (étape ou procédure) où il faut exercer une action de maîtrise pour prévenir, éliminer ou réduire un risque de non-conformité sur le produit par rapport aux exigences spécifiées

Portion de chair : coupe perpendiculaire de longe. La taille des portions diffère suivant la zone de coupe. En effet, la section varie d'une extrémité à l'autre.

Traçabilité : capacité à retrouver l'historique de l'utilisation, de la localisation, de la fabrication d'une entité ou des résultats des contrôles la concernant au moyen de données enregistrées

Valeur stérilisatrice : durée de traitement thermique à une température donnée qui permet la destruction d'une certaine quantité de micro-organismes « cibles » dont les caractéristiques de thermo-résistance sont connues.

## 6 - EXIGENCES POUR CHACUNE DES ETAPES

Dans tous les points suivants, les points à maîtriser et les tableaux en italiques représentent les notions implicites liées aux règlements existants ou aux usages professionnels. Les parties en caractères normaux représentent les critères liés au Label Rouge.

### 6.1 Qualification des bateaux

La structure des bateaux doit être en conformité avec la réglementation sur la conception et les conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche (Arrêté du 27 décembre 1992 modifié par l'arrêté du 7 avril 1998).

Les bateaux doivent être équipés pour la pêche au chalut, à la ligne ou à la palangre (cf. paragraphe suivant) et doivent comporter des cales compartimentées réfrigérées pour le stockage des thons. Elles sont constituées de matériaux imperméables, imputrescibles et lavables (fibre de verre, matière plastique ou Inox pour la plupart ou tôle recouverte de peinture alimentaire).

Point à maîtriser : *conception des bateaux*

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Conception générale des bateaux	Réglementation sur les navires de pêche	Connaissance et application des exigences réglementaires lors de la conception des bateaux	Visite de qualification des bateaux	Visuelle	Orientation vers d'autres productions ou ventes	Liste des bateaux habilités
Moyens de stockage	Présence de cales pouvant être réfrigérées	Information des pêcheurs	Visite de qualification des bateaux	Visuelle	Orientation vers d'autres productions ou ventes	Liste des bateaux habilités
Equipement de pêche	Filet pour au chalut, lignes ou palangres	Information des pêcheurs	Visite de qualification des bateaux	Visuelle	Orientation vers d'autres productions ou ventes	Liste des bateaux habilités

Les bateaux ainsi habilités sont inscrits dans une liste positive.

## 6.2 Pêche

Les conditions sanitaires à bord des bateaux (matériel et main d'œuvre) doivent être en conformité avec la réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche (Arrêté du 27 décembre 1992 modifié par l'arrêté du 7 avril 1998).

Les compartiments de stockage contenant le poisson sont vidées et rincées après chaque marée. Un contrôle bactériologique bimestriel est effectué.

**Point à maîtriser : conditions sanitaires à bord des bateaux**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Bonnes pratiques d'hygiène	Réglementation sur les navires de pêche	Formation et sensibilisation des pêcheurs	Observation du comportement des pêcheurs	Audit	Orientation vers d'autres productions ou ventes	
Nettoyage des cuves	Cuves propres	Rinçage des cuves à chaque marée	Contrôle visuel de la propreté après la marée. Contrôle bactériologique bimestriel	Visuelle et bactériologique	Orientation vers d'autres productions ou ventes	

L'espèce utilisée pour la fabrication de conserve de thon ne peut être que *Thunnus alalunga*.

**Point à maîtriser : Capture de l'espèce *Thunnus alalunga*.**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Espèce pêchée	<i>Thunnus alalunga</i>	Pêche en Atlantique Nord Est Formation des pêcheurs	Contrôle de la pêche	Visuelle (diagnose)	Orientation vers d'autres productions ou ventes	

Les poissons ne peuvent être pêché qu'en Atlantique Nord-Est.

**Point à maîtriser : Pêche en atlantique Nord-Est.**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Lieu de pêche	Atlantique Nord-Est	Formation des pêcheurs	Lieu de débarquement : côtes européennes	Visuelle	Orientation vers d'autres productions ou ventes	

Les techniques de pêches sont soit le chalut pélagique, soit la ligne ou la palangre.

**6.2.1 Pêche au chalut pélagique**

Il s'agit d'un filet en forme d'entonnoir. Pour le thon, la technique utilisée est la pêche en bœuf, ce poisson étant plus vif, plus résistant et plus gros que le maquereau. Le filet est alors traîné par deux bateaux. Les poissons capturés seront ramenés du chalut vers le bateau par remontée du chalut sur le pont. Les thons sont alors déversés dans les cales réfrigérées et recouverts de glace.

**Point à maîtriser : technique de pêche**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Respect de la technique de pêche	Pêche au chalut	Bateaux et équipages habilités	Vérifier que les bateaux appartiennent à la liste positive et toujours équipés d'un chalut	Audit	Déclassement des pêches du bateau	Liste des bateaux habilités

Pour la pêche en bœuf, le nom du bateau apposé sur la boîte sera celui qui stocke le poisson à bord.

Afin d'éviter les problèmes d'écorchures ou hématomes sur les thons, la durée du trait de chalut (de la prise du poisson jusqu'à sa remontée), ne devra pas excéder 1 heure. Le début de la prise des poissons est identifié par le repérage du banc à l'aide du sonar.

**Point à maîtriser : intégrité des thons**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Durée entre la prise du premier poisson et sa remontée	< 1 heure	Bateaux et équipages habilités	Contrôle du temps de chalutage	Mesure du temps	Déclassement des thons vers d'autres productions	Relevé de la durée de chalutage

**6.2.2 Autres pêches**

D'autres techniques de pêches plus anecdotiques peuvent être utilisées. Il s'agit de la palangre, de la ligne de traîne ou de la canne définies au chapitre 5. Comme pour la pêche au chalut, les poissons remontés à bord sont stockés dans des cales réfrigérées.

**6.3 Stockage à bord**

Afin de préserver leur fraîcheur, les poissons sont immédiatement stockés dans des cales compartimentées et réfrigérées. Ils sont également recouverts de glace en couches successives. Le thon entre alors dans un processus de refroidissement continu.

**Point à maîtriser : fraîcheur des thon Extra**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Refroidissement du poisson	Présence de glace sur les poissons	Mise en cale réfrigérée et glaçage du poisson	Contrôles du glaçage à l'arrivée du bateau.	Visuelle	Orientation de la pêche vers d'autres productions ou ventes	

La glace utilisée pour le glaçage est amenée à bord des bateaux ou fabriquée sur place.

Lorsqu'elle est amenée à bord, la glace est fabriquée dans des usines glacières à partir d'eau du réseau. Lorsqu'elle est fabriquée sur place, c'est de l'eau de mer prélevée au large qui est congelée.

Les poissons sont séparés par des compartiments identifiés à l'aide de la date de pêche.

**6.4 Habilitation des ports**

Le port de débarquement doit avoir un agrément vétérinaire communautaire. La réglementation fixant les « conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche » est appliquée (Directive CEE 91/493/CEE et Arrêté du 28 décembre 1992).

Point à maîtriser : *conditions sanitaires ports (locaux, équipement, personnel)*

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Conception des locaux	Réglementation sanitaire sur la transformation des produits de la pêche et agrément vétérinaire	Connaissance et respect de la réglementation lors de la conception	Visite d'habilitation	Audit	Orientation de la pêche vers d'autres productions ou ventes	Agrément vétérinaire

**6.5 Débarquement**

A l'arrivée du bateau, les poissons conservés dans les cales sont vidés dans des containers, placés sur des tapis de tri et acheminés vers des chambres froides

Le contrôle sur la qualité des conditions de conservation, se fait sur la présence de glace dans les cales des bateaux. La structure de qualification des bateaux réalise un relevé de la température à cœur lors des contrôles de débarquement. Ceux-ci doivent être conformes au point 6.8.1.

La durée entre le premier coup de pêche destiné au Label Rouge et le débarquement sera au maximum de 10 jours. Les compartiments des cales doivent être identifiées par une date de pêche. Les pêcheurs devront noter dans le journal de bord de la communauté européenne la date, l'heure de départ et d'arrivée du bateau.

Point à maîtriser : Fraîcheur des thons

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Délais pêche / débarquement	10 jours maxi	Information des pêcheurs	Contrôle des documents de traçabilité		Orientation des poissons vers d'autres productions ou ventes	journal de bord de la communauté européenne
Température de conservation	Présence de glace	Glaçage des poissons/cales réfrigérées	Contrôle de la présence de glace	Visuelle	Orientation vers d'autre production	

Lors du débarquement chaque container est identifié à l'aide d'une étiquette indiquant le nom du bateau et l'organisation de producteur. Une fiche de traçabilité jointe reprend les éléments suivants :

- Nom du bateau
- Port de débarquement
- Date et heure du premier coup de pêche destiné au Label Rouge
- Date et heure de débarquement
- Le tonnage

Lorsque les différents compartiments de la cale sont identifiés à l'aide de plusieurs dates de pêche, seule la plus ancienne est prise en compte sur la fiche de traçabilité. Les compartiments dont le délai est supérieur à 10 jours sont écartés des productions Label Rouge.

## 6.6 Transport

Les conditions de transports devront répondre à l'Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Les camions seront propres et destinés au transport de denrées alimentaires. Conformément à cet arrêté, le transport réfrigéré sur les courtes distances (<80 km) n'est pas obligatoire dans la mesure où la conservation des poissons est faite dans de la glace ou de l'eau glacée. Dans le cadre du label rouge, cette distance est fixée à 30 km. Pour les plus longues distances le transport se fait par camion frigorifique.

**Point à maîtriser : fraîcheur du thon (chaîne du froid)**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température des containers durant le transport	Présence de glace	Camion réfrigéré ou courte distance de transport (< 30 km)	Contrôle de la présence de glace et de la température lors de la réception usine	Visuelle	Orientation des containers non-glacés vers d'autres production ou refus	Fiche réception matière première

**6.7 Habilitation des usines de production**

L'usine doit avoir un agrément vétérinaire communautaire. Les exigences du tableau ci-dessous s'appliquent à l'ensemble de l'usine.

La maîtrise des risques sanitaires est assurée par la mise en place d'un plan HACCP, l'hygiène des locaux, du personnel et du matériel. La réglementation fixant les « conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche » est appliquée (Directive CEE 91/493/CEE et Arrêté du 28 décembre 1992).

**Point à maîtriser : conditions sanitaires usine (locaux, équipement, personnel)**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Conception des locaux	Réglementation sanitaire sur la transformation des produits de la pêche et agrément vétérinaire	Respect de la réglementation lors de la conception	Vérification de l'agrément sanitaire	visuelle	Orientation des thons vers d'autres productions	Rapport des visites officielles Agrément vétérinaire Plan des locaux
Propreté des locaux et du matériel	Réglementation sanitaire sur la transformation des produits de la pêche et agrément vétérinaire	Plan de nettoyage et de désinfection	Contrôles visuels et prélèvements de surface par lames de contact ou boîtes de pétri	Incubation des prélèvements	Orientation des thons vers d'autres productions	Plan de nettoyage
Tenue du personnel propre et appropriée	Tenue propre et port de la coiffe	Instruction de travail Blanchissage des tenues	Vérification du respect des consignes	Contrôle visuel	Orientation des thons vers d'autres productions	
Bonnes pratiques de fabrication	Réglementation sanitaire sur la transformation des produits de la pêche et agrément vétérinaire	Formation et information du personnel	Contrôles internes et externes	audit	Orientation des thons vers d'autres productions	Plan de formation Rapport des visites officielles Agrément vétérinaire
Application des principes du HACCP	Etude finalisée <sup>1</sup>		Vérification de l'application du plan HACCP	Audit	Orientation des thons vers d'autres productions	Manuel HACCP

## 6.8 Réception usine

### 6.8.1 Réception du poisson

La température de conservation du poisson doit être proche de la glace fondante et maîtrisée. Pour les poissons transportés en container, le contrôle est avant tout visuel. L'absence de glaçage entraîne un refus de la marchandise ou une orientation vers d'autres productions. Une mesure de la température est également effectuée à cœur. La tolérance jusqu'à 8°C à cœur s'explique par le fait que les thons dernièrement pêchés n'ont pas le temps suffisant pour atteindre la température de la glace fondante (la température interne des poissons est proche de celle de l'eau de mer). Cette dérogation ne s'applique qu'au thon de qualité Extra, pêchés peu de temps avant le débarquement. Pour ces lots la mesure de la température doit permettre de constater un gradient de température allant du cœur (pas plus de 8°C)

<sup>1</sup> Les points critiques sont détaillés aux étapes correspondantes (sertissage, stérilisation).

à la surface (0°C à moins de 8°C). En effet, un refroidissement rapide en dessous de 8°C empêche le développement d'histamine dans la chair des thons.

Point à maîtriser : *fraîcheur des thon (chaîne du froid)*

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température à réception	Présence de glace dans les containers  Température à coeur proche de la glace fondante (tolérance jusqu'à 8°C à coeur pour les thons Extra dont la température à coeur est plus importante que la température en surface)	Glaçage suffisant des containers lors du débarquement  Transport courte distance ou réfrigéré	Contrôle de la présence de glace  Contrôle de la température	Visuelle  Thermomètre	Orientation vers d'autres productions ou refus	fiche réception matière première

Un contrôle visuel et olfactif des thons est réalisé conformément au règlement communautaire N°2406/96/CE. Seuls les poissons frais de la catégorie extra ou A sont acceptés. Les délais de pêche et débarquement sont également vérifiés. En cas de problème, un déclassement vers d'autres productions est opéré sauf pour les catégories C qui sont refusées. Le personnel est formé à contrôler les thons selon la grille de cotation de fraîcheur du règlement CEE 2406/96 du 23/11/96 ainsi que du référentiel OFIMER. La formation se déroule sur le terrain lors des différentes réceptions de poisson par l'intermédiaire d'un opérateur expérimenté jusqu'à intégration de l'ensemble des critères.

Point à maîtriser : thon frais Extra ou A

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Critères visuels et olfactifs	Catégorie extra ou A	Maintien de la chaîne du froid Délai pêche-débarquement < 10 jours	Contrôle visuel et olfactif	Grille de cotation règlement N°2406/96/CE	Orientation vers une autre production ou refus	fiche réception matière première

Les conditions de stockage, de transport et les délais de livraison appliqués au thon Label Rouge permettent de maîtriser le risque lié à l'histamine. Afin de le démontrer un contrôle sera réalisé sur 9 échantillons prélevés au hasard sur la matière première chaque jour de production. Afin d'être plus réactif l'analyse peut être une méthode rapide réalisée en interne. Cependant, elle doit être démontrée équivalente et reconnue par rapport à la méthode de référence (HPLC).

## Point à maîtriser : Histamine

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Taux d'histamine	Cible < 100 ppm Pas plus de 2 valeurs/9 comprises entre 100 et 200 ppm et aucune > 200 ppm	Maintien de la chaîne du froid Délai pêche-débarquement < 10 jours	Mesure de l'histamine sur 9 échantillons (individuels ou broyat) par jour de production	Immuno-enzymatique ou HPLC ou méthode interne équivalente	Refus de la marchandise	fiche réception matière première

L'espèce utilisée pour la fabrication de conserve de thon ne peut être que *Thunnus alalunga*. Une diagnose rapide permet d'identifier l'espèce. Le germon se caractérise par des nageoires pectorales très longues dépassant l'origine de la seconde dorsale.

Point à maîtriser : Réception de l'espèce *Thunnus alalunga*.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Espèce réceptionné	<i>Thunnus alalunga</i>	Pêche en Atlantique Nord Est Formation des pêcheurs	Contrôle des lots à réception	Visuelle (diagnose)	Orientation vers d'autres productions ou ventes	

## 6.8.2 Réception de l'huile d'olive

## Point à maîtriser : caractéristiques implicite de huile d'olive

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Caractéristiques de l'huile de couverture	Critères réglementaires communautaires	Cahier des charges et information réglementaire pour les fournisseurs tiers	Comparaison des attestations et analyses fournisseurs avec les critères réglementaires	Visuelle	Refus de la marchandise	Attestation fournisseur Echantillon test conservé
Acidité oléique de l'huile d'olive vierge extra	< 0,8%	Cahier des charges	Contrôle de l'acidité à réception	Dosage acide/base	Refus de la marchandise	fiche réception matière première

L'huile d'olive utilisée pour la couverture est de la vierge extra. La saveur et l'odeur de cette huile sont contrôlées à chaque réception. Les goûts anormaux sont mis en évidence. En cas de problème avéré, la marchandise sera refusée.

Aspect : couleur vert-jaune, absence de couleur verte prononcée. Liquide fluide.

Odeur : caractéristique de l'huile d'olive. Absence d'odeur anormale (rance en particulier).

**Dégustation :** caractéristique de l'huile d'olive. Absence de goût rance, d'amertume ou de piquant prononcés.

Un échantillon de chaque réception est conservé pendant au moins un an pour les cas de litige.

**Point à maîtriser :** caractéristiques explicites de l'huile d'olive

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Qualité de l'huile d'olive	Vierge extra	Cahier des charges, contrat fournisseur	Analyses et attestation fournisseurs Contrôles des douanes		Refus de la marchandise	Attestation fournisseur Echantillons témoins
Odeur, couleur et saveur de l'huile d'olive	Caractéristique de l'huile d'olive Absence de défauts (voir description ci-dessus)	Cahier des charges	Aspect et dégustation à réception	Méthode visuelle et sensorielle	Refus de la marchandise si caractéristique anormale	fiche réception matière première

## 6.9 Stockage

Le délai entre la pêche et l'emboîtement ne doit pas excéder 14 jours. Dans l'attente, les bailles sont stockées dans une chambre froide positive ( $0^{\circ}\text{C} \leq T \leq 2^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ) si nécessaire. Celles-ci sont identifiées par le numéro de lot interne ajouté à leur identification initiale.

**Point à maîtriser :** *conditions de stockage*

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température de stockage	$0-2^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$	Stockage en chambre froide adaptée et paramétrée	Contrôle des températures de stockage	Système enregistreur	Orientation vers d'autres productions	enregistrement interne
Temps de stockage	Pêche-emboîtement < 14 jours	Prévision des productions	Vérification de la date de réception	Visuelle	Orientation vers d'autres productions	

L'organisation de la production permettra de séparer physiquement les productions Label Rouge de celle des autres produits.

## 6.10 Découpe

La découpe du thon se fait manuellement. Cette opération consiste à enlever la tête, les viscères et l'arête centrale à l'aide de grands couteaux. La paroi abdominale ou

« ventrèche » est séparée des filets. Le poisson est ensuite pelé mécaniquement. Les résidus de peau et les arêtes latérales seront supprimés lors du parage manuel.

## 6.11 Cuisson

Ce chapitre ne concerne pas le thon au naturel car celui-ci est emboîté cru.

Pour les conserves de thon à l'huile, la cuisson est réalisée au court-bouillon conformément à la méthode traditionnelle. Le bain se compose d'un mélange de saumure et d'arômes naturels. Les temps et températures de cuisson sont adaptés à la taille des thons. En sortie de cuisson la chair du poisson doit être beige et rose à l'arête. Le dosage de l'arôme est donné par les recommandations du fournisseurs et les usages établis du fabricant. Les notes aromatiques sont : laurier, clou de girofle, trois poivres et piment baie.

Le tableau ci-dessous donne les temps de cuissons indicatifs à 95°C en fonction de la taille du poisson.

Moule (poids du poisson en kg)	Temps en heure
4	2
5	2,25
6	2,5
7	2,75
8	3
9	3,25
10	3,5
11	3,75
12	4
13	4,25
14	4,5
15	4,75
16	5
17	5,25
18	5,5
19	5,75
20	6

**Point à maîtriser : facteurs lors de la cuisson, influençant la qualité organoleptique**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température de cuisson	95°C +/- 4°C	Réglage de la température.	Relevé de la température, contrôle visuel du poisson en sortie de cuisson	Visuelle Enregistrement de la température	Déclassement des produits	Enregistrement interne
Temps de cuisson	Thon rose à l'arête (temps de cuisson indicatif : 1h30 à 3h30)	Réglage de la durée, adaptation en fonction de la taille du poisson	Contrôle de visuel du poisson en sortie de cuisson	Visuelle	Déclassement des produits	Enregistrement interne
Densité de saumure	1 +/- 0,4 % de sel dans le produit fini	Consignes de cuisson	Mesure de la densité	Densimètre	Déclassement des produits	Enregistrement interne

Après la cuisson, les thon sont refroidis afin d'être parées. Le poisson est mis dans une chambre froide qui est mise en ventilation pendant 3 à 6 heures. La température de l'enceinte est ensuite réglée à 10 °C. Le poisson descend ainsi à moins de 15°C en 12 heures.

**6.12 Parage manuel**

Le parage est l'opération qui consiste à supprimer les résidus de peau, les arêtes latérales, les taches de sang et le muscle sanguin. Les veinules sous-cutanées, trop petites pour être supprimées sont laissées. Cette étape est réalisée manuellement à l'aide d'un outil de parage. Le thon peut être cru (thon au naturel) ou cuit (thon à l'huile)

Point à maîtriser : qualité du parage.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Parage	Absence de muscle rouge, hématomes, arêtes (tolérance de 20 % de traces de sang ou fragments par rapport à la surface de la tranche lors de l'ouverture des boîtes)	Parage manuel Formation du personnel	Inspection sur ligne	Visuelle	Reprise des longues défectueuses	

### 6.13 Emboîtage

Une fois paré le thon peut être emboîté mécaniquement. La masse musculaire est tranchée transversalement.

Il convient de distinguer les deux types de fabrication.

#### Thon à l'huile

Les longues cuites sont placées dans des filières d'emboîtage. Les longues peuvent éventuellement être cassées en deux soit dans le sens de la longueur soit dans le sens de la largeur avant de passer dans les filières d'emboîtage. Par contre l'ajout de miettes est interdit. Les miettes sont des fragments de chair cuits dont la structure musculaire initiale est conservée et dont la taille est hétérogène. Elles sont générées par surplus lors du tranchage des longues cuites juste avant l'emboîtage. Dans le thon Label Rouge, il est interdit de reprendre ces miettes pour les remettre dans les filières d'emboîtage.

Point à maîtriser : qualité visuelle de l'emboîtage.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Intégrité tranche thon huile	Ajout de miette interdit	Formation du personnel	Inspection sur ligne	Visuelle	Boîtes défectueuses écartées	

Thon au naturel

Pour le thon au naturel, les longes crues sont placées dans les filières d'emboîtement. Des fragments de chair (crus) peuvent être ajoutés, si nécessaire, pour parfaire de remplissage du récipient. Cela ne nuira pas à la présentation. En effet, cette portion de chair viendra se mêler à la tranche par coagulation des protéines. L'ajout de poisson cuit (miette ou autre) est interdit.

Nous rappelons également que la chair doit être issue d'un procédé de parage uniquement manuel (séparation mécanique interdite).

Point à maîtriser : qualité visuelle de l'emboîtement.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Intégrité tranche thon naturel	les fragments de chair crue sont autorisés (ajout de poisson cuit interdit)	Formation du personnel	Inspection sur ligne	Visuelle	Boîtes défectueuses écartées	

Afin de garder une fraîcheur maximale, les thons sont emboîtés au plus tard 14 jours après la pêche.

Point à maîtriser : délai d'emboîtement

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Planning de production	Délai pêche/emboîtement < 14 j	Planifier la production	Contrôle de la pêche	Visuelle	Orientation vers une autre production	fiche réception matière première

6.14 Jutage

Seul l'huile d'olive vierge extra est autorisée pour le jutage du thon à l'huile Label Rouge.

Point à maîtriser : jutage de l'huile de couverture

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Nature de l'huile	Huile d'olive vierge extra	Respect des consignes de jutage.	Contrôles à réception	Visuelle	Les boîtes non jutées à l'huile d'olive vierge extra ne peuvent être utilisées pour le Label Rouge	fiche réception matière première

Le thon au naturel est juté avec une saumure.

## Point à maîtriser : jutage du thon au naturel

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Densité de la saumure	1 +/- 0,4 % de sel dans le produit fini	Respect des consignes de jutage.	Contrôles en production	Densimètre	Boîtes défectueuses écartées	

6.15 Sertissage

Les sertis doivent être étanches, les boîtes non fuitées. Des contrôles réguliers par coupe et décorticage d'une part, et visuels d'autre part permettent de s'en assurer. Les spécifications dimensionnelles (cibles et tolérances) permettant d'évaluer la qualité du serti sont fournies par les fabricants de boîtes. Les contrôles se font au démarrage, en cours de production et à chaque changement de format. Une procédure définit la fréquence et la modalité de ces contrôles.

Point à maîtriser : *étanchéité des sertis*

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
<i>Réglage des sertisseuses</i>	<i>Sertis étanches</i>	<i>Sertisseurs qualifiés</i>	<i>Contrôles des sertis au démarrage et en cours de production</i>	<i>Visuelle, décorticage, mise sous pression et coupe du serti</i>	<i>Elimination des boîtes fuitées</i>	<i>Enregistrement interne</i>
Caractéristiques des boîtes vides	Dimensions conformes aux spécifications, présence d'un joint	Fournisseurs de boîtes agréés	Contrôle dimensionnels des boîtes vides si problème de serti	Relevé des dimensions	Reprise de la marchandise par le fournisseur	

6.16 Stérilisation

Le traitement thermique conformément à l'Arrêté du 28 décembre 1992 doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. Pour vérifier cela un test de stabilité à 37°C et 55 °C est effectué sur chaque lot (Norme NF V 08-408). Un contrôle de stérilité et un calcul de la valeur stérilisatrice par sonde embarquée sont effectués lors de la validation des barèmes et à chaque modification du process ayant une influence sur la stérilisation. La valeur stérilisatrice devra être supérieure ou égale à 3.

**Point à maîtriser : validation des barèmes**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Barèmes de stérilisation	Valeur stérilisatrice > 3	Validation des barèmes en fonction des formats	Calcul des valeurs stérilisatrices	Sonde embarquée	Destruction des boîtes utilisées pour le test	Enregistrement des essais par format et couverture

**Point à maîtriser : respect des barèmes**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Cycles de stérilisation	Durées, températures, pression conformes aux cycles validés  Palier : 116°C + /- 3°C temps fonction du format de boîtes	Autoclavistes qualifiés	Contrôle des cycles de stérilisation, vérification des témoins de stérilisation, tests de stabilité	Norme NF V 08-408	Destruction de la marchandise si produit instable	Enregistrement interne

Les témoins de stérilisation sont des papiers de couleur variant avec la température. La température de virage doit être conforme à une opération d'appertisation.

Des barèmes trop élevés peuvent parfois entraîner une altération organoleptique des produits (brunissement, goût brûlé). Ceux-ci sont donc étudiés afin de garantir les éléments décrits dans le tableau ci-dessus tout en respectant saveur, couleur et texture.

Point à maîtriser : facteurs influençant lors de la stérilisation la qualité organoleptique des produits

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Barèmes de stérilisation	Absence de goût brûlé ou de brunissement	Adaptation des barèmes en fonction des formats	Test experts	Panel d'experts AFNOR	Déclassement, voire destruction des produits	Tests experts
Cycles de stérilisation	Durées, températures, pression conformes aux cycles validés  Palier : 116°C +/- 3°C temps fonction du format de boîtes	Autoclavistes qualifiés	Contrôle produit fini	Dégustation	Destruction de la marchandise si produit brûlé	Enregistrement interne

### 6.17 Refroidissement

Le refroidissement se fait à température ambiante. La température varie de 80°C à 40°C ou moins. La boîte étant dilatée en sortie de stérilisation, il faut éviter tout choc pour éviter les re-contaminations au niveau du joint du serti notamment. Pour ce faire l'emballage des boîtes stérilisées se fera au plus tôt le lendemain de la stérilisation.

Point à maîtriser : *re-contamination des boîtes après appertisation*

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
<i>Refroidissement</i>	<i>12 heures de refroidissement</i>	<i>Manipulation des boîtes le lendemain au plus tôt, planning de conditionnement adapté</i>	<i>Surveillance des délais d'emboîtage</i>	<i>Visuelle</i>	<i>Destruction des boîtes fuitées suite à un contrôle d'étanchéité des boîtes</i>	
<i>Manipulation des boîtes chaudes</i>	<i>Absence de manipulation</i>	<i>Formation du personnel</i>	<i>Contrôle Visuel</i>		<i>Destruction des boîtes fuitées suite à un contrôle d'étanchéité des boîtes</i>	

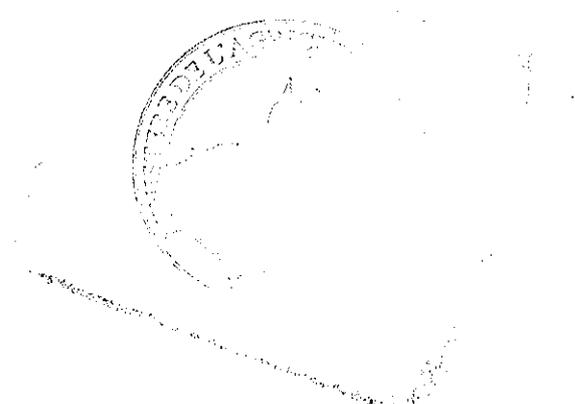
### 6.18 Emballage

L'emballage se fait automatiquement ou manuellement par la mise en carton des boîtes pleines. Les chocs ou les manipulations brutales doivent être évitées afin de

conserver l'intégrité du conditionnement. En cas de problème les boîtes fuitées sont écartées puis détruites.

Point à maîtriser : *déformations extérieures*

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
<i>Manipulations</i>	<i>Eviter chocs et manipulations brutales</i>	<i>Formation et information du personnel Adaptation du matériel</i>	<i>Contrôles visuels sur ligne</i>		<i>Destruction des boîtes fuitées,</i>	



## 6.19 Contrôle des produits finis

Les contrôles produits finis se font avant l'expédition. Les principaux points de contrôles sont détaillés dans le tableau suivant.

Point à maîtriser : contrôle produit fini

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Contrôle de la stabilité	$\Delta pH < 0,5$	Maîtrise du sertissage et de la stérilisation	Etuvage de chaque journée de fabrication	NF V 08-408	Recherche et destruction des lots instables à 37 °C	fiche contrôle produit fini
Contrôle de l'aspect thon naturel	Tranche perpendiculaire aux myotomes	Respect des paramètres de fabrication	Ouverture des boîtes de la journée de production	visuelle	Déclassement des lots non conformes*	fiche contrôle produit fini
Contrôle de l'aspect thon huile	Absence d'ajout de miettes. Absence de muscle rouge, hématomes, arêtes (tolérance de 20 % de traces de sang ou fragments par rapport à la surface de la tranche lors de l'ouverture des boîtes)	Respect des paramètres de fabrication	Ouverture des boîtes de la journée de production	visuelle	Déclassement des lots non conformes*	fiche contrôle produit fini
Masse nette	Voir en introduction suivant les formats	Contrôles réguliers sur ligne ou trieuse pondérale	Mesure des poids sur produit fini	NF V 45-069	Déclassement des lots non conformes à la réglementation	fiche contrôle produit fini
Masse nette de poisson	75 % du poids net	Contrôles réguliers sur ligne ou trieuse pondérale	Mesure des poids sur produit fini	NF V 45-069	Déclassement des lots non conformes à la réglementation	fiche contrôle produit fini
Exsudat aqueux (eau dans l'huile)	$\leq 8\%$	Cuisson	Mesure de l'eau dans l'huile	Annexe A NF V 45-071	Déclassement des lots non conformes	fiche contrôle produit fini
% sel	1 % +/- 0,4	Densité de saumure adaptée	Mesure du taux de sel	Chloruremètre		fiche contrôle produit fini

\* les contrôles produits finis sont réalisés sur 5 boîtes par lot. Si une boîte sur 5 est défectueuse 20 boîtes sont contrôlées. Le lot est déclaré non conforme si 3 boîtes sur 20 sont défectueuses (15%).

## 6.20 Stockage

Le stockage est réalisé dans un local à température ambiante. Une gestion informatique permet de libérer les palettes dont les boîtes fabriquées sont les plus anciennes. Dans tous les cas, cette libération ne peut être faite avant 1 mois de maturation. Le poisson a ainsi le temps de s'imprégner de la saveur de la marinade et des aromates.

Point à maîtriser : maturation des produits

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Durée de minimale de stockage	1 mois minimum	Prévision des ventes, respect du FIFO	Vérification de la date de fabrication avant expédition	visuelle	Information des clients pour blocage des ventes du lot concerné chez eux jusqu'à atteinte des 1 mois ou reprise du lot pour fin de vieillissement à l'usine.	Enregistrement interne

## 6.21 Expédition

Les boîtes jusqu'à leur expédition doivent garder leur intégrité. Les conditionnements fuités, percés ou cabossés sont éliminés du circuit de distribution.

Point à maîtriser : *étanchéité des boîtes*

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
<i>Etat des boîtes avant expédition</i>	<i>Absence de boîtes fuitées, percées, ou cabossées</i>	<i>Manipulation avec précaution, sensibilisation du personnel</i>	<i>Contrôle visuel des palettes avant expédition</i>	<i>Visuelle</i>	<i>Destruction des boîtes cabossées ou fuitées</i>	

## 6.22 Distribution

Comme lors de l'expédition, les boîtes doivent garder leur intégrité.

**Point à maîtriser : étanchéité des boîtes**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
<i>Etat des boîtes jusqu'à la vente</i>	<i>Absence de boîtes fuitées, percées ou cabossées</i>	<i>Manipulation avec précaution, sensibilisation du réseau de distribution</i>	<i>Contrôle visuel des boîtes en rayon</i>	<i>Visuelle</i>	<i>Reprise et destruction des boîtes cabossées ou fuitées</i>	

**7 - ETIQUETAGE****7.1 Mentions réglementaires**

- La dénomination de vente réglementaire : « Thon au naturel » ou « Thon à l'huile d'olive ».
- La DLUO : 4 ans pour le thon au naturel, 5 ans pour le thon à l'huile.
- La liste des ingrédients
- Le poids net total, poids net égoutté pour le thon au naturel
- Le pourcentage de poisson mis en œuvre pour le thon à l'huile
- Le nom du transformateur, son estampille CEE.

**7.2 Mentions particulières au Label Rouge**

Le logo Label Rouge en respectant la charte graphique

Le numéro d'homologation

L'identification de l'organisme certificateur :

Qualité-France SA

Le Guillaumet F-92046 PARIS la DEFENSE Cedex

La mention « caractéristiques certifiées » ou « caractéristiques contribuant à la qualité supérieure » doit précéder :

- Thon blanc Germon
- Préparé à partir de poisson frais
- Traçabilité jusqu'au bateau

Le nom du bateau prévu sur l'étiquetage est soit pré-imprimé soit imprimé au marquage jet d'encre. Pour la pêche en bœuf, le nom du bateau indiqué est celui ayant stocké la marchandise à bord.

Le nom et l'adresse du groupement qualité :

Poissons Bleus de Bretagne

F-29760 PENMARCH

## 8 - TRAÇABILITE

### 8.1 Méthodologie

Le tableau suivant détaille les étapes clés de la traçabilité. Le lot est défini par une date de production et un bateau. Ces deux derniers éléments doivent être conservés jusqu'au marquage des boîtes.

Etape	Méthode	Document d'accompagnement
Pêche	Relevé dans le journal de bord de l'heure de départ du bateau et de l'heure de débarquement	
Stockage	Identification des compartiments par date de pêche	
Débarquement	Relevé sur une fiche de traçabilité de l'heure de pêche et de débarquement, du nom du bateau* et de la date de pêche la plus ancienne. Identification de chaque container à l'aide d'une étiquette avec le nom du bateau et le nom de l'organisation de producteurs.	Fiche de traçabilité
Réception/Stockage conserverie	Affectation d'un numéro de lot interne propre à la conserverie (bateau) qui permet de faire le lien avec la fiche de traçabilité précédente. En effet, la fiche de traçabilité est jointe à la fiche de réception matière première qui comporte le n° de lot interne. Les lots sont séparés par bateaux.	Etiquette numéro de lot interne
Début production	Lors de la production les lots sont séparés physiquement et gérés suivant le n° de lot interne	
Suite production	Séparation physique des lots	
Autoclavage	Si le marquage des boîtes a lieu après la stérilisation les paniers sont identifiés individuellement avec le numéro de lot interne	Etiquette numéro de lot interne
Marquage	Inscription de la DLUO, du nom du bateau, du numéro de lot interne.	

\* Bateau ayant pêché et stocké la marchandise

Lors de la réception les éléments de traçabilité de chaque lot sont repris sur la fiche de réception matière première. Un numéro de lot interne est également affecté. Ces numéros internes permettent de retrouver la fiche de traçabilité ainsi que les contrôles réalisés lors de la fabrication. Un numéro de lot interne correspond à un couple bateau et date de réception. La séparation des lots ne se fait pas par date de pêche, celle-ci n'étant pas inscrite sur la boîte.

Lorsque les opérations de production se déroulent en continu, une séparation physique permet de différencier les lots et de conserver ainsi la traçabilité des produits.

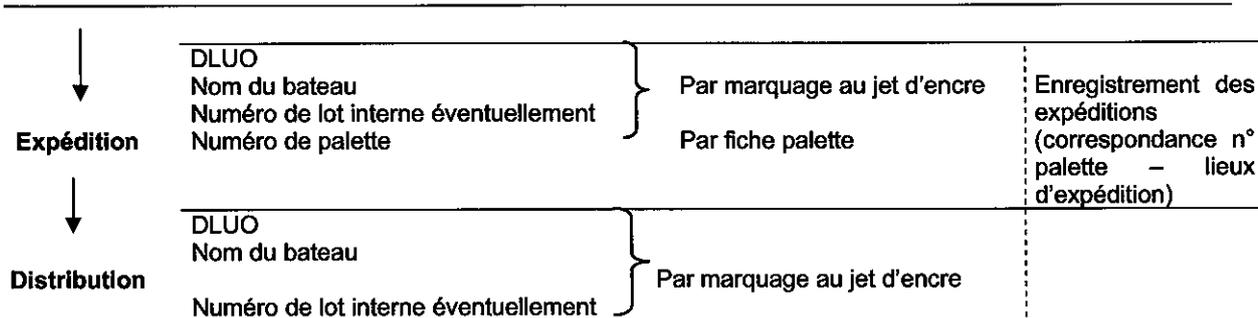
## 8.2 Identification des produits suivant les étapes

Le tableau suivant présente la méthode d'identification des poissons tout au long du process afin d'éviter les erreurs.

Etape	Conditionnement/support	Identification
Débarquement	Container	Etiquette avec le nom du bateau et nom de l'organisation de producteurs.
Réception/Stockage en conserverie	Container	Numéro de lot interne
Autoclavage	Panier	Si le marquage a lieu après la stérilisation les paniers devront être identifiés individuellement avec le numéro de lot interne
Marquage	Boîte	DLUO, nom du bateau, numéro de lot interne éventuellement

### 8.3 Schéma de traçabilité

Étape	Identifiants	Documents récapitulatifs de données de traçabilité
<b>Pêche</b>	Date de pêche Nom du bateau Heure de départ	Journal de bord CEE
<b>Débarquement et identification des lots</b>	Dates de pêche et de débarquement Nom de l'organisation de producteurs Nom du bateau par étiquettes containers	Journal de bord CEE Fiche de traçabilité
<b>Transport</b>	Nom de l'organisation de producteurs Nom du bateau par étiquettes containers	Fiche de traçabilité
<b>Réception usine</b>	<i>Séparation physique des lots</i> Nom de l'organisation de producteurs Nom du bateau par étiquettes containers ou palettes de caquettes Numéro de lot interne par étiquettes internes	Fiche de traçabilité Fiche de contrôle matière première (attribution du n° lot interne)
<b>Stockage</b>	<i>Séparation physique des lots</i> Nom de l'organisation de producteurs Nom du bateau par étiquettes containers Numéro de lot interne par étiquettes internes	
<b>Toutes les étapes du process de fabrication jusqu'au jutage</b>	<i>Séparation physique des lots avec identification des changements de lots</i> par étiquettes internes	
<b>Sertissage</b>	<i>Séparation physique des lots</i> ou DLUO Nom du bateau Numéro de lot interne éventuellement	} Par marquage au jet d'encre
<b>Lavage</b>	<i>Séparation physique des lots</i> ou DLUO Nom du bateau Numéro de lot interne éventuellement	
<b>Stérilisation</b>	Numéro de lot interne par étiquette panier ou DLUO Nom du bateau Numéro de lot interne éventuellement	} Par marquage au jet d'encre
<b>Refroidissement</b>	Numéro de lot interne par étiquette panier ou DLUO Nom du bateau Numéro de lot interne éventuellement	
<b>Emballage</b>	DLUO Nom du bateau Numéro de lot interne éventuellement	} Par marquage au jet d'encre
<b>Stockage</b>	DLUO Nom du bateau Numéro de lot interne éventuellement Numéro de palette	



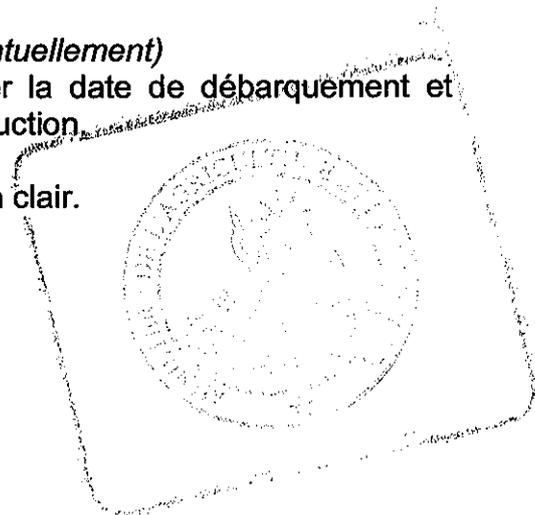
### 8.4 Marquage

Le marquage se fait au jet d'encre. La D.L.U.O indique le jour ou le mois de fermeture des boîtes plus 4 ans (thon naturel) ou 5 ans (thon à l'huile). Un horodatage et éventuellement un numéro de lot interne permettent d'affiner la traçabilité.

Exemple : 07 2006 10 :20 (*numéro de lot interne éventuellement*)

Grâce à ces indications il est possible de retrouver la date de débarquement et l'ensemble des contrôles réalisés au cours de la production.

Le nom du bateau de pêche est également indiqué en clair.



## 9 - ANNEXES

### 9.1 Principe des méthodes d'analyse utilisées

#### 9.1.1 Contrôle de la fraîcheur du poisson

Les critères observés sont les suivants : peau, mucus, consistance de la chair, opercules, œil, branchies et odeurs des branchies. La catégorie de fraîcheur doit être extra ou A selon l'extrait du règlement 2406/96/CE :

<b>PEAU</b>	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescentes ; nette différence entre surfaces ventrale et dorsale.
<b>MUCUS CUTANE</b>	Aqueux, transparent
<b>CONSISTANCE DE LA CHAIR</b>	Très ferme, rigide
<b>OPERCULES</b>	Argentés
<b>OEIL</b>	Convexe, bombé ; pupille bleu-noir brillante, « paupière » transparente
<b>BRANCHIES</b>	Rouge vif à pourpre uniformément ; pas de mucus
<b>ODEUR DES BRANCHIES</b>	D'algues marines fraîches ; âcre, iodée

### 9.1.2 Détermination de la teneur en eau du milieu de couverture

Cette détermination a lieu conformément à l'annexe A de la norme NF V47-071. L'exsudat aqueux se mesure à l'éprouvette après égouttage pendant 5 mn de la boîte sur un tamis incliné puis décantation de l'huile de couverture pendant 15 mn. L'exsudat aqueux se calcule par rapport à la masse nette constatée selon le calcul suivant :

$$\% \text{H}_2\text{O} = \frac{\text{M}(\text{H}_2\text{O}) \times 100}{\text{Masse nette constatée}}$$

M(H<sub>2</sub>O) étant la masse de l'exsudat aqueux.

### 9.1.3 Mesure de l'acidité de l'huile

Cette mesure est réalisée par un titrage acide / base à l'hydroxyde de potassium KOH en présence de phénol-phtaléine. La solution de KOH est versée goutte à goutte dans l'huile à doser jusqu'à obtention d'une solution de couleur rose persistante.

L'acidité de l'huile se calcule ainsi :

$$\text{Acidité (\%)} = V \times C \times (M / 1000) \times (100 / m)$$

V : volume de KOH versé en mL.  
C : concentration de KOH

M : masse molaire de l'acide oléique soit 282 g/mol.  
m : masse d'huile utilisée en g.

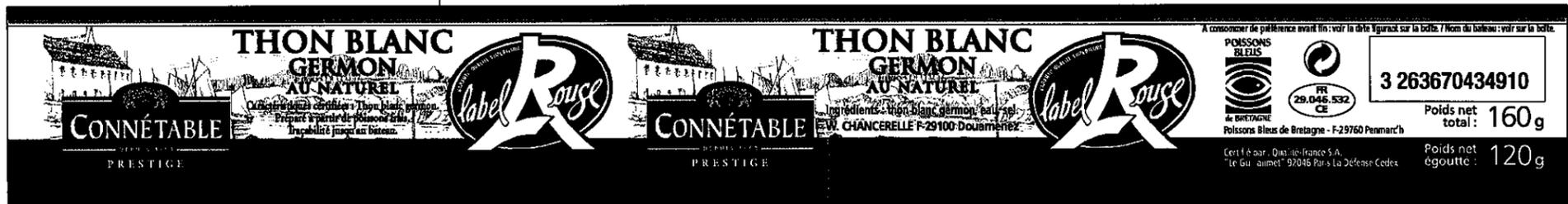
Le degré d'acidité doit être inférieur à 0,8 %.

### 9.1.4 Contrôle de la stabilité

Pour chaque cycle de stérilisation, deux boîtes sont étuvées respectivement à 55°C et à 37°C. La lecture a lieu sept jours après l'étuvage. La variation de pH ne doit pas dépasser 0.5 unités pH et le produit ne doit pas présenter de gonflement. (en comparaison avec une boîte témoin restée à T°C ambiante).

## 9.2 Modèles d'étiquetages

Des modèles d'étiquetage figurent à la page suivante.

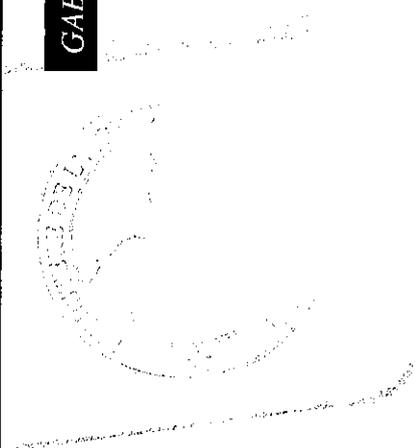


GABARIT 1/5

	Espace Grand Large, Quai de la Donane CS 61811, 29218 Brest Cedex 1 Tél : 02 98 33 81 00 - Fax : 02 98 33 81 30
	<b>Stade EXE</b>
	<b>12/10/06</b>



GABARIT 1/5



PUBLICIS ACTIV	<p>Espace Grand Lange, Quai de la Douane          CS 61811, 29218 Brest Cedex 1          Tél : 02 98 33 81 00 - Fax : 02 98 33 81 30</p>
	<p><b>Stade EXE</b>  <b>13/10/06</b></p>



GABARI T 1/6 - J 71,5

PUBLICIS ACTIV	Espace Grand Large, Quai de la Douane CS 61811, 29218 Brest Cedex 1 Tél : 02 98 33 81 00 - Fax : 02 98 33 81 30
	<b>Stade EXE</b>
	<b>12/10/06</b>