

Référentiel Truite fumée Label Rouge

(Truites issues de fermes d'élevage en eau douce)

Homologation n° LA/28/06



Direction générale des politiques
économique, européenne et internationale

26 OCT. 2006

Caractéristiques certifiées communicantes :

Bureau des signes de qualité
et de l'agriculture biologique

- *Truite fumée 4 jours maximum après la pêche*
- *Tranches sélectionnées pour leur qualité visuelle*
- *Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur*

Groupement demandeur	Organisme certificateur
 <p>Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité</p> <p>9, avenue George V – 75008 PARIS Tél : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.22 E-mail : paq@paq-groupement.com</p>	 <p>Centre de Certification des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité Agréé sous le n° LA 06 Accrédité COFRAC sous le n° 7-00/10 44, rue La Quintinie – 75015 PARIS Tél : 01.45.30.92.92 Fax : 01.45.30.93.00 E-mail : certipaq@certipaq.com</p>
<p>Le Président du Conseil d'Administration</p>  <p>P. LECART Directeur</p>	<p>Le Président du Comité de Certification</p>  <p>P. Lecart</p>

DOCUMENT VALIDE LE

24 OCT. 2006

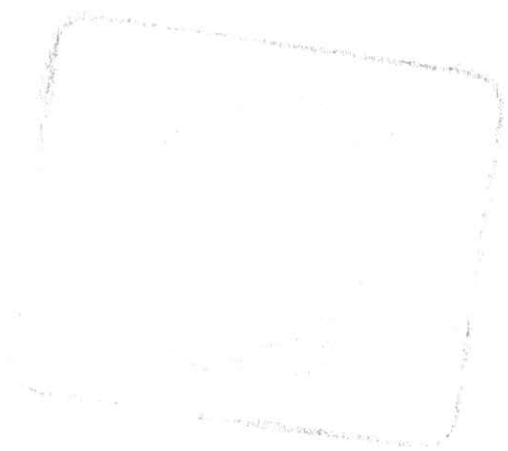
PAR CERTIPAQ

Sommaire

1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA DEMANDE	4
1.1. Le groupement demandeur	4
1.2. Le champ de la certification	5
1.2.1. Présentation des acteurs et de la filière	5
1.2.2. La déclinaison des produits Label Rouge	6
1.3. Contexte réglementaire de la demande	6
1.4. Le marché de la truite fumée	7
1.4.1. La salmoniculture française.....	7
1.4.2. La consommation de la truite en France	7
1.5. Les motivations du demandeur	8
2. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	10
2.1. Écloseries*	10
2.2. Élevage de la truite	11
2.3. Transport éventuel des truites vivantes vers l'atelier d'abattage	14
2.4. Pêche/abattage et éviscération des truites.....	15
2.5. Fabrication de la truite fumée	16
2.6. Analyses sensorielles.....	21
3. Schéma de vie de la truite fumée Label Rouge.....	22
3.1. Chronologie synthétique des opérations de production d'une truite fumée Label Rouge	22
3.2. Logigramme.....	23
3.3. Points à maîtriser par étape du schéma de vie.....	26
4. TABLEAU DES MESURES DE MAÎTRISE MISES EN PLACE.....	36
4.1. Production des truites	36
4.1.1. Centres de sélection : sélection des géniteurs, production et éclosion éventuelle des œufs	36
4.1.2. Fermes d'élevage : Éclosion éventuelle des œufs et Élevage des truites.....	38
4.2. Transport éventuel des truites vivantes vers l'atelier d'abattage	42
4.3. Pêche/ abattage et éviscération des truites.....	43
4.4. Transport éventuel des truites éviscérées vers l'atelier de transformation.....	46
4.5. Réception éventuelle des truites éviscérées chez le transformateur	46
4.6. Filetage des truites	48
4.7. Parage des filets de truite.....	49
4.8. Salage des filets de truite	50
4.9. Fumage et maturation des filets de truite	51
4.10. Tranchage des filets de truite.....	53

* Voir 8 : Définitions et abréviations

4.11.	Conditionnement* du produit fini	55
4.12.	Stockage et exigences concernant le produit fini	56
4.13.	Transport du produit fini	58
4.14.	Commercialisation du produit fini.....	58
4.15.	Analyses sensorielles.....	59
5.	TRACABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE.....	60
6.	ÉTIQUETAGE DES PRODUITS	61
7.	TEXTES DE RÉFÉRENCE	66
7.1.	La certification	67
7.2.	Élevage, abattage et conditionnement	67
7.3.	Alimentation	67
7.4.	La réglementation sanitaire et vétérinaire.....	68
7.5.	Le transport	69
7.6.	Étiquetage et commercialisation	70
7.7.	Normes.....	70
8.	DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS.....	71



* Voir 8 : Définitions et abréviations

1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA DEMANDE

1.1. Le groupement demandeur

Le PAQ, **Produits Alimentaires de Qualité**, Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité est une association loi 1901 rassemblant, de manière volontaire :

- Les entreprises bénéficiaires d'une certification de produits (couplée à une éventuelle protection communautaire),
- Les entreprises candidates à l'obtention d'une certification de produits (couplée à une éventuelle protection communautaire),
- Toute autre partie intéressée par son objet.

Il constitue un groupement qualité au sens de l'article L 643-2 du code rural et remplit le rôle du **fournisseur** au sens de la norme NF EN 45011 dans le cadre de ses relations avec les organismes certificateurs chargés des contrôles:

Dans ce contexte, il a pour **missions** :

- La définition des référentiels de produits candidats à l'obtention de signes officiels de qualité français (Label Rouge, certification de conformité) et/ou de dossiers de protections européennes (Attestation de Spécificité, Indication Géographique Protégée);
- La définition des plans de contrôles internes correspondants;
- La qualification des opérateurs des filières de produits, directement ou en sous-traitance;
- La mise en place et le suivi des contrôles internes, directement ou en sous-traitance;
- Le suivi des résultats des contrôles externes réalisés par l'organisme certificateur conformément aux conditions préétablies dans la convention passée entre le PAQ et l'organisme certificateur;
- Les actions de conseil pour l'organisation qualité auprès de ses adhérents;
- La signature de contrats avec les partenaires (organismes certificateurs, structures de qualification, laboratoires d'analyses sensorielles, etc.);
- La promotion collective des produits (de manière optionnelle).

Le PAQ s'organise actuellement en **neuf sections Produits**.

La section Produits de la Mer regroupe, à ce jour, **10 entreprises** :

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| . BRETAGNE SAUMON (29) | . NARVIK (29) |
| . IRISH SEASPRAY (Irlande) | . SALAISONS MARITIMES LEDUN (76) |
| . KRITSEN (29) | . SAUMEXTRA (49) |
| . SAUMONERIE ST FERREOL (43) | . MOULIN DE LA MARCHE (29) |
| . DELPIERRE (62) | . MARINE HARVEST (Norvège) |

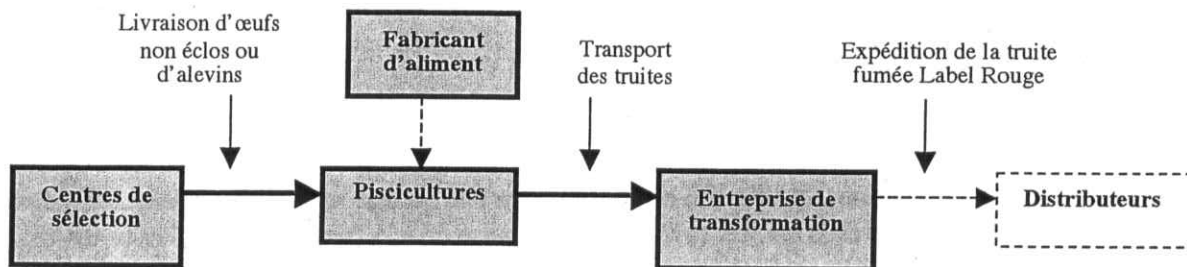
Le PAQ détient au travers de cette section deux cahiers des charges de produits de la mer, le **Label Rouge n°04-94 relatif au saumon fumé** et le **Label Rouge n°31-05 relatif au saumon atlantique élevé en Norvège**.

Il sollicite aujourd'hui l'homologation d'**un nouveau référentiel Label Rouge pour de la truite élevée en eau douce et fumée.**

1.2. Le champ de la certification

1.2.1. Présentation des acteurs et de la filière

La qualité de la truite fumée Label Rouge est le résultat de la maîtrise coordonnée de tous les maillons de la filière par l'ensemble de ses acteurs représentés sur le schéma ci-dessous :

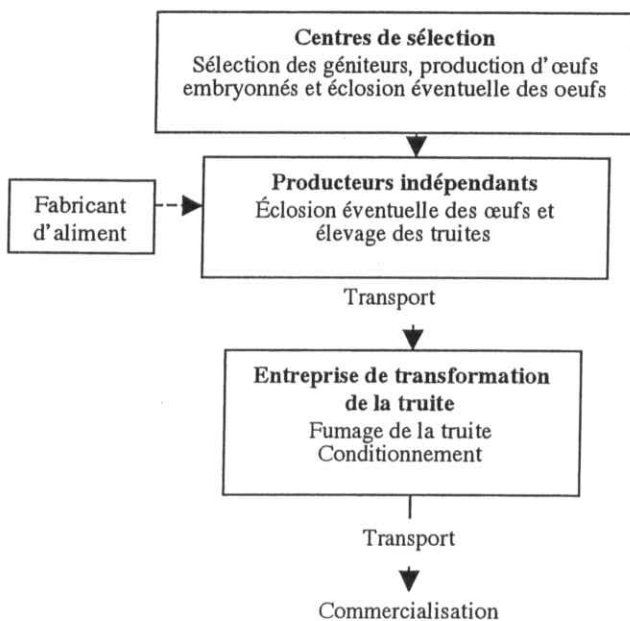


Cette démarche volontaire de certification de la truite fumée Label Rouge concerne l'ensemble de la filière, de la naissance des truites et de leur élevage jusqu'à la commercialisation de la truite fumée.

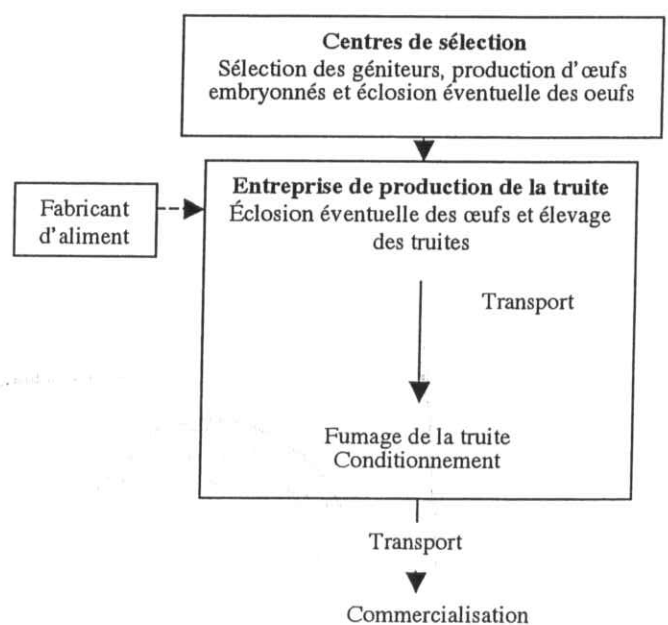
La production de truite fumée Label Rouge est réalisée et gérée soit :

- dans **un système classique** avec des producteurs indépendants de truite fraîche qui fournissent la matière première à l'entreprise de transformation de truite fumée.
- dans **un système intégré** où l'entreprise de transformation maîtrise l'ensemble de la filière depuis la naissance et l'élevage des truites jusqu'à la commercialisation de la truite fumée.

SYSTEME CLASSIQUE (SC)



SYSTEME INTEGRE (SI)



1.2.2. La déclinaison des produits Label Rouge

La « Truite fumée Label Rouge » se présente en tranches sur une plaque traiteur et est conditionnée sous vide.

Le produit est décliné en plusieurs versions en fonction du nombre de tranches.

1.3. Contexte réglementaire de la demande

L'interprofession de la truite -c'est-à-dire les professionnels de la truite et le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture ou CIPA- a mis en place une norme AFNOR s'appliquant uniquement à la truite arc-en-ciel ou *Oncorhynchus mykiss* WALBAUM. (norme NF V 45-100 du 1^{er} février 2001, relative à la production et à la transformation de la truite.

Cette action de normalisation a été engagée afin de faire reconnaître, tant au niveau national qu'européen, les principes qualitatifs minimaux à respecter en matière d'élevage de truite, et en matière de transformation.

Toutefois, cette norme ne prend pas en compte les étapes de transformation correspondant au fumage de la truite. En effet, ce document ne s'applique qu'aux truites entières éviscérées vendues à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé, ainsi qu'aux produits dérivés de découpe réfrigérés, congelés ou surgelés, destinés à la vente.

Par conséquent, la définition des caractéristiques du référentiel « truite fumée Label Rouge » portant sur la transformation, s'appuie et va au-delà de la norme existante NF V 45-065 de 1997 relative à la fabrication du saumon fumé, puisque le process reste similaire pour les deux types de production.

La définition des caractéristiques portant sur l'élevage, s'appuie et va au-delà de la norme NF V 45-100 relative à la production de la truite.

1.4. Le marché de la truite fumée

1.4.1. La salmoniculture française

La truite appartient à la famille des salmonidés. Les salmonidés sont une famille qui regroupe plusieurs espèces de poissons dont les deux plus connus sont la truite et le saumon.

La France a la particularité d'être le plus grand consommateur européen de saumon fumé (20 000 tonnes) et abrite donc les principaux industriels spécialisés dans la fumaison de poisson.

En outre, depuis plusieurs décennies, la France est l'un des acteurs majeurs, avec l'Italie et le Danemark, de l'élevage de truite arc-en-ciel en eau douce, avec 50 % de la production répartie sur deux régions : l'Aquitaine et la Bretagne.

La production française de truites est composée de :

- 22 000 tonnes de truite arc-en-ciel (140-270 g) destinée au marché du repeuplement et de la consommation en marée fraîche ou en surgelé ;
- 12 000 tonnes de grandes truites destinées à être vendues en filets en marée fraîche ;
- 7 000 tonnes de très grandes truites, d'un poids supérieur à 2 Kg, essentiellement destinées à l'industrie de la fumaison.

1.4.2. La consommation de la truite en France

La France est auto-suffisante en terme de production. Elle importe donc très peu de truite. 80 % des truites françaises sont commercialisées par la grande distribution et plus de 90 % dans le cas de la truite fumée.

La truite se place au 4^{ème} rang des poissons achetés par les français (8% de parts de marché)

Espèces	Saumon	Lieu	Cabillaud	Truite	Merlan	Lotte
Part de marché (en valeur)	14%	12%	8%	8%	8%	4%

Consommation de poissons frais par les ménages français (2000)
(Source : Bilan SECODIP- 2000)

Cependant la consommation de truite reste très contrastée :

- Les produits traditionnels vendus au rayon marée ne cessent de voir leurs ventes baisser, même si les ventes de filets pré-emballés maintiennent une certaine dynamique.
- Le surgelé baisse également.
- Seule, la truite fumée permet un développement sur le marché, tant en terme de vente (+3% / an sur les 5 dernières années) que d'image et de notoriété.

Le marché de la truite fumée en GMS arrive à un certain niveau de maturité, de par la présence de marques nationales, de MDD (52 % de part de marché) dans toutes les enseignes, sans oublier le positionnement régional de quelques intervenants. À ce jour, seul le segment Label Rouge est absent du rayon, contrairement à son espèce cousine, le saumon.

Le marché de la truite fumée en GMS a encore un grand potentiel puisque son taux de pénétration n'est que de 16 % pour un volume d'environ 1800 tonnes / an.
Un acheteur achète en moyenne 370 g de truite fumée par an, lors de 2,2 actes d'achat.

C'est – entre autre – grâce à une nouvelle offre telle que le Label Rouge que le marché de la truite continuera son développement.

Cela permettrait de mettre sur le marché de nouvelles références « haut de gamme », permettant de tirer vers le haut l'image de ce produit, et d'envisager une part de marché en GMS de l'ordre de 5 % au bout de 3 ans.

1.5. Les motivations du demandeur

Ce référentiel « Truite fumée Label Rouge » a notamment pour objectif d'augmenter le taux de notoriété de la truite fumée sur le marché des produits fumés et d'apporter au consommateur un repère qualitatif sur le marché non codifié de la truite fumée.

Pour cela, **notre différenciation s'exprime au travers des quatre caractéristiques certifiées communicantes suivantes :**

1) Le référentiel « Truite fumée Label Rouge » permet de garantir une fraîcheur optimale du produit fini au consommateur. Les délais de préparation (filetage, fumage, maturation, tranchage) sont définis et contrôlés. Nous souhaitons donc mettre en avant cette première caractéristique certifiée communicante :

☞ *C1 : Truite fumée 4 jours maximum après la pêche*

CE21 : Le fumage intervient au plus tard 4 jours maximum après la pêche, pour stabiliser au plus tôt les filets par la fumée et limiter les risques d'altération. Ce délai inclut les étapes d'abattage, éviscération, filetage, parage, et salage.

2) Tout au long du process, les filets Label Rouge sont sélectionnés, parés et contrôlés. Le tranchage est réalisé sur des filets frais non raidis et les tranches sont sélectionnées. Les tranches retenues sont de grandes tranches, de dimension et de couleur homogène. Par conséquent, nous mettons en avant cette deuxième caractéristique certifiée communicante :

☞ *C2 : Tranches sélectionnées pour leur qualité visuelle*

- CE26 :** - Dimension des tranches : Base > 4/5^{ème} de la hauteur (sélection visuelle des plus belles tranches)
 -Poids des tranches : ≥ 28g et homogénéité du poids des tranches sur le produit fini (Écart entre la plus petite tranche et la plus grande tranche dans une UVC* ≤ 6g)
 -Couleur des tranches : homogène et ≥ 26 sur échelle de Roche
 -Épaisseur des tranches : comprise entre 2,5 et 3,5 mm
 -Aspect général des tranches : Pas de tranche déchirée, absence de points de sang, absence de peau et de gras, réduction de la présence de muscle brun, désarêté (finition manuelle).

3) La démarche « Truite fumée Label Rouge » permet de valoriser la logique de filière, c'est à dire la maîtrise et l'intégration de toutes les phases d'élevage depuis la sélection des truites jusqu'à leur abattage, et la maîtrise de toutes les phases portant sur la transformation de la truite. Cette spécificité est mise en avant au travers de cette dernière caractéristique certifiée communicante :

☞ *C3 : Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur (CE1)*



2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le tableau suivant présente les principales différences entre les critères d'élaboration de la truite fumée candidate au Label Rouge et la truite fumée standard.

2.1. Écloseries*

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Traçabilité	E1 : Truite identifiée et suivie de la naissance au consommateur	Traçabilité des truites : Pratiques variables	La traçabilité du produit est maîtrisée totalement depuis la naissance de la truite. Cette maîtrise apporte des garanties sur l'origine du produit et sur les pratiques d'élevage.
Sélection, reproduction des géniteurs*	E2 : Sélection des géniteurs* selon le référentiel REFAQUA, permettant de garantir « un mode de sélection des reproducteurs parentaux piscicoles ». Critères de sélection retenus : vitesse de croissance, teneur en lipides de la chair et rendement éviscération	Sélection des géniteurs* : Pratiques variables	La sélection des géniteurs* répond en tous points à l'ensemble des exigences définies dans le référentiel REFAQUA. Le référentiel REFAQUA est un document technique portant sur le mode de sélection des lignées et de production des reproducteurs parentaux piscicoles. Il a été établi par le Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français (SYSAAF) en concertation avec le Comité Interprofessionnel des Produits d'Aquaculture (CIPA) et avec le soutien de l'OFIMER et de l'IFOP. Le référentiel REFAQUA permet de définir : -Les infrastructures et les moyens nécessaires ; -Les conditions minimales d'organisation et de réalisation des activités de sélection (méthodologie, effectifs, pression de sélection, nombre et nature des critères sélectionnés) ; -Les conditions sanitaires d'exploitation des lignées sélectionnées et de production de reproducteurs parentaux. La conformité à ce référentiel permet d'apporter une garantie sur le mode de sélection et l'état sanitaire des lignées piscicoles, ainsi que sur l'origine et l'état sanitaire des embryons ou des alevins (futurs reproducteurs parentaux) qui en sont issus. Elle atteste également d'une maîtrise des compétences du métier de sélectionneur. Des critères de sélection (vitesse de croissance, teneur en lipides de la chair et rendement éviscération) ont été définis car ils ont une influence sur la qualité du produit fini.

* Voir 8 : Définitions et abréviations

2.2. Élevage de la truite

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Sélection, reproduction des géniteurs*	E3 : Stérilisation des œufs de truite par choc pression (stérilité garantie > 97%). Contrôle de la stérilité par cytométrie de flux (au stade alevin à 4 mois d'élevage) afin d'obtenir des lots de truites homogènes au niveau de la qualité de la chair et de la coloration.	Pratiques variables	La stérilisation des œufs est réalisée par choc pression et la stérilité des œufs est garantie > 97% pour tous les lots d'œufs. Cette exigence est contrôlée, au stade alevin à 4 mois d'élevage, par la technique de « cytométrie de flux ». Cette technique permet, grâce à un appareil créé par l'INRA et validé par le SYSAAF, de compter dans n'importe quelle cellule le nombre de paires de chromosomes présents, et donc de vérifier la polypléidie des œufs de truite. Cette disposition permet d'obtenir des lots de truite très homogènes au niveau de la qualité de la chair et de la coloration (pas de maturation sexuelle et donc absence de variation saisonnière de la qualité de la chair liée à cette maturation). Les truites sont des poissons fragiles, très exigeants, demandant des eaux vives et fraîches, pures, riches en oxygène et indemnes de pollution. Les piscicultures de truites sont donc installées sur des rivières de qualité supérieure (1A ou 1B) adaptée à la salmiculture ou sur des eaux de source (cf annexe 2: Qualité des eaux de rivière). L'eau alimentant les piscicultures peut également provenir d'un forage ou d'un pompage de rivière. Les contrôles sont effectués en amont et en aval de la pisciculture. En outre, les sites d'élevage ne doivent pas conférer au produit un goût particulier (goût de terre, de vase, autres goûts...). Des analyses sont donc réalisées sur la truite pour vérifier l'absence de non-conformité sur le goût.
Sélection des piscicultures	E4 : Piscicultures sélectionnées sur la base des critères suivants : - Qualité 1B minimum, en amont et en aval de la pisciculture (cf. Annexe 2) - Absence de non-conformité sur le goût de la chair	Sélection des piscicultures : Pas de sélection	Les apports en oxygène doivent couvrir les fonctions physiologiques du poisson, consommatrices d'oxygène. La surveillance du cheptel est donc primordiale pour une bonne gestion de l'oxygénation des bassins. Ainsi, une concentration en oxygène en sortie de bassin > à 70% du taux de saturation est définie. Cette disposition veille au bien-être des truites et limite leur stress. En outre une oxygénation maîtrisée permet une bonne métabolisation de l'aliment et une diminution des rejets.
Qualité de l'eau lors de l'élevage de la truite	E5 : Qualité de l'eau : Concentration d'(O2) en sortie de bassin > 70% du taux de saturation (en moyenne sur 24 heures) (Les teneurs en O2 peuvent être exprimées en ppm : voir tableau de corrélation en annexe 3)	Qualité de l'eau : Il n'existe aucune exigence réglementaire concernant le contrôle de la teneur en O2 dans les bassins. Par conséquent, les pratiques sont très variables.	

* Voir 8 : Définitions et abréviations

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
<p>Santé et bien-être du poisson</p>	<p>E6 : Débit en entrée de pisciculture $\geq 2l/ \text{sec/ tonne}$ de poissons présents dans la pisciculture</p>	<p>Densité d'élevage : Pratiques variables. La norme NF V 45-100 préconise que cette densité « doit tenir compte de la qualité de l'eau, de son taux de renouvellement et de son oxygénation de façon à assurer un bien-être aux poissons. Elle doit être fixée en adéquation avec les moyens réellement disponibles. »</p>	<p>La fixation d'un débit entrant d'eau ($\geq 2l/ \text{sec/ tonne}$ de poissons présents dans la pisciculture) est mieux adaptée, pour garantir le bien-être du poisson dans les bassins, que la seule fixation d'une densité d'élevage (en kg/m^3). Cette disposition contribue à limiter le stress de l'animal et garantit de meilleures conditions d'élevage (comme un taux d'O₂ plus important, ou encore moins d'agression ou de risques de maladies).</p>
<p>Alimentation des truites</p>	<p>E7 : Maîtrise des intrants dans l'aliment à travers la définition d'un cahier des charges « aliment ».</p> <p>Utilisation d'un aliment répondant aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> . $\omega 3/\omega 6 > 2$ dans la formule alimentaire ; . $\omega 3 \geq 18\%$ des lipides totaux (tolérance de -1%) . (EPA* + DHA*) > 15% des lipides totaux dans la formule alimentaire ; . ED (Énergie Digestible) entre 18 et 22 MJ/Kg (mégajoules/kg) (hors aliment reproducteur) 	<p>Dans la production « standard », la composition des aliments en $\omega 3/ \omega 6$, EPA et DHA est variable.</p>	<p>1) La mise en place d'un cahier des charges « aliment » permet de définir et de maîtriser les caractéristiques des composants de l'aliment (composition, sélection des intrants et maîtrise des risques de présence d'OGM).</p> <p>2) La fixation d'une teneur en acides gras insaturés et plus spécifiquement en acides gras $\omega 3$ (EPA et DHA) dans la formule alimentaire, apporte à terme des garanties sur la qualité nutritionnelle ou la valeur diététique du produit. En effet, les acides gras $\omega 3$, et surtout l'EPA et la DHA, interviennent, au niveau de notre organisme, dans les processus biochimiques suivants: la régulation de la tension artérielle, l'élasticité des vaisseaux, les réactions immunitaires et anti-inflammatoires, l'agrégation des plaquettes sanguines, etc... La richesse en acides gras $\omega 3$ a donc un effet protecteur vis-à-vis des maladies cardiovasculaires (Ackman, 1995 ; Steffens, 1997). D'autres effets bénéfiques ont également été démontrés au niveau du développement cérébral (Broadhurst et al., 1998 ; Arts et al., 2001).</p>

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
<p>Traitement vétérinaire des truites lors de l'élevage</p>	<p>E8 : Aucune intervention thérapeutique avec des antibiotiques n'est autorisée dans les 6 mois précédant l'abattage</p>	<p>Délai entre l'abattage et le dernier traitement antibiotique : Les teneurs en résidus médicamenteux à l'abattage doivent être inférieures aux limites maximales fixées dans le règlement CEE 2377-90 et la directive 96/23/CE. Les délais d'attente sont propres à chaque antibiotique.</p>	<p>L'application d'un délai de 6 mois minimum entre l'abattage et le dernier traitement antibiotique, garantit l'absence totale de résidus médicamenteux dans la chair des truites.</p>
<p>Jeûne* des truites avant abattage</p>	<p>E9 : Durée de jeûne* avant abattage de 4 jours minimum ou de 6 jours minimum si la température de l'eau est inférieure à 4°C.</p>	<p>Durée de jeûne* : les durées appliquées sont généralement très variables. La norme truite NF V 45-100 préconise une durée de jeûne minimale de 4 jours.</p>	<p>La pratique du jeun avant abattage est indispensable car elle permet de clarifier le contenu intestinal et provoque une augmentation du catabolisme des lipides. D'autre part, le métabolisme du poisson est corrélé à la température de l'eau. En effet, on observe que trois à quatre jours de jeun à la température de 6°C (soit 24 degrés/jour) avant abattage est un délai suffisant pour garantir un intestin vide, voir moins quand la température est plus élevée (Einen O and al, 1998). Par conséquent, une durée de jeûne de 4 jours minimum a été fixée (6 jours minimum si la température de l'eau est inférieure à 4°C.)</p>
<p>Durée d'élevage des truites avant abattage</p>	<p>E10 : Durée d'élevage des truites (de l'éclosion à la date de pêche*) : 22 mois minimum pour les truites de calibre ≥ 2 kg (poids à l'état éviscéré)</p>	<p>Durée d'élevage des truites : très variable.</p>	<p>Cette disposition permet d'exclure les truites à croissance rapide, et garantit l'application d'une croissance maîtrisée et mieux adaptée à l'espèce.</p>

* Voir 8 : Définitions et abréviations

	<p align="center">Référentiel Truite fumée Label Rouge</p>	<p align="center">LA TRFU. V13 23.10.06 Page 14 /78</p>
---	--	---

2.3. Transport éventuel des truites vivantes vers l'atelier d'abattage

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
<p>Conditions de transport</p>	<p>E11 : Examen des poissons vivants avant leur transport éventuel (poissons malades écartés). Contrôle du système d'oxygénation des cuves et du bien-être des poissons lors du transport. Densité des cuves de transport < 200 kg de poissons/m³ Examen visuel à réception de l'absence de poissons morts Teneur en O₂ dans les cuves de transport à réception > 80% de saturation d'O₂ Nettoyage et désinfection des cuves de transport après chaque lot</p>	<p>Conditions de transport des truites : Pratiques variables. La norme NF V 45-100 préconise un examen des poissons vivants avant leur transport éventuel (poissons malades écartés). Le système d'oxygénation des cuves et le bien-être des poissons lors du transport doivent également être contrôlés. Enfin, les cuves de transport doivent être nettoyées et désinfectées après chaque lot. La norme NF V 45-100 n'impose pas de densité maximale de transport, ni d'examen visuel à réception.</p>	<p>Cette disposition apporte des garanties sur le respect du bien-être des truites lors de leur transport vers les ateliers d'abattage.</p>

2.4. Pêche/abattage et éviscération des truites

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Pêche/ abattage et éviscération des truites	<p>E12 : Anesthésie des truites au CO2 (pH<5) puis abattage par saignée (coupure de l'ouïe) Abattage par saignée effectué le même jour que la pêche T°C de l'eau de saignée ≤ 10°C</p>	<p>Abattage des truites : Pratiques variables. Les méthodes d'anesthésie et d'abattage diffèrent.</p>	<p>L'abattage des truites est toujours précédé d'une anesthésie au CO2 afin de veiller au respect du bien-être des poissons et éviter tout stress lors de la manipulation qui précède l'abattage. Un stress important du poisson à ce stade a pour principale conséquence d'augmenter l'intensité de la Rigor mortis par rapport à un poisson non stressé. L'installation de la Rigor est également plus rapide et les filets plus mous avec une moindre résistance à la cassure sur les poissons stressés (Sigholt, T et al, 1997 ; Thomas, P.M. et al., 1999). Or la technique d'anesthésie au CO2 est une bonne technique d'anesthésie qui consiste à « endormir » les truites dans un réservoir fortement enrichi avec du dioxyde de carbone, ce qui permet de réduire le stress du poisson. La réalisation d'un abattage par coupure de l'ouïe permet d'éviter la présence de points de sang dans le produit fini. L'abattage par saignée et la pêche doivent être effectués le même jour.</p>
	<p>E13 : Qualité d'éviscération : • Poisson non étêté. • Périltoine intègre. • Absence de viscères.</p>	<p>Qualité d'éviscération : Pratiques variables</p>	<p>Après abattage, une bonne éviscération des truites empêche tout risque d'invasion bactérienne de la chair par la flore intestinale. • Les truites ne sont pas étêtées pour conserver les témoins anatomiques comme les yeux ou les branchies, indispensables à l'examen de la fraîcheur du poisson à réception chez l'industriel transformateur • Le périltoine ne doit pas être lésé au cours de l'éviscération. Il fait obstacle aux contaminations des tissus internes par les microbes encore contenus dans la cavité abdominale après cette étape. • La truite éviscérée expédiée chez le transformateur doit être visuellement "propre", sans viscères, pour que le terrain soit le plus défavorable possible au développement bactérien.</p>
	<p>E14 : Garantie de fraîcheur : Truites éviscérées puis mises sous glace 1 heure maximum après saignée.</p>	<p>Délai entre abattage et mise sous glace : Pratiques très variables</p>	<p>La fixation d'un délai maximal d'une heure entre l'abattage et la mise sous glace permet de mettre en avant la rapidité de traitement des truites entre ces deux opérations. L'éviscération de la truite et le rinçage de la cavité abdominale sont en effet effectués dans la foulée de l'abattage. L'application d'un tel délai a donc un impact positif sur la fraîcheur et la maîtrise de la qualité du poisson.</p>

* Voir 8 : Définitions et abréviations

PAQ	Référentiel Truite fumée Label Rouge	LA TRFU. V13 23.10.06 Page 16 /78
------------	---	---

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Sélection des truites	E15 : Calibres des truites éviscérées : • 2 ≤ poids ≤ 4 kg	Calibres des truites : Les calibres des grandes truites utilisées dans la production de truite fumée sont supérieurs à 2kg.	En plaques traiteurs, on obtient avec cette plage de calibre des tranches ni trop petites ni trop grandes. D'autre part, afin de garantir l'homogénéité totale des tranches, un tri lors de la reconstitution des plaques traiteurs, et ce après tranchage, est réalisé.

2.5. Fabrication de la truite fumée

Filetage des truites	E16 : Truite jamais congelée tout au long de la filière (de l'abattage à la distribution)	Congélation du produit : Pratiques variables.	La congélation diminue le pouvoir de rétention d'eau des protéines, d'où la formation d'un exsudat à la décongélation, le dessèchement des filets, une moindre pénétration du sel, un croûtage au séchage-fumage, et une moindre imprégnation par les composés aromatiques de la fumée.
	E17 : Garantie de fraîcheur : Filetage réalisé 72 heures maximum après saignée	Délai entre abattage et filetage : Les délais appliqués entre l'abattage des truites et leur filetage sont très variables.	Le processus d'altération post-mortem de la chair, bien que fortement ralenti par l'éviscération rapide du poisson après abattage, et sa conservation au froid, se poursuit malgré tout. La fixation d'un délai de 72 heures maximum entre abattage et filetage participe à la maîtrise de la qualité micro biologique du produit fini.
	E18 : Filetage réalisé dans un local d'une température ambiante ≤ 12°C	Pratiques variables ; non défini dans la réglementation	Afin de maîtriser les conditions sanitaires du produit, la température de la salle de filetage doit être inférieure ou égale à 12°C

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
<p>Parage des filets de truite</p>	<p>E19 : Parage : <u>Parage avant salage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • retrait du collet (arc hyoïde) • retrait de la peau • retrait des nageoires • retrait des restes de péritoine <p>À l'issue du douchage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Absence de mucus, d'écailles ou de résidus de parage • Cohésion des myomères* <p><u>Parage avant salage ou après fumage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • retrait des arêtes • retrait des graisses de réserve • retrait du muscle brun 	<p>Parage des filets de truite: Pratiques très variables. Sur le produit standard, le muscle brun est couramment présent</p>	<ul style="list-style-type: none"> • À l'issue du parage, le filet obtenu doit avoir un aspect homogène, sans graisse apparente et avoir des bords lisses non abîmés. • Le muscle brun, sous-jacent à la peau, doit sa couleur à sa richesse en myoglobine, qui accélère par ailleurs l'oxydation des lipides du filet. Sa texture est moins croquante et plus grasse et molle en bouche que le reste du filet. Il doit donc être ôté. Toutefois, une présence résiduelle est tolérée car le muscle brun de la truite s'insère beaucoup plus dans le filet, que le muscle brun du saumon qui lui, se trouve en surface du filet. On ne peut donc garantir l'absence totale du muscle brun pour la truite fumée. Afin de fixer cette tolérance en muscle brun et faciliter la tâche des opérateurs, un référentiel photographique a été conçu. • Le douchage, réalisé à l'issue du parage avant salage, permet d'enlever les restes de mucus, d'écailles ou tout autre résidu de parage. • Enfin, une partie du parage est éventuellement réalisée après fumage. Toutefois, ce parage ne peut consister à supprimer un croûtage superficiel qui se serait formé après le fumage.
<p>Salage</p>	<p>E20 : Salage exclusif au sel sec (sel fin) Aucun ajout de sucre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Deux techniques de salage possibles : salage au sel sec, ou par injection de saumure. • L'adjonction de sucre est une pratique parfois rencontrée et est autorisée dans la norme NF V 45-065 sur le saumon fumé, à une teneur maximale de 1 % par rapport au poids du produit fini au stade du conditionnement. 	<p>Cette méthode de salage au sel sec est la seule qui corresponde aux usages traditionnels, par comparaison aux techniques de saumuration ou d'injection de saumure.</p> <p>Le salage au sel sec demeure en outre la meilleure technique en terme d'image, et en terme de maîtrise d'éventuels risques de contamination bactériologique. Les techniques de saumuration ou d'injection de saumure entraînent en effet un apport d'eau important et peuvent donc augmenter le risque de contamination bactériologique des filets.</p> <p>La durée de salage est déterminée par la taille et l'humidité du filet, ainsi que par le degré de salage souhaité.</p> <p>L'adjonction de sucre est interdite.</p>

* Voir 8 : Définitions et abréviations

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
<p align="center">Fumage et maturation des filets de truite</p>	<p>E21 : Mise en cellule de fumage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 jours maximum après la date de pêche*/ abattage • Perte de poids par salage/ fumage de 8% minimum • Séchage + fumage d'une durée minimale de 6 heures à froid (T°C d'enceinte inférieure ou égale à 27°C). • Utilisation exclusive de bois de hêtre. 	<p>Le fumage intervient au plus tard 4 jours maximum après la pêche, pour continuer à stabiliser les filets salés, par la fumée, et limiter les risques d'altération. Ce délai inclut les étapes d'abattage, éviscération, filetage, parage, et salage.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le délai Pêche/ fumage est très variable • Fumage à froid (entre 20 et 28°C) • Fumage au bois dur (chêne, hêtre, noyer,) et au bois tendre (aulne, tilleul, bouleau) 	<p>Le fumage intervient au plus tard 4 jours maximum après la pêche, pour continuer à stabiliser les filets salés, par la fumée, et limiter les risques d'altération. Ce délai inclut les étapes d'abattage, éviscération, filetage, parage, et salage.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La perte d'eau limite la prolifération bactérienne. Or les deux opérations de salage et de fumage entraînent un séchage protecteur du produit. Par conséquent, la fixation d'une perte de poids minimale de 8% par salage/ fumage participe à la maîtrise de la qualité microbiologique du produit. • Une durée de cycle de séchage + fumage de 6 heures minimum à froid garantit la présence du goût fumé caractéristique sur le produit fini. • Une température de fumage excessive peut masquer le goût de poisson par des arômes de fumée trop intenses. Elle provoque de plus un croûtage du produit (ou dessèchement superficiel qui fait obstacle à la migration des composés aromatiques et bactériostatiques de la fumée). La température de fumage est donc modérée, inférieure ou égale à 27°C. • L'essence retenue est issue du bois d'hêtre. Cette essence est reconnue pour avoir un arôme qui valorise particulièrement, sans le masquer, le goût du poisson fumé.
<p>E22 : Phase de maturation (fin de fumage/ tranchage) : 24 à 48 heures</p>	<p>E23 : Absence de croûtage et de toute autre forme de dessèchement de la chair au terme de la maturation.</p>	<p>Phase de maturation (fin de fumage/ tranchage) : après fumage, le stockage peut durer jusqu'à 1 semaine.</p> <p>Absence de croûtage : Pratiques variables</p>	<p>Fixer un délai maximal de 2 jours de stockage en chambre froide après fumage est une garantie forte de fraîcheur pour le consommateur. En effet dans la pratique courante, les filets de truite restent souvent stockés à ce stade jusqu'à 1 semaine pour permettre au fumeur de mieux gérer sa production. En Label Rouge, cette phase de maturation ne peut excéder 2 jours. Au cours de cette phase, les arômes de fumée diffusent vers le cœur du filet.</p>
			<p>Un filet sans croûtage résulte d'une parfaite maîtrise des paramètres de fabrication au cours des étapes de salage, fumage et maturation.</p>

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
<p>Tranchage et conditionnement du produit fini</p>	<p>E24 : Tranchage main ou tranchage machine Raidissage avant tranchage interdit</p> <p>E25 : Température à cœur du produit à l'issue du tranchage $\leq 7^{\circ}\text{C}$</p> <p>E26 : Critères de présentation des tranches des plaques traitées:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Dimensions des tranches :</u> Base $\geq 4/5^{\text{ème}}$ de la hauteur • <u>Sélection visuelle des plus belles tranches</u> • <u>Poids des tranches :</u> $\geq 28\text{g}$ et homogénéité du poids des tranches sur le produit fini (Écart entre la plus petite tranche et la plus grande tranche dans une UVC* $\leq 6\text{g}$) • <u>Couleur des tranches :</u> homogène et ≥ 26 sur échelle de Roche • <u>Épaisseur des tranches :</u> comprise entre 2,5 et 3,5 mm • <u>Aspect général des tranches :</u> Pas de tranche déchirée, Absence de points de sang, Absence de peau et de gras, Réduction de la présence de muscle brun (tolérance d'une présence résiduelle de 0,8 cm de large sur 1,5 cm de haut, cas d'un muscle brun profond) <p>Désarêté (finition manuelle)</p>	<p>Tranchage des filets de truite : à la machine, le plus souvent après raidissage du produit</p> <p>Aucune exigence à ce stade</p> <p>Qualité de présentation différée selon les produits. La dimension des tranches est non définie réglementairement, toutefois la norme NF V 45-065 sur le saumon fumé recommande une épaisseur maximale et un poids unitaire minimal pour les mini-tranches, les tranches et les grandes tranches de saumon fumé.</p>	<p>Le raidissage consiste avant tranchage à congeler partiellement le filet à -10°C (à cœur), pour durcir la chair et ainsi faciliter le tranchage mécanique. Il est prescrit pour le Label Rouge, car il altère la texture et l'aspect du produit. Le produit candidat au Label Rouge est tranché manuellement ou mécaniquement à l'état frais. Cela garantit des tranches d'épaisseur homogène et une belle forme de tranche.</p> <p>À l'issue du tranchage, la température à cœur du produit doit être inférieure ou égale à 7°C afin de maîtriser les conditions sanitaires du produit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit d'exclure de la truite fumée Label Rouge les parties caudales trop étroites, et les parties cervicales, de texture différente du reste du filet. Les tranches retenues sont de grandes tranches, de dimension et de couleur homogène. • La constance du produit fait aussi partie de sa qualité. Elle est l'assurance pour le consommateur de ne jamais être dupé.

	<p align="center">Référentiel Truite fumée Label Rouge</p>	<p>LA TRFU. V13 23.10.06 Page 20 /78</p>
---	--	--

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
<p align="center">Tranchage et conditionnement du produit fini</p>	<p>E27 : Conditionnement* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation d'intercalaires microperforés entre chaque tranche. • Mise sous-vide effectuée immédiatement après tranchage et constitution des plaques. 	<p>Conditionnement*: Les pratiques sont variables. L'utilisation d'intercalaires n'est pas fréquemment rencontrée en production standard.</p>	<p>L'utilisation d'intercalaires microperforés permet de faciliter la préhension des tranches; le référentiel préconise donc leur utilisation. Les microperforations sont obligatoires, car elles permettent de ne pas emprisonner de bulles d'air à cette étape. Par ailleurs, les molécules peuvent poursuivre leur diffusion au sein même du produit conditionné, qui bonifie ainsi sa texture. La mise sous vide permet d'inhiber la flore aérobie d'altération. Elle intervient en outre immédiatement après tranchage / reconstitution, car le tranchage provoque la libération d'arômes et de fluides, le produit nécessite dès lors d'être conditionné au plus vite pour préserver toute sa saveur.</p>
<p>E28 : Étiquetages validés par les instances habilitées</p>	<p>E29 : DLC * ≤ 21 jours (J0 non compris) (J0= jour de tranchage / conditionnement*)</p>	<p align="center">-</p>	<p>L'étiquetage qui met en avant le logo Label Rouge positionne la truite fumée en qualité supérieure.</p> <p>En fin de DLC *, la garantie d'une matière première la plus fraîche possible est renforcée par l'application d'une DLC maximale courte de 21 jours. La DLC démarre à partir du jour du tranchage / conditionnement, et non à l'expédition comme pratiqué couramment. Elle ne peut ainsi masquer d'éventuels stockages avant expédition.</p>

* Voir 8 : Définitions et abréviations

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
<p align="center">Stockage/ expédition et vente du produit fini</p>	<p>E30: Caractéristiques physico-chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • taux de sel : 2,5 à 3,3 g pour 100 g de chair • humidité : 65% +/-3 • Teneur en lipides : 5 à 10g/100g (moyenne glissante* sur les 3 derniers résultats d'analyses) • EPA*+DHA* > 12% des lipides • $\omega 3/\omega 6 > 2$ 	<p><u>Caractéristiques physico-chimiques des truites de qualité « standard »:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • taux de sel : maximum 4% • HPD : variable • Taux de lipides : variable <p><u>Caractéristiques physico-chimiques du Saumon fumé selon NF V 45-065 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • taux de sel : généralement de 2,5 à 3,5% • HPD : <74% du produit fini • taux de lipides : < 18% 	<p>Maîtriser ces différents critères permet d'obtenir un produit constant dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sa saveur salée • le caractère moelleux de sa texture. <p>Au même titre que l'intensité du fumage, le salage ne doit pas masquer les saveurs marines du poisson, le taux de sel du produit fini est donc minoré par rapport aux produits standards qui peuvent contenir jusqu'à 4% de sel.</p>

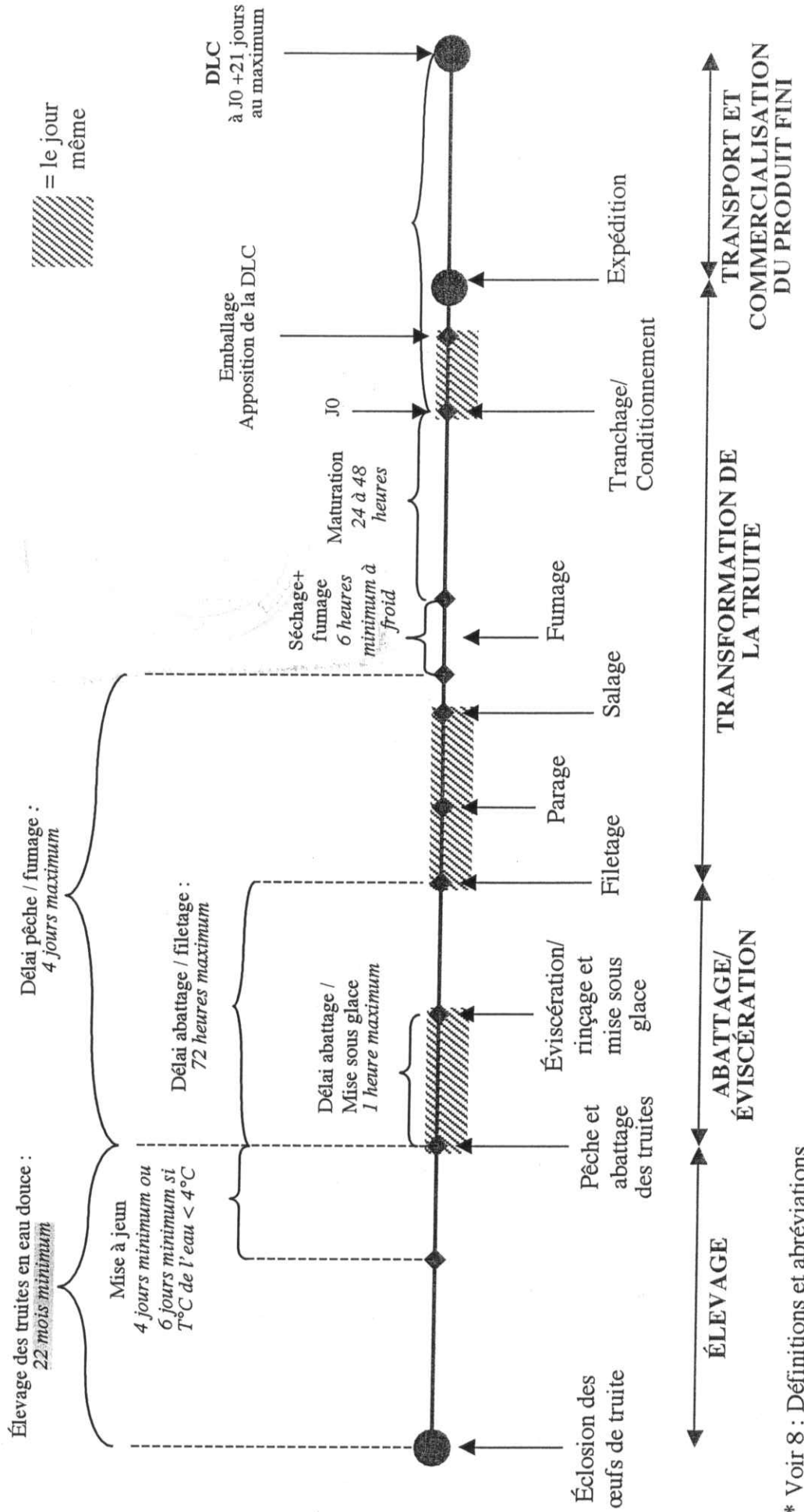
2.6. Analyses sensorielles

Étapes	Truite fumée candidate au Label Rouge	Truite fumée standard	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
<p align="center">Analyses sensorielles</p>	<p>E31 : Analyses sensorielles réalisées par des laboratoires respectant le guide ACTIA :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Test hédonique périodique -Profil sensoriel devant montrer les qualités sensorielles suivantes : <p><u>Aspect des tranches:</u> Tranches brillantes, régulières, de couleur peu hétérogène. Très faible présence de muscle brun. <u>Goût des tranches:</u> Léger goût de fumé peu persistant en bouche, peu acide, très peu aigre, modérément salé. Goût de vase imperceptible. <u>Texture des tranches:</u> Texture très homogène, peu pâteuse, peu sèche - Pas d'odeur, de goût et d'aspect anormaux</p>	<p align="center">Pas d'exigence</p>	<p align="center">En général, les produits ne sont suivis qu'en interne : pas d'obligation de faire des tests sensoriels par des laboratoires accrédités</p>

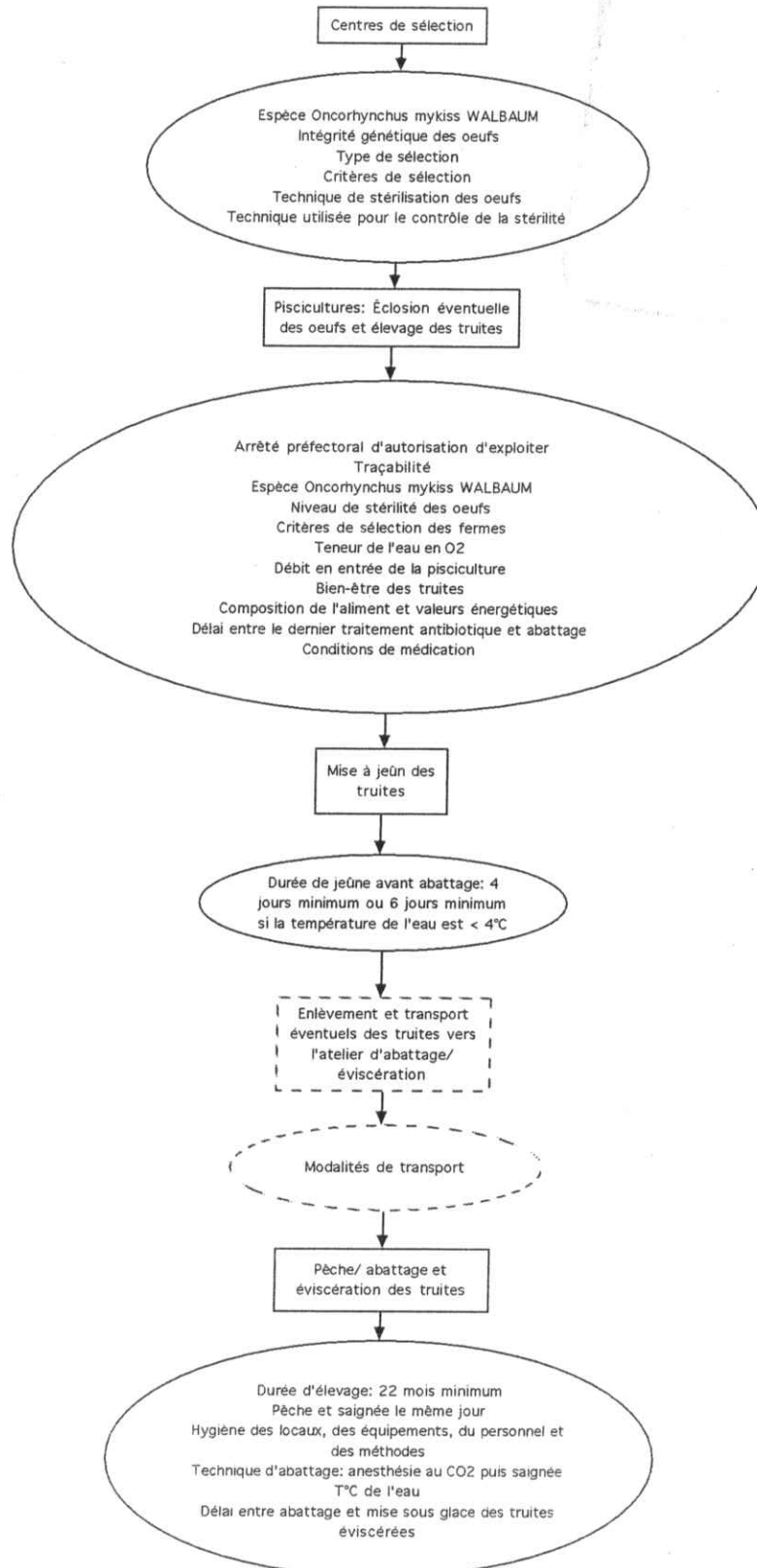
* Voir 8 : Définitions et abréviations

3. Schéma de vie de la truite fumée Label Rouge

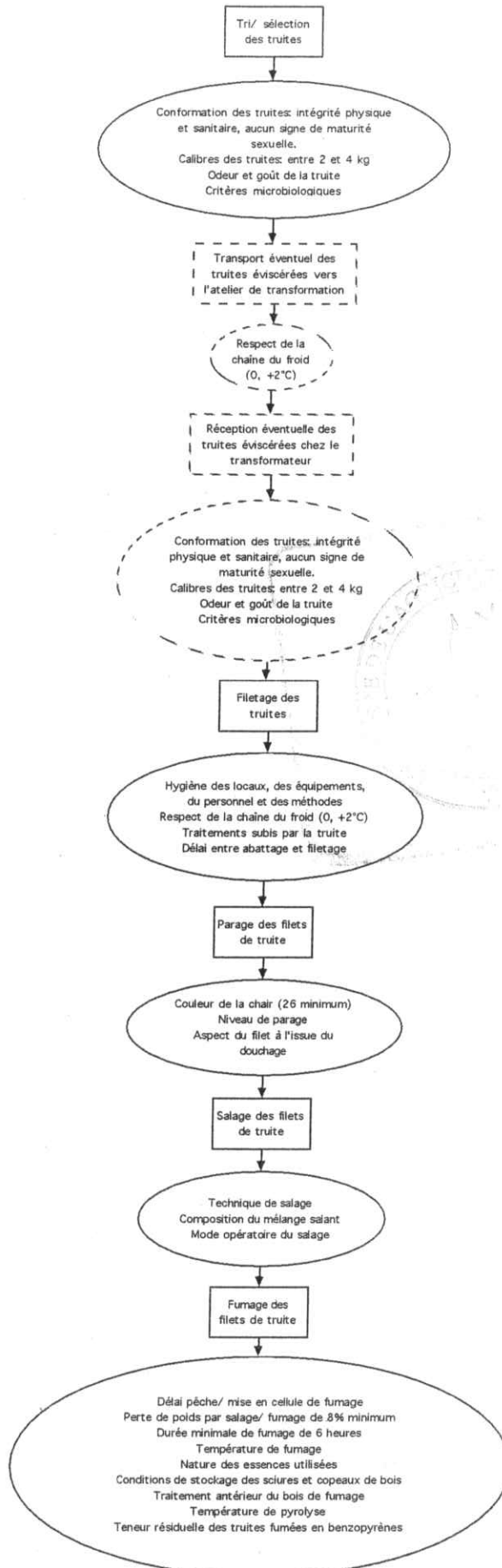
3.1. Chronologie synthétique des opérations de production d'une truite fumée Label Rouge



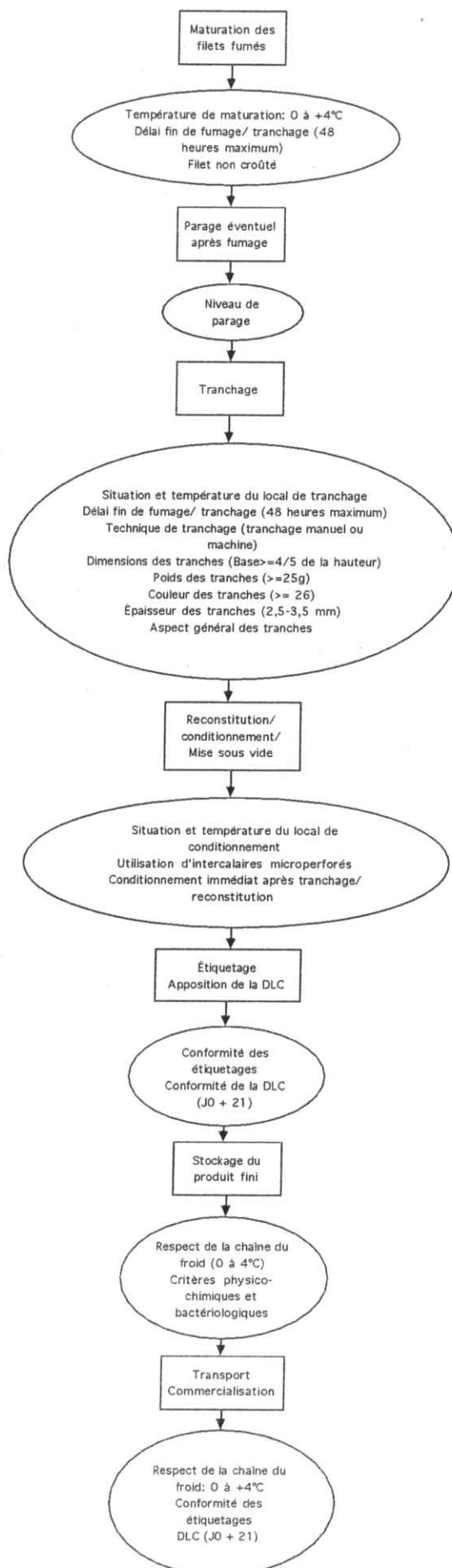
3.2. Logigramme



* Voir 8 : Définitions et abréviations



* Voir 8 : Définitions et a



* Voir 8 : Définitions et abrégé

3.3. Points à maîtriser par étape du schéma de vie

1. Production des truites

On distingue au niveau de la filière amont Truite, deux opérateurs : les centres de sélection et les fermes d'élevage (piscicultures).

- 1) Les centres de sélection ont pour spécificité la sélection des géniteurs (en fonction des critères recherchés) et la production d'œufs embryonnés. Certains centres de sélection assurent également l'éclosion des œufs avant leur transfert vers les fermes d'élevage.
- 2) Les fermes d'élevage (piscicultures) se chargent du grossissement des truites depuis la réception des œufs non éclos (ou des alevins) jusqu'au transfert des truites (saignées et éviscérées ou non) vers les entreprises de transformation.

1.1. Centres de sélection : sélection des géniteurs, production et éclosion éventuelle des œufs

ÉTAPES	Caractéristiques implicites		Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites	
	Réglementation et usages	C3 et E1: Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur	E2 : Sélection des géniteurs selon le référentiel REFAQUA	E3 : Stérilisation des œufs par choc pression (stérilité garantie > 97%). Contrôle de la stérilité par cytométrie de flux
Sélection des géniteurs, production et éclosion éventuelle des œufs	PM2: Origine phylogénétique de la truite d'élevage	PM1: Traçabilité	PM4: Type de sélection	PM6 : Technique de stérilisation des œufs PM7: Niveau de stérilité des œufs
	PM3 : Intégrité génétique des œufs		PM5 : Critères de sélection	PM8 : Technique utilisée pour le contrôle de la stérilité

1.2. Fermes d'élevage : éclosion éventuelle des œufs et élevage des truites

ÉTAPES	Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites			E7 : Qualité nutritionnelle de l'aliment utilisé
	Caractéristiques implicites	C3 et E1: Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur	E3 : Stérilisation des œufs par choc pression (stérilité garantie > 97%). Contrôle de la stérilité par cytométrie de flux	
Élevage en eau douce des truites	PM2: Origine phylogénétique de la truite d'élevage	PM 1: Traçabilité	PM7: Niveau de stérilité des œufs	PM10: Critères de sélection des fermes PM12 : Teneur de l'eau en O2 en sortie de bassin PM13 : Débit en entrée de la pisciculture PM 16 : Délai entre dernier traitement antibiotique et abattage PM18 : Durée de jeûne avant abattage des truites
	PM9 : Arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter			
	PM11 : Respect de la réglementation concernant la protection de la nature			
	PM 14 : Bien-être des truites			
	PM 15 : Composition de l'aliment et valeurs énergétiques			
PM17 : Conditions de médication	PM 15 : Composition de l'aliment et valeurs énergétiques			



2. Transport éventuel des truites vivantes vers l'atelier d'abattage

Le site de transformation est parfois équipé d'un atelier d'abattage. Dans ce seul cas, les truites peuvent être transportées vivantes par camions vers le site de transformation pour y être abattues (saignées) puis éviscérées. Pendant le transport, les truites sont placées dans des cuves équipées d'un système d'oxygénation.

Si les truites sont transportées vivantes vers le site de transformation, alors la date de pêche* correspond à la date de sortie des poissons du camion, juste avant l'abattage.

Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites	
ÉTAPES	E11 : Bien-être des truites lors de leur transport vers l'atelier d'abattage (examen visuel des truites avant et après transport, densité des cuves de transport < 200kg de poissons/m3, teneur en O2 des cuves à réception > 80% de saturation d'O2)
Transport éventuel des truites vivantes	PM19 : Modalités de transport



* Voir 8 : Définitions et abréviations



Référentiel Truite Fumée Label Rouge

LA TRFU. V13
23.10.06
Page 29/78

3. Pêche/ abattage et éviscération des truites

Caractéristiques implicites		Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites					
ÉTAPES	Réglementation et usages	C3 et E1 : Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur	E10 : Durée d'élevage des truites de 22 mois minimum	E12 : Anesthésie des truites au CO2 puis abattage par saignée	E13 : Qualité d'éviscération : • Poisson non étêté • Périgoine intègre • Absence de viscères	E14 : Garantie de fraîcheur : Truites éviscérées puis mises sous glace 1 heure maximum après saignée	E15 : Calibre des truites éviscérées : 2kg ≤ Poids ≤ 4kg
	PM20 : Hygiène des locaux, des équipements, du personnel et des méthodes PM25 : Intégrité physique et sanitaire des truites PM26 : Maturité sexuelle PM27 : Odeur et goût de la truite PM28 : Critères microbiologiques PM31 : Respect de la chaîne du froid	PM1 : Traçabilité	PM21 : Durée d'élevage des truites	PM22 : Technique d'abattage	PM24 : Qualité d'éviscération	PM30 : Délai entre abattage et mise sous glace	PM29 : Calibres des truites éviscérées
Pêche/ abattage et éviscération des truites							

* Voir 8 : Définitions et abréviations



4. Transport éventuel des truites éviscérées vers l'atelier de transformation

L'abattage et l'éviscération sont la plupart du temps effectués sur le site d'élevage. Dans ce cas, les truites éviscérées sont transférées par camion vers l'atelier de transformation. Pendant ce transport, les truites sont conditionnées avec de la glace dans des caisses « marée ».

ÉTAPES	Caractéristiques implicites
Transport éventuel des truites éviscérées	Règlementation et usages PM31 : Respect de la chaîne du froid pendant le transport

5. Réception éventuelle des truites éviscérées chez le transformateur

Après le transport par camion, les truites éviscérées sont réceptionnées puis contrôlées sur le site de transformation :

ÉTAPES	Caractéristiques implicites	Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites
Réception éventuelle des truites éviscérées chez le transformateur	Règlementation et usages	E15 : Calibre des truites éviscérées : 2kg ≤ Poids ≤ 4kg
	PM25 : Intégrité physique et sanitaire des truites	
	PM26 : Maturité sexuelle	
	PM27 : Odeur et goût de la truite PM28 : Critères microbiologiques	PM29 : Calibres des truites éviscérées

PAQ	Référentiel Truite Fumée Label Rouge	LA TRFU. V13 23.10.06 Page 31/78
------------	---	--

6. Filetage des truites

Caractéristiques implicites		Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites			
ÉTAPES	Réglementation et usages	C3 et E1 : Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur	E16 : Truite jamais congelée tout au long de la filière (de l'abattage à la distribution)	E17 : Garantie de fraîcheur : Filetage réalisé 72 heures maximum après saignée	E18 : Filetage réalisé dans un local d'une température ambiante $\leq 12^{\circ}\text{C}$
		PM1 : Traçabilité	PM33 : Traitements subis par la truite	PM34 : Délai entre abattage et filetage	PM35 : T°C du local où est réalisé le filetage
Filetage des truites	PM32 : Hygiène des locaux, des équipements, du personnel et des méthodes				
	PM31 : Respect de la chaîne du froid				

7. Parage des filets de truite

Caractéristiques implicites		Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites		
ÉTAPES	Réglementation et usages	E19 : Parage qualitatif avant salage		
		PM37 : Niveau de parage		
Parage des filets de truite	PM36 : Couleur de la chair			
	PM38 : Aspect du filet à l'issue du douçage			

8. Salage des filets de truite

ÉTAPES	Caractéristiques implicites	Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites
Salage des filets de truite	Réglementation et usages	E20 : Salage exclusif au sel sec (sel fin) Aucun ajout de sucre
	PM40 : Composition du mélange salant PM41 : Mode opératoire de salage	PM39 : Technique de salage

9. Fumage et maturation des filets de truite

ÉTAPES	Caractéristiques implicites	Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites
Fumage et maturation des filets de truite	Réglementation et usages	C1 et E21: Truite fumée 4 jours maximum après la pêche ; fumage à froid au bois de hêtre
	PM47 : Conditions de stockage des sciures et copeaux de bois	PM42 : Délai pêche/ mise en cellule de fumage
	PM48 : Traitement antérieur du bois de fumage	PM43 : Perte de poids par salage/ fumage
	PM49 : Température de pyrolyse*	PM44 : Durée minimale de séchage + fumage
	PM50 : Teneur résiduelle des truites fumées en benzo(a)pyrènes	PM45 : Température d'enceinte
	PM51 : Température de la chambre froide de maturation	PM46 : Nature des essences utilisées
		E22 : Phase de maturation (délai fin de fumage/ tranchage) : 24 à 48 heures
		E23 : Absence de croûtage et dessèchement de la chair au terme de la maturation
		PM52 : Délai fin de fumage/ tranchage (= phase de maturation)
		PM53 : Aspect du produit fumé

* Voir 8 : Définitions et abréviations

10. Tranchage des filets de truite

Caractéristiques implicites		Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites				
ÉTAPES	Réglementation et usages	C2 et E26: Tranches sélectionnées pour leur qualité visuelle	E22 : Délai fin de fumage/ tranchage : 24 à 48 heures	E19 : Parage qualitatif après fumage	E24 : Tranchage manuel ou machine sans raidissage	E25 : Température à cœur du produit à l'issue du tranchage $\leq 7^{\circ}\text{C}$
			PM54 : Situation et température du local de tranchage	PM57 : Dimension des tranches PM58 : Poids des tranches PM59 : Couleur des tranches PM60 : Épaisseur des tranches PM61 : Aspect général des tranches	PM37 : Niveau de parage	PM55 : Technique de tranchage

11. Conditionnement du produit fini

Caractéristiques implicites		Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites	
ÉTAPES	Réglementation et usages	E27: Conditionnement* immédiat après tranchage, utilisation d'intercalaires micro perforés entre chaque tranche	E28 : Étiquetages validés par les instances habilitées
	PM54 : Situation et température du local de conditionnement	PM62 : Utilisation et type d'intercalaires PM63 : Délai tranchage/ mise sous vide	PM64 : Conformité des étiquetages
Conditionnement du produit fini		PM65 : Conformité de la DLC	E29 : DLC* ≤ 21 jours (J0 non compris) (J0= jour de tranchage / conditionnement*)

* Voir 8 : Définitions et abréviations

	Référentiel Truite Fumée Label Rouge	LA TRFU. V13 23.10.06 Page 34/78
---	---	--

12. Stockage et exigences concernant le produit fini

ÉTAPES	Caractéristiques implicites	Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites	
Stockage et exigences concernant le produit fini	Réglementation et usages PM66 : Respect de la chaîne du froid PM72 : Critères micro biologiques du produit fini	E16: Truite jamais congelée tout au long de la filière PM33: Traitements subis par la truite	E30 : Caractéristiques physico-chimiques du produit fini PM67 : Taux de sel PM68 : Humidité PM69 : Teneur en lipides PM70 : Teneur en EPA* + DHA* PM71 : Ratio W3/W6

13. Transport du produit fini

ÉTAPES	Caractéristiques implicites
Transport du produit fini	Réglementation et usages PM66 : Respect de la chaîne du froid

* Voir 8 : Définitions et abréviations

	<p align="center">Référentiel Truite Fumée Label Rouge</p>	<p>LA TRFU. V13 23.10.06 Page 35/78</p>
---	---	---

14. Commercialisation du produit fini

ÉTAPES	Caractéristiques implicites	Caractéristiques certifiées communicantes et Caractéristiques explicites
Commercialisation du produit fini	<p>Règlementation et usages PM66 : Respect de la chaîne du froid</p>	<p>E28 : Étiquetages validés par les instances habilitées PM64 : Conformité des étiquetages</p> <p>E29 : DLC * ≤ 21 jours (J0 non compris) (J0= jour de tranchage / conditionnement*) PM65 : Conformité de la DLC</p>

15. Analyses sensorielles

ÉTAPES	Caractéristiques certifiées communicantes et caractéristiques explicites	
Analyses sensorielles	<p>E31: Satisfaction des consommateurs et profil sensoriel devant montrer les qualités sensorielles propres à la truite fumée Label Rouge</p> <p>PM 73 : Caractéristiques organoleptiques</p>	

* Voir 8 : Définitions et abréviations

4. TABLEAU DES MESURES DE MAÎTRISE MISES EN PLACE

4.1. Production des truites

On distingue au niveau de la filière amont Truite, deux opérateurs : les centres de sélection et les fermes d'élevage (piscicultures).

- 1) Les centres de sélection ont pour spécificité la sélection des géniteurs (en fonction des critères recherchés) et la production d'œufs embryonnés. Certains centres de sélection assurent également l'éclosion des œufs avant leur transfert vers les fermes d'élevage.
- 2) Les fermes d'élevage (piscicultures) se chargent du grossissement des truites depuis la réception des œufs non éclos (ou des alevins) jusqu'au transfert des truites (saignées et éviscérées ou non) vers les entreprises de transformation.

4.1.1. Centres de sélection : sélection des géniteurs, production et éclosion éventuelle des œufs

I/ E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
C3 et E1	PM1	Traçabilité	Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur	Mise en place d'une traçabilité dès la création de la lignée	Contrôle documentaire	Mise à jour de la traçabilité ou déclassement du lot si impossibilité de mise à jour de la traçabilité	Registres
I1	PM2	Origine phylogénétique de la truite d'élevage	Espèce <i>Oncorhynchus mykiss</i> WALBAUM (Truite arc en ciel selon l'annexe 1 de l'arrêté du 16/03/82 et selon le règlement CE 2065 - 2001)	Mise en place d'une traçabilité dès la création de la lignée	Contrôle documentaire	Orientation du lot d'œufs vers d'autres productions ou destruction du lot d'œufs	Référentiel REFAQUA Programme de sélection
I2	PM3	Intégrité génétique des œufs	Absence de géniteurs ou d'œufs manipulés ou modifiés génétiquement conformément aux préconisations du code de conduite pour une aquaculture Européenne (FEAP, 2000)				

* Voir 8 : Définitions et abréviations

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
E2	PM4	Type de sélection	Sélection des géniteurs selon le référentiel REFAQUA, permettant de garantir « un mode de sélection des lignées et de production des reproducteurs parentaux piscicoles » ¹ .	Mise en place d'un programme de sélection Diffusion et connaissance du référentiel REFAQUA	Vérification du programme de sélection (niveau de sélection), de l'origine et de l'histoire des géniteurs.	Déclassement du lot d'oeufs	Référentiel REFAQUA Programme de sélection
	PM5	Critères de sélection	Critères de sélection retenus : vitesse de croissance, teneur en lipides de la chair et rendement éviscération				
	PM6	Technique de stérilisation des oeufs	Stérilisation des oeufs par choc pression				
E3	PM7	Niveau de stérilité des oeufs	Stérilité des oeufs de truite garantie > 97%)	Diffusion et connaissance du référentiel « Truite fumée Label Rouge »	Contrôle par cytométrie de flux	Déclassement du lot d'oeufs concerné	Registres
	PM8	Technique utilisée pour le contrôle de la stérilité des oeufs	Stérilité des oeufs contrôlée par cytométrie de flux afin d'obtenir des lots de truites homogènes au niveau de la qualité de la chair et de la coloration	Diffusion et connaissance du référentiel « Truite fumée Label Rouge »	Contrôle documentaire	Mise en place d'actions correctives	Registres

¹ Le référentiel REFAQUA n'est à ce jour (04/06) pas encore homologué. S'il ne l'est toujours pas à la date de l'homologation du référentiel « Truite fumée Label Rouge », l'audit interne annuel sera alors effectué sur la base du référentiel REFAQUA et sera validé par le SYSAAF qui est le détenteur du référentiel REFAQUA.

4.1.2. Fermes d'élevage : Éclosion éventuelle des œufs et Élevage des truites

L'éclosion des œufs peut avoir lieu au niveau des fermes d'élevage. Par conséquent, les fermes d'élevage réceptionnent soit des œufs non éclos, soit des alevins (si l'éclosion a eu lieu dans les centres de sélection).

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I3	PM9	Arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter	Pisciculteurs bénéficiant de l'arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter	Suivi des évolutions réglementaires	Contrôle documentaire	Non-sélection de l'élevage si absence de l'arrêté	Arrêté préfectoral
C3 et E1	PM1	Traçabilité	Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur	Contrat ferme d'élevage/ centre de sélection Mise en place d'une traçabilité dès la création de la lignée	Contrôle documentaire	Déclassement du lot concerné	Contrat avec centre de sélection
I1	PM2	Origine phylogénétique de la truite d'élevage	Espèce <i>Oncorhynchus mykiss</i> WALBAUM (Truite arc en ciel selon l'annexe 1 de l'arrêté du 16/03/82 et selon le règlement CE 2065 - 2001)	Contrat ferme d'élevage/ centre de sélection	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle documentaire avant toute introduction d'œufs ou d'alevins sur le site d'élevage Vérification de la traçabilité 	Mise en place d'actions correctives auprès du centre de sélection et refus éventuel du lot concerné	Contrat avec centre de sélection
E3	PM7	Niveau de stérilité des œufs	Stérilité des œufs de truite garantie > 97%	Contrat ferme d'élevage/ centre de sélection Transmission à l'éleveur des résultats des contrôles de stérilité des œufs	Contrôle documentaire	Mise en place d'actions correctives auprès du centre de sélection et déclassement du lot concerné	Contrat avec centre de sélection Résultats des contrôles de stérilité

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
E4	PM10	Critères de sélection des fermes	Fermes sélectionnées sur la base des critères suivants : -Qualité 1B minimum en amont et en aval de la pisciculture (Cf. Annexe 2) -Absence de non-conformité sur le goût	Sélection des sites pour la production Label Rouge	Contrôle visuel et documentaire Dégustation sur échantillon au niveau du site de transformation	Déclassement de la production des sites non conformes jusqu'au retour à la conformité	-Rapports d'inspection (cf. Annexe 2 du référentiel « Truite fumée Label Rouge » : Qualité des eaux de rivière)
I4	PM11	Respect de la réglementation concernant la protection de la nature	Respect des prescriptions de l'arrêté préfectoral délivré dans le cadre des installations classées pour la protection de la nature	Suivi des évolutions réglementaires	Contrôle documentaire	Non-sélection de l'élevage si absence de l'arrêté	Arrêté préfectoral
E5	PM12	Teneur de l'eau en O2	Concentration d'O2 en sortie de bassin > 70% du taux de saturation (en moyenne sur 24 heures) (Les teneurs en O2 peuvent être exprimées en ppm : voir tableau de corrélation en annexe 3)	Suivi et enregistrement des paramètres (en continu ou par relevés journaliers) Vérification et étalonnage de l'oxymètre Apport continu d'eau nouvelle et/ou incorporation d'oxygène dans l'eau par des moyens mécaniques (aération) ou par injection d'O2.	Contrôle par oxymètre et contrôle documentaire des enregistrements	Régulation immédiate des paramètres par des ventes, ou par une baisse de la ration alimentaire.	Registre d'élevage
E6	PM13	Débit en entrée de la pisciculture	Débit \geq 2l/ sec/ tonne de poissons présents dans la pisciculture	Diminution des stocks de poisson en bassin	Mesure du débit de la pisciculture	Déclassement et vente des stocks	Registre d'élevage

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I5	PM14	Bien-être des truites	Pratiques d'élevage respectant le bien-être des truites > Conformité à la directive 98-58/CE du 20 juillet 1998	Contrôle vétérinaire de la santé et du bien-être des truites (au minimum 2 visites par an sur le site) Adhésion au GDS (Groupement de Défense Sanitaire)	Audit interne	Mise en place d'actions correctrices	Registre d'élevage Prescriptions du vétérinaire Rapport des autorités vétérinaires officielles
E7			Utilisation d'un aliment répondant aux caractéristiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • ω3/ω6 > 2 dans la formule alimentaire ; • ω3 ≥ 18% des lipides totaux (tolérance de -1%) • (EPA* + DHA*) > 15% des lipides totaux dans la formule alimentaire ; • ED (Énergie Digestible) entre 18 et 22 MJ/Kg (mégajoules/kg) (hors aliment reproducteur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrat entre le fabricant d'aliments et l'éleveur • Définition par l'éleveur d'un cahier des charges « aliment » • Archivage des fiches techniques, bordereaux de livraison et étiquettes des aliments par l'éleveur • Enregistrement sur registre d'élevage pour chaque bassin des informations relatives à la distribution d'aliments (nom du produit, quantité) 	<ul style="list-style-type: none"> • Audit des fabricants d'aliments • Contrôle documentaire à chaque livraison (étiquetages, bordereaux de livraison, fiches techniques) • Contrôle documentaire des enregistrements sur registre d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'actions correctrices auprès du fabricant d'aliment et/ou de l'éleveur • Déclassement du lot concerné 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage (ou d'alimentation) • Cahier des charges « aliment » • Contrat fabricant d'aliments/éleveur • Fiches techniques des aliments, bordereaux de livraison et étiquettes des aliments
I6	PM15	Composition de l'aliment et valeurs énergétiques	Matières premières des aliments composés non OGM dans la limite de la contamination fortuite à hauteur de 0,9% maximum (règlement CEE 49/200 et norme AFNOR NF V 45-100)				
I7			Usage interdit d'anabolisants, d'hormones et de substances β-agonistes (Directive 96/22/CE et recommandations du code de conduite FAO pour une pêche – aquaculture- responsable)				
I8			Utilisation exclusive d'astaxanthine* ≤ 100 mg/kg d'aliment (Conformité aux usages et à l'arrêté du 13/02/92)				
I9			Absence de farine produite à partir de tissus d'animaux terrestres (Décision 2001/25/CE du 27 décembre 2000)				

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I10			Absence de matières premières dérivées de poissons d'élevage (salmonidés) (Décision 2001/25/CE du 27 décembre 2000, règlement CE n°811/2003, et norme AFNOR NF V 45-100)	<ul style="list-style-type: none"> • Contrat entre le fabricant d'aliments et l'éleveur • Définition par l'éleveur d'un cahier des charges « aliment » • Archivage des fiches techniques, bordereaux de livraison et étiquettes des aliments par l'éleveur • Enregistrement sur registre d'élevage pour chaque bassin • des informations relatives à la distribution d'aliments (nom du produit, quantité) 	<ul style="list-style-type: none"> • Audit des fabricants d'aliments • Contrôle documentaire à chaque livraison (étiquetages, bordereaux de livraison, fiches techniques) • Contrôle documentaire des enregistrements sur registre d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'actions correctives auprès du fabricant d'aliment et/ou de l'éleveur • Déclassement du lot concerné 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage (ou d'alimentation) • Cahier des charges « aliment » • Contrat fabricant d'aliments/ éleveur • Fiches techniques des aliments, bordereaux de livraison et étiquettes des aliments
	PM15	Composition de l'aliment et valeurs énergétiques	Taux de dioxine dans les aliments composés conforme à la réglementation (Règlement CE n°2375/2001 et directive 1999/29/CE du 22 avril 1999)				
E8	PM16	Délai entre dernier traitement antibiotique et abattage	6 mois minimum	<p>Mise en place d'une traçabilité : Enregistrement des traitements vétérinaires sur registre d'élevage et respect du délai d'attente de 6 mois préconisé pour élimination des résidus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Archivage pendant 5 ans des prescriptions vétérinaires • Enregistrement des traitements sur registre d'élevage • Respect des délais d'attente préconisés pour l'élimination des résidus après traitements vétérinaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Audit de l'éleveur 	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'actions correctives 	<ul style="list-style-type: none"> • Prescriptions vétérinaires • Registre d'élevage
I12			Traitements vétérinaires administrés uniquement sur prescription vétérinaire, et produits médicamenteux utilisés conformes à la réglementation.				
I13	PM17	Conditions de médication					
E9	PM18	Durée de jeûne* des truites avant abattage	Durée de jeûne* des truites de 4 jours minimum ou de 6 jours minimum si la T°C de l'eau est < 4 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification des sondes de température. • Enregistrement des dates de mise à jeun 	<ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement en continu ou relevé de la température de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> • - 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Enregistrement des températures

* Voir 8 : Définitions et abréviations

4.2. Transport éventuel des truites vivantes vers l'atelier d'abattage

Le site de transformation est parfois équipé d'un atelier d'abattage. Dans ce seul cas, les truites peuvent être transportées vivantes par camions vers le site de transformation pour y être abattues (saignées) puis éviscérées. Pendant le transport, les truites sont placées dans des cuves équipées d'un système d'oxygénation.

Si les truites sont transportées vivantes vers le site de transformation, alors la date de pêche* correspond à la date de sortie des poissons du camion, juste avant l'abattage.

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
E11	PM19	Modalités de transport	Examen des poissons vivants avant leur transport éventuel (poissons malades écartés). Contrôle du système d'oxygénation des cuves et du bien-être des poissons lors du transport. Densité des cuves de transport < 200 kg de poissons/m3 Examen visuel à réception de l'absence de poissons morts Teneur en O2 dans les cuves de transport à réception > 80% de saturation d'O2 Nettoyage et désinfection des cuves de transport après chaque lot	<ul style="list-style-type: none"> Contrat avec le transporteur Nettoyage et désinfection des cuves Enregistrements des quantités de truites introduites dans chaque cuve de transport 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel et documentaire Mesure de la densité (poids moyen dans la cuve de transport sur son volume avec une tolérance de 10%) Contrôle visuel du système d'oxygénation Contrôle visuel du bien-être des truites Relevé de la teneur en O2 avec oxymètre 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'actions correctives auprès du transporteur Déclassement de la truite et/ou du lot concernés 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements de transport Contrat transporteur/transformatateur

* Voir 8 : Définitions et abréviations

4.3. Pêche/ abattage et éviscération des truites

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I14	PM20	Hygiène des locaux, des équipements, du personnel, et des méthodes	> Conformité à la directive CEE 91-493 et à l'arrêté du 28/12/92 Agrément sanitaire CEE	<ul style="list-style-type: none"> • Conception et aménagement des locaux et des équipements • Mise en place d'un plan de maîtrise des risques type HACCP* • Définition et application d'un plan de nettoyage • Formation du personnel à l'hygiène 	Audit interne Plan de contrôle des surfaces et des mains	Demande d'actions correctives	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier de type HACCP • Plan de nettoyage • Dossier d'agrément sanitaire • Fiche de formation du personnel • Rapports des contrôles hygiène
C3 et E1	PM1	Traçabilité	Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur	Contrat entre ferme d'élevage et site de transformation Mise en place d'une traçabilité	Contrôle documentaire	Déclassement du lot	Contrat entre ferme d'élevage et site de transformation
E10	PM21	Durée d'élevage des truites	22 mois minimum pour les truites de calibre ≥ 2 kg (poids à l'état éviscéré)	Régulation de la croissance par les conditions d'élevage et d'alimentation Mise en place d'une traçabilité	Vérification de la traçabilité	Déclassement du lot	Registres d'élevage Documents joints au bon de livraison des truites mentionnant la date de naissance du lot ou toute information permettant de vérifier l'âge (si abattage sur le site de transformation)
E12	PM22	Techniques d'abattage	Anesthésie des truites au CO ₂ (pH<5) puis abattage par saignée (coupure de l'ouïe) Abattage par saignée effectué le même jour que la pêche	Formation du personnel Vérification et étalonnage des appareils ou matériels servant à la vérification du pH	Enregistrement ou relevé du pH de l'eau Contrôle documentaire des dates de pêche et d'abattage	Déclassement du poisson et/ou du lot	Enregistrements de production
	PM23	T°C de l'eau de saignée	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	Vérification des sondes de température	Enregistrement ou relevé de la température de l'eau	Déclassement du lot concerné et/ou de la cuve de poissons en cours de saignée	Enregistrements

* Voir 8 : Définitions et abréviations



Référentiel Truite Fumée Label Rouge

LA TRFU. V13
23.10.06
Page 44/78

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
E13	PM24	Qualité d'éviscération	Poisson non étêté Péritoine intègre Absence de viscères	Consignes d'éviscération Lavage soigné après éviscération Formation du personnel	Contrôle visuel	Déclassement du poisson et/ou du lot	Consignes d'éviscération
E9	PM18	Durée de jeûne* des truites	Durée de jeûne* des truites de 4 jours minimum ou de 6 jours minimum si la T°C de l'eau est < 4 °C	Enregistrement des dates d'abattage	Vérification des délais entre mise à jeun et abattage Contrôle de la vidange gastrique	Si intestin pas vide: déclassement du lot et mise en place d'actions correctives	Registre d'élevage Enregistrement des dates d'abattage
I15	PM25	Intégrité physique et sanitaire des truites	Absence sur le poisson de dommages corporels ou de détériorations, de signes de maladies ou de parasites. Aspect de la peau : pigmentation irisée, couleurs chatoyantes, mucus transparent ou légèrement trouble Aspect des yeux : pupille noire Aspect des branchies : colorées et brillantes, odeur neutre Poisson dépourvu de marque de pression ou d'écorchure, de souillures et de forte décoloration. De légères traces liées aux mécanismes d'entraînement des éviscéreuses sont admises. (Conformité à la norme NF V 45-100 et à la directive CEE 91-67 du 28/01/91)	<ul style="list-style-type: none"> Maîtrise des conditions sanitaires d'élevage Définition de bonnes pratiques de manipulation des truites 	Contrôle visuel	Déclassement des truites concernées	Cahier des charges fumeur / fournisseur de truites
	PM26	Maturité sexuelle	Poissons ne montrant aucun signe de maturité sexuelle (Conformité à la norme NF V 45-100 et à la directive CEE 91-67 du 28/01/91)	Stérilisation des œufs et contrôle de la ploïdie par cytométrie de flux (contrôle réalisé au stade alevin, à 4 mois d'élevage)	Contrôle visuel	Déclassement de la truite et/ ou du lot	Cahier des charges fumeur / fournisseur de truites
E15	PM29	Calibres des truites éviscérées	2 à 4 kg	Maîtrise des conditions d'élevage et d'alimentation Vérification des instruments de pesée Vérification du poids moyen	Pesée (Mesure sur un échantillon de poissons)	Déclassement de la truite et/ ou du lot	Cahier des charges fumeur / fournisseur de truites
I16	PM27	Odeur et goût de la truite	Absence d'odeur ou de goûts étrangers, notamment de goût de terre ou de vase (Conformité à la norme NF V 45-100)	Cahier des charges fumeur/ fournisseur de truites	Dégustation sur échantillon au niveau du site de transformation	Déclassement de la truite et/ou du lot Demande d'actions correctives au fournisseur de truites	Cahier des charges fumeur / fournisseur de truites

* Voir 8 : Définitions et abréviations

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I17	PM28	Critères microbiologiques	<p>Germes aérobies mésophiles totaux : 100 000 /g</p> <p>Coliformes fécaux : 10 /g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> : 100 /g</p> <p>Anaérobies sulfito-réducteurs : 10/g</p> <p><i>Salmonella</i> : Absence dans 25g</p> <p>• <i>Listeria monocytogenes</i> : Absence dans 25 g</p> <p>(Si système intégré : tolérance possible si les essais ont montré que le critère à la distribution était respecté, 100/g avec n=5 et c=1 à la distribution si étude de vieillissement prouve qu'à DLC la denrée respecte le critère fixé à distribution).</p>	<p>Maîtrise des conditions sanitaires d'élevage</p> <p>Maîtrise de l'hygiène du centre d'abattage</p> <p>Engagement du laboratoire d'analyse dans un réseau d'intercomparaison ❶</p>	Analyses bactériologiques	Révision des procédures d'hygiène et information éventuelle du transformateur (fumeur)	Rapport d'analyse Protocole du réseau d'intercomparaison
E14	PM30	Délai entre abattage (saignée) / mise sous glace des truites éviscérées	1 heure maximum	Suivi des délais entre abattage et mise sous glace	Vérification des temps de passage	Déclassement du lot	Enregistrements
I18	PM31	Respect de la chaîne du froid	La température à cœur des truites doit être comprise entre 0°C et +2°C moins de 3 heures après la pêche. (Conformité à la norme NF V 45-100)	<p>Vérification des sondes de température</p> <p>Qualification initiale documentée de la cinétique de descente en température à cœur pour respecter les valeurs cibles.</p>	<p>Enregistrement ou relevé de la température des chambres de stockage et des poissons (sur échantillon) - vérification de la présence de glace dans les caisses</p>	<p>Réparation du système de production de froid</p> <p>Déclassement du lot si rupture de la chaîne du froid.</p>	<p>Enregistrements</p> <p>Procédures de contrôle et de maîtrise des équipements</p>

❶ Le laboratoire chargé des analyses physico-chimiques et bactériologiques sur les matières premières et les produits finis doit répondre aux exigences minimales suivantes :

- Utilisation, lorsqu'elles existent, de méthodes d'analyses normalisées ou reconnues équivalentes ;
- Engagement dans un réseau d'intercomparaison analytique de type RAEMA.
- Lorsque le laboratoire bénéficie d'une accréditation selon la norme NF EN 45 011, ces exigences deviennent :
 - Numéro d'accréditation en cours de validité,
 - Analyse considérée relevant du champ de son accréditation,

• Preuve qu'il a bien effectué l'analyse selon les méthodes validées lors de son accréditation et que la référence à cette méthode figure sur le bulletin d'analyse

4.4. Transport éventuel des truites éviscérées vers l'atelier de transformation

L'abattage et l'éviscération sont la plupart du temps effectués sur le site d'élevage. Dans ce cas, les truites éviscérées sont transférées par camion vers l'atelier de transformation. Pendant ce transport, les truites sont conditionnées avec de la glace dans des caisses « marée ».

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I18	PM31	Respect de la chaîne du froid pendant le transport	Truites éviscérées, stockées et maintenues à la température voisine de la glace fondante (entre 0 et +2°C)	Signature contrat avec transporteurs	<ul style="list-style-type: none"> Vérification de la mise en route du groupe froid au départ du camion Enregistrement des anomalies et des réclamations clients 	<ul style="list-style-type: none"> Demande d'actions correctrices et/ou de dédommagements par le transporteur 	<ul style="list-style-type: none"> Contrat transporteur/transformateur (fumeur) Liste des transporteurs référencés

4.5. Réception éventuelle des truites éviscérées chez le transformateur

Après le transport par camion, les truites éviscérées sont réceptionnées puis contrôlées sur le site de transformation :

I18	PM31	Respect de la chaîne du froid	<p>À leur arrivée chez le transformateur, les caisses « marée » doivent contenir au moins 10% de glace par rapport au poids du poisson (Conformité à la norme NF V 45-100)</p> <p>Absence sur le poisson de dommages corporels ou de détériorations, de signes de maladies ou de parasites. Aspect de la peau : pigmentation irisée, couleurs chatoyantes, mucus transparent ou légèrement trouble Aspect des yeux : pupille noire Aspect des branchies : colorées et brillante, odeur neutre Poisson dépourvu de marque de pression ou d'écorchure, de souillures et de forte décoloration. De légères traces liées aux mécanismes d'entraînement des éviscéreuses sont admises. (Conformité à la norme NF 45-100 et à la dir. CEE 91-67)</p>	Signature contrat avec transporteurs	Vérification visuelle de la présence de glace dans les caisses	Déclassement du lot si absence de glace dans la caisse	<ul style="list-style-type: none"> Contrat transporteur/transformateur (fumeur) Liste des transporteurs référencés
I15	PM25	Intégrité physique et sanitaire des truites	<p>Cahier des charges fumeur/ fournisseur de truites</p>	<ul style="list-style-type: none"> Déclassement des truites et/ ou du lot Demande d'actions correctrices au fournisseur de truites 	<ul style="list-style-type: none"> Déclassement des truites et/ ou du lot Demande d'actions correctrices au fournisseur de truites 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges fumeur / fournisseur de truites 	

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I15	PM26	Maturité sexuelle	Poissons ne montrant aucun signe de maturité sexuelle (Conformité à la norme NF V 45-100 et à la directive CEE 91-67 du 28/01/91)	Cahier des charges fumeur/fournisseur de truites	Contrôle visuel	Déclassement de la truite et/ou du lot	Cahier des charges fumeur / fournisseur de truites
E15	PM29	Calibres des truites éviscérées	2 à 4 kg	Cahier des charges fumeur/fournisseur de truites	Pesée ou vérification de l'étiquetage (poids total et nombre de poissons dans la caisse)	Demande d'actions correctrices au fournisseur de truites	
I16	PM27	Odeur et goût de la truite	Absence d'odeur ou de goûts étrangers, notamment de goût de terre ou de vase (Conformité à la norme NF V 45-100) • <i>Listeria monocytogenes</i> : Absence dans 25 g (tolérance possible si les essais ont montré que le critère à la distribution était respecté, 100/g avec n=5 et c=1 à la distribution si étude de vieillissement prouve qu'à DLC la denrée respecte le critère fixé à distribution).	Cahier des charges fumeur/fournisseur de truites	Dégustation sur échantillon	Demande d'actions correctrices au fournisseur de truites	
I17	PM28	Critères microbiologiques		Cahier des charges fumeur/fournisseur de truites Engagement du laboratoire d'analyse dans un réseau d'intercomparaison ^①	Analyses bactériologiques		Rapport d'analyse Protocole du réseau d'intercomparaison

① Le laboratoire chargé des analyses physique-chimiques et bactériologiques sur les matières premières et les produits finis doit répondre aux exigences minimales suivantes :

- Utilisation, lorsqu'elles existent, de méthodes d'analyses normalisées ou reconnues équivalentes ;
- Engagement dans un réseau d'intercomparaison analytique de type RAEMA.
- Lorsque le laboratoire bénéficie d'une accréditation selon la norme NF EN 45 011, ces exigences deviennent :
 - Numéro d'accréditation en cours de validité.
 - Analyse considérée relevant du champ de son accréditation,

· Preuve qu'il a bien effectué l'analyse selon les méthodes validées lors de son accréditation et que la référence à cette méthode figure sur le bulletin d'analyse

4.6. Filetage des truites

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
C3 et E1	PM1	Traçabilité	Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur	Contrat éventuel entre le centre d'abattage et l'atelier de transformation Mise en place d'une traçabilité	Contrôle documentaire	Déclassement du lot	Contrat éventuel entre le centre d'abattage et l'atelier de transformation
I19	PM32	Hygiène des locaux, des équipements, du personnel et des méthodes.	> Conformité à l'arrêté du 28/12/92 Agrément sanitaire CEE	<ul style="list-style-type: none"> Conception et aménagement des locaux et des équipements Mise en place d'un plan de maîtrise des risques type HACCP* Définition et application d'un plan de nettoyage Formation du personnel à l'hygiène 	Contrôle interne Plan de contrôles des surfaces et des mains	Demandes d'actions correctives	<ul style="list-style-type: none"> Dossier de type HACCP Plan de nettoyage Dossier d'agrément sanitaire Fiche de formation du personnel Rapports des contrôles hygiène
I18	PM31	Respect de la chaîne du froid	Truite maintenue à une température voisine de la glace fondante (entre 0 et 2 °C) avant le filetage (Conformité aux arrêtés du 28/12/92 et du 20/07/98)	Vérification des sondes de température	Enregistrement ou relevé de la température des chambres de stockage Vérification de la présence de glace dans les caisses	Réparation du système de production de froid Déclassement du lot si rupture de la chaîne du froid.	Enregistrements Procédures de contrôle et de maîtrise des équipements
E16	PM33	Traitements subis par la truite	Absence de congélation	Traçabilité et comptabilité matière si l'entreprise traite de la truite congelée	Vérification de la traçabilité et de la comptabilité matière	Déclassement des truites	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges fumeur / fournisseur de truites

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
E17	PM34	Délai entre abattage et filetage	Filetage réalisé 72 heures maximum après saignée	Enregistrement des dates et heures d'abattage et de filetage	Vérification des enregistrements	Déclassement du lot	Enregistrements
E18	PM35	T°C du local où est réalisé le filetage	T°C ≤ 12°C	Vérification des sondes de température	Enregistrement en continu ou relevé des températures du local	Réglage ou réparation du système de refroidissement	Relevés ou enregistrements

4.7. Parage des filets de truite

I20	PM36	Couleur de la chair	Couleur homogène et ≥ 26 sur l'échelle de Roche (salmoFan) Sans défauts majeurs de pigmentation (Conformité à la norme NF V 45-100)	Cahier des charges fumeur/ fournisseur de truites Formation du personnel	Contrôle visuel de la couleur de la chair	Déclassement de la truite et/ou du lot Demande d'actions correctrices au fournisseur de truites	Cahier des charges fumeur / fournisseur de truites Échelle Roche (SalmoFan)
		Niveau de parage	Parage : Parage avant salage : • retrait du collet (arc hyoïde) • retrait de la peau • retrait des nageoires • retrait des restes de péritoine Parage avant salage ou après fumage : • retrait des arêtes • retrait des graisses de réserve • retrait du muscle brun	Formation du personnel	Contrôle visuel	Parage	Fiche de formation du personnel Référentiel photographique
E19	PM38	Aspect du filet à l'issue du doucheage	• Absence de mucus, d'écaillles ou de résidus de parage • Cohésion des myomères*			• Douchage • Déclassement du filet abîmé	

* Voir 8 : Définitions et abréviations



Référentiel Truite Fumée Label Rouge

LA TRFU. V13
23.10.06
Page 50/78

4.8. Salage des filets de truite

Le salage est réalisé dans une zone spécialisée du local de préparation préservant ainsi le produit des projections. La durée et la température de salage sont fonction du calibre et de la teneur en matières grasses du filet, pour obtenir un degré de salage compris entre 2,5 et 3,3% de sel pour le produit fini. Après pénétration du sel, un rinçage doux des filets est effectué pour éliminer le surplus de sel en surface.

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
E20	PM39	Technique de salage	Salage exclusivement au sel sec (sel fin). Aucun ajout de sucre	<ul style="list-style-type: none">• Formation du personnel• Traçabilité	Vérification de la traçabilité		Fiche de formation du personnel
E20 et I21	PM40	Composition du mélange salant	<ul style="list-style-type: none">• Sel alimentaire NaClAucun additif n'est autorisé (Conformité à la norme NF V 45-065)	<ul style="list-style-type: none">• Mise en place de fiches techniques produit (fiches "recettes").• Traçabilité	Vérification de la traçabilité		Fiches techniques produits
I22	PM41	Mode opératoire du salage	Opérations de salage effectuées sur des emplacements particuliers, suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations. Utilisation d'un sel propre et entreposé de façon suffisamment séparée pour éviter les contaminations. Le sel ne peut être réutilisé. (Conformité à l'arrêté du 28/12/92)	<ul style="list-style-type: none">• Mise en place de barèmes de salage• Formation du personnel	—	Déclassement du lot	Fiche de formation du personnel Barèmes de salage

* Voir 8 : Définitions et abréviations

4.9. Fumage et maturation des filets de truite

Le fumage des filets de truite est réalisé à froid (T°C d'enceinte inférieure ou égale à 27°C) et est adapté au calibre du filet, à l'humidité et à la température de l'enceinte. D'autre part, les sciures et copeaux de bois utilisés pour la production de fumée, doivent être conditionnés en sacs, conservés dans un endroit sec et propre, et ne pas présenter de moisissures. Au terme du fumage, une partie du paragage peut-être réalisée mais ce paragage ne peut consister à supprimer un croûtage superficiel qui se serait formé.

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
	PM42	Délai pêche de la truite / mise en cellule de fumage	4 jours maximum	Enregistrement des dates et heures de pêche et de mise en cellule de fumage	Vérification des enregistrements	Déclassement du lot	Enregistrement des dates et heures de pêche, des dates de fumage et heures de début de fumage
	PM43	Perte de poids par salage/ fumage	8% minimum	Prise de poids des filets (sur échantillon) avant et après salage/ fumage	Contrôle documentaire	Déclassement du lot	Enregistrement des mesures
	PM44	Durée minimale de séchage+ fumage	6 heures minimum	<ul style="list-style-type: none"> Cycles de fumage définis et programmés Mise en place d'une traçabilité (heures de début et de fin de fumage) 	Vérification de la traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Déclassement du lot si temps de séchage+ fumage inférieur à 6 heures 	Fiches techniques produits (cycle de séchage/ fumage) Enregistrements des températures et des heures de début et de fin de séchage+ fumage
E21	PM45	Température d'enceinte	Fumage à froid ≤ 27°C	<ul style="list-style-type: none"> Cycles de fumage définis et programmés Vérification des sondes de température 	Vérification des enregistrements de températures	<ul style="list-style-type: none"> Déclassement du lot Ajustement des cycles de fumage 	Enregistrements des températures et des heures de début et de fin de séchage+ fumage
	PM46	Nature des essences utilisées	Fumage exclusivement au bois de hêtre	Contrat avec le fabricant de sciure de fumage	<ul style="list-style-type: none"> Vérification des achats Vérification de la traçabilité 	Déclassement du lot	<ul style="list-style-type: none"> Contrat avec le fabricant de sciure Bordereaux de livraison
	PM47	Conditions de stockage des sciures et copeaux de bois	Sciures et copeaux de bois conditionnés en sacs et conservés dans un endroit propre et sec (absence de moisissures)	Conception et aménagement des locaux. Contrat avec le fabricant de sciures de fumage	Contrôle visuel	Déclassement du lot	Contrat avec le fabricant de sciures
I23							

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I24	PM48	Traitement antérieur du bois de fumage	Interdiction d'utilisation de bois peint, verni, collé ou traité (Conformité à la norme NF V 45-065)	Fiche technique sciure	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification à réception • Vérification de la traçabilité 	Déclassement du lot	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique • Bordereaux de livraison
I25	PM49	Température de pyrolyse*	≤ 450°C, pour éviter la formation à des doses excessives de composés cancérigènes comme le 3-4 benzo(a)pyrène. (Conformité à la norme NF V 45-065)	<ul style="list-style-type: none"> • Générateur de fumée indépendant des cellules de fumage, et équipé d'un filtre à chicane (rétention des goudrons) • Réglage de consignes du générateur de fumée 	Maintenance du générateur de fumée et nettoyage des chicanes Vérification de l'absence de flamme dans le générateur de fumée	Réglage des températures de pyrolyse	Enregistrement des interventions
	PM50	Teneur résiduelle des truites fumées en benzo(a)pyrènes	≤ 5µg/kg de chair (règlement CE n° 208/2005)	<ul style="list-style-type: none"> • Générateur de fumée indépendant des cellules de fumage, et équipé d'un filtre à chicane (rétention des goudrons) • Réglage de consignes du générateur de fumée 	Maintenance du générateur de fumée et nettoyage des chicanes Vérification de l'absence de flamme dans le générateur de fumée Analyse de la teneur en benzo(a)pyrènes	Mise en place d'actions correctrices (révision du système de fumage)	Rapport d'analyse
I26	PM51	Température de la chambre froide de maturation	0 à +2°C	<ul style="list-style-type: none"> Vérification des sondes de températures Qualification des consignes de température (0, +2°C) 	Relevé de température d'ambiance Contrôle documentaire des études montrant que les consignes appliquées permettent de refroidir rapidement les produits (<10°C à cœur en moins de 2 heures) lorsqu'ils entrent dans la chambre froide	Si la température de la chambre froide est > 2°C en dehors des phases de refroidissement : réglage ou réparation du système frigorifique; contrôle de la température à cœur du produit et déclassement du lot si T° > 4°C.	Études de qualification et enregistrements des températures de la chambre froide
E22	PM52	Délai fin de fumage / tranchage (= phase de maturation)	24 heures à 48 heures	<ul style="list-style-type: none"> Traçabilité du chariot de fumage : Enregistrement des heures de début et de fin de maturation Enregistrement de l'heure de fin de l'opération de tranchage 	Gestion des stocks des produits fumés en chambre de maturation	Déclassement du lot	Enregistrements de production

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
E23	PM53	Aspect du produit fumé	Absence de croûtage et de toute autre forme de dessèchement de la chair au terme de la maturation	Maîtrise des paramètres de salage, fumage, maturation	Contrôle visuel	Déclassement des filets si croûtage	Fiches techniques produits

4.10. Tranchage des filets de truite

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I27	PM54	Situation et température du local de tranchage	Tranchage réalisé dans un local spécialisé d'une température ambiante $\leq 8^{\circ}\text{C}$ (Conformité à la norme NF V 45-100)	Vérification des sondes de température	Enregistrement en continu ou relevé des températures du local	Réglage ou réparation du système de refroidissement	Relevés ou enregistrements
E22	PM52	Délai fin de fumage / tranchage (= phase de maturation)	24 heures à 48 heures	Traçabilité du chariot de fumage	Gestion des stocks des produits fumés en chambre de maturation	Déclassement du lot	Enregistrements de production
E19	PM37	Niveau de parage	Parage avant salage ou après fumage : • retrait des arêtes • retrait des graisses de réserve • retrait du muscle brun	Formation du personnel	Contrôle visuel	Parage	Fiche de formation du personnel -Référentiel photographique
E24	PM55	Technique de tranchage	Tranchage manuel ou tranchage machine Raidissage avant tranchage interdit	Formation du personnel Identification physique des chariots destinés au tranchage non raidis (si l'entreprise pratique le raidissage sur truite non Label Rouge)	Contrôle visuel Vérification de la traçabilité	Déclassement du lot raidi	Fiches de formation

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
E25	PM56	Température à cœur du produit après tranchage	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	Vérification des sondes de température	Prise de la température avec sondes	Déclassement du lot	Relevés des températures
	PM57	Dimensions des tranches	Base $\geq 4/5^{\text{ème}}$ de la hauteur Sélection visuelle des plus belles tranches	<ul style="list-style-type: none"> Formation du personnel Fiches techniques produits 	Contrôle visuel		
C2 et E26	PM58	Poids des tranches	$\geq 28\text{g}$ et homogénéité du poids des tranches sur le produit fini (Écart entre la plus petite tranche et la plus grande tranche dans une UVC* $\leq 6\text{g}$)	<ul style="list-style-type: none"> Formation du personnel Fiches techniques produits Vérification des instruments de pesée 	Mesure du poids	Déclassement des tranches non conformes	<ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques produits Fiches de formation
	PM59	Couleur des tranches	Couleur homogène et ≥ 26 sur échelle de Roche	<ul style="list-style-type: none"> Formation du personnel 	Contrôle visuel		
	PM60	Épaisseur des tranches	Épaisseur des tranches comprise entre 2,5 et 3,5 mm	<ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques produits Formation du personnel 	Mesure de l'épaisseur des tranches		
	PM61	Aspect général des tranches	Pas de tranche déchirée, Absence de points de sang, Absence de peau et de gras, Réduction de la présence de muscle brun (tolérance d'une présence résiduelle de 0,8 cm de large sur 1,5 cm de haut, cas d'un muscle brun profond) Désarêté (finition manuelle)	<ul style="list-style-type: none"> Formation du personnel Fiches techniques produits 	Contrôle visuel . Muscle brun : Mesure des dimensions du muscle brun . Désarêtage : contrôle visuel (tolérance admise : 1 tranche sur 15 avec la présence d'une arête ou d'un morceau d'arête de plus de 3 mm).	Déclassement des tranches non conformes	<ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques produits Fiches de formation Fiches de contrôle

4.11. Conditionnement* du produit fini

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I27	PM54	Situation et température du local de conditionnement	Conditionnement réalisé dans un local spécialisé d'une température ambiante $\leq 8^{\circ}\text{C}$ (Conformité à la norme NF V 45-100)	Vérification des sondes de température	Enregistrement en continu ou relevé des températures du local	Réglage ou réparation du système de refroidissement	Relevés ou enregistrements
E27	PM62	Utilisation et type d'intercalaires	Utilisation d'intercalaires microperforés entre chaque tranche	Spécifications d'approvisionnement (fiches techniques)	Vérification de la conformité des achats, vérification visuelle de la mise en place des intercalaires	Insertion d'intercalaires entre chaque tranche	Fiches techniques
	PM63	Délai tranchage/mise sous-vide	Mise sous-vide effectuée immédiatement après tranchage et constitution des plaques	Ordonnancement de la production Réalisation du conditionnement (mise sous vide) 1 heure maximum. après tranchage du produit Enregistrement des horaires en cas de mise sous vide différé et mise en enceinte réfrigérée $\leq 4^{\circ}\text{C}$	Audit et contrôle des enregistrements en cas de mise sous vide différée	Déclassement du produit et/ou du lot	Enregistrements (en cas de mise sous vide différée)
E28	PM64	Conformité des étiquetages	Étiquetages validés par le PAQ, l'OC et transmission à la CNLC	Achats conformes, comptabilité matière sur l'étiquetage	Vérification de la comptabilité matière, et de la conformité des étiquetages	Déclassement des produits	Modèle d'étiquetage validé par les instances habilitées
E29	PM65	Conformité de la DLC	DLC maximale de 21 jours après le jour du tranchage/conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> Validation de la DLC Tracabilité du jour de conditionnement, de la DLC, du numéro de lot produit fini 	Vérification visuelle de la DLC apposée, vérification de la traçabilité		Protocole de validation de la DLC selon norme XP V 01-003 ou équivalent

4.12. Stockage et exigences concernant le produit fini

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Actions correctrices	Documents associés
I28	PM66	Respect de la chaîne du froid	Stockage du produit fumé entre 0 et +4°C > Conformité aux usages	Vérification des sondes de température	Enregistrement ou relevé de la température des chambres de stockage	-	Réparation du système de production de froid Déclassement du lot si rupture de la chaîne du froid.	Enregistrements Procédures de contrôle et de maîtrise des équipements
E16	PM33	Traitements subis par la truite	Truite jamais congelée tout au long de la filière (de l'abattage à la distribution)	Tracabilité et comptabilité matière si l'entreprise traite de la truite congelée	Vérification de la traçabilité et de la comptabilité matière	-	Déclassement des truites	-
E30	PM67	Taux de sel	2,5 à 3,3 g (pour 100 g de chair)	Maîtrise des paramètres de salage / douche de la truite après salage Réalisation d'analyses de taux de sel avant la fin de salage pour vérifier le bon salage des filets de truite Engagement du laboratoire d'analyses dans un réseau d'intercomparaison ^①	Analyses physico-chimiques	NF V 04-405 ^①	Mise en place d'actions correctives (recherche d'analyse des causes)	• Protocole du réseau d'intercomparaison • Plan de maîtrise des risques • Méthode de prélèvement (cf annexe 4 : Protocole de prélèvement) • Rapports d'analyses
	PM68	Humidité	65% +/- 3	Maîtrise des paramètres de salage / fumage / maturation Engagement du laboratoire d'analyses dans un réseau d'intercomparaison ^②	Analyses physico-chimiques	NF V 04-401 ^①	Mise en place d'actions correctives (recherche d'analyse des causes)	• Protocole du réseau d'intercomparaison • Plan de maîtrise des risques • Méthode de prélèvement (cf annexe 4 : Protocole de prélèvement) • Rapports d'analyses
	PM69	Teneur en lipides	5 à 10g/100g (Moyenne glissante* sur les 3 derniers résultats d'analyse)	Maîtrise des conditions d'élevage et d'alimentation Engagement du laboratoire d'analyses dans un réseau d'intercomparaison ^②	Analyses physico-chimiques	NF V 04-403 ^①	Mise en place d'actions correctives (recherche d'analyse des causes)	• Protocole du réseau d'intercomparaison • Plan de maîtrise des risques • Méthode de prélèvement (cf annexe 4 : Protocole de prélèvement) • Rapports d'analyses
	PM70	Teneur en EPA * +DHA *	EPA * +DHA * > 12% des lipides		Analyses physico-chimiques (profils d'acides gras)	NF EN ISO 5508 5509 ^①		
	PM71	Ratio ω3/ ω6	ω3/ ω6 > 2					

① ou méthode équivalente

* Voir 8 : Définitions et abréviations

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Actions correctrices	Documents associés
129	PM72	Critères microbiologiques du produit fini	<p>Germes aérobies mésophiles totaux : 1 000 000 /g à DLC</p> <p>Coliformes fécaux : 1/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i> : 5 /g</p> <p>Anaérobies sulfito-réducteurs : 1/g</p> <p><i>Salmonella</i> : Absence dans 25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> : Absence dans 25 g en production et tolérance à 100/g à DLC</p>	<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène générale, dont mise en place d'un plan de maîtrise des risques de type HACCP* Engagement du laboratoire d'analyses dans un réseau d'intercomparaison^② 	Analyses bactériologiques	<p>NF ISO 4833 ①</p> <p>NF V 08-017 ①</p> <p>NF V 08-014 ①</p> <p>NF V 08-056 ①</p> <p>NF ISO 6579 ①</p> <p>NF V 08-055 ①</p>	<p>Flore non pathogène : enregistrement et traitement de la non-conformité</p> <p>Flore pathogène : rebut, retrait ou rappel suivant le stade de commercialisation</p> <p>Retrait-rappel et destruction du lot</p>	<p>Protocole du réseau d'intercomparaison</p> <p>Plan de maîtrise des risques</p>

① ou méthode équivalente.

② Le laboratoire chargé des analyses physico-chimiques et bactériologiques sur les matières premières et les produits finis doit répondre aux exigences minimales suivantes :

- Utilisation, lorsqu'elles existent, de méthodes d'analyses normalisées ou reconnues équivalentes ;
- Engagement dans un réseau d'intercomparaison analytique de type RAEMA.

Lorsque le laboratoire bénéficie d'une accréditation selon la norme NF EN 45 011, ces exigences deviennent :

- Numéro d'accréditation en cours de validité.
- Analyse considérée relevant du champ de validité.

. Preuve qu'il a bien effectué l'analyse selon les méthodes validées lors de son accréditation,

. Preuve qu'il a bien effectué l'analyse selon les méthodes validées lors de son accréditation et que la référence à cette méthode figure sur le bulletin d'analyse



Référentiel Truite Fumée Label Rouge

LA TRFU. V13
23.10.06
Page 58/78

4.13. Transport du produit fini

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
I28	PM66	Respect de la chaîne du froid	Stockage du produit fumé au cours du transport entre 0 et +4°C	Signature d'un contrat avec les transporteurs	Vérification de la mise en route du groupe froid au départ du camion. Enregistrement des anomalies et des réclamations liées au transport	Demande d'actions correctrices et/ou de dédommagements par le transporteur	<ul style="list-style-type: none">• Contrat fumeur / transporteur• Liste des transporteurs référencés

4.14. Commercialisation du produit fini

I28	PM66	Respect de la chaîne du froid	0°C à +4°C	-	Vérification visuelle des températures des meubles réfrigérés au travers du contrôle externe	-	Rapport de contrôle des points de vente
E28	PM64	Conformité des étiquetages	Étiquetages validés par les instances habilitées	-	Contrôle visuel en points de vente de la conformité des étiquetages	-	
E29	PM65	Conformité de la DLC	DLC ≤ 21 jours après le jour de conditionnement	-	Contrôle visuel en points de vente de la DLC	-	

* Voir 8 : Définitions et abréviations

4.15. Analyses sensorielles

Les tests sensoriels de suivi non réalisés en interne sont sous la responsabilité de l'organisme certificateur.

I/E	PM*	Points à maîtriser	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Actions correctrices	Documents associés
C2 et E31	PM73	Caractéristiques organoleptiques	<p>Profil sensoriel montrant les caractéristiques suivantes :</p> <p><u>Aspect des tranches :</u> Tranches brillantes, régulières, de couleur peu hétérogène. Très faible présence de muscle brun. <u>Goût des tranches :</u> Léger goût de fumé peu persistant en bouche, peu acide, très peu aigre, modérément salé. Goût de vase imperceptible. Texture des tranches : Texture très homogène, peu pâteuse, peu sèche -Pas d'odeur, de goût et d'aspect anormaux</p>	<p>-Laboratoire d'analyses accrédité respectant le guide des bonnes pratiques ACTIA</p> <p>-Contrôles internes sur l'aspect des tranches</p> <p>-Dégustation interne régulière de truite fumée Label Rouge</p>	<p>-Profil sensoriel réalisé par un panel d'experts ou qualifié (12 personnes minimum)</p>	<p>En fonction des non conformités constatées par l'OC</p>	<p>Rapport d'analyses sensorielles</p>
		Satisfaction des consommateurs		-Laboratoire d'analyses accrédité respectant le guide des bonnes pratiques ACTIA	-Test hédonique par un jury d'au moins 60 consommateurs		

* Voir 8 : Définitions et abréviations

5. TRACABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE

L'ensemble des opérateurs de la filière (éleveurs et ateliers d'abattage, fumeurs) mettent en place une traçabilité adaptée. Elle leur permet de retrouver pour chaque lot commercial de truite fumée, les lots de truites fraîches et l'historique d'élevage correspondant, les dates de réalisation des principales opérations en cours de fabrication du produit, ainsi que la destination des lots de truite fumée lors de leur première mise en marché.

Étapes	Éléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Éclosion des oeufs	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot 	Registre d'élevage
Élevage des truites	<p><i>L'éleveur met en place des fiches d'élevage précisant pour chaque lot éleveur "labellisable" :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot éleveur (pouvant être le numéro de bassin) • Date et nature des traitements effectués et du suivi sanitaire • Date, nature et quantité des aliments distribués • Date de mise à jeun • Date de pêche (et éventuellement date d'abattage) • Nom du site de transformation destinataire 	Registre d'élevage pour chaque lot éleveur
Réception des truites	<p><i>Enregistrement par lot de truites réceptionnées le même jour, de même calibre, d'un même fournisseur :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Date de réception • Nom du centre d'abattage fournisseur ou de la ferme d'élevage • Date de pêche (et éventuellement date d'abattage) • Calibre et tonnage réceptionnés • Numéro de lot de réception (pouvant récapituler les informations précédentes) 	Fiche de réception
Transformation	<p><i>Le fabricant met en place des fiches de fabrication enregistrant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot de réception (et le cas échéant un numéro de lot de fabrication) repris sur chaque chariot • Quantités mises en œuvre (en nombre de filets) • Dates de filetage et fumage 	Fiche de fabrication identifiant chaque chariot de fumage
Conditionnement / Mise sur le marché	<p><i>Chaque unité de vente est identifiée par un numéro de lot :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • soit le numéro de lot de réception (ou le numéro de fabrication) • soit un numéro de conditionnement, identifiant la ligne de conditionnement, la semaine de fabrication, le jour et l'heure de conditionnement. <p>Une fiche de conditionnement relie les numéros de conditionnement au lot de réception correspondant (ou le cas échéant au numéro de fabrication correspondant).</p> <p><i>Chaque unité de vente précise en outre :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Date de pêche / abattage • Date de fumage • Date de conditionnement • DLC (21 jours après la date de conditionnement) <p><i>Un registre d'expédition permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché (ventilation des lots) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Numéro de lot de réception ou de conditionnement • Clients destinataires • Quantités livrées • Date d'expédition. 	<p>Fiche de conditionnement</p> <p>Etiquette de L'UVC</p> <p>Registre d'expédition</p>

Les documents de traçabilité (support papier ou informatique) doivent être **conservés 3 ans**.

6. ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

L'ensemble des étiquetages est transmis à l'organisme certificateur, pour avis, et à la CNLC pour validation.

L'étiquetage des truites fumées Label Rouge doit être conforme aux dispositions prévues dans les textes réglementaires applicables, et doit comporter au minimum les éléments suivants :

- Dénomination de vente du produit : "**Truite fumée**"
- Logotype **Label Rouge** conforme aux prescriptions du livre des normes, accompagné du numéro d'homologation du Label sous la forme : **homologation LA n° 28-06 ou homologation n° LA 28-06**
- Mention "**Certifié par CERTIPAQ** : 44 rue La Quintinie, 75015, Paris" à proximité de sa marque collective de certification conforme aux règles d'usage définies.
- **Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure, annoncées par la mention "caractéristiques certifiées", et figurant dans le cartouche réservé à cet effet :**

- . *Truite fumée 4 jours maximum après la pêche*
- . *Tranches sélectionnées pour leur qualité visuelle*
- . *Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur*

Ces caractéristiques peuvent être répétées ou expliquées à condition que l'information apportée n'en dénature pas la signification. Elles sont apposées dans le respect du point de doctrine 5.1. de la SER.

- **Liste des allégations facultatives autorisées :**

Dans le tableau ci-après sont listées les mentions valorisantes et allégations facultatives autorisées sur les étiquetages des produits du référentiel LA n°28-06, avec les conditions d'utilisation de ces mentions.

Les mentions valorisantes et allégations facultatives sont l'ensemble des termes (mots, phrase, texte) pouvant figurer sur un étiquetage en plus des informations imposées par la réglementation et les exigences du Label Rouge.

Deux types de mentions/allégations sont à distinguer :

- celles qui sont valables pour l'ensemble des produits Label Rouge répondant au référentiel « Truite fumée Label Rouge »,
- celles qui sont spécifiques aux pratiques d'un fabricant, du moment que son produit est conforme aux exigences minimales de ce référentiel.

Le règlement intérieur de la section Examen des Référentiels précise les modalités d'apposition des allégations et mentions valorisantes sur les étiquetages des produits Label Rouge :

- ➔ les mentions/allégations peuvent faire référence aux caractéristiques certifiées communicantes :
 - Répétition des caractéristiques certifiées communicantes,
 - Mentions/allégations portant sur des notions qui font précisément l'objet d'une caractéristique certifiée communicante sans que leur contenu ne s'écarte de celui des caractéristiques communicantes,
 - Mentions/allégations expliquant une caractéristique communicante sans que l'information complémentaire dénature la signification de cette caractéristique.
- ➔ les allégations utilisées doivent figurer explicitement dans le référentiel et doivent être démontrées (et contrôlées par l'organisme certificateur),
- ➔ les allégations mentionnées sur l'étiquetage ne doivent pas occulter les caractéristiques certifiées communicantes (pas de mise en avant excessive)
- ➔ le nombre d'allégations par étiquette ne peut être supérieur à celui des caractéristiques certifiées communicantes, de façon à améliorer la lisibilité des étiquettes, et mettre en évidence les caractéristiques certifiées communicantes.

	Mentions complémentaires / allégations facultatives (ou toute mention ayant la même signification)	Éléments justificatifs	Caractéristiques concernées dans le référentiel
LABEL ROUGE	Référence à une caractéristique explicite du référentiel Label Rouge	<i>E du référentiel</i>	<i>E1 à E31</i>
	"Supérieur", "(de) qualité supérieure"	<i>Référence à la définition du Label Rouge</i>	-
MATIÈRE PREMIÈRE	(Issu) d'une matière première sélectionnée	<i>Utilisation exclusive de truite fraîche répondant aux critères de sélection assortie d'une traçabilité adaptée permettant d'en apporter la justification (cahier des charges, bon de livraison, contrôle à réception...)</i>	-
	(Issu) d'une matière première Label Rouge	<i>Utilisation exclusive de matière première Label Rouge, assortie d'une traçabilité adaptée permettant d'en apporter la justification (cahier des charges, n° d'homologation/validation...)</i>	-
	Référence aux caractéristiques certifiées communicantes des Truites Label Rouge utilisées	<i>Le fabricant doit fournir le n° d'homologation du cahier des charges homologué, ainsi que la liste des caractéristiques certifiées communicantes</i>	-
INGRÉDIENTS	« Au sel de Guérande », ou « ...de Noirmoutier », ou « ...de Ré », ou « ...du Bassin de l'Adour », ou « ...de Camargue » (ou de toute autre origine avec ou sans mention du signe officiel de qualité s'il y en a un)	<i>Apport exclusif de Sel de Guérande, de Noirmoutier, de Ré, du Bassin de l'Adour ou de Camargue (ou de toute autre origine) en tant qu'ingrédient « sel », assortie d'une traçabilité adaptée permettant d'en apporter la justification.</i>	<i>E20, page 50/77</i>
	"Sans X", "Absence de X" avec X = ingrédient ou additif Le cas échéant, complété de la mention "conformément à la réglementation"	<i>X appartient à la liste des ingrédients et additifs autorisés pour ce type de produit par la réglementation ou les usages.</i>	<i>I21, page 50/77</i>
		<i>X est un ingrédient ou additif qui n'est pas autorisé dans le produit par la réglementation</i>	<i>I21, page 50/77</i>

	Mentions complémentaires / allégations facultatives (ou toute mention ayant la même signification)	Eléments justificatifs	Caractéristiques concernées dans le référentiel
PROCESS	« Paré à la main », « Salé à la main », « Fileté à la main »	<i>Dans le cas où ces opérations sont réalisées manuellement.</i>	<i>E17 et E19 page 49/77, E20, page 50/77</i>
	« Tranché main » ou « Tranché à la main » ou « Tranchage manuel »	<i>Cette allégation ne peut être mentionnée que si le tranchage du filet est réalisé manuellement conformément à la caractéristique explicite E24.</i>	<i>E24, page 53/77</i>
	« Jamais congelé » ou « frais »	<i>Pas de congélation de la truite fraîche et de la truite fumée Label Rouge conformément à la caractéristique explicite E20. Traçabilité adaptée permettant d'en apporter la justification.</i>	<i>E20, page 50/77</i>
LIEU ENTREPRISE	" Artisanal ", " Fabrication artisanale "	<i>Un produit ne peut être qualifié d'« artisanal » que s'il est élaboré par un « artisan » tel que défini par le Registre des Métiers.</i>	-
NUTRITION	« Riche en acides gras oméga 3 » ou « Les acides gras oméga 3 participent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire »	<i>Allégations conformes aux recommandations de l'AFSSA (Rapport du 10 juillet 2003) et à la note d'information de la DGCCRF relative au « positionnement de l'administration par rapport à l'avis de l'AFSSA sur les allégations nutritionnelles et de santé relatives aux propriétés des acides gras Oméga 3 », et conformes aux caractéristiques explicites E7 et E30.</i>	<i>E30, page 56/77</i>
TRACABILITE	Référence à la traçabilité Ex : "Issu de truite Label Rouge et suivi des élevages aux consommateurs"	<i>Les exigences d'un référentiel Label Rouge permettent d'utiliser des mentions relatives à la traçabilité, sous réserve d'une justification apportée par les fabricants</i>	Ch. 5 du référentiel : Traçabilité ascendante et descendante

- **Service consommateurs** : indication des coordonnées du PAQ (BP 278.08, 75364, Paris Cedex 08).
- **Liste des ingrédients** : Truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), sel
- **Nombre de tranches** en plaques traitées.
- **Poids net**.
- "Pêchée le :" + **date de pêche** 📅.
- "Fumée le :" + **date de fumage**.
- **DLC** (21 jours après la date du tranchage / conditionnement).
- **Température de conservation** à respecter : entre 0°C et +4°C.
- **Numéro de lot** du produit fini

- Nom ou raison sociale, adresse du **fabricant**, accompagnées de la mention «**Membre du groupement qualité PAQ** »
- **Estampille sanitaire** du fabricant ou du conditionneur.

. Information du consommateur sur le lieu de vente (PLV) :

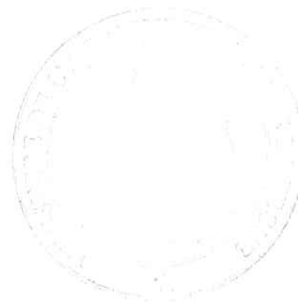
Dans le cas des ventes en UVC* :

La Publicité sur Lieu de Vente (PLV) doit faire apparaître au minimum le logo Label Rouge, l'intitulé du label et son numéro d'homologation, les coordonnées du groupement et les caractéristiques contribuant à la qualité supérieure.

. Information du consommateur hors lieu de vente :

Respect de l'arrêté du 3 juillet 1996 concernant l'information sur les prix

Respect du Vade-mecum sur les modalités d'information des consommateurs concernant les produits sous label signé entre la FCD, le CERQUA et le SYNALAF

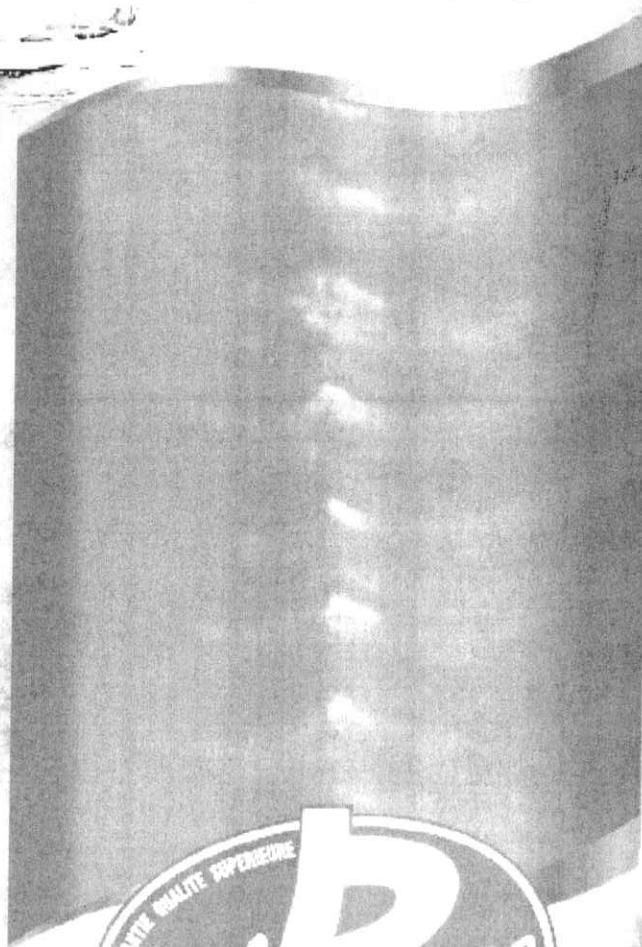


LANDVIKA

Excellence

Truite fumée

~ au bois de hêtre ~



60ge

TRUITE ARCO-EN-CIEL
FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE
ÉLEVÉE EN EAU DOUCE
ORIGINE : FRANCE
GARANTIE JAMAIS CONGELÉE
À CONSERVER ENTRE
0° ET +4°c
AVEC INTERCALAIRES

Ouvrir 20 minutes avant dégustation.
Se conserve 48h au réfrigérateur
après ouverture.
Ingrédients : truite arco-en-ciel
(oncorhynchus mykiss), sel.

HOMOLOGATION LA n°28-06 DÉCRET DU 12.3.06

LANDVIKA

Excellence

Truite fumée

au bois de hêtre



Landvika s'attache à respecter un savoir-faire traditionnel et s'engage à garantir la fraîcheur de ses truites. Élevées en France dans des fermes piscicoles sélectionnées pour la grande qualité de leurs eaux, nos truites sec-en-ciel sont pêchées à l'âge de 22 mois minimum. Elles sont aussitôt fumées fraîches sur le site selon des méthodes traditionnelles : salées au sel sec, fumées au feu de bois de hêtre et enfin préparées à la main.

L'ÉLEVAGE

Nos truites sont élevées dans des fermes sélectionnées pour la qualité de leurs eaux. La maîtrise des conditions d'élevage et le respect de l'environnement sont particulièrement surveillés ainsi que le temps de croissance des truites.

LA TRAÇABILITÉ

Le numéro de lot présent sur l'emballage garantit la traçabilité complète depuis l'œuf jusqu'au produit fini. Cette traçabilité apporte des garanties sur l'origine du produit et sur les pratiques d'élevage.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Chaque tranche est facilement séparée des autres grâce à un intercalaire. Laissez leurs saveurs s'épanouir en ouvrant l'emballage 20 mn avant dégustation. La truite fumée Label Rouge se déguste nature, arrosée d'un filet de citron, parsemée d'herbes aromatiques ou accompagnée de toasts grillés.

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES:

- Truite fumée 4 jours maximum après la pêche.
- Tranches sélectionnées pour leur qualité visuelle.
- Truite identifiée et suivie par lot de la naissance au consommateur.

CERTIPAQ - 44, rue La Quintinie - 75015 PARIS



VALEURS NUTRITIONNELLES



Nos truites sont nourries à partir de protéines de poissons, d'huiles de poissons et de céréales, issues de filières contrôlées. L'alimentation des truites est riche en oméga 3 et 6, ces acides gras poly-insaturés qui contribuent au bon fonctionnement cardio-vasculaire. Ils aident à combattre le mauvais cholestérol et participent à votre bonne hygiène alimentaire.

VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

714 KJ (171 Kcal) Vitamines : A, D, B12, C Protéines : 22g - Glucides : 0 dont Sucres : 0
Lipides : 9g dont Acides Gras Saturés : 2,7g
AG monoinsaturés : 3,4g - AG polyinsaturés : 2,8g dont Oméga 3 : 2,3g et Oméga 6 : 0,4g
Fibres : 0 - Sodium : 3g



Service Consommateurs :

FAQ

BP 278-08 75364 Paris Cedex 08



FR
40.288.02
CE

Retrouvez la qualité LANDVIKA dans les autres produits de la gamme : les classiques 4, 6 et 8 tranches.

Les "MINI-TRANCHES", une bonne idée pour agrémenter vos plats et enfin les "Œufs de truite", un délice si délicat !

Aqualande SAS - 595, rue de la Grande Lande - 40120 Roquefort
Membre du groupement qualité FAQ - www.aqualande.com

7. TEXTES DE RÉFÉRENCE

La liste des textes cités ci-après est celle des textes en vigueur à la date d'homologation du référentiel. En cas d'évolution, les nouveaux textes s'appliquent automatiquement et remplacent les références devenues obsolètes. Les textes réglementaires et leurs évolutions font l'objet d'une procédure de gestion par le groupement qualité PAQ.

7.1. *La certification*

. Réglementation Française :

Code de la consommation (partie législative et partie réglementaire relative à la certification Label Rouge)

Code rural L643-1 à L643-8 relatifs à la certification et au Label agricole

Code rural - Partie Réglementaire : livre VI, titre IV relatif à la valorisation des produits agricoles ou alimentaires, chapitre III : les labels et la certification

Décret n°96-193 du 12 mars 1996 modifié, relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés.

7.2. *Élevage, abattage et conditionnement*

. Réglementation Européenne :

Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages

Décision 94/356/CEE du 20 mai 1994 portant modalités d'application de la directive 91/493/CEE du Conseil en ce qui concerne les auto-contrôles sanitaires pour les produits de la pêche.

Décision 95/149/CE du 8 mars 1995 fixant les valeurs limites en azote basique volatil total (ABVT) pour certaines catégories de produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser.

. Réglementation Française :

Loi n°76-663 du 19 juillet 1976 sur les installations classées

Loi n°92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau, modifiée

7.3. *Alimentation*

. Réglementation Européenne :

Directive 70/524/CEE du Conseil, du 23 novembre 1970, concernant les additifs dans l'alimentation des animaux.

Directive 96/22/CE du Conseil, du 29 avril 1996, concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyrostatique et des substances β -agonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE

Directive 1999/29/CE du Conseil, du 22 avril 1999, concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux.

Décision 2001/25/CE de la Commission du 27 décembre 2000 interdisant l'utilisation de certains sous-produits animaux dans l'alimentation animale.

Règlement (CE) n° 49/2000 de la Commission, du 10 janvier 2000, modifiant le règlement (CE) n° 1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, d'informations autres que celles prévues par la directive 79/112/CEE

Règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, modifié par le règlement CE n° 208/2005 du 4 février 2005 en ce qui concerne les hydrocarbures aromatiques polycycliques.

Règlement (CE) n° 811/2003 de la Commission du 12 mai 2003 portant application du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne l'interdiction de la réutilisation du poisson au sein de l'espèce, l'enfouissement et l'incinération de sous-produits animaux et certaines mesures transitoires

. Réglementation Française :

Arrêté du 13/02/2001, relatif à l'interdiction des farines animales dans l'alimentation des animaux

Arrêté du 13/02/92, relatif aux conditions d'incorporation des additifs dans l'alimentation des animaux destinés à l'alimentation humaine.

7.4. La réglementation sanitaire et vétérinaire

. Réglementation Européenne :

Directive 90/167/CEE du Conseil, du 26 mars 1990, établissant les conditions de préparation, de mise sur le marché et d'utilisation des aliments médicamenteux pour animaux dans la Communauté.

Directive 91/493/CEE du 22 juillet 1991 modifiée fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.

Directive 91/67/CEE du 28 janvier 1991 relative aux conditions de police sanitaire régissant la mise sur le marché d'animaux et de produits d'aquaculture.

Directive 93/53/CEE du Conseil, du 24 juin 1993, modifiée établissant des mesures communautaires minimales de lutte contre certaines maladies des poissons.

Directive 95/71/CEE du 22 décembre 1995, modifiant l'annexe de la directive 91/493/CEE fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.

Directive 96/23/CE du Conseil, du 29 avril 1996, relative aux mesures de contrôle à mettre en oeuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE.

Décision de la Commission du 22 février 2001 fixant les plans d'échantillonnage et les méthodes de diagnostic pour la détection et la confirmation de certaines maladies des poissons et abrogeant la décision 92/532/CEE.

Décision de la Commission du 8 mars 2001 abrogeant la décision 93/351/CEE fixant des méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche.

Règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil, du 26 juin 1990, établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale

Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Décision 94/356/CE du 20/05/94 portant modalités d'application de la directive 91/493/CEE du conseil relative aux autocontrôles sanitaires pour les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

. Réglementation Française :

Arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche

Arrêté du 21/12/79 portant sur les critères microbiologiques applicables aux semi-conserves à base de denrées animales ou d'origine animale abrogé par l'arrêté du 3/04/2006 (Jo du 27/04/2006). Note DGAL du 12/05/98 relative aux tolérances de présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments,

7.5. Le transport

. Réglementation Européenne :

Décision de la Commission 93/22/CEE du 11 décembre 1992, fixant les modèles des documents de transport prévus à l'article 14 de la directive 91/67/CEE du Conseil.

. Réglementation Française :

Arrêté du 20 Juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

7.6. *Étiquetage et commercialisation*

. Réglementation Européenne :

Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

Règlement 2406/96/CE du 26 novembre 1996 modifié fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.

Règlement 104/2000/CE du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Règlement (CE) n° 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

. Réglementation Française :

Articles R 112-1 à R 112-33 du code de la consommation relatifs à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Arrêté du 16 mars 1982 relatif aux noms français officiels de dénomination de vente admise des poissons marins.

7.7. *Normes*

- Norme NF V 45-100 (2000) relative à la production et la transformation de la truite fumée.
- Norme NF V 45-065 (1997) relative à la fabrication de saumon fumé.



8. DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

Pour les besoins du présent document, les définitions suivantes s'appliquent :

* **Astaxanthine** : pigment caroténoïde qui est responsable de la couleur spécifique des truites. Ce pigment est présent dans l'alimentation naturelle des truites. L'astaxanthine est, avec la lutéine, le pigment caroténoïde le plus répandu dans les poissons.

* **Caractéristique explicite** : Caractéristique spécifique au produit labellisé. La conjugaison de l'ensemble des caractéristiques explicites permet au produit d'atteindre un niveau de qualité supérieure.

* **Caractéristique implicite** : Caractéristique de type réglementaire ou relevant de normes ou codes des usages d'application obligatoire, concernant le produit et/ou sa production. L'application des caractéristiques implicites suit donc l'évolution constante de la réglementation.

* **Conditionnement** : Opération de protection des produits par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant

* **Date de pêche** : Date mentionnée sur l'étiquetage et correspondant à la date de sortie définitive de l'eau, juste avant l'abattage. Elle correspond à la date d'abattage.

* **DHA** : acide gras docosahexaénoïque (22 :6 w-3) ; il s'agit d'un acide gras insaturé à longue chaîne (22 atomes de carbones, 6 doubles liaisons qui déterminent le niveau d'insaturation)

* **DLC** : Date Limite de Consommation

* **EPA** : acide gras éicosapentaénoïque (20 :5 w-3) ; il s'agit d'un acide gras insaturé à longue chaîne (20 atomes de carbones, 5 doubles liaisons qui déterminent le niveau d'insaturation)

* **Géniteur** : Poisson mâle ou femelle sélectionné pour la reproduction.

* **HACCP** : Système permettant d'identifier des dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures préventives à adopter pour les maîtriser.

* **Jeûne** : Période pendant laquelle les poissons ne sont plus alimentés.

* **Moyenne glissante** : C'est une moyenne qui est calculée sur n dernières valeurs consécutives.

Ex : Soit les valeurs (n) suivantes aux temps (T) suivants :

Temps	T1	T2	T3	T4	T5
Valeurs	n1	n2	n3	n4	n5

La moyenne glissante des 3 dernières valeurs est calculée ainsi :

Moyenne glissante à T3 = $(n1+n2+n3)/3$

Moyenne glissante à T4 = $(n2+n3+n4)/3$

Moyenne glissante à T5 = $(n3+n4+n5)/3$

* Myomères ou Myotomes : Lamelles musculaires dont l'empilement régulier forme le filet de poisson.

* PM : Point à maîtriser

* Pyrolyse : Combustion étouffée favorisant la formation de fumée aux dépens de la formation de flammes.

* Traçabilité : Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées (norme ISO 8402 – 1994, § 3-16).

* UVC : Unité de Vente Consommateur



ANNEXES

ANNEXE 1 : Domaine d'application du référentiel REFAQUA

ANNEXE 2 : Qualité des eaux de rivière

ANNEXE 3 : Teneur de l'eau en O₂ : tableau de corrélation (% → ppm)

ANNEXE 4 : Protocole de prélèvement d'un échantillon concernant les analyses de composition

ANNEXE 5 : Protocole de validation de la durée de vie de la truite fumée Label Rouge



ANNEXE 1 : Domaine d'application du référentiel REFAQUA

SYSAAF	MODE DE SELECTION DES LIGNEES ET DE PRODUCTION DES REPRODUCTEURS PARENTAUX PISCICOLES	Réf. : 00.1	
	REFERENTIEL	27/12/05	Page 5/40

III - DOMAINE D'APPLICATION

- 3.1 Le présent référentiel a pour objet de décrire certaines caractéristiques du mode de **sélection**, de **production** et de diffusion des lignées piscicoles.
- 3.2 Son application apporte la garantie que les embryons ou les alevins futurs reproducteurs parentaux produits conformément à ces dispositions sont issus de lignées contrôlées et disposent en conséquence d'un **potentiel génétique maîtrisé et relativement prévisible**, et dont le statut sanitaire est connu et contrôlé.
- 3.3 Le respect de ce référentiel permet d'apporter des garanties sur la maîtrise **des moyens et sur l'exercice des compétences qui caractérisent le métier de sélectionneur d'espèces piscicoles**.
- 3.4 Ce document a été établi par le Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français (SYSAAF) en concertation avec le Comité Interprofessionnel des Produits d'Aquaculture (CIPA) et avec le soutien de l'OFIMER et de l'IFOP.
- 3.5 Toute copie de ce document doit rappeler clairement cette origine ainsi que la référence de ce document.

ANNEXE 2 : Qualité des eaux de rivière

La qualité globale de l'eau est définie par rapport à 4 familles de paramètres physico-chimiques : les matières oxydables, l'ammonium, les nitrates et les phosphates (Agence de l'eau).

Paramètres	Classe de qualité				
	1A Excellente	1B Bonne	2 Passable	3 Médiocre	HC : Pollution excessive
Conductivité μ S/cm	400	400 à 750	750 à 1500	1500 à 3000	>3000
Chlorures mg/l	100	100 à 200	200 à 400	400 à 1000	>1000
Température °C	≤ 20	20 à 22	22 à 25	25 à 30	>30
PH	6.5 à 8.5	6.5 à 8.5	6 à 6.5 ou 8.5 à 9	5.5 à 6 ou 9 à 9.5	<5.5 ou >9.5
MES mg/l	≤ 30	≤ 30		30 à 70	>70
O2 Dissous mg/l	>7	5 à 7	3 à 5	<3	-
O2 en % de saturation	>90	70 à 90	50 à 70	<50	-
DBO5 mg/l	<3	3 à 5	5 à 10	10 à 25	>25
DCO mg/l	<20	20 à 25	25 à 40	40 à 80	>80
NH4+ mg/l	<0.1	0.1 à 0.5	0.5 à 2	2 à 8	>8
NK1	≤ 1	1 à 2	2 à 3	>3	
PO4- mg/l	<0.2	0.2 à 0.5	0.5 à 1	1 à 5	>5
P total mg/l P	<0.1	0.1 à 0.25	0.25 à 0.5	0.5 à 2.5	>2.5
NO3- mg/l	<5	5 à 25	25 à 50	50 à 100	>100

ANNEXE 3 : Teneur de l'eau en O₂ : tableau de corrélation (% → ppm)

Température de l'eau (°C) :	Teneur de l'eau en O ₂			
	100% de saturation	90% de saturation	80% de saturation	70% de saturation
	Teneur en O₂ correspondante en ppm :			
0	14,61	13,15	11,69	10,23
1	14,21	12,79	11,36	9,95
2	13,82	12,44	11,06	9,67
3	13,45	12,11	10,76	9,41
4	13,10	11,79	10,48	9,17
5	12,77	11,49	10,21	8,94
6	12,44	11,20	9,95	8,71
7	12,13	10,92	9,71	8,5
8	11,84	10,65	9,47	8,29
9	11,56	10,40	9,24	8,09
10	11,28	10,15	9,03	7,89
11	11,02	9,92	8,82	7,71
12	10,77	9,69	8,62	7,54
13	10,53	9,48	8,42	7,37
14	10,30	9,27	8,24	7,21
15	10,07	9,07	8,06	7,05
16	9,88	8,87	7,89	6,91
17	9,65	8,69	7,72	6,75
18	9,45	8,51	7,56	6,61
19	9,26	8,34	7,41	6,48
20	9,08	8,17	7,26	6,35
21	8,90	8,01	7,12	6,23
22	8,73	7,86	6,98	6,11
23	8,56	7,71	6,85	5,99
24	8,40	7,56	6,72	5,88
25	8,25	7,42	6,60	5,77

Pour une eau avec une température et un % en O₂ donnés, la conversion en ppm est effectuée sur la base des valeurs en ppm fixées pour 100% de saturation d'O₂ (valeurs en gras dans le tableau).

Ex : Si la température de l'eau est de 12°C et si la teneur de l'eau en O₂ de 80% de saturation, alors la teneur en O₂ correspondante en ppm est la suivante :

Pour une eau à 12°C, la valeur en ppm fixée pour 100% de saturation d'O₂ est 10,77 ppm. Donc pour 80% de saturation d'O₂ :

$$(80 \times 10,77) / 100 = \underline{8,62 \text{ ppm}}$$

(Calcul du produit en croix)

ANNEXE 4 : Protocole de prélèvement d'un échantillon concernant les analyses de composition

Ce protocole est repris (hors schémas explicatifs) de l'annexe B de la norme NF V 45-065 d'août 97. Le filet est paré, la peau éliminée, conformément à la présentation des produits Label Rouge, tels que définis dans le présent référentiel.

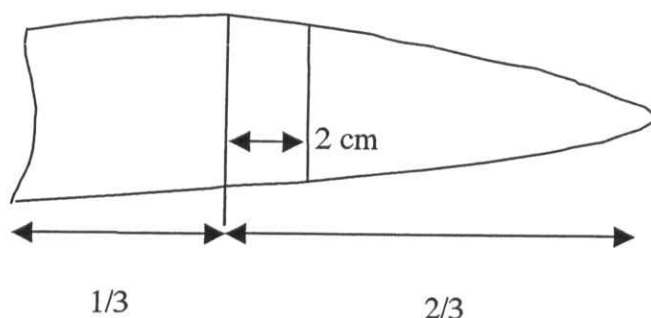
*Principales analyses de composition (analyses physico-chimiques) concernées :
teneurs en matières grasses, humidité, sel.*

1. Filet entier

a. Protocole

Couper une tranche perpendiculairement à la surface dans la partie médiane (deuxième tiers de la longueur), sur toute la largeur d'un filet paré, de manière à disposer d'un prélèvement d'au moins 200 grammes.

b. Schéma du prélèvement pour les points 2 et 3



2. Plaques traiteurs

Homogénéiser la totalité de la présentation.



ANNEXE 5 : Protocole de validation de la durée de vie de la Truite fumée Label Rouge

1) Validation microbiologique

Les durées de vie sont déterminées et validées d'après la norme XP V 01-003:

Les durées de vie commencent à **J0 : jour de tranchage/ conditionnement**.

Scénario temps / température (protocole minimum):

Pendant les tests de détermination et de validation, les produits sont conservés pendant **le premier tiers de leur durée de vie à +4°C puis à +8°C pendant les deux derniers tiers de leur durée de vie** afin d'intégrer les risques de rupture du froid et les températures des réfrigérateurs ménagers. Les températures de stockage des enceintes réfrigérées sont enregistrées et les sondes de température vérifiées et étalonnées.

Les microorganismes recherchés en fin de durée de vie sont les suivants :

- Germes aérobies mésophiles totaux
- Coliformes 30°C
- Coliformes fécaux
- Staphylococcus aureus*
- Anaérobies sulfito-réducteurs
- Salmonella*
- Listeria monocytogenes*

Ces critères doivent être conformes en fin de durée de vie à l'arrêté du 21 décembre 1979 modifié et à la NS DGAL/SDHA/N.98/N°8088 du 12 mai 1998.

À la première commercialisation du produit, l'entreprise déterminera sa durée de vie sur trois fabrications différentes du même produit.

Ensuite, elle validera la durée de vie microbiologique déterminée au moins **une fois par an par produit** ainsi qu'à chaque modification de la composition ou des procédés de fabrication pouvant avoir une influence sur la durée de vie du produit

La marge de sécurité entre la durée de consommation maximale correspondant à la DLC apposée et la durée de vie validée doit être au moins égale à 2 jours.

2) Validation de la DLC de la truite fumée Label Rouge du point de vue de l'aspect sensoriel

Une validation du maintien des qualités sensorielles de la truite fumée Label Rouge devra être réalisée sur des produits ayant atteint leur DLC.

Pour cela, chaque entreprise devra faire réaliser par un jury qualifié ou expert, une évaluation sensorielle descriptive sur de la truite fumée, à DLC, portant au minimum sur les descripteurs pouvant évoluer au cours du vieillissement.

Ces analyses seront réalisées au minimum une fois tous les 2 ans sur la truite fumée Label Rouge pour chaque entreprise et à chaque modification importante impliquant une revalidation de la DLC .