

~~SYNDICAT « MSC »~~

~~Università de Corsica Pasquale PAOLI
Campus Grossetti
BP 52
20 250 CORTE
Tél : 04 95 45 06 65
Fax : 04 95 45 02 70~~

**Cahier des charges du Label Rouge
n° LA 03-11
« Maigre d'aquaculture marine »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

Maigre élevé en pleine mer, à faible densité

Croissance lente, durée d'élevage de 18 mois minimum



Henri FRANCESCHI, Président de « MSC »

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les dispositions proposées à l'ajout ou modifiées sont affichées en caractères soulignés ;;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichés en ~~caractères barrés~~.

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
I. NOM DU DEMANDEUR	3
II. NOM DU LABEL ROUGE	3
III. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
III.1 - PRESENTATION DU PRODUIT	3
Etapas concernées par la certification	5
III.2 - COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	6
III.3 - ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE DU POISSON.....	8
III.3.a - Qualité sensorielle supérieure.....	8
III.3.b - Pratiques d'élevage respectueuses du bien-être du poisson	9
IV. TRACABILITE	10
V. METHODE D'OBTENTION	15
V.1 - SCHEMA DE VIE DU MAIGRE LABEL ROUGE.....	15
V.2 - ELEVAGE DES REPRODUCTEURS, PONTE ET INCUBATION DES ŒUFS	18
V.3 - ELEVAGE LARVAIRE.....	18
V.4 - NURSERIE.....	18
V.5 - SELECTION DES ALEVINS AVANT TRANSFERT EN CAGE EN MER	19
V.6 - PRE-GROSSISSEMENT A TERRE.....	19
V.7 - SELECTION DES JUVENILES AVANT TRANSFERT EN CAGE EN MER	20
V.8 - TRANSFERT DES ALEVINS OU JUVENILES SELECTIONNES EN CAGES EN MER.....	20
V.9 - PRE-GROSSISSEMENT EN MER	21
V.10 - GROSSISSEMENT DU MAIGRE LABEL ROUGE EN MER	22
V.11 - CAHIER DES CHARGES ALIMENT MAIGRE LABEL ROUGE - NOURRISSAGE	23
V.12 - JEUNE	26
V.13 - PECHE DU MAIGRE LABEL ROUGE.....	27
V.14 - ABATTAGE DU MAIGRE LABEL ROUGE.....	27
V.15 - TRANSPORT AU LOCAL DE TRANSFORMATION / CONDITIONNEMENT	28
V.16 - MAIGRE LABEL ROUGE ENTIER, FRAIS.....	28
V.16.a - Tri.....	28
V.16.b - Calibrage	29
V.16.c - Conditionnement frais en caisse	29
V.16.d - Conditionnement frais en barquette	29
V.17 - DECOUPES DU « MAIGRE LABEL ROUGE ».....	31
V.18 - DECOUPES DE « MAIGRE LABEL ROUGE » SURGELEES.....	31
V.19 - STOCKAGE DU « MAIGRE LABEL ROUGE »	32
VI. ETIQUETAGE	32
VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	34

I. NOM DU DEMANDEUR

SYNDICAT DES AQUACULTEURS CORSES - MARE E STAGNI CORSI « MSC »

I.1 - Adresse

Università de Corsica Pasquale PAOLI
Campus Grossetti
BP 52
20 250 CORTE
Tél : 04 95 45 06 65
Fax : 04 95 45 02 70
Mail : contact@mare-stagni.com

II. NOM DU LABEL ROUGE

Maigre d'aquaculture marine

III. DESCRIPTION DU PRODUIT

III.1 - Présentation du produit

Le maigre d'aquaculture label rouge est élevé en pleine mer à faible densité (< 20kg/m³), la durée du cycle d'élevage est de 18 mois minimum. Les traitements antiparasitaires et antibiotiques sont interdits.

En outre, certaines exigences ayant trait à la formulation de l'aliment certifié expliquent la qualité supérieure du maigre label rouge. Celui-ci comprend au minimum 40% de produits d'origine marine dont 75% d'huile de poisson d'origine marine.

D'un point de vue nutritionnel ; le maigre d'aquaculture label rouge est caractérisé par :

- Un taux de matière grasse inférieur ou égal à 5% (5 grammes pour 100 grammes de chair).
- Un ratio des acides gras oméga 3 / oméga 6 supérieur à 1.

Ces critères permettent d'assurer un poisson peu gras, avec cependant **une qualité nutritionnelle caractéristique des poissons** (liée à un profil riche en acides gras poly insaturés à longue chaîne de type oméga 3).

III.1.a - Etat final du produit et présentation aux consommateurs

Les produits certifiés Label Rouge peuvent être vendues en :

- Frais, entier, non éviscéré
- Frais, entier, éviscéré, étêté ou non, équeuté ou non
- Frais, découpé en filet ou en pavé
- Surgelé, découpé en filet ou en pavé

Les produits peuvent être conditionnés et vendus sous les formes suivantes :

- En caisse

- En vrac à l'étal
- En caisse à l'étal
- En barquette (atmosphère normale ou modifiée)
- Sous vide
- En sachet »
- ~~Frais, entier, non éviscéré~~

~~Conditionné sous les formes suivantes :~~

~~— En caisse~~

~~Présenté sous les formes suivantes :~~

~~— En vrac à l'étal~~

~~— En caisse à l'étal~~

- ~~Frais, entier, éviscéré, étêté ou non, équeuté ou non~~

~~Conditionné sous les formes suivantes :~~

~~— En caisse~~

~~— En barquette (atmosphère normale ou modifiée)~~

~~— Sous vide~~

~~Présenté sous les formes suivantes :~~

~~— En vrac à l'étal~~

~~— En caisse à l'étal~~

~~— En barquette (atmosphère normale ou modifiée)~~

~~— Sous vide~~

- ~~Frais, filet~~

~~Conditionné sous les formes suivantes :~~

~~— En caisse~~

~~Présenté sous les formes suivantes :~~

~~— En vrac à l'étal~~

~~— En caisse à l'étal~~

~~— En barquette (atmosphère normale ou modifiée)~~

~~— Sous vide~~

- ~~Frais, pavé~~

~~Conditionné sous les formes suivantes :~~

~~— En caisse~~

~~Présenté sous les formes suivantes :~~

~~— En vrac à l'étal~~

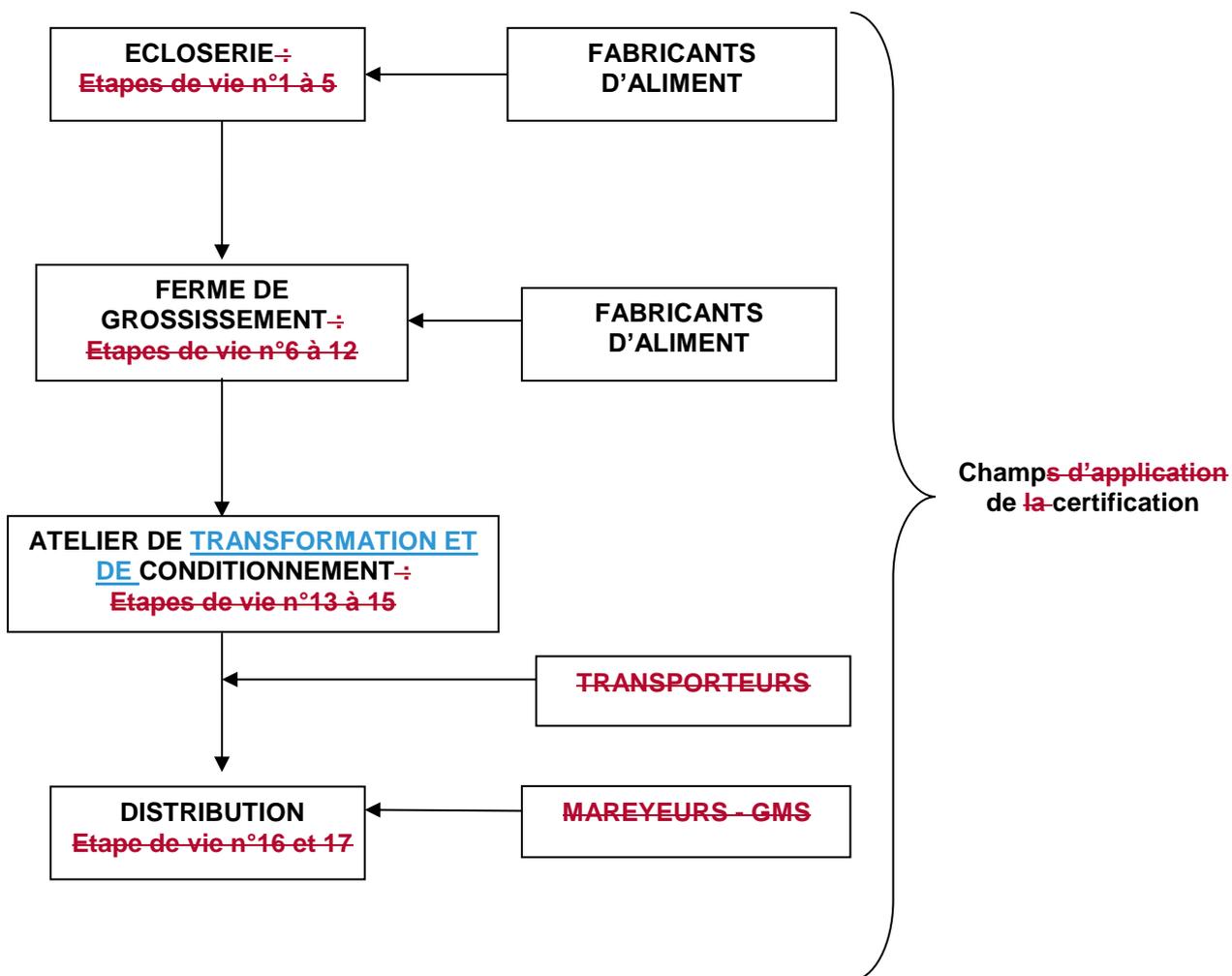
~~— En caisse à l'étal~~

~~— En barquette (atmosphère normale ou modifiée)~~

~~— Sous vide~~

Etapes concernées par la certification

Le périmètre de la certification s'étend de l'élevage des géniteurs à l'expédition
~~distribution~~ des poissons ou découpes conditionnés :



III.2 - Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison (PCC) est un maigre d'élevage le plus courant sur le marché, élevé plus rapidement et à forte densité. Les traitements antiparasitaires et antibiotiques sont autorisés. Il est nourri avec un aliment comprenant une faible proportion de produits d'origine marine (animale) substitués par des produits d'origine végétale (huile et protéine).

Le tableau suivant compare les caractéristiques du maigre Label Rouge aux exigences du produit courant de comparaison, un poisson d'élevage grec. Les exigences de la Charte Qualité Aquaculture France développée par le CIPA sont également précisées dans ce tableau pour comparaison :

POINTS DE DIFFERENCE	CARACTERISTIQUES DU MAIGRE LABEL ROUGE -DE L'ODG « MSC »-	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT (GREC)	REFERENCE A LA CHARTE QUALITE AQUACULTURE FRANCE DU CIPA
<u>Jeûne</u> - <u>Viscères vides.</u>	S1-Viscères vides. Durée de jeûne minimale : - température de l'eau ≤ 16°C : 48h mini de jeûne - température de l'eau > 16°C : 36h mini de jeûne Pour le respect du bien-être du poisson : durée max de jeûne de 2 semaines.	Durée de jeûne minimale : 12h mini de jeûne quel que soit la température En pratique : de 12h à 24h de jeûne Pour le respect du bien-être du poisson : durée max de jeûne de 4 semaines.	Période de jeûne suffisante pour vider les viscères.
	S2-Traçabilité du maigre identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente	Traçabilité des lots d'alevins, juvéniles et adultes jusqu'à l'abattage (registre d'élevage) Traçabilité au point de vente non systématique	Traçabilité des lots d'alevins, juvéniles et adultes jusqu'à l'abattage (registre d'élevage) Traçabilité au point de vente non systématique
<u>Conformation</u>	S3-Conformation normale : - Absence de malformations suivantes : colonne vertébrale nettement déviée ; taille des écailles visiblement anormales ; mâchoires nettement déformées (prognathes...) ; opercules laissant les branchies apparentes - L'absence d'une nageoire pectorale ou anale est tolérable.	Présence régulière et non négligeable, sur les états, de poissons avec défauts : absence de nageoire, déformation des mâchoires, irritation cutanée, colonne vertébrale déviée, mal operculé, nageoire déformée	Absence de plaies et de malformations
<u>Intégrité corporelle</u>	S4-Intégrité corporelle : - Absence de blessures ou lésions ouvertes : perte d'un oeil, nageoires endommagées, plaies non cicatrisées ; sont tolérées de légères lésions (pointe de la mâchoire, légères taches de sang sur la partie ventrale et la base des nageoires, légère perte d'écailles à condition qu'il n'existe aucune lésion sous-jacente) ; - être visiblement exempt de tout dommage physique (pas de signe d'écrasement du corps)		
	S5-Maigres calibrés (précision +/- 5%)	Maigres généralement calibrés (précision +/- 15%) Possibilité de vente de poisson non calibré en cas de déstockage massif : ventes en vrac	Poisson calibré : précision à +/- 10% (ex. +/- 50-60g pour le calibre 500 - 600g). Tolérance de dépassement des bornes du calibre = 15% des poissons
<u>Durée d'élevage</u>	S6-Maigres d'un âge minimum de 18 mois à la pêche	Pas d'âge minimum à la pêche imposé En pratique : pêche à partir de 16 mois	Pas d'exigence
<u>Taux de lipides (TL) dans la chair</u>	S7-Taux de lipides (TL) dans la chair inférieur ou égal à 5%	Pas de taux de lipides dans la chair imposé Taux de lipides généralement observés et mesurés : entre 8% et 12%	Pas d'exigence

	<p>S8-Critères sensoriels :</p> <ul style="list-style-type: none"> -peu gras du point de vue olfactif, -visuellement moins gras, -texture fondante plus marquée, -goût de gras moins marqué 	<p>Aucune donnée disponible sur des éventuels tests sensoriels réalisés sur le maigre de masse</p> <p>Aucune exigence de contrôle de la qualité des produits finis</p> <p>Voir les résultats des analyses sensorielles du Maigre-Label Rouge où ce produit est décrit par des jurys d'experts : régulièrement noté plus gras en goût et en odeur que le Maigre-Label Rouge</p>	<p>Pas d'exigence</p>
<p>Date Limite de Vente (DLV) et de Consommation (DLC)</p>	<p>S9- Date Limite de Vente (DLV) et de Consommation (DLC) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maigres frais entiers non éviscérés en caisse : DLV = 10 jours - Maigres frais entiers éviscérés en caisse : DLV = 10 jours - Maigres frais entiers éviscérés en barquette (atmosphère normale) : DLC = 10 jours - Maigres frais entiers éviscérés en barquette (atmosphère modifiée) : DLC = 12 jours - Maigres frais entiers éviscérés sous vide : DLC = 12 jours <p>Vente en catégorie Extra et A uniquement</p>	<p>Pas de Date Limite de Vente (DLV) ni de Consommation (DLC) prévue par la réglementation</p> <p>Possibilité de vente régulièrement en catégorie B</p> <p>En pratique, les poissons entiers éviscérés ou non, en caisse sous glace, sont régulièrement vendus jusqu'à 18 jours, voire plus</p> <p>Pratique d'une DLC pour les produits sous barquette réfrigérée : 3 jours (atm normale) ou 5 jours (atm modifiée) après la mise en barquette mais pas d'exigence sur la durée de vie du produit AVANT sa mise en barquette...</p> <p>Pas de production significative à ce jour en sous vide – pas d'exigence connue pour la DLC sous ce type de conditionnement</p>	<p>Respect de la réglementation: pas de DLV pour les poissons entiers, vente en catégorie Extra, A et B</p>
<p>Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement</p>	<p>S10- Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - $15g \leq$ Poids moyen du maigre $\leq 50g$: $22g/MJ \leq PB/EB \leq 27g/MJ$ - $50g <$ Poids moyen du maigre $\leq 150g$: $21g/MJ \leq PB/EB \leq 25g/MJ$ - $150g <$ Poids moyen du maigre $\leq 400g$: $20g/MJ \leq PB/EB \leq 25g/MJ$ - Poids moyen du maigre $> 400g$: $19g/MJ \leq PB/EB \leq 25g/MJ$ 	<p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général</p> <p>Pratique courante = utilisation d'un aliment plutôt très gras donc un rapport PB/EB plus faible</p> <p>Le rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement est de l'ordre de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - $15g \leq$ Poids moyen du maigre $\leq 50g$: $20g/MJ \leq PB/EB \leq 27g/MJ$ - $50g <$ Poids moyen du maigre $\leq 150g$: $19g/MJ \leq PB/EB \leq 25g/MJ$ - $150g <$ Poids moyen du maigre $\leq 400g$: $18g/MJ \leq PB/EB \leq 25g/MJ$ - Poids moyen du maigre $> 400g$: $17g/MJ \leq PB/EB \leq 25g/MJ$ 	<p>Pas d'exigence</p>
<p>Taux de Matière Grasse (TMG en % du poids brut de l'aliment) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement</p>	<p>S11- Taux de Matière Grasse (TMG en % du poids brut de l'aliment) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement :</p> <p>Poids moyen du maigre $\geq 15g$: TMG $\leq 18\%$</p>	<p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général et donc a fortiori sur le TMG</p> <p>En pratique : Poids moyen du maigre $\geq 15g$: TMG $\leq 22\%$</p>	<p>Pas d'exigence</p>
<p>Origine marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés distribués en pré-grossissement</p>	<p>S12- Origine marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement :</p> <p>Poids moyen du maigre $\geq 15g$: proportion d'huile <u>de poisson</u> d'origine marine $\geq 75\%$ du poids total d'huile ajoutée</p>	<p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général et donc a fortiori sur l'origine des huiles utilisées</p> <p>En pratique : Poids moyen du maigre $\geq 15g$: proportion d'huile <u>de poisson</u> d'origine marine $\geq 50\%$ du poids total d'huile ajoutée. Cette tendance risque de voir baisser la teneur de l'huile <u>de poisson</u> d'origine marine sans que</p>	<p>Pas d'exigence</p>

<u>et grossissement</u>		l'on connaisse parfaitement les incidences sur le profil nutritionnel du produit fini	
<u>Table de rationnement</u>	S13 —Nourrissage contrôlé des poissons selon une table de rationnement (voir table de rationnement §-V.11.een annexe)	Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur le rationnement pratiqué En pratique : les poissons sont régulièrement nourris <i>ad libitum</i> ; en dehors de ces périodes, la table de rationnement pratiquée est la même que celle utilisée pour le maigre LR mais avec une majoration de 20% des taux de nourrissage	Pas d'exigence
	S14 —Maigres élevés en pleine mer	Maigres généralement élevés en pleine mer Pratique d"élevage en bassins à terre chez certains producteurs	Pas d'exigence
<u>Densité d'élevage</u>	S15 —Maigres élevés à une densité limitée à 20kg/m ³	Maigres élevés sans limite de charge imposée En pratique, les maigres sont élevés à une densité pouvant atteindre les 45kg/m ³ pour les élevages en pleine mer et 90kg/m ³ pour les élevages en bassin à terre	Pas d'exigence.
<u>Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons</u>	S16 —Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons interdits durant toute la phase d'élevage en mer	Traitements antiparasitaires et antibiotiques autorisés selon législation. En pratique : - des traitements parasitaires sont effectués en routine au moins 1 fois / mois / cage - des traitements antibiotiques sont effectués en moyenne 1 à 2 fois / an / lot	Traitements——antibiotiques autorisés selon législation.
<u>Taux de Produits d'Origine marine (POM) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement</u>	S17 —Taux de Produits d'Origine marine (POM) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement : Taux de POM > 40%	Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur la teneur en POM En pratique : la tendance est à remplacer les produits d'origine marine en fonction du cours de la farine de poisson. Cette instabilité risque de s'accroître à l'avenir sans que l'on sache mesurer le résultat organoleptique d'un aliment 100% végétal.	Pas d'exigence
<u>Délai maximal entre l'abattage et le conditionnement</u>	S18 —Délai maximal entre l'abattage et le conditionnement : limité à 4h	Aucune exigence particulière.	Pas d'exigence

III.3 - Éléments justificatifs de la qualité supérieure du poisson

III.3.a - Qualité sensorielle supérieure

Le maigre Label Rouge présente ~~de nombreuses différences avec le produit courant, avec les caractéristiques organoleptiques suivantes, vis-à-vis du produit de comparaison~~ :

- une odeur peu grasse,
- une chair moins grasse,
- un goût de gras moins marqué,
- une texture plus fondante.

Certaines exigences du présent cahier des charges peuvent expliquer le goût plus typique et la chair moins grasse du maigre Label Rouge comparé à celui du produit courant :

- Un taux de lipides dans la chair inférieur ou égal à 5% ~~alors qu'il n'y a pas de taux de lipides maximum imposé dans la chair pour le produit courant.~~
- Un rationnement contrôlé permettant d'optimiser le nourrissage du poisson sur un plan quantitatif, limitant ainsi son l'engraissement ~~du poisson, alors qu'il n'y a pas de rationnement contrôlé pour le produit courant.~~
- Une origine majoritairement marine de l'huile ajoutée (>75%) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement, ~~alors qu'il n'y a aucun contrôle de la qualité des huiles ajoutées dans l'alimentation du produit courant.~~
- Une origine marine totale d'au moins 40% dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement, ~~alors qu'il n'y a aucun contrôle de cette teneur dans l'alimentation du produit courant.~~

L'origine majoritairement marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement a également pour but de favoriser une qualité nutritionnelle caractéristique des poissons (liée à un profil riche en acides gras poly insaturés à longue chaîne de type ~~ω3~~oméga 3).

III.3.b - Pratiques d'élevage respectueuses du bien-être du poisson

III.3.b.i - Elevage en pleine mer à une faible densité

Les poissons sont élevés dans des cages installées en pleine mer, dans un environnement très proche de leur environnement naturel.

~~On entend par pleine mer, des parties de la mer à l'exclusion des étendues d'eaux marines telles que les lagunes, les étangs salés ou les bras de mer pénétrant profondément à l'intérieur des terres.~~

Le bien-être du poisson est également favorisé par une faible charge d'élevage, inférieure à 20 kg/m³ par cage.

III.3.b.ii - Croissance lente

Un cycle d'élevage d'une durée minimum de 18 mois est imposé afin ~~d'éviter les cycles de production trop courts, et de~~ favoriser des croissances ralenties par le respect des cycles naturels.

Cette croissance lente repose sur :

- un nourrissage contrôlé des poissons selon une table de rationnement spécifiquement mise en place pour le label rouge,
- un âge minimum du poisson à la pêche (18 mois) permettant ainsi de garantir un temps d'élevage lent pour ~~avant d'~~atteindre la taille de commercialisation (à partir de 250g).

III.3.b.iii - Alimentation adaptée aux besoins physiologiques

○ **Approche énergétique de l'alimentation :**

L'approche énergétique de l'alimentation consiste à définir des valeurs minimales et maximales du rapport Protéines Brutes / Energie Brute de l'aliment à respecter en fonction du calibre du poisson. Ces valeurs correspondent aux besoins de l'espèce pour lui garantir un bon métabolisme et une bonne croissance.

○ **Taux de matière grasse dans l'aliment :**

L'aliment utilisé a un potentiel énergétique adapté aux besoins de l'espèce, dans le but de réduire l'indice de conversion et ainsi les rejets azotés. De plus, le taux de lipides imposé n'est volontairement pas bas dans l'aliment, afin de pouvoir garantir un équilibre dans la formulation de l'aliment permettant d'éviter un métabolisme excessif des protéines (en cas de carence lipidique) à l'origine de rejets azotés accrus. Le taux maximum de matière grasse dans l'aliment est fixé à 18%.

○ **Rationnement contrôlé :**

Le rationnement des poissons est déterminant pour l'engraissement des poissons : un nourrissage à satiété favorisera la production d'une chair plus grasse.

○ **Taux de Produits d'Origine Marine (POM) dans l'aliment :**

Cette proportion a été fixée à 40% minimum dont 75% d'huile de poisson d'origine marine afin de permettre aux poissons d'atteindre un profil élevé d'acides gras Oméga-3 et de garantir une meilleure qualité nutritionnelle et un bénéfice sur la santé également aux producteurs de s'adapter aux évolutions du secteur (hausse sensible prévisible du prix des farines de poisson) et au Grenelle de la Mer préconisant de diminuer progressivement la part des farines de poissons dans les aliments aquacoles.

III.3.b.iv - Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons non autorisés en cages en mer

L'interdiction d'utiliser des antibiotiques et antiparasitaires en cage en mer traduit la volonté de mettre en avant un mode d'élevage prévenant les risques de pathologie (par des bonnes pratiques d'élevage et des densités réduites) et une qualité d'eau favorable à la bonne santé des poissons.

IV. TRACABILITE

~~La traçabilité du Maigre d'aquaculture marine Label Rouge est assurée tout au long du cycle de vie du poisson. Elle commence par l'identification des parents reproducteurs en éclosérie et se termine dans l'assiette du consommateur.~~

~~En éclosérie, les géniteurs sont identifiés individuellement par une marque codée qui permet de connaître leurs performances et leur historique d'élevage. Les pontes issues d'un pool de quelques reproducteurs donnent un lot d'œufs qui sera identifié par un code unique pour la durée de son cycle d'élevage larvaire.~~

~~Les larves de ce lot unique se transforment en quelques mois pour devenir un lot d'alevins. Ce lot d'alevins est alors livré sur les sites de grossissement en pleine mer où lui est attribué un nouveau numéro de lot unique, fonction de sa date d'arrivée et du numéro de sa cage de réception.~~

~~Tout au long de son élevage en pleine mer, chaque maigre subit des manipulations (dédoubléments, tris...). A chaque étape où la traçabilité est nécessaire, un nouveau code est mis en place afin de conserver la trace de la manipulation en question.~~

~~Enfin, le poisson est pêché puis conditionné pour être commercialisé. A chaque étape (pêche, conditionnement, transport, vente aux acheteurs intermédiaires et final), il continue d'être tracé grâce à un nouveau code-lot unique.~~

~~Tous les codes qui lui sont attribués tout au long de sa vie sont enregistrés. Il est ainsi aisé de retracer rapidement la vie complète de chaque individu : de son éclosion à sa consommation.~~

~~La traçabilité tout au long du schéma de vie des produits est assurée par un système documentaire (papier ou informatisé) géré par chaque entreprise en interne permettant de fournir dans les meilleurs délais l'ensemble des documents relatifs à la traçabilité d'un lot.~~

~~L'ensemble des documents garantissant la traçabilité sont conservés 5 ans. Les différentes étapes de la traçabilité d'un lot de Maigre d'aquaculture marine Label Rouge, ainsi que les~~

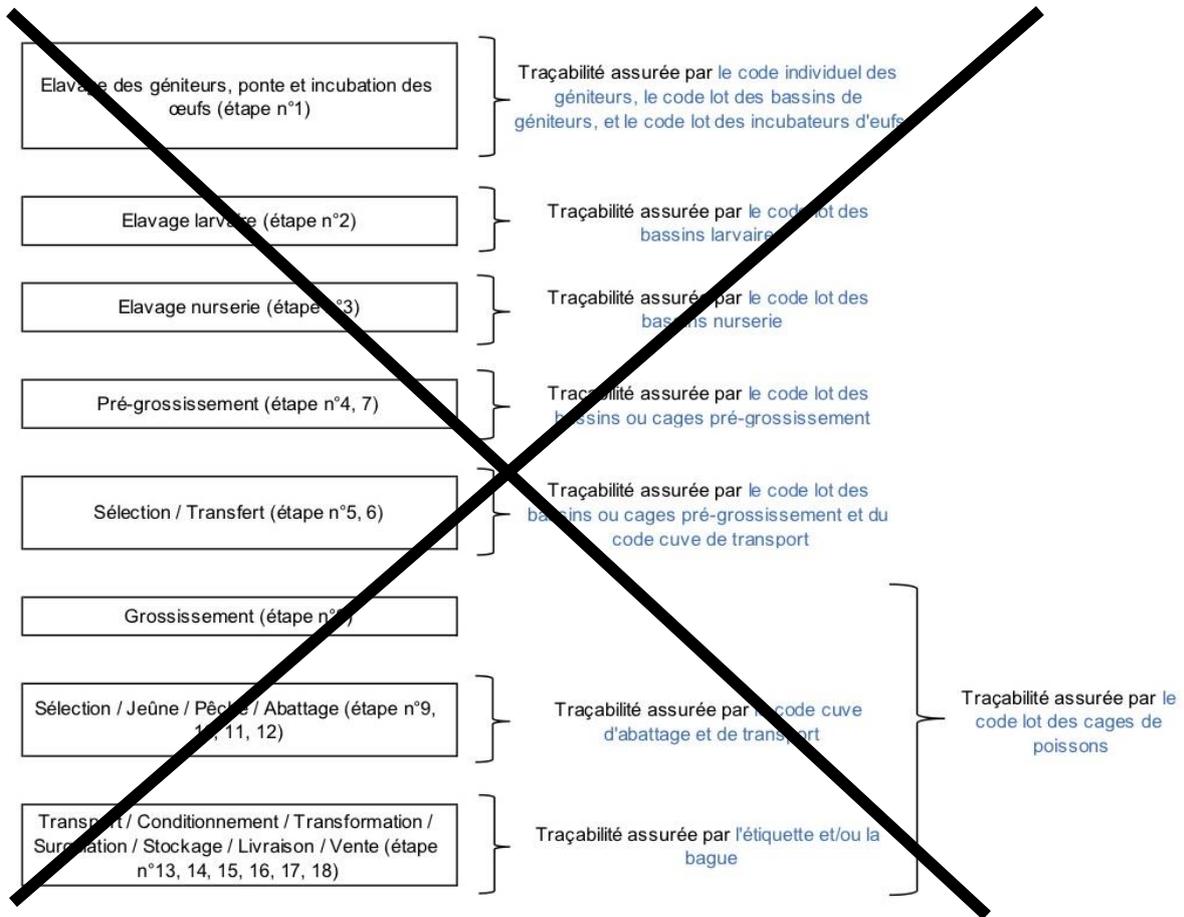
documents sur lesquels il est fondé, sont présentés dans les tableaux et logigrammes suivants (de la reproduction à la livraison en point de vente).

SYSTEME DE TRACABILITE DU MAIGRE LABEL ROUGE

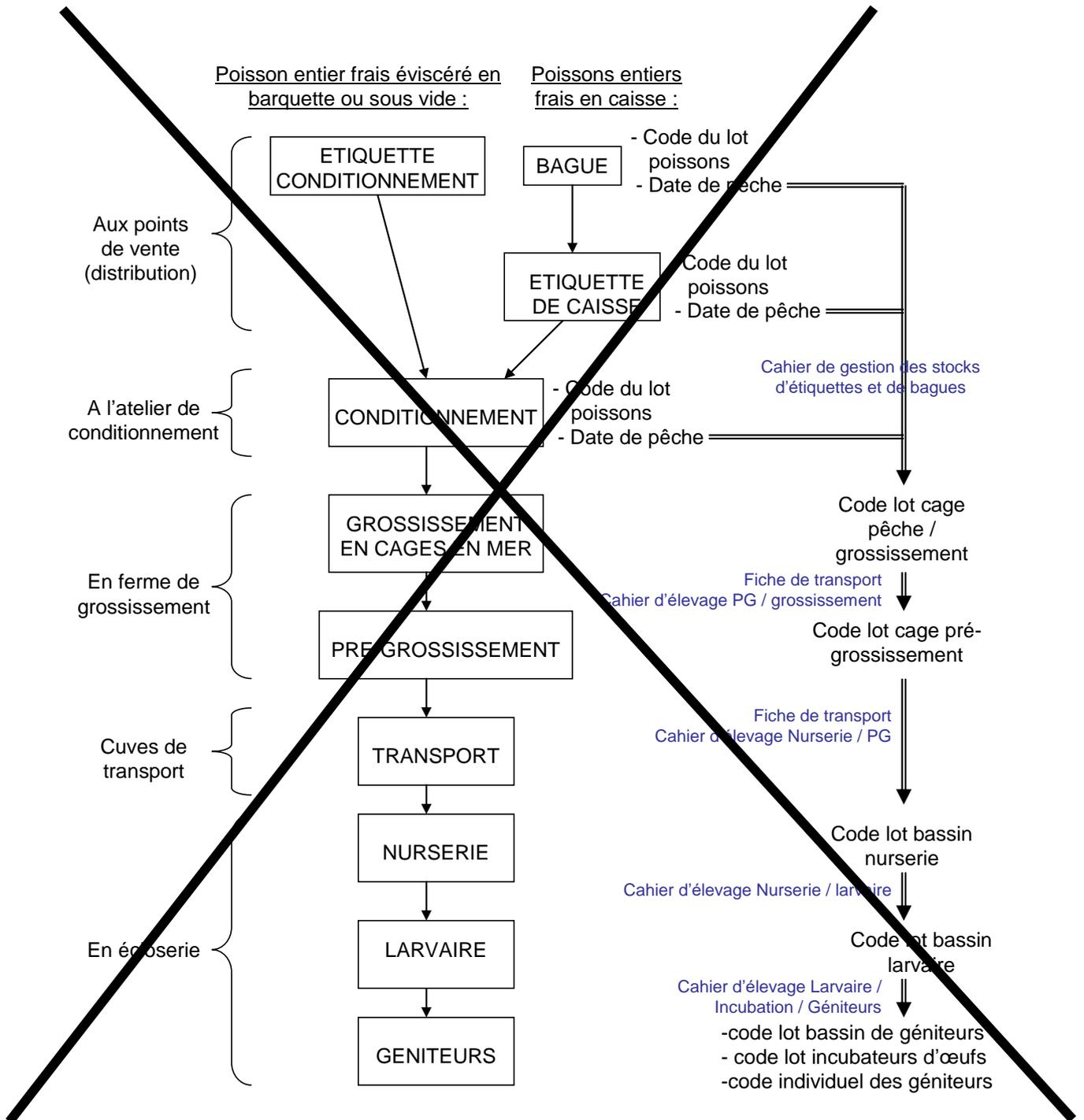
Etapes	Eléments de traçabilité	Enregistrements
1- Elevage des géniteurs, ponte et incubation des œufs	<ul style="list-style-type: none"> - Marquage individuel de chaque géniteur - Code du lot / bassin de géniteurs - Code du lot / incubateur d'œuf 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage des géniteurs, avec l'identification des géniteurs et l'enregistrement des codes lot / bassin - Cahier d'incubation des œufs dont l'enregistrement des codes lot / incubateur
2- Elevage larvaire	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin de larves 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage larvaire dont l'enregistrement des codes lot / bassin
3- Elevage en nurserie	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin d'alevins 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage nurserie dont l'enregistrement des codes lot / bassin
4- Pré-grossissement en écloserie	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin de juvéniles 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en pré-grossissement dont l'enregistrement des codes lot / bassin
5- Sélection des alevins ou juvéniles Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin d'alevins ou juvéniles 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en nurserie et pré-grossissement, dont l'identification des lots conformes et non conformes, l'enregistrement des contrôles échographie
6- Transfert des alevins ou juvéniles Label Rouge en mer	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin d'alevins - Correspondance entre le code lot nurserie (ou pré-grossissement) et le code lot pré-grossissement (ou grossissement) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage nurserie (ou pré-grossissement), dont l'identification du lot transféré - Fiche de transport, dont la date, l'origine et la destination des alevins ou poissons pré-grossis, le plan de chargement des cuves et la correspondance entre les codes lot nurserie (ou pré-grossissement) et pré-grossissement (ou grossissement) - Cahier d'élevage en pré-grossissement (ou grossissement), dont l'identification du lot réceptionné
7- Pré-grossissement en cages en mer	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cages de juvéniles 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en pré-grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage
8- Grossissement en cages	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cage de poissons 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage
9- Sélection pour <u>vente pêche en Label Rouge</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cage de poissons 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des mises à jeun, des cages en cours de traitement vétérinaire et des décisions de pêche (conformité ou non des lots au Label Rouge)
10- Jeûne	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cage de poissons 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des mises à jeun, des cages en cours de traitement vétérinaire et des décisions de pêche (conformité ou non des lots au Label Rouge)
11- Pêche	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cage de poissons - Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage - Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport »
12- Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « d'abattage et de transport »

<p>13- Transport au local de conditionnement</p>	<p>- Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport »</p>	<p>- Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « d'abattage et de transport »</p>
<p>14a- Tri / calibrage / conditionnement des poissons vendus frais entiers et non éviscérés</p>	<p>- Etiquette de caisse : date de pêche, DLV, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total des poissons, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Bague sur chaque poisson : DLV, logotype Label Rouge pour les poissons conformes - Correspondance entre la date de pêche, le code lot des poissons</p>	<p>- Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des poissons conformes et non conformes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre le(s) code(s) lot et les dates de pêche</p>
<p>14b15- Tri / éviscération / découpe / surgélation / calibrage / conditionnement des poissons découpés vendus frais entiers et éviscérés ou surgelés</p>	<p>- Etiquette de caisse : date de pêche, DLV, code lot, nombre, calibre et poids total des poissons<u>découpés</u>, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Etiquette de barquette et conditionnement sous vide : DLC, code lot, nombre, calibre et poids total des poissons<u>découpés</u>, logotype Label Rouge pour les poissons<u>conditionnements</u> conformes - Etiquette de caisse et/ou sachet de conditionnement surgelé : DDM, code lot, date de pêche, le calibre, le nombre de pièces, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Correspondance entre la date de pêche, le code lot des poissons</p>	<p>- Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des poissons<u>lots</u> conformes et non conformes <u>et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement</u> - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre le(s) code(s) lot et les dates de pêche</p>
<p>1516- Stockage</p>	<p>- Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, <u>DDM</u>, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total poissons, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes</p>	<p>- Cahier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues - Fiche de stockage</p>
<p>1617- Livraison 1718- Vente Expédition</p>	<p>- Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total poissons, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes - Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV/DLC, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes - Bague Label Rouge sur chaque poisson entier frais conforme : <u>DLV</u></p>	<p>- Cahier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues - Fiche de livraison - Cahier journalier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - identification des poissons entiers frais par une bague et des autres conditionnements par une étiquette <u>sur points de vente</u></p>

SCHEMA DU SYSTEME DE TRACABILITE DU MAIGRE LABEL ROUGE

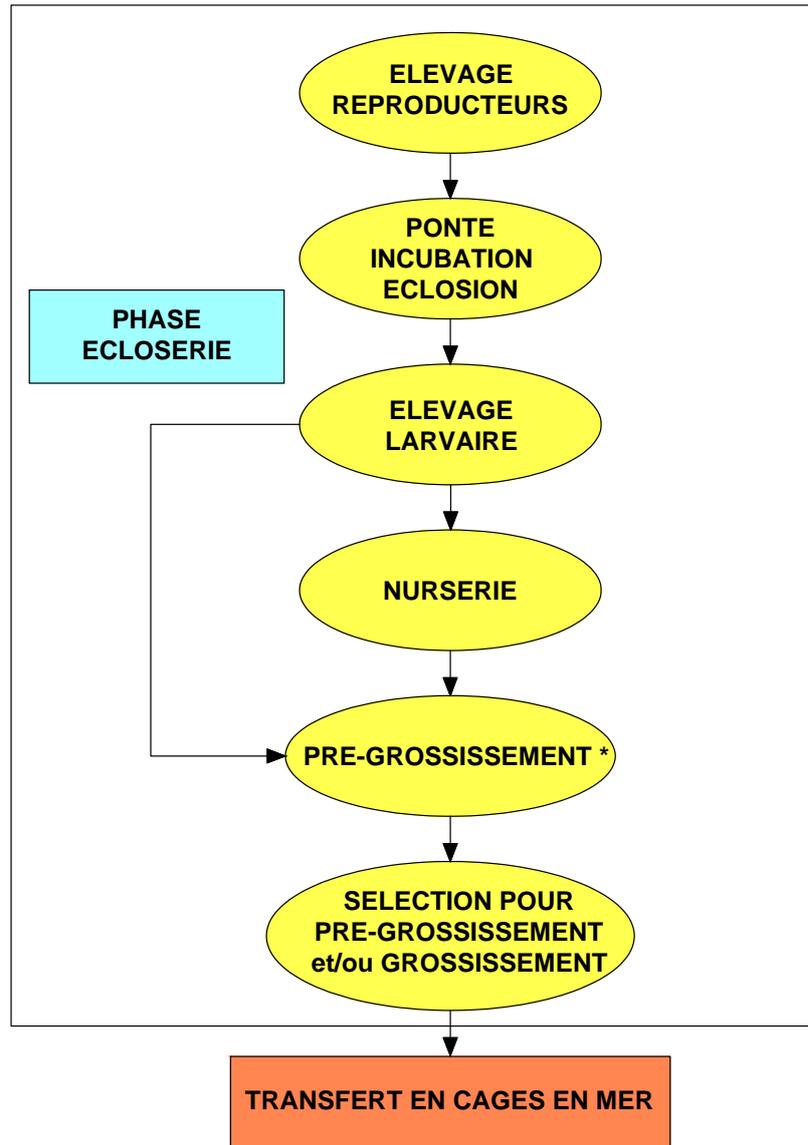


SCHEMA D'IDENTIFICATION ET DE SUIVI INVERSE DES ETAPES D'ELEVAGE DU MAIGRE LABEL ROUGE

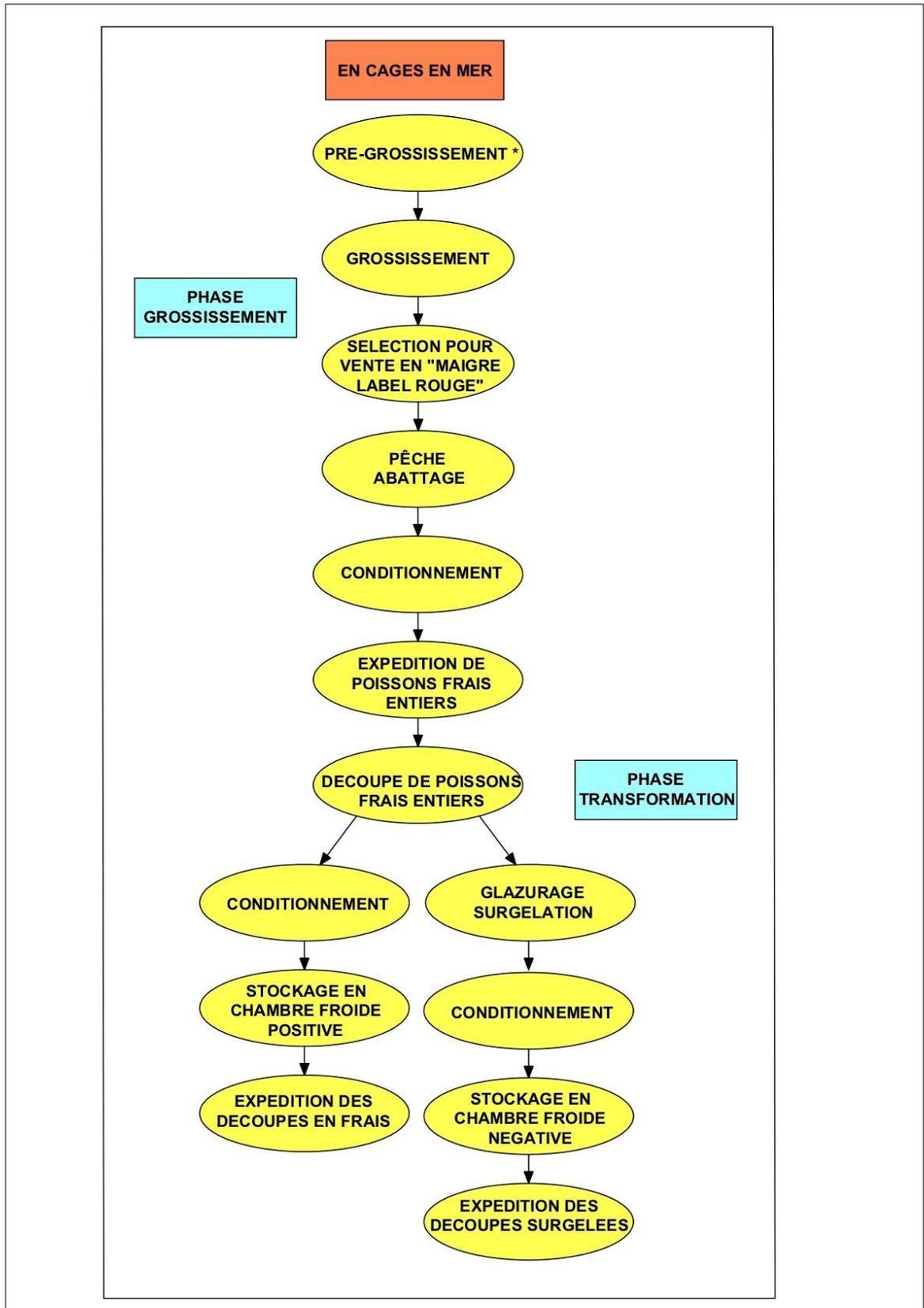


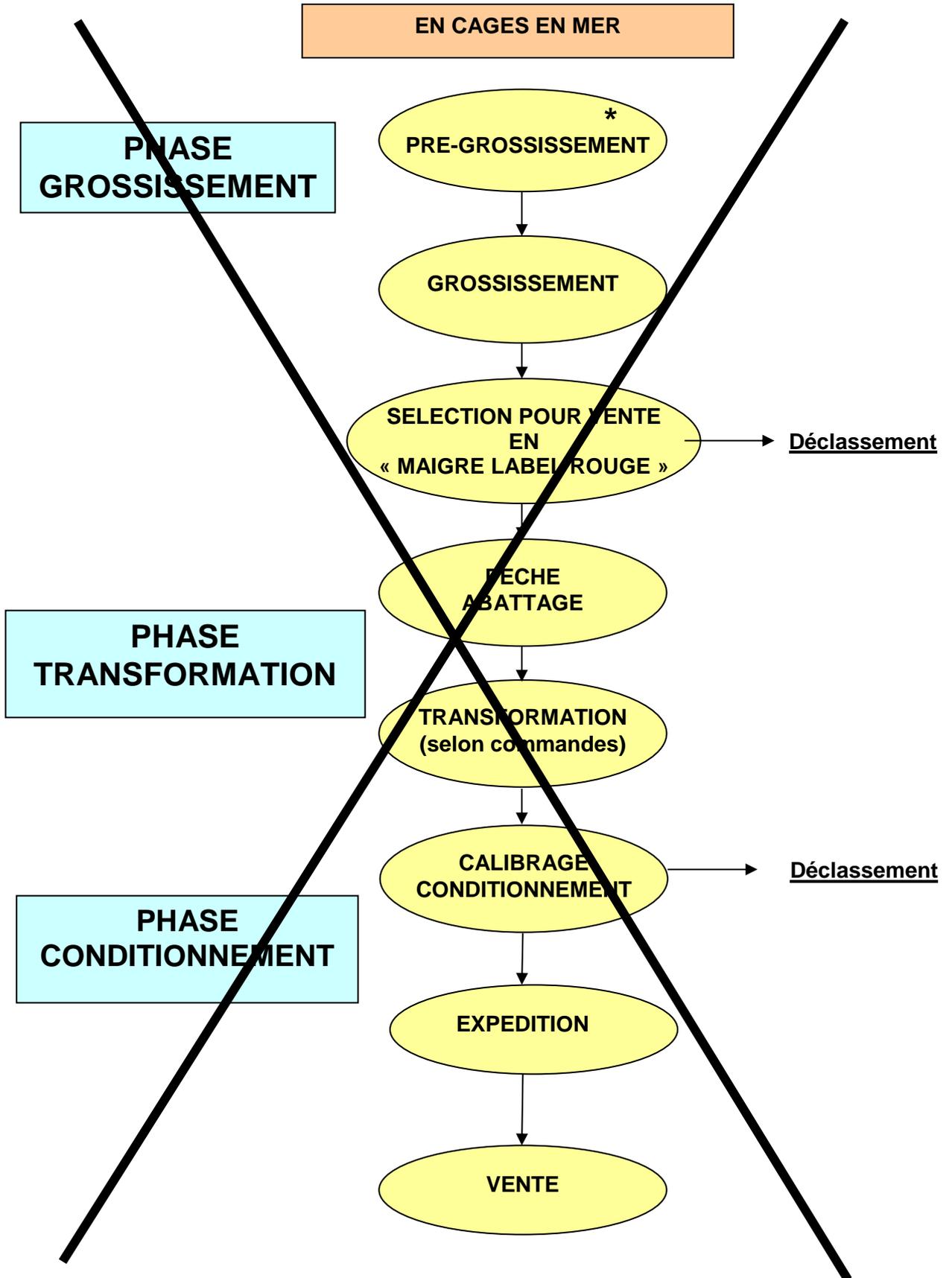
V. METHODE D'OBTENTION

V.1 - Schéma de vie du Maigre Label Rouge



* La phase de pré-grossissement peut avoir lieu, mais pas obligatoirement, en cages en mer





V.2 - Elevage des reproducteurs, ponte et incubation des œufs

~~Les pontes sont programmées et décalées si besoin, par réglage de la photopériode et du cycle de température.~~ Elles ont lieu dans les bassins d'élevage ; les œufs sont récupérés par flottaison dans des collecteurs. Ils sont triés pour éliminer les œufs non viables. Les œufs viables sont désinfectés pour optimiser le déroulement de la phase d'incubation et permettre de maximiser l'éclosion du plus grand nombre de larves bien formées. Une fois les larves écloses, elles sont transférées, après tamponnage, dans les bassins spécifiques à l'élevage larvaire.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM1</u>	<u>Ponte des œufs</u>	<u>En bassin d'élevage</u> <u>Œufs prélevés par flottaison dans des collecteurs</u>
<u>PM2</u>	<u>Sélection des œufs</u>	<u>Tri des œufs</u> <u>Désinfection des œufs</u>
<u>PM3</u>	<u>Transfert des larves</u>	<u>Tamponnage obligatoire</u> <u>Dans des bassins spécifiques pour élevage larvaire</u>

V.3 - Elevage larvaire

Les larves sont élevées dans les bassins d'élevage larvaire jusqu'à environ 35 à 50 jours post éclosion.

~~La prise alimentaire des larves lors des 15 premiers jours détermine la qualité des alevins futurs.~~ L'aliment distribué aux larves peut être vivant, à base de plancton, et/ou inerte, à base de farines de poissons adaptées aux besoins physiologiques des larves au fil de leur développement (~~cf § V.11. a Cahier des charges Aliment~~).

Le bon déroulement de la phase larvaire est déterminant pour la conformation normale des alevins. Le début de métamorphose de la larve en alevin marque la fin de la phase larvaire et le début de la phase nurserie. Les larves sont alors transférées des bassins d'élevage larvaire vers les bassins d'élevage nurserie.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM4</u>	<u>Structure d'élevage</u>	<u>Bassin larvaire</u> <u>Entre 35 à 50 jours suivant l'éclosion</u>
<u>PM5</u>	<u>Alimentation</u>	<u>Aliment vivant à base de plancton, et/ou aliment inerte, à base de farines de poissons</u>
<u>PM6</u>	<u>Transfert des larves</u>	<u>Passage en bassin d'élevage nurserie après métamorphose de la larve en alevin</u>

V.4 - Nurserie

La phase nurserie correspond à la fin de la métamorphose larvaire. On parle alors d'alevins qui ont la forme de petits poissons ressemblants désormais aux adultes.

L'alimentation est composée à 100% d'aliment inerte à base de farines de poissons. Ces aliments sont des aliments secs, sous forme de miettes de granulés.

Le suivi sanitaire revêt un aspect très important et exige un suivi clinique rigoureux pour anticiper les problèmes. ~~Les mesures prophylactiques jouent un grand rôle afin de permettre le développement des alevins dans un environnement sain.~~

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM7</u>	<u>Structure d'élevage</u>	<u>Bassin nurserie</u>
<u>PM8</u>	<u>Alimentation</u>	<u>100% d'aliment inerte à base de farine de poissons</u> <u>Aliments secs, sous forme de miettes de granulés</u>
<u>PM9</u>	<u>Suivi sanitaire</u>	<u>Suivi clinique</u> <u>Dispositif de traitement de l'eau</u>

V.5 - Sélection des alevins avant transfert en cage en mer de « Maigre Label Rouge »

La sélection des alevins intervient avant le transfert en mer, soit dès à l'issue de la phase nurserie dans le cas où le pré-grossissement s'effectue dans les cages en mer, ou soit à l'issue de la phase de pré-grossissement en bassin à terre.

Ils doivent être de conformation normale. Pour ce faire, un contrôle par échographie ou radiographie est réalisé. Il porte sur un échantillon de 50 alevins. Le contrôle s'effectue en particulier sur la conformation de

- la vessie natatoire
- la tête
- la colonne vertébrale

Le taux de malformés doit être strictement inférieur à 5%. Dans le cas contraire, la totalité du lot d'alevins est soumise à un tri manuel et visuel. ~~Chaque poisson malformé est écarté de la sélection de « Maigre Label Rouge ».~~

Chaque lot d'alevins sélectionné doit avoir fait l'objet d'un contrôle parasitaire et bactériologique.

Les alevins sont ensuite transférés en mer, avant 15g, pour débiter leur phase de pré-grossissement dans des cages d'élevage adaptées à leur petite taille.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM10</u>	<u>Sélection des alevins</u>	<u>Obligatoire avant le transfert en mer</u>
<u>PM11</u>	<u>Contrôle de la conformation</u>	<u>Par échographie ou radiographie (sur un échantillon de 50 alevins)</u>
<u>PM12</u>	<u>Conformation</u>	<u>Conformation normale de la vessie natatoire, de la tête et de la colonne vertébrale</u> <u>Taux de malformés < 5%, sinon, tri manuel et visuel de la totalité du lot</u>
<u>PM13</u>	<u>Contrôle parasitaire et bactériologique</u>	<u>Obligatoire sur chaque lot</u>
<u>PM14</u>	<u>Transfert en mer</u>	<u>Poids < 15g</u> <u>Cage adaptée à leur petite taille</u>

V.6 - Pré-grossissement à terre

La phase de pré-grossissement peut éventuellement se faire en écloserie. Le pré-grossissement marque le début du stade juvénile (ou pré-grossi). De 3g à 15g environ, l'aliment est de même type que celui utilisé en grossissement sans devoir pour autant être référencé.

~~Les conditions de stockage des poissons sont plus denses. Les traitements vétérinaires sont tolérés dans le but de garantir une qualité sanitaire optimale du lot qui sera sélectionné pour grossir en cages en mer.~~

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM15</u>	<u>Structure d'élevage (dans le cas du pré-grossissement à terre)</u>	<u>Bassin de pré-grossissement</u>
<u>PM16</u>	<u>Poids des poissons</u>	<u>De 3 à 15 grammes environ</u>
<u>PM17</u>	<u>Alimentation</u>	<u>100% d'aliment inerte à base de farine de poissons</u> <u>Aliments secs, sous forme de miettes de granulés</u>

V.7 - Sélection des juvéniles avant transfert en cage en mer de « Maigre Label Rouge »

La sélection des juvéniles intervient à l'issue de la phase pré-grossissement lorsque cette dernière s'est déroulée en éclosérie.

Le juvénile est un alevin qui a complètement terminé sa métamorphose et qui ressemble totalement à l'image d'un adulte.

Ils doivent être de conformation normale. Pour ce faire, un contrôle par échographie ou radiographie est réalisé. Il porte sur un échantillon de 30-50 juvéniles. Le contrôle s'effectue en particulier sur la conformation de

- la vessie natatoire
- la tête
- la colonne vertébrale

Le taux de malformés doit être strictement inférieur à 5%. Dans le cas contraire, la totalité du lot de juvéniles est soumise à un tri manuel et visuel. ~~Chaque poisson malformé est écarté de la sélection de « Maigre Label Rouge ».~~

Chaque lot de juvéniles doit avoir fait l'objet d'un contrôle parasitaire et bactériologique. ~~Il s'agit d'un contrôle pouvant être réalisé en interne par l'éclosérie habilitée.~~

Les juvéniles sont ensuite transférés en mer pour débiter leur phase de grossissement dans des cages d'élevage adaptées à leur petite taille.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM18</u>	<u>Sélection avant transfert</u>	<u>A l'issue de la phase d'élevage en nurserie ou de pré-grossissement à terre</u> <u>Poids des alevins ou des juvéniles < 15g</u>
<u>PM19</u>	<u>Contrôle de la conformation</u>	<u>Par échographie ou radiographie (sur un échantillon de 50 alevins)</u>
<u>PM20</u>	<u>Conformation</u>	<u>Conformation normale de la vessie natatoire, de la tête et de la colonne vertébrale</u> <u>Taux de malformés < 5%, sinon, tri manuel et visuel de la totalité du lot</u>
<u>PM21</u>	<u>Contrôle parasitaire et bactériologique</u>	<u>Obligatoire sur chaque lot</u>

V.8 - Transfert des alevins ou juvéniles sélectionnés en cages en mer

~~La phase de transfert des alevins ou juvéniles en cages en mer est une phase délicate. Le transport peut être fatal aux poissons si un maximum de précautions n'est pas appliqué.~~

Au départ comme à l'arrivée, un tamponnage entre le bassin de départ ou d'arrivée et la cuve de transfert doit être effectué afin d'éviter un choc thermique ou de salinité qui pourrait fragiliser les poissons en les rendant plus vulnérables aux pathologies, voire leur être fatal.

Durant le transport en eau de mer, en cuves fermées, la personne en charge du transport s'assure régulièrement de l'absence de pics de température (froid ou chaud) de plus de 4°C

par rapport à la température relevée 4 heures auparavant. Elle s'assure en outre du maintien d'un taux d'oxygène entre 80% et 160% de saturation. En cas de trajets longs (>36h), un renouvellement de l'eau de mer est effectué.

Le chargement et déchargement des poissons peuvent être faits par toute méthode garantissant un stress minimum aux poissons.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM22</u>	<u>Tamponnage</u>	<u>Obligatoire entre le bassin de départ et d'arrivée et la cuve de transfert</u>
<u>PM23</u>	<u>Transport</u>	<u>En eau de mer</u> <u>En cuve fermée</u> <u>Si transport > 36 heures : renouvellement de l'eau obligatoire</u>
<u>PM24</u>	<u>Température lors du transport</u>	<u>Maximum 4°C de variation par rapport à la température relevée 4 heures auparavant</u>
<u>PM25</u>	<u>Taux d'oxygène lors du transport</u>	<u>Entre 80 et 160 % de saturation</u>
<u>PM26</u>	<u>Opérations de chargement – déchargement</u>	<u>Toute méthode garantissant un stress minimum des poissons</u> <u>Réalisées par du personnel formé</u>
<u>PM27</u>	<u>Transfert en mer</u>	<u>Poids < 15g</u>

V.9 - Pré-grossissement du « ~~Maigre Label Rouge~~ » en mer

Les méthodes d'élevage utilisées en phase de pré-grossissement sont les mêmes que celles décrites pour la phase de grossissement au chapitre suivant. L'aliment est de même type que celui utilisé en grossissement pour les poissons d'un poids supérieur à 15 grammes (cf § ~~V.11.a Cahier des charges Aliment~~).

Les seules différences notables sont liées à la petite taille et à la fragilité des poissons. Les mailles d'élevage et la taille des cages sont adaptées au calibre des juvéniles. ~~Le changement des poches des cages d'élevage s'effectue plus souvent qu'en grossissement, du fait de la forte croissance de ces derniers.~~

Le suivi sanitaire est une préoccupation majeure des éleveurs au cours de cette phase ; les poissons fragilisés par leur long transport doivent s'habituer à un nouvel environnement.

En mer, et contrairement à la phase de pré-grossissement en éclosérie, les traitements antibiotiques et antiparasitaires ne sont pas autorisés pour des raisons environnementales. La prophylaxie et le suivi sanitaire sont un élément fondamental du travail quotidien des producteurs en cages en mer.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM28</u>	<u>Structure d'élevage</u>	<u>Cage de pré-grossissement</u> <u>Taille des cages et maille de filet adaptées à leur petite taille</u>
<u>PM29</u>	<u>Poids des poissons</u>	<u>De 3 à 15 grammes environ</u>
<u>PM30</u>	<u>Alimentation</u>	<u>100% d'aliment inerte à base de farine de poissons</u> <u>Aliments secs, sous forme de miettes de granulés</u>
<u>PM31</u>	<u>Prophylaxie</u>	<u>Ramassage quotidien des poissons morts</u>
<u>PM32</u>	<u>Suivi sanitaire</u>	<u>Visite d'un vétérinaire au moins 1 fois par an</u> <u>Examen sanitaire systématique dès l'apparition de signes cliniques, de plaies d'un comportement</u>

		<u>anormal ou d'un nombre de morts anormalement élevé</u>
<u>PM33</u>	<u>Traitements antibiotiques et antiparasitaires en mer</u>	<u>Interdits</u>

V.10 - Grossissement du «Maigre Label Rouge» en mer

Après avoir atteint un poids d'environ 15g, le «Maigre Label Rouge» débute sa phase la plus longue : le grossissement.

Les points clés des méthodes d'élevage du «Maigre Label Rouge» en phase de grossissement sont détaillés ci-après :

- Surveillance de la qualité d'eau d'élevage :
 - ~~la température d'élevage est relevée chaque jour~~
 - la qualité microbiologique de l'eau est ~~contrôlée 2 fois /an sur chaque site d'élevage. Valeur cible~~ : conforme aux exigences de la Directive en vigueur sur la qualité des eaux de baignade
- Densité d'élevage :
 - Valeur cible < 20kg/m³
- Structures d'élevage :
 - Cages flottantes de forme circulaire ou carrée
- Suivi sanitaire :
 - Examen sanitaire systématique dès l'apparition de signes cliniques, de plaies ou d'un comportement anormal
 - Examen sanitaire systématique dès l'apparition d'un nombre de morts anormalement élevé (nombre cible à l'appréciation de l'éleveur et du vétérinaire, en fonction de la cage d'élevage, de son historique et du poids moyen des poissons)
- Prophylaxie :
 - Ramassage des morts le jour même
 - Traitements sanitaires (antibiotiques et antiparasitaires) non autorisés. ~~En cas de traitement, le lot est déclassé et ne peut être vendu sous l'appellation « Maigre Label Rouge »~~
- Teneur en lipides dans la chair :
 - Valeur cible ≤ 5%
- Durée d'élevage :
 - Valeur cible : 18 mois minimum d'élevage de l'éclosion à la ventepêche
- Alimentation et taux de rationnement : cf § V.11.annexe

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM34</u>	<u>Elevage</u>	<u>Elevage en pleine mer</u>
<u>PM35</u>	<u>Structures d'élevage</u>	<u>Cages flottantes de forme circulaire ou carrée</u>
<u>PM36</u>	<u>Durée d'élevage</u>	<u>18 mois minimum après l'éclosion</u>
<u>PM37</u>	<u>Densité en grossissement</u>	<u>< 20kg/m³</u>
<u>PM38</u>	<u>Qualité d'eau d'élevage</u>	<u>Eau conforme aux exigences de la Directive en vigueur sur la qualité des eaux de baignade</u>

<u>PM39</u>	<u>Prophylaxie</u>	<u>Ramassage quotidien des poissons morts</u>
<u>PM40</u>	<u>Suivi sanitaire</u>	<u>Visite d'un vétérinaire au moins 1 fois par an</u> <u>Examen sanitaire systématique dès l'apparition</u> <u>de signes cliniques, de plaies d'un comportement</u> <u>anormal ou d'un nombre de morts anormalement</u> <u>élevé</u>
<u>PM41</u>	<u>Traitements antibiotiques et</u> <u>antiparasitaires</u>	<u>Interdits</u>
<u>PM42</u>	<u>Teneur en lipides de la chair à la</u> <u>récolte</u>	<u>≤ 5%</u>
<u>PM43</u>	<u>Ratio oméga 3/oméga 6</u>	<u>>1</u>

V.11 - Cahier des charges Aliment «Maigre Label Rouge» - Nourrissage

V.11.a - Cahier des charges aliment

A partir de la phase de pré-grossissement, qu'elle se déroule en éclosérie ou en cages en mer, tout aliment ingéré par un « Maigre Label Rouge » de plus de 15g est soumis aux exigences décrites ci-dessous:

— Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) :

- *— 15g ≤ Poids moyen du maigre ≤ 50g : **22g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ**
- *— 50g < Poids moyen du maigre ≤ 150g : **21g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ**
- *— 150g < Poids moyen du maigre ≤ 400g : **20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ**
- *— Poids moyen du maigre > 400g : **19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ**

Postulat : valeurs moyennes d'énergie brute suivantes pour chacun des composés organiques de l'aliment : 23.7kJ/g de protéines, 39.5kJ/g de lipides et 17.2kJ/g de glucides

— Taux de matière grasse de l'aliment (TMG en % du poids brut de l'aliment) :

- *— Poids moyen du maigre ≥ 15g : **TMG ≤ 18%**

— Origine marine de l'huile ajoutée :

- *— Poids moyen du maigre ≥ 15g : **proportion d'huile ajoutée d'origine marine ≥ 75% du poids total d'huile ajoutée**

— Taux de Produits d'Origine Marine :

- *— Poids moyen du maigre ≥ 15g : **proportion totale de produits d'origine marine ≥ 40% de la composition de l'aliment**

— Composition de l'aliment :

Ingrédients	% de l'aliment brut
<u>Produits d'origine marine :</u> Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits	40% minimum
<u>Produits végétaux :</u> Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	60% maximum
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits	30% maximum

— Valeur nutritionnelle de l'aliment :

	% des lipides totaux de l'aliment
Acides gras ω3	15% minimum
EPA + DHA	12% minimum

— Métaux lourds :

- * — Taux de Mercure < 0.1ppm
- * — Taux de Cadmium < 0.5ppm
- * — Taux de Plomb < 5ppm

— Salmonella :

- * — Absence de Salmonella dans 25g

— Critères d'achat de la farine de poisson :

- * — Taux d'humidité : limité à 10% maximum
- * — Taux de protéines : 64% minimum
- * — Taux de matière grasse : 13% maximum
- * — Digestibilité pepsique : 85% minimum (% PB)
- * — Taux d'azote ammoniacal : 0,25% maximum
- * — Histamine : 2200 ppm maximum, garantie fournisseur
- * — Farines de poissons sauvages issues d'une pêche gérée par quotas et/ou de coproduits d'élevages aquacoles

— Critères d'achat de l'huile de poisson :

- * — EPA + DHA = 18% minimum, en % de la matière grasse
- * — Indice de peroxyde ≤ 7,5 meq/Kg

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
<u>PM44</u>	<u>Aliments référencés</u>	<u>Référencement de l'aliment à partir de la phase de pré-grossissement (poissons > 15g)</u>
<u>PM45</u>	<u>Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ, selon le poids moyen des poissons)</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>15g ≤ Poids ≤ 50g : 22g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ</u> ▪ <u>50g < Poids ≤ 150g : 21g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ</u> ▪ <u>150g < Poids ≤ 400g : 20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ</u> ▪ <u>Poids > 400g : 19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ</u> <p><u>Postulat : valeurs moyennes d'énergie brute pour chacun des composés organiques de l'aliment : 23.7kJ/g de protéines, 39.5kJ/g de lipides et 17.2kJ/g de glucides</u></p>
<u>PM46</u>	<u>Taux de matière grasse de l'aliment (en % du poids brut de l'aliment)</u>	<u>≤ 18%</u>
<u>PM47</u>	<u>Composition de l'aliment</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Produit d'origine marine (Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits) : 40 % minimum</u> ▪ <u>Produits végétaux (Grains de céréales, leurs produits et sous-produits et Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits) : 60 % maximum, dont maximum 30 % de</u>

		<u>graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits</u> <u>Cf plan d'alimentation en annexe</u>
<u>PM48</u>	<u>Origine marine de l'huile de poisson ajoutée</u>	<u>≥ 75% du poids total d'huile ajoutée</u>
<u>PM49</u>	<u>Critères d'achat de la farine de poisson</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Taux d'humidité : limité à 10% maximum</u> ▪ <u>Taux de protéines : 64% minimum</u> ▪ <u>Taux de matière grasse : 13% maximum</u> ▪ <u>Digestibilité pepsique : 85% minimum (% PB)</u> ▪ <u>Taux d'azote ammoniacal : 0,25% maximum</u> ▪ <u>Histamine : 2200 ppm maximum, garantie fournisseur</u> ▪ <u>Farines de poissons sauvages issues d'une pêche gérée par quotas et/ou de coproduits d'élevages aquacoles</u>
<u>PM50</u>	<u>Critères d'achat de l'huile de poisson</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>EPA + DHA = 18% minimum, en % de la matière grasse</u> ▪ <u>Indice de peroxyde ≤ 7,5 meq/Kg</u>
<u>PM51</u>	<u>Valeur nutritionnelle de l'aliment (en % des lipides totaux de l'aliment)</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Acides gras oméga 3 : 15% minimum</u> ▪ <u>EPA+DHA : 12% minimum</u>
<u>PM52</u>	<u>Métaux lourds</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Taux de Mercure < 0.1ppm</u> ▪ <u>Taux de Cadmium < 0.5ppm</u> ▪ <u>Taux de Plomb < 5ppm</u>
<u>PM53</u>	<u>Salmonella</u>	▪ <u>Absence de Salmonella dans 25g</u>
<u>PM54</u>	<u>Méthode de nourrissage</u>	<u>Tables de rationnement selon le stade d'élevage</u> <u>Cf annexe</u>

V.11.b - Référencement des fabricants d'aliment

~~_____ Tout aliment composé acheté par un éleveur pour produire du « Maigre Label Rouge » doit l'être auprès d'un fabricant d'aliment référencé par le groupement et habilité par l'organisme certificateur.~~

~~Le groupement diffuse à chaque producteur de « Maigre Label Rouge » et ce à chaque nouvelle mise à jour :~~

- ~~_____ la liste des **fabricants d'aliments composés habilités**~~
- ~~_____ la liste des **aliments composés référencés** qu'ils peuvent utiliser. Cette liste précise les noms commerciaux et les calibres des aliments composés référencés~~
- ~~_____ les **fiches techniques** de chaque aliment composé référencé~~

V.11.c - Méthode de nourrissage

~~Le nourrissage des reproducteurs, larves, et alevins (< 15g) de « Maigre Label Rouge » est géré par des tables de rationnement et selon des fréquences déterminées par les~~

~~écloseries habilitées. Les aliments utilisés pour ces 3 phases d'élevage ne sont pas référencés.~~

~~Le nourrissage en phase de pré-grossissement des juvéniles à partir de 15 g s'effectue avec des aliments composés référencés, et ce qu'il ait lieu en cages en mer ou en écloserie. La table de rationnement de référence pour le nourrissage de cette phase est détaillée dans la 1^{ère} ligne du tableau ci-dessous. Elle indique des valeurs maximales à ne pas dépasser sous peine de produire un poisson « poussé ».~~

~~Les taux de rationnement indiqués dans le tableau ci-après sont issus du savoir faire des éleveurs de « Maigre Label Rouge », sans cesse amélioré depuis une trentaine d'année. Ils varient en fonction de la température de l'eau de mer et du calibre des poissons.~~

Table de rationnement du « Maigre Label Rouge » pour un nourrissage totalement contrôlé*

		Température (T en °c)							
		12°c ≤ T < 14°c	14°c ≤ T < 16°c	16°c ≤ T < 18°c	18°c ≤ T < 20°c	20°c ≤ T < 22°c	22°c ≤ T < 24°c	24°c ≤ T < 26°c	26°c ≤ T ≤ 28°c
Calibre des poissons	15g - 50g	< 1,6%	< 2,0%	< 3,5%	< 4,3%	< 4,9%	< 5%	< 5%	< 4,6%
	50g - 150g	< 1,1%	< 1,8%	< 2,7%	< 3,4%	< 3,4%	< 3,5%	< 3,5%	< 3,4%
	150g - 700g	< 0,8%	< 1,1%	< 1,6%	< 1,9%	< 2,1%	< 2,2%	< 2,2%	< 2,1%
		< 0,4%	< 0,5%	< 0,8%	< 1%	< 1,1%	< 1,1%	< 1,1%	< 1%

** : le taux de rationnement journalier est le rapport (en %) entre la quantité d'aliments distribuée (en kg) sur une journée et la biomasse vivante (en kg) alimentée*

~~Le nourrissage en phase de grossissement des « Maigres Label Rouge » à partir de 15g s'effectue également avec des aliments composés référencés. La table de rationnement de référence pour le nourrissage de cette phase est détaillée dans le tableau précédent.~~

V.12 - Sélection pour vente en « Maigre Label Rouge »

~~Pour satisfaire les commandes de « Maigre Label Rouge », l'éleveur choisit une cage élevée de façon homogène selon tous les critères décrits dans le présent cahier des charges. Son choix s'effectue notamment en fonction des critères fondamentaux suivants :~~

- ~~— Age du lot au jour de la pêche > 18 mois~~
- ~~— Etat sanitaire et clinique des poissons correct : vérification à travers une observation visuelle de la cage et par la consultation **des cahiers d'élevage et de suivi sanitaire**~~
- ~~— Contrôle de l'absence de traitements antibiotique et antiparasitaire durant la phase d'élevage en mer~~
- ~~— Tout l'aliment composé ingéré par le lot a été fourni par des fabricants d'aliment **habilités** par le groupement~~
- ~~— Tous les aliments composés ingérés par le lot font partie de la liste des aliments composés référencés tenue à jour par le groupement~~
- ~~— Le taux de rationnement appliqué sur le lot a été conforme à la table de rationnement du « Maigre Label Rouge » présentée au § V.11.c~~

~~Si un de ces critères n'est pas respecté, le lot de poisson ne peut être choisi pour être commercialisé sous la dénomination « Maigre Label Rouge ». L'éleveur décline la cage d'élevage.~~

V.13-V.12 - Jeûne du « Maigre Label Rouge »

~~Une fois sélectionné pour la **ventepêche**, le lot subit une période de jeûne préalable pour vider leurs viscères avant la pêche. L'eau dans laquelle sont abattus les poissons n'est pas souillée par leurs fèces pendant la phase d'abattage. Cette précaution améliore sensiblement les conditions de conservation *post-mortem* sur le plan microbiologique.~~

La durée de jeûne minimale dépend de la température de l'eau (plus l'eau est chaude, plus l'activité digestive du poisson est rapide) :

- T°C de l'eau d'élevage ≤ 16°C : 48h de jeûne minimum
- T°C de l'eau d'élevage > 16°C : 36h de jeûne minimum

Afin de garantir le bien être du poisson, la durée de jeûne du « Maigre Label Rouge » est systématiquement inférieure à deux semaines, y compris pour les cages à la ~~vente~~pêche.

<u>PM</u>	<u>Points de maîtrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM55</u>	<u>Jeûne</u>	- <u>T°C de l'eau d'élevage ≤ 16°C : 48h de jeûne minimum</u> - <u>T°C de l'eau d'élevage > 16°C : 36h de jeûne minimum</u>
<u>PM56</u>	<u>Durée maximale du jeûne</u>	<u>< 2 semaines</u>

V.14-V.13 - Pêche du « Maigre Label Rouge »

La phase de pêche est une phase délicate et périlleuse pour la préservation de l'intégrité du poisson. Elle nécessite des opérateurs spécialement qualifiés pour cette tâche. ~~Elle consiste à prélever tout ou une partie du poisson élevé dans une cage.~~

L'hygiène du matériel et du personnel fait l'objet d'une attention particulière lors de cette étape. La personne chargée de la pêche vérifie visuellement la qualité sanitaire et le comportement du lot à pêcher juste avant de débuter son action.

Il est important de veiller à stresser le poisson le moins possible tout au cours de cette phase ~~afin de garantir une qualité organoleptique du « Maigre Label Rouge » optimale. En effet, un poisson stressé dégage des toxines qui influencent négativement la qualité de sa chair.~~

Les personnes qualifiées pour réaliser l'opération de pêche sont formées pour ne pêcher que la stricte quantité nécessaire à la commercialisation du jour. Un poisson pris dans le filet de pêche ne peut plus être relâché.

~~Ce savoir-faire spécifique aux éleveurs du groupement est très précieux dans la garantie de la qualité finale du « Maigre Label Rouge ».~~ La pêche consiste à concentrer la bonne quantité de poissons à l'aide d'une senne.

A partir de là tout doit aller très vite. Les poissons se retrouvent enserrés dans la senne. Le pêcheur prélève le poisson à l'épuisette, manuellement ou à l'aide d'un bras mécanique, jusqu'à vider la senne.

<u>PM</u>	<u>Points de maîtrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM57</u>	<u>Pêche</u>	<u>Réalisée par du personnel formé</u> <u>Absence de signes cliniques , plaies ou comportement anormal (stress)</u>
<u>PM58</u>	<u>Mode de pêche</u>	<u>Pêche à la senne, puis prélèvement avec une épuisette (mécanique ou manuelle)</u> <u>Un poisson dans le filet de la senne ne peut être relâché</u>
<u>PM59</u>	<u>Conditions d'hygiène</u>	<u>Utilisation de matériel de pêche propre et bien entretenu (senne, épuisette...)</u> <u>Tenue de travail propre et en bon état</u>

V.15-V.14 - Abattage du « Maigre Label Rouge »

Dans le souci de limiter l'intensité et la durée du stress du « Maigre Label Rouge », l'abattage intervient instantanément après la pêche.

L'eau dans laquelle sont abattus les poissons n'est pas souillée par leurs fèces pendant la phase d'abattage. Cette précaution améliore sensiblement les conditions de conservation post-mortem sur le plan microbiologique.

Plusieurs techniques d'abattage peuvent être employées ; pour chacune d'entre elles, la mort est quasi instantanée. ~~La principale technique est la suivante :~~

~~Par immersion dans un bain d'eau glacée (la plus courante) : il s'agit d'immerger les poissons au sortir de l'épuisette dans un bain d'eau et de glace proche de 0°C. Le choc thermique provoque l'inconscience suivie de la mort~~

~~D'autres techniques peuvent être employées et sont admises pour abattre le « Maigre Label Rouge » à partir du moment où elles respectent l'intégrité corporelle du poisson et où elles limitent au maximum son stress. Sont admis par exemple l'abattage par asphyxie au CO₂, par saignée et par choc électrique.~~

~~Quelque soit la technique employée, Dès son abattage le poisson est immédiatement glacé dans sa cuve de transport. A partir de là, la chaîne du froid n'est plus jamais rompue.~~

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM60</u>	<u>Abattage</u>	<u>Dans la continuité de la pêche</u>
<u>PM61</u>	<u>Qualité de l'eau à l'abattage</u>	<u>Eau propre (absence de fèces)</u>
<u>PM62</u>	<u>Technique d'abattage</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Par immersion dans un bain d'eau glacée proche de 0°C</u> ▪ <u>Par asphyxie au CO₂</u> ▪ <u>Saignée</u>
<u>PM63</u>	<u>Glaçage du poisson</u>	<u>Glaçage immédiat du poisson après abattage</u>

V.16-V.15 - Transport au local de transformation / conditionnement

Lors du transport, les poissons sont maintenus flottants dans un bain d'eau glacée proche de 0°C jusqu'à leur arrivée au local.

La durée maximale entre l'abattage et le conditionnement du poisson est limitée à 4h.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM64</u>	<u>Transport</u>	<u>Poissons maintenus dans un bain d'eau glacée proche de 0°C</u>
<u>PM65</u>	<u>Durée entre abattage et conditionnement primaire</u>	<u>< 4 heures</u>

V.17-V.16 - « Maigre Label Rouge » entier, non éviscéré frais

~~Le matériel utilisé lors de cette étape fait l'objet d'un entretien régulier, consigné sur les cahiers d'entretien et de réglage.~~

V.17.a-V.16.a - Tri

~~A l'arrivée au local de conditionnement, chaque lot de « Maigre Label Rouge » est trié par lot, afin de garantir la traçabilité. Il s'agit d'un tri visuel et manuel. La personne, qualifiée pour cette tâche, vérifie l'absence de signes cliniques, l'absence de suintement au niveau de l'anus (viscères vides), la conformation normale et l'intégrité corporelle. Tout poisson ne respectant pas ces critères est écarté et ne peut être vendu en « Maigre Label Rouge ».~~

~~V.17.b-V.16.b - Calibrage~~

Après le tri, intervient le calibrage. Ce dernier s'effectue soit visuellement et manuellement soit mécaniquement. Le calibrage manuel est effectué par une personne qualifiée qui juge à l'œil ~~du~~ le calibre du poisson. En cas de doute, il pèse le poisson. ~~Le calibrage mécanique est réalisé par des calibreuses régulièrement étalonnées.~~ La précision du calibre est de +/- 5%.

~~V.17.c-V.16.c - Conditionnement frais en caisse~~

Le conditionnement en caisse du « Maigre Label Rouge » entier, frais et non éviscéré intervient avant la *rigor-mortis*, dont l'apparition dépend des températures de l'eau de mer, du mélange eau / glace et de l'air ambiant. Elles permettent l'écoulement de l'eau de fusion. ~~Elles sont ensuite palettisées.~~

Les poissons sont protégés de la glace par un film. La quantité de glace est d'au moins 30% du poids des poissons pour un transport routier et d'au moins 15% pour un transport aérien. Chaque « Maigre Label Rouge » vendu frais entier et non éviscéré est bague. La Date Limite de Vente (DLV) sous la dénomination « Maigre Label Rouge » est fixée à 10 jours à compter de la date de pêche. La DLV apparaît clairement sur la bague.

~~Les caisses de « Maigre Label Rouge » sont étiquetées. En plus des mentions réglementaires et des mentions prévues dans la partie étiquetage, les mentions complémentaires suivantes seront indiquées sur l'étiquette du « Maigre Label Rouge » :~~

- ~~— la DLV fixée à 10 jours~~
- ~~— les codes lots des poissons~~
- ~~— la date de pêche~~
- ~~— le calibre~~
- ~~— le nombre de pièces~~

~~V.17.d-V.16.d - Conditionnement frais en barquette~~

Le conditionnement en barquette du « Maigre Label Rouge » entier, frais et non éviscéré intervient avant la *rigor-mortis*. Elles peuvent être filmées sous atmosphère normale ou sous atmosphère modifiée.

~~Les barquettes de « Maigre Label Rouge » sont étiquetées individuellement. En plus des mentions réglementaires et des mentions prévues dans la partie étiquetage, les mentions complémentaires suivantes seront indiquées sur l'étiquette du « Maigre Label Rouge » :~~

~~La~~ La Date Limite de Consommation (DLC) fixée à 10 jours à compter de la date de pêche pour des barquettes sous atmosphère normale.

~~La~~ La Date Limite de Consommation (DLC) fixée à 12 jours à compter de la date de pêche pour des barquettes sous atmosphère modifiée.

- ~~— les codes lots des poissons~~
- ~~— la date de pêche~~
- ~~— le calibre~~
- ~~— le nombre de pièces~~

~~V.18 - « Maigre Label Rouge » entier, éviscéré~~

~~Le « Maigre Label Rouge » peut être éviscéré pour répondre à une demande commerciale croissante.~~ L'étape d'éviscération se déroule après le tri et avant le conditionnement, en l'absence de *rigor mortis*.

Cette étape consiste à retirer l'ensemble des viscères du poisson afin de le rendre « prêt à cuire ». L'éviscération peut être pratiquée manuellement par une personne qualifiée ou mécaniquement ~~par une machine dont les réglages sont étalonnés régulièrement.~~ L'éviscération s'effectue dans le respect de l'intégrité du poisson.

~~Dans ce cas, en plus de l'étape d'éviscération propre, toutes les opérations et recommandations décrites au paragraphe précédent § V.17 « Maigre Label Rouge » entier, non éviscéré s'appliquent. Un conditionnement supplémentaire peut également être pratiqué pour le maigre entier éviscéré : sous vide. Cette étape intervient avant la rigor mortis dans un délai de 3 jours après la pêche et en absence de rigor mortis.~~

~~La mise sous vide est réalisée dans une machine par aspiration de l'air de la poche plastique dans laquelle est placé le poisson. En plus des mentions réglementaires et des mentions prévues dans la partie étiquetage, les mentions complémentaires suivantes seront indiquées sur l'étiquetage individuel de chaque poche :~~

- ~~— la Date Limite de Consommation (DLC) fixée à 12 jours à compter de la date de pêche~~
- ~~— les codes lots des poissons~~
- ~~— la date de pêche~~
- ~~— le calibre~~
- ~~— le nombre de pièces~~

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM66</u>	<u>Tri</u>	<u>Visuel et manuel par du personnel qualifié</u>
<u>PM67</u>	<u>Critères de tri</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Absence de signes cliniques</u> ▪ <u>Absence de suintement au niveau de l'anus (viscères vides)</u> ▪ <u>Conformation normale</u> ▪ <u>Intégrité corporelle</u>
<u>PM68</u>	<u>Calibrage</u>	<u>Visuel et manuel par du personnel qualifié</u> <u>Mécanique (calibrage +/-5%)</u>
<u>PM69</u>	<u>Eviscération (le cas échéant)</u>	<u>Manuelle par du personnel formé</u> <u>Mécanique</u>
<u>PM70</u>	<u>Eviscération et conditionnement des poissons entiers</u>	<u>En l'absence de rigor mortis</u>
<u>PM71</u>	<u>Type de conditionnement</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Caisses permettant l'écoulement de l'eau de fusion</u> ▪ <u>Barquettes, filmées sous atmosphère modifiée ou non</u> ▪ <u>En sachet sous vide uniquement pour les poisson éviscérés</u>
<u>PM72</u>	<u>Glaçage des caisses</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Protection avec un film entre le poisson et la glace</u> ▪ <u>Transport routier : Au moins 30% du poids des poissons en glace</u> ▪ <u>Transport aérien : Au moins 15% du poids des poissons en glace</u>
<u>PM73</u>	<u>Présence d'une bague</u>	<u>Obligatoire sur chaque poisson vendu frais, entier, <u>éviscéré et non éviscéré en caisse</u></u>
<u>PM74</u>	<u>Date Limite de Vente (DLV) des maigres en caisse</u>	<u>10 jours à compter de la date de pêche</u>
<u>PM75</u>	<u>Date limite de consommation (DLC) des maigres</u>	▪ <u>Barquette sous atmosphère normale : 10 jours à compter de la date de pêche</u>

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Barquette sous atmosphère modifiée : 12 jours à compter de la date de pêche</u> ▪ <u>Sous vide : 12 jours à compter de la date de pêche</u>
--	--	---

V.17 - Découpes du « Maigre Label Rouge »

Les découpes sont des pavés ou des filets de poissons, les pavés sont découpés sur les filets, ceux-ci sont levés soit à la main par une personne qualifiée, soit mécaniquement sur les poissons entiers éviscérés.

Cette étape consiste à récupérer la chair du poisson et à laisser la tête, la queue et les arrêtes principales. La peau peut être ou non retirée. Cette étape intervient dans un délai de 3 jours après la pêche.

Les découpes sont conditionnées en caisse, barquette ou en sachet, sous atmosphère normale, modifiée ou sous vide.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM76</u>	<u>Découpe en filets</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Filets levés à la main par du personnel formé ou mécaniquement</u> ▪ <u>Manipulation en l'absence de <i>rigor-mortis</i></u> ▪ <u>Peau retirée ou non sur les filets</u> ▪ <u>Réalisée dans les 3 jours après la pêche</u>
<u>PM77</u>	<u>Découpe en pavé</u>	<u>Découpes des pavés dans les filets</u>
<u>PM78</u>	<u>Conditionnement des découpes</u>	<u>Caisse, barquette ou sachet</u>
<u>PM79</u>	<u>Date limite de consommation (DLC) des découpes</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Conditionné sous atmosphère normale : 10 jours à compter de la date de pêche</u> ▪ <u>Conditionné sous atmosphère modifiée : 12 jours à compter de la date de pêche</u> ▪ <u>Conditionné sous vide : 12 jours à compter de la date de pêche</u>

V.18 - Découpes de « Maigre Label Rouge » surgelées

Les pavés et les filets sont surgelés individuellement au plus tard le lendemain de la découpe. Les produits sont surgelés dans un tunnel IQF (individual Quick Freezing, ou surgélation rapide individuelle) avec un temps de passage maximal de 3 heures.

La température au cœur des découpes surgelées est $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Un glazurage de 2 à 10% est appliqué après surgélation.

Les pavés surgelés sont conditionnés en caisse ou en sachet.

La Date de Durabilité minimale (DDM) des produits surgelés est restreinte à 158 mois.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM80</u>	<u>Délai de surgélation</u>	<u>Au plus tard le lendemain de la découpe</u>
<u>PM81</u>	<u>Surgélation</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>IQF (Individual Quick Freezing, ou surgélation rapide individuelle)</u>

		<ul style="list-style-type: none"> T° à cœur ≤ -18°C dans un délai de 3 heures maximum
<u>PM82</u>	<u>Glazurage</u>	<ul style="list-style-type: none"> Entre 2 et 10% Réalisé juste après la surgélation
<u>PM83</u>	<u>Date de durabilité minimale (DDM)</u>	18 mois

V.19 - Stockage du « Maigre Label Rouge »

Avant départ pour livraison, le « Maigre Label Rouge » entier, frais est stocké, moins de 24h00, dans les ateliers de conditionnement.

Dans chaque chambre froide, une zone clairement identifiée est dédiée au stockage des produits non-conformes.

Avant départ pour livraison, une personne qualifiée vérifie que les conditionnements de « Maigre Label Rouge » n'ont pas été endommagés durant leur stockage.

Avant départ pour livraison, les caisses de "Maigre Label Rouge" surgelés sont stockées en chambre froide négative à ≤ -18°C.

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM84</u>	<u>Stockage des poissons entiers frais avant expédition</u>	<ul style="list-style-type: none"> Maximum 24 heures Stockage des produits LR dans une zone spécifique
<u>PM85</u>	<u>Stockage des découpes de poissons frais avant expédition</u>	<ul style="list-style-type: none"> Stockage des produits LR dans une zone spécifique
<u>PM86</u>	<u>Stockage des découpes surgelées</u>	Stockage en chambre froide négative ≤ -18°C
<u>PM87</u>	<u>Etat des conditionnements (poissons frais)</u>	Conditionnement non endommagé avant l'expédition

V.20 - Livraison du « Maigre Label Rouge »

~~La traçabilité du « Maigre Label Rouge » pendant son transport et sa commercialisation est garantie par son étiquette, cf § V.17-18-19.~~

~~Le transport est effectué par camion frigorifique. Les conditionnements de « Maigre Label Rouge » significativement endommagés durant le transport sont déclassés.~~

~~A l'issue de sa période de vente (DLV ou DLC) sous l'appellation « Maigre Label Rouge », celui-ci est déclassé par le vendeur. Les bagues sont détruites. Le vendeur consigne toutes les informations concernant le « Maigre Label Rouge » dans **un cahier de gestion de stock**.~~

~~Le vendeur signale au groupement toute anomalie sur le « Maigre Label Rouge » reçu en lui adressant **une fiche de réclamation clients**. Ces fiches sont analysées par le Comité de pilotage du groupement deux fois par an ; des actions correctives sont rapidement mises en place, aussi souvent que nécessaire.~~

VI. ETIQUETAGE

<u>PM</u>	<u>Points de maitrise</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM88</u>	<u>Etiquetage</u>	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Maigre Label Rouge n° LA 03/11 « <u>Maigre d'aquaculture marine</u> » mentionne <u>au minimum</u> :

		<ul style="list-style-type: none"> - le logo « <u>Label Rouge</u> » dans le respect de la charte graphique, - le numéro d'homologation du Label Rouge : <u>n° LA 03/11</u>, - le nom (acronyme) et l'adresse du groupement : <u>MSC - Université de Corsica Pasquale PAOLI -</u> <u>Campus Grossetti - BP 52 - 20 250 CORTE</u> <u>Mail : contact@mare-stagni.com,</u> - les principales caractéristiques certifiées <u>communicantes</u>. <u>Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Maigre élevé en pleine mer, à faible densité - Croissance lente, durée d'élevage de 18 mois minimum
--	--	--

~~Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Maigre Label Rouge mentionne :~~

- ~~-le logo Label Rouge dans le respect de la charte graphique,~~
- ~~-le numéro d'homologation du Label Rouge,~~
- ~~-le nom (acronyme) et l'adresse du groupement,~~
- ~~-les principales caractéristiques certifiées :~~
 - ~~-Maigre élevé en pleine mer, à faible densité~~
 - ~~-Croissance lente, durée d'élevage de 18 mois minimum~~

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER		VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
	Traçabilité	Totale : de la naissance au point de vente	Documentaire
PM33	Absence de traitements Traitements antibiotiques et antiparasitaires en mer	Aucun traitement antibiotique et antiparasitaire durant la phase d'élevage en mer Interdits	Documentaire et/ou <u>M</u> Mesure
PM34	Elevage en pleine mer	Elevage en cages en pleine mer	Visuelle
PM37	Elevage à faible D densité <u>en</u> grossissement	< 20 kg / m ³	Documentaire et/ou Visuelle
PM36	Croissance lente Durée <u>d'élevage</u>	> 18 mois <u>minimum après l'éclosion</u>	Documentaire
PM42	Taux Teneur en de lipides dans la chair <u>à la récolte</u>	≤ 5%	Mesure <u>et documentaire</u>
PM54	<u>Méthode de nourrissage</u> Rationnement contrôlé	Cf table de rationnement <u>selon le stade d'élevage</u> § V.11.e	Documentaire
PM46	Taux de matière grasse dans l'aliment	< 18%	Documentaire et <u>analyse/ou</u> <u>M</u> Mesure
PM48	Origine marine de l'huile ajoutée dans l'aliment	> 75%	Documentaire et/ou Mesure
PM47	<u>Composition de l'aliment</u> : Taux de Produits d'Origine Marine dans l'aliment	> 40%	Documentaire et/ou Mesure
PM65	Délai maximal Durée entre l'abattage et le conditionnement <u>primaire</u>	< 4 <u>heures</u>	Documentaire
	Qualité sensorielle	-peu gras du point de vue olfactif, -visuellement moins gras, -texture fondante plus marquée, -goût de gras moins marqué	Documentaire et/ou <u>M</u> Mesure

Plan d'alimentation

Pré-grossissement et grossissement	Teneur en % du poids brut de l'aliment
<u>Taux de matière grasse (TMG)</u> - Dont proportion d'huile d'origine marine ajoutée	18% maximum 75% minimum
<u>Produits d'origine marine</u> - Dont farines de poissons sauvages issues d'une pêche gérée par quota et/ou de farines de poissons issues de coproduits des activités de transformation des produits aquatiques	40% minimum 40% minimum
<u>Produits végétaux</u> - Dont graines de céréales, leurs produits et sous-produits - Dont graines ou fruits oléagineux leurs produits et sous-produits de céréales, leurs produits et sous-produits	60% maximum 60% maximum 30% minimum

Table de rationnement

Le taux de rationnement journalier est le rapport (en %) entre la quantité d'aliments distribuée (en kg) sur une journée et la biomasse vivante (en kg) alimentée

Les taux de rationnement indiqués dans le tableau ci-après sont issus du savoir-faire des éleveurs de « Maigre Label Rouge », sans cesse amélioré depuis une trentaine d'années. Ils varient en fonction de la température de l'eau de mer et du calibre des poissons.

		Température (T en °c)							
		12°c ≤ T < 14°c	14°c ≤ T < 16°c	16°c ≤ T < 18°c	18°c ≤ T < 20°c	20°c ≤ T < 22°c	22°c ≤ T < 24°c	24°c ≤ T < 26°c	26°c ≤ T ≤ 28°c
Calibre des poissons	15g - 50g	< 1,6%	< 2,6%	< 3,5%	< 4,3%	< 4,6%	< 5%	< 5%	< 4,6%
	50g - 150g	< 1,1%	< 1,8%	< 2,5%	< 3%	< 3,4%	< 3,5%	< 3,5%	< 3,4%
	150g - 700g	< 0,8%	< 1,1%	< 1,6%	< 1,9%	< 2,1%	< 2,2%	< 2,2%	< 2,1%
	> 700g	< 0,4%	< 0,5%	< 0,8%	< 1%	< 1,1%	< 1,1%	< 1,1%	< 1%