

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE n° LA 33/90 « SAUMON FRAIS »

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Elevé au minimum 10 mois en mer à faible densité.
- Conditions d'élevage favorisant la fermeté de la chair.
- Teneur en matière grasse de la chair maîtrisée.

Avertissement :

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.

Cette version se substitue entièrement à la version actuellement en vigueur qui demeure consultable avec le lien suivant :

file:///C:/Users/babouillard/Downloads/LA3390_Saumon.pdf

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.

Aux fins de cette publication, un tableau de concordance entre les deux versions est annexé et souligne les principales dispositions modifiées, ajoutées ou supprimées.

Les règles du présent cahier des charges s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur

SOMMAIRE

1 – NOM DU DEMANDEUR.....	3
2 – NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3 – DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1 - Présentation du produit.....	3
3.2 – Comparaison avec le produit courant	4
3.3 – Éléments justificatifs de la qualité supérieure	7
4 – TRACABILITE	9
5 – METHODE D’OBTENTION	11
5.1 - Eau douce - Œufs.....	12
5.2 - Eau douce - Smolts.....	12
5.3 - Eau de mer	13
5.4 - Aliments	13
5.5 - Pêche.....	15
5.6 - Transformation primaire.....	16
5.7 - Conditionnement des saumons entiers	17
5.8 - Transformation secondaire et découpe.....	18
6 – ETIQUETAGE.....	19
6.1 - BAGUE D’OUÏES ET ETIQUETAGE.....	19
6.2 - ETIQUETTES.....	19
7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	20
ANNEXE I : Lignes directrices pour la composition des aliments	21
ANNEXE II : Méthode d’analyse pour la détermination de la teneur en lipides, des niveaux d’EPA et DHA et de la couleur de la chair.....	22
ANNEXE III : Catégorie de fraîcheur et échelle de notation pour le poisson non congelé.....	24
ANNEXE IV : Abréviations et définitions.....	26

1 – NOM DU DEMANDEUR

SQS Ltd.
3rd Floor, Venue Studios, 21 Calton Street, Edinburgh EH8 8DL
Tel.: +44 (0)7793 147796 Tél: +44 (0)1738 587000
Email : enquiries@scottishsalmon.co.uk
Site internet : www.saumonecossais.com

2 – NOM DU LABEL ROUGE

Saumon frais

3 – DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 - Présentation du produit

Les saumons label rouge n° LA 33/90 sont produits uniquement à partir de saumon Atlantique frais, *Salmo salar*.

Les différentes présentations sont:

- des poissons frais entiers éviscérés,
- des découpes de saumons frais (darnes, pavés, découpes caudales, filets), conditionnées, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Le champ de certification du saumon label rouge n° LA 33/90 comprend les étapes suivantes:

- L'élevage en eau douce
- L'élevage en eau de mer
- La pêche
- Les aliments
- La transformation primaire et le conditionnement
- La découpe

3.2 – Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison, désigné « saumon standard » est un saumon Atlantique d'élevage de l'espèce *Salmo salar*, frais, entier de l'origine la plus couramment rencontrée sur le marché français. Le saumon standard n'est pas identifié comme un produit sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une CCP.

Etape	Caractéristique	Saumon Standard	Saumon label rouge LA 33/90
PRODUCTION EN EAU DOUCE	Sélection des souches	Souches sélectionnées pour la croissance rapide	Souches sélectionnées pour la croissance maîtrisée
	Caractéristiques des smolts	Smolts peuvent présenter des malformations et un aspect variable	Aucune malformation visible n'est permise
		A la sortie de l'eau douce, poids supérieur à 40g	A la sortie de l'eau douce, poids moyen supérieur à 65g
		A la sortie d'eau douce, pas de poids maximum.	A la sortie d'eau douce, poids inférieur à 525g
		Au transfert à l'eau de mer, âgés jusqu'à 17 mois	Au transfert à l'eau de mer, âgés entre 8 mois minimum et 16 mois maximum (œuf oeuillé du smolt)
Densité lors du transfert	Aucune exigence concernant la densité de population dans le bateau vivier au transfert des smolts en eau de mer	Densité de population dans le bateau vivier au transfert des smolts de 60kg/m ³ maximum	
PRODUCTION EN EAU DE MER	Caractéristiques des saumons en cours de croissance	Peuvent avoir des malformations visibles des nageoires, des opercules ou des queues	Exemptes de malformations visibles
	Densité d'élevage	Densité de population jusqu'à 25kg/m ³	Densité de population 20kg/m ³
	Durée de la période en eau de mer	Pas de minimum ni de maximum mais généralement 7 à 22 mois	De 10 à 24 mois
	Système de production	Elevé dans des étangs, des systèmes de recirculation en haute mer et terrestres.	Elevé dans des systèmes d'enclos en filet en mer.
RECOLTE	Préparation avant la pêche	Contrôles intermittents des lipides dans la chair, du pigment et de la qualité	Tous les saumons sont contrôlés pour vérifier la conformité aux exigences concernant le facteur K des saumons éviscérés : 0.90 à 1.35 (K= poids/longueur ³). Un échantillon représentatif de chaque lot est contrôlé pour vérifier la conformité de la teneur en lipides, de l'EPA et du DHA dans la chair (10% de la teneur en lipides) et la couleur de la chair (26-29 sur le SalmoFAN)
	Période de jeûne	3 à 21 jours	Période de jeûne entre 2 et 7 jours pour assurer que la voie digestive soit vide et propre

	Abattage	Abattage selon les directives de l'UE, pas de temps spécifié en dehors de l'eau.	Etourdissement percutant ou électrique et saignement dans les 30 secondes après la sortie de l'eau
ALIMENTS	Régime d'alimentation	Régime qui assure une croissance maximum des poissons	Régime qui permet aux poissons de se développer selon leur rythme biologique dans le respect des teneurs en lipides définies
	Composants des aliments Composants des aliments	Pourraient contenir des farines fabriquées à partir d'animaux terrestres	Les farines fabriquées à partir de mammifères terrestres et des oiseaux ne sont pas permises dans les aliments
		Ingrédients alimentaires OGM et non OGM (peut contenir des ingrédients dérivés d'organismes génétiquement modifiés ou dérivés d'OGM)	Absence d'OGM (<0.9%)
		Teneur en ingrédients d'origine marine non précisée	Régime composé d'un minimum de 49% d'ingrédients d'origine marine (phase smolt et en eau de mer)
		Aucune obligation de maintenir une politique d'approvisionnement responsable pour les ingrédients marins.	Les ingrédients marins sont issus de pêcheries responsables (certifiées ou en cours de certification).
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	Fraîcheur	Classification de fraîcheur peut être « extra », « A » ou « B »	Classification « extra » obligatoire (voir Annexe III)
	Couleur	Couleur de la chair variable	Couleur de la chair au minimum équivalent à l'indice 26 et au maximum 29 du SalmoFan
	Niveau de lipides	Contenu en lipides dans la chair variable	Teneur en lipides définie (mesurée après éviscération) : - de 6% à 14% pour les poissons ≤ 3kg - de 8% à 18% pour les poissons > 3kg et ≤ 8kg
	Niveau d'EPA + DHA dans la chair	Niveau variable	>10% de la teneur totale en lipides (mesurée après éviscération)
	Découpe	Poids des saumons à la découpe entre 2 kg et 12 kg	Poids du saumon à la découpe (mesurée après éviscération) entre 2 kg et 8 kg
PREPARATION, CONDITIONNEMENT ET TRANSFORMATION	Conditionnement et étiquetage	Aucune identification unique sur les saumons entiers, notamment pour les marchés de gros et détail	Les saumons entiers LA 33/90 destinés aux marchés de gros et de détail portent une bague à l'ouïe, chacune identifiée par un numéro de lot

Cahier des charges du label rouge n° LA 33/90 - PNO - octobre 2023

	Fraicheur	Absence de DLV sur les saumons entiers DLC à 17 jours maximum après abattage pour les saumons sous atmosphère modifiée	DLV des saumons entiers à 12 jours après abattage. DLC des portions sous vide à 12 jours après abattage. DLC des portions de saumon sous atmosphère modifiée à 6 jours après découpe/conditionnement
--	-----------	---	--

3.3 – Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Sélection

Les saumons n° LA 33/90 sont sélectionnés pour une croissance maîtrisée, ce qui assure la conformité aux critères de qualité établis. Les œufs sont sélectionnés et fécondés selon des techniques classiques sans aucune manipulation génétique.

La densité

La densité en mer est limitée à 20 kg/m³ dans les enclos fermés. Cette densité assure des conditions optimales pour le bien-être des saumons et leur permet de se déplacer et nager librement, ce qui offre une chair plus ferme au consommateur.

La teneur en lipides dans la chair

La teneur en lipides dans la chair est limitée à un niveau maximum de 18%. Le niveau de lipides est contrôlé par le régime alimentaire.

La teneur en Oméga 3

La chair est riche en EPA et DHA, avec une teneur minimum de 10% des acides gras totaux.

La couleur

La couleur de la chair est au minimum équivalent à l'indice 26 et au maximum équivalent à l'indice 29 du SalmoFan.

L'abattage

Les saumons sont élevés au minimum 10 mois en mer. Les opérations de pêche sont réalisées par du personnel qualifié, dont l'expérience permet de limiter au maximum le stress des poissons avant leur abattage.

Les saumons sont étourdis rapidement. Le saignement suit rapidement assurant ainsi un abattage rapide et efficace des poissons et réduit le stress au minimum.

L'alimentation

Les aliments sont formulés en tenant compte des besoins spécifiques en nutriments et en énergie du saumon. Ils sont formulés de manière à permettre une bonne croissance et un bon développement et sont spécifiquement conçus pour les régimes destinés à produire une chair de haute qualité.

L'alimentation des saumons label rouge n° LA 33/90 est constituée de produits d'origine marine (49% au minimum à travers le cycle de production), d'ingrédients végétaux (y compris issus d'algues), de dérivés d'insectes (par exemple farine d'insecte, huile d'insecte), d'ingrédients issus de la fermentation ainsi que de vitamines, minéraux et caroténoïdes. La farine et l'huile de poisson proviennent de pêcheries gérées de manière responsable confirmé par un système de certification encadré. L'alimentation est sans OGM (<0.9%).

La traçabilité et l'identification du poisson entier pour le client final

Pour les marchés de gros et de détail, un système d'identification, basé sur des bagues numérotées avec le numéro de lot sur chaque saumon entier LA 33/90 est utilisé. Pour les fumeurs et les transformateurs habilités Label Rouge, la traçabilité est garantie par l'étiquette apposée sur chaque emballage et par la documentation d'accompagnement. Pour les

barquettes de découpes (destinée aux consommateurs), une étiquette adhésive permet l'identification du saumon Label Rouge. Ce système garantit que tous les saumons Label Rouge sont facilement identifiables.

Fraîcheur

Une date limite de vente (DLV) de 12 jours après l'abattage est appliquée pour les saumons entiers.

Les découpes sont réalisées dans un délai maximal de 6 jours après abattage. Une date limite de consommation (DLC) de 12 jours après abattage est appliquée aux barquettes de découpes conditionnées sous vide. Pour les barquettes de portions conditionnées sous atmosphère modifiée, une DLC de 6 jours après la découpe/conditionnement est appliquée. Ces critères garantissent aux consommateurs une fraîcheur optimale (voir Annexe III).

Caractéristiques certifiées communicantes

- Elevé au minimum 10 mois en mer à faible densité.
- Conditions d'élevage favorisant la fermeté de la chair.
- Teneur en matière grasse de la chair maîtrisée.

Caractéristiques organoleptiques

Les opérations de tris successives permettent de ne sélectionner que des saumons sans difformité, ayant une surface ventrale arrondie et ferme, une couleur de peau iridescente typique de l'espèce. Toutes les nageoires sont présentes, les deux yeux non endommagés et les opercules des ouïes intacts.

Le saumon label rouge n° LA 33/90 est caractérisé par :

- une couleur plus intense
- des pavés plus fermes
- une odeur de saumon plus typique
- une tenue de la chair supérieure
- le goût global et le goût typique de saumon plus intenses

4 – TRACABILITE

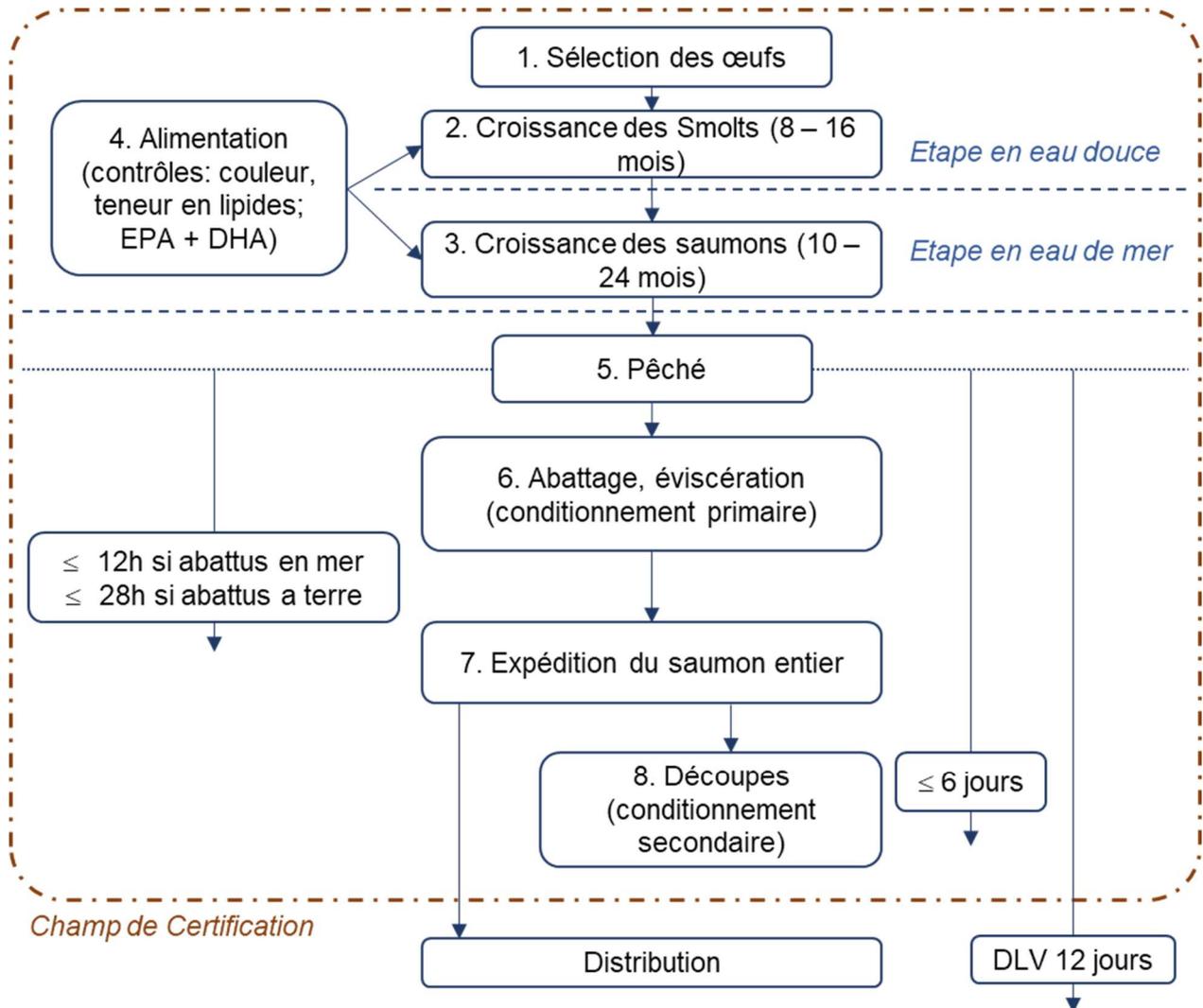
La bague fixée à l'ouïe de chaque poisson entier, pour les marchés de gros et de détail, l'étiquette colis, pour les fumeurs et transformateurs habilités pour le Label Rouge, ou l'étiquette sur chaque barquette de portions permet d'en assurer la traçabilité, montante et descendante. Le poisson destiné aux entreprises de fumage peut ne pas être bagué si cela est requis.

Etape	Documents associés	Eléments d'identification	Informations suivies
Écloserie	Garantie sanitaire (selon besoin) Fiche de production de l'écloserie	- Garantie sanitaire accompagnant l'arrivée des œufs fournis par les producteurs indépendants - Résultats des analyses - Age des œufs et nombre dans l'envoi	- Origine - N° de lot
Élevage en eau douce (fry et smolts)	Fiche de production des fermes en eau douce	- Origine - Date de mise en place - Transfert des poissons entre les bassins et cages - Traitements médicaux - Identification des aliments - Densité des smolts dans les bateaux viviers	Origine et date de mise en place
Élevage en eau de mer	Certificat sanitaire Fiche de production en eau de mer	- Origine - Identification du stock - Date d'introduction dans l'eau de mer - Identification des aliments - Transfert des poissons entre les cages - Traitements médicaux - Résultats des analyses (couleur, lipides, teneur en EPA+DHA, facteur K)	Origine et date de mise en place
Aliments	Déclaration du contenu de l'aliment tel que prescrit	- Matières premières - Nom du fabricant - Identification du régime (ex. LA 33/90) - Poids - N° de lot - DLC	N° de lot
	Bordereaux de livraison	- Date d'envoi - N° de lot - Identification label rouge - DLC	N° de lot
Pêche / Abattage	Fiche de pêche Documents de transport	- Nom de la ferme - Cage d'origine des poissons - Date et heure de la récolte - Date et heure de l'expédition - Température des saumons - Registre des traitements médicaux	Date de pêche et cage d'origine

Etape	Documents associés	Eléments d'identification	Informations suivies
		- Résultats des contrôles de la couleur de la chair et de la teneur en lipides	
Transformation primaire	Fiche de production Registre des numéros des bagues et des étiquettes	- Codes de production - N° de lot - Date et heure de transformation - DLV	N° d'étiquette N° de lot
Transformation secondaire	Bordereau de livraison Fiche de production Etiquettes	- Date de la pêche - Coordonnées du site - Fiche de traitements médicaux - Quantité - DLC - N° de lot	N° d'étiquette

5 – METHODE D’OBTENTION

SCHEMA DE VIE



5.1 - Eau douce - Œufs

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM1	Espèce	<i>Salmo salar</i>
PM2	Critères de sélection	- Croissance maîtrisée - Orientée sur les critères de couleur de chair, teneur en matières grasses et forme
PM3	Œufs	Absence de manipulation génétique lors de la sélection et fécondation

5.2 - Eau douce - Smolts

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM4	Densité d'élevage en eau douce	$\leq 100 \text{ kg/m}^3$
PM5	Durée d'élevage en eau douce	Entre 8 et 16 mois (de l'œuf oeillé au smolt)
PM6	Poids lors du transfert	Poids moyen du lot > 65 grammes et < 525 grammes
PM7	Jeûne avant transport	Durée minimale de 24 heures
PM8	Qualité des smolts	- Présence de toutes les nageoires et des yeux - Opercules des ouïes complètement développés - Absence de difformité telle que scoliose, lordose, excroissance ou mâchoires protubérantes, proéminentes ou rentrantes
PM9	Traitements vétérinaires	Vaccination de tous les smolts, au minimum, contre <i>Aeromonas salmonicida</i> et la nécrose pancréatique infectieuse (NPI)
PM10	Etat des smolts avant transfert	Aucun transfert de smolts malades ou affaiblis.
PM11	Densité lors du transfert	$\leq 60 \text{ kg/m}^3$ (bateau vivier)

5.3 - Eau de mer

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM12	Densité d'élevage en mer	Elevage en cage ouverte en mer ≤ 20 kg/m ³
PM13	Durée d'élevage en mer	Au minimum 10 mois Au maximum 24 mois
PM14	Conformation des saumons	- Absence de difformité - Absence de parasite susceptible de passer dans la chair dans l'appareil et autres organes - Chair dépourvue de parasite
PM15	Antibiotiques	Aucune utilisation d'antibiotiques prophylactiques pendant le cycle de vie du saumon
PM16	Gestion des parasites	Présence d'un plan de gestion des parasites validé par un vétérinaire et les autorités compétentes
PM17	Gestion des échappés	Présence d'un plan de gestion de contrôle des échappés validé par les autorités compétentes
PM18	Critères environnementaux	Installation validée par les autorités environnementales selon la réglementation européenne

5.4 - Aliments

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM19	Composition des aliments : eau douce	- Produits d'origine marine (y compris les algues marines) - Ingrédients végétaux - Ingrédients dérivés d'insectes - Ingrédients issus de la fermentation - Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne. - Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de matière première provenant de poissons d'élevage (salmonidés) <i>Le plan d'alimentation figure en annexe I.</i>
PM20	Composition des aliments : eau de mer	- Produits d'origine marine (y compris les algues marines) - Ingrédients végétaux - Ingrédients issus de la fermentation - Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne.

		<p>- Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de matière première provenant de poissons d'élevage (salmonidés)</p> <p><i>Le plan d'alimentation figure en annexe I.</i></p>
PM21	Aliment sans OGM	Absence d'OGM (<0.9%)
PM22	Teneur en produit d'origine marine	<p>- 49% au minimum à travers le cycle de production</p> <p>- 30 à 70% de farines de poisson (y compris les sous-produits de la transformation du poisson destiné à la consommation humaine)</p> <p>- 8 à 30% d'huiles de poisson</p>
PM23	Caractéristiques des produits d'origine marine	<p>Les farines et huiles de poissons sont issues :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de pêcheries responsables certifiées par un des systèmes suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Marine Stewardship Council (MSC) ou inscription au programme MSC ITM - Friends of the Sea - MarinTrust ou inscription au programme MarinTrust FIP - Enregistrement actif auprès de FisheryProgress ➤ de co-produits issus de la pêche
PM24	Teneur en produit d'origine végétale	<p>- 0 à 49 % de plantes protéagineuses</p> <p>- Huiles dérivées des plantes</p> <p>- 10% maximum d'inclusion d'huiles d'algues marines</p> <p>- 1% maximum d'huile de palme</p>

5.5 - Pêche

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM25	Analyse avant pêche	<ul style="list-style-type: none"> - Teneur en lipides : <ul style="list-style-type: none"> - de 6% à 14% pour les poissons \leq 3 kg - de 8% à 18% pour les poissons > 3 kg à 9 kg - Teneur en EPA/DHA > 10% des acides gras totaux - Couleur de la chair : Indice minimum de 26 et de 29 maximum sur l'échelle SalmoFan - Facteur K ($K = \text{poids}/\text{longueur}^3$ sur saumon éviscéré) : 0.90-1.35 - Pour les saumons ayant été traités aux antibiotiques pendant leur élevage : analyse obligatoire démontrant l'absence de résidus d'antibiotiques des familles nitroimidazoles, dérivés nitrés, tétracyclines, amphénicols <i>Annexe II : méthodes d'analyse</i>
PM26	Personnel compétent et expérimenté	Personnel qualifié ayant reçu une formation appropriée
PM27	Durée du jeûne avant pêche	<ul style="list-style-type: none"> - De 2 à 7 jours - Estomac et voies digestives vides lors de la pêche
PM28	Pêche	Période de <i>crowding</i> maximum de 4 heures
PM29	Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Etourdissement 30 secondes maximum après la sortie de l'eau - Etourdissement percutant : manuel, mécanique ou électrique - Saignée immédiate par la coupe des arcs branchiaux ou par la perforation mécanique de l'aorte - Exsanguination 5 minutes maximum après l'étourdissement
PM30	Refroidissement des saumons après pêche	<ul style="list-style-type: none"> - Poissons placés dans de l'eau de mer réfrigérée, dans un mélange eau de mer réfrigérée /glace ou dans un mélange eau/glace ($T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$), - Maintien jusqu'à l'arrivée à l'établissement de préparation et de conditionnement.

5.6 - Transformation primaire

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM31	Organisation des ateliers de transformation	Séparation dans le temps et/ou l'espace des opérations de transformation des saumons label rouge de celles des autres saumons
PM32	Température des saumons entiers à l'arrivée à l'atelier	Température comprise entre 0°C et +4°C
PM33	<i>Rigor mortis</i>	Absence de <i>rigor mortis</i> lors des manipulations
PM34	Délai pêche – conditionnement	- 12 heures maximum pour les saumons abattus à terre - 28 heures maximum pour les saumons abattus en mer
PM35	Date Limite de Vente (DLV)	12 jours après abattage pour les poissons entiers
PM36	Fraicheur des poissons	Catégorie Extra : score de fraîcheur ≥ 2.7 selon le barème de cotation (Annexe III)
PM37	Couleur de la chair	Indice minimum de 26 et maximum de 29 de l'échelle SalmoFan <i>Annexe II : méthodes d'analyse</i>
PM38	Poids des saumons	Entre 2 et 8 kg éviscérés
PM39	Teneur en lipides de la chair	- 6% à 14% pour les poissons d'un poids ≤ 3 kg (mesurée après éviscération) - 8% à 18% pour les poissons d'un poids >3 kg et ≤ 8 kg (mesurée après éviscération) - Teneur en EPA/DHA $> 10\%$ des acides gras totaux <i>Annexe II : méthodes d'analyse</i>
PM40	Conformation des poissons	Absence de difformité : <ul style="list-style-type: none"> - Surface du corps complètement arrondie - Facteur K (éviscéré) entre 0.90 et 1.35 - Chair ferme sans parties molles - Couleur de peau iridescente typique de l'espèce - Présence de toutes les nageoires - Yeux non endommagés - Opercules des ouïes intacts <u>Sur le corps des saumons, absence :</u> <ul style="list-style-type: none"> - de signes de maturité sexuelle, - de parasites visibles, - de pertes d'écailles supérieures à 5% sur l'un ou l'autre des flancs du poisson sans concentration d'absence d'écailles à aucun point, - de traces de sang pénétrant à la surface ventrale ou à la base des nageoires, - d'odeur anormale

		<p><u>Dans la cavité interne des saumons</u>, absence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de toute décoloration occasionnée par la perforation de la vésicule biliaire, - d'incisions dans la paroi ventrale ou à travers l'os des ouïes (lug bone), - de balafres ou décoloration de la musculature ou des parois ventrales, - de déchirures des muscles (gaping) ou d'arêtes mises à nu, - de dépôts de sang ou de résidus rénaux dans la cavité ventrale ou bien la membrane du ventre déchirée ou rompue.
PM41	Critères microbiologiques du saumon frais avant conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - TVC¹ à 30°C : <50 000 ufc²/g - <i>E.coli</i> : < 10 ufc/g - <i>Enterobacteriaceae</i> : < 100 ufc/g - Coliformes : < 10 ufc/g - <i>S. aureus</i> : < 50 ufc/g - <i>Listeria monocytogenes</i> : Absence dans 25 g - <i>Salmonelle</i> : Absence dans 25 g

5.7 - Conditionnement des saumons entiers

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM42	Conditionnement des saumons entiers	Face ventrale en dessous
PM43	Glaçage	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de glace broyée/concassée - Température à cœur entre 0 et +2°C en moins de 4 heures après emballage

¹ Comptage total des colonies

²Unités formant colonies

5.8 - Transformation secondaire et découpe

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM44	Température à cœur des saumons à réception	Entre 0° et +2°C
PM45	Poids des saumons à l'arrivée	Entre 2 et 8 kg
PM46	Délai pêche - découpe	Au maximum 6 jours
PM47	Types de découpes	<ul style="list-style-type: none"> - Darnes (présentée avec arête centrale et peau) - Découpes caudales (présentée avec arête centrale et peau) - Pavés (sans arêtes) - Filets (parés)
PM48	Aspect des découpes	<ul style="list-style-type: none"> - Exemptes de dommage physique et de parasites visibles - Propres, sans tissu cartilagineux et gras, sans présence de substance étrangère ni défaut pouvant affecter le saumon et son aspect visuel - La texture de leur chair est ferme, libre de parties molles ou traces de déchirure (gaping) - La couleur de la chair est uniforme et correspond à l'indice minimal de 26 et maximal de 29 du SalmoFan
PM49	Délai de conditionnement	Conditionnement en continu après la découpe
PM50	Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Les portions doivent être visibles - L'emballage ne doit dissimuler aucun défaut éventuel du produit
PM51	Date limite de Consommation	<ul style="list-style-type: none"> - 12 jours après abattage pour les conditionnements sous vide - 6 jours après découpe pour les conditionnements sous atmosphère modifiée
PM52	Stockage des découpes	Température entre 0°C et +2°C jusqu'à expédition
PM53	Critères microbiologiques du saumon frais avant conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - TVC³ à 30°C : <50 000 ufc⁴/g - <i>E.coli</i> : < 10 ufc/g - <i>Enterobacteriaceae</i> : < 100 ufc/g - Coliformes : < 10 ufc/g - <i>S. aureus</i> : < 50 ufc/g - <i>Listeria monocytogenes</i> : Absence dans 25 g - <i>Salmonelle</i> : Absence dans 25 g

³ Comptage total des colonies⁴Unités formant colonies

6 – ETIQUETAGE

6.1 - BAGUE D'OUÏES ET ETIQUETAGE

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM54	Bague d'ouïe individuelle	<p>Appliquée sur chaque poisson commercialisable en Label Rouge sur le marché de gros et de détail :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 - Code du lot - DLV
PM55	Identification de l'emballage	<p>Appliqué à chaque emballage contenant des produits commercialisables sous Label Rouge sur le marché de gros et de détail :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 - Code du lot - DLC

Si pour quelque raison que ce soit la bague est perdue, le saumon doit perdre son statut en tant que Saumon label rouge n° LA 33/90.

6.2 - ETIQUETTES

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 33/90 « Saumon » mentionne au minimum :

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM56	Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> - le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique; - le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 - le nom et l'adresse de l'ODG : SQS - Venue Studios, Edinburgh, EH8 8DL <p><u>- Riche en Omégas 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : <ul style="list-style-type: none"> • Elevé au minimum 10 mois en mer à faible densité • Conditions d'élevage favorisant la fermeté de la chair • Teneur en matière grasse de la chair maîtrisée

Cet étiquetage est repris sur les emballages des saumons entiers et sur les découpes.

7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

PM	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
PM2	Critère de sélection	Documentaire
PM12	Densité d'élevage en mer	Documentaire
PM13	Durée d'élevage en mer	Documentaire
PM22	Ingrédients d'origine marine dans l'alimentation	Documentaire
PM26	Qualification du personnel chargé des opérations de pêche	Documentaire
PM29	Abattage	Visuel Documentaire
PM37	Couleur de la chair	Documentaire Visuel
PM39	Teneur en lipides Teneur en EPA/DHA dans la chair	Documentaire Analyse
PM40	Conformation des saumons	Visuel Documentaire
PM47	Présentation des découpes	Visuel Documentaire
PM54	Présence de la bague d'ouïe	Visuel Documentaire

ANNEXE I : Lignes directrices pour la composition des aliments

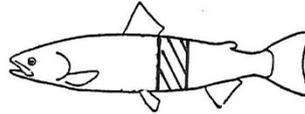
	Fry/eau douce		Smolts de saumon		Saumon en cours de croissance	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
PRODUITS D'ORIGINE MARINE						
Farine de poissons	15%	70%	30%	70%	30%	70%
Huile de poissons	0%	20%	10%	30%	8%	30%
Protéines de poisson concentré	0	20%	0	15%	0	10%
Farine de crustacés ou d'invertébrés marins	0	15%	0	15%	0	15%
INGREDIENTS DERIVES D'INSECTES						
Farine d'insectes	0	20%	0	20%	0	1%
PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE						
Légumes et dérivés de légumes	0	30%	0	30%	0	30%
Lupin et dérivés de lupin	0	30%	0	30%	0	30%
Maïs et sous-produits de maïs	0	25%	0	25%	0	25%
Pommes de terre et dérivés de pommes de terre	0	30%	0	30%	0	30%
Grains de colza et sous-produits de grains de colza	0	20%	0	20%	0	20%
Soja et sous-produits de soja	0	30%	0	30%	0	30%
Tournesol et dérivés de tournesol	0	10%	0	15%	0	20%
Blé et sous-produits de blé	0	25%	0	25%	0	25%
Levure et sous-produits de levure	0	10%	0	10%	0	10%
Algues marines et dérivés d'algues	0	5%	0	10%	0	10%
INGREDIENTS ISSUS DE LA FERMENTATION						
Produits et sous-produits dérivés de micro-organismes (y compris algues non-marines, levures et bactéries)	0	20%	0	20%	0	20%
SOURCES DES VITAMINES, MINÉRAUX ET CAROTÉNOÏDES						
Aminoacides ajoutés	0	2%	0	2%	0	2%
Antioxydants autorisés	0	150 mg/kg	0	150 mg/kg	0	150 mg/kg
Bétaïne	0	2%	0	1%	0	1%
Liants	0	10%	0	10%	0	10%
Minéraux, y compris le sel	0	11%	0	7%	0	7%
Pré-mélange de vitamine	0	3%	0	3%	0	3%
Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne						

Nota :

- Les ingrédients suivants sont interdits dans le régime alimentaire des saumons :
 - Tout ingrédient à l'état brut, traité ou transformé provenant de salmonidés ;
 - Tout ingrédient de protéines alimentaire provenant d'animaux terrestres, les oiseaux y compris ;
 - Tout activateur de croissance, hormone ou tout stimulant d'appétit artificiel ;
 - Tout ingrédient ou substance risquant de souiller la chair des poissons ;
 - Tout autre ingrédient ou substance non mentionné dans ce cahier des charges.
 - Les taux d'inclusion d'huile de palme doivent être inférieurs à 1% .

ANNEXE II : Méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en lipides, des niveaux d'EPA et DHA et de la couleur de la chair

Les saumons, au nombre de 10, sont pris au hasard par l'éleveur. Une tranche est coupée perpendiculairement à la surface et dans la partie immédiatement derrière la nageoire dorsale (voir croquis ci-dessous). Les arêtes et la peau sont enlevées et l'échantillon ainsi préparé fera au moins 5 cm de large et pèsera environ 200 gr.



Toutes les traces de sang, d'eau et de mucus sont enlevées avec une serviette en papier. L'échantillon est placé dans un sac en polyéthylène de qualité alimentaire, étiqueté et fermé soigneusement. Le sac est ensuite placé dans un conteneur isolant avec de la glace et envoyé à un laboratoire indépendant pour analyse.

A l'arrivée au laboratoire, l'échantillon est préparé en enlevant tout résidu de sang ou des écailles, ainsi que la graisse dorsale et ventrale. La couleur de l'échantillon est contrôlée. La peau est enlevée et les restes de chair ou de graisse sont raclés de la peau et inclus dans l'échantillon qui est alors mis dans un robot et mélangé pendant un minimum de 2 minutes, jusqu'à consistance homogène.

Si l'analyse n'est pas effectuée immédiatement par le laboratoire, l'échantillon est conservé dans un réfrigérateur (pendant une période maximum de 18 heures) afin de maintenir la température de l'échantillon entre 0°C et +2°C avant la préparation et l'analyse conformément à la procédure décrite ci-dessous.

S'il est impossible de transporter les échantillons prélevés sur les sites au laboratoire avant 12 heures, il faut les congeler immédiatement. Les échantillons sont décongelés au laboratoire pendant la nuit avant les contrôles.

Le laboratoire fournira à l'opérateur un Certificat d'Analyses pour chaque test.

Conseils d'utilisation du SalmoFan pour la détermination de la couleur de la chair des poissons

Durant la détermination de la couleur de la chair avec le SalmoFan, une attention particulière doit être portée sur les facteurs suivants.

L'évaluation est bien meilleure quand elle est faite sur fond de couleurs neutres telles que le blanc, gris ou noir afin d'éliminer les influences des couleurs adjacentes.

La comparaison des couleurs se fait de préférence à la lumière du jour orientée vers le nord. Si l'on utilise de la lumière fluorescente, il est recommandé d'utiliser des caractéristiques fluorescentes à la lumière du jour froide pour éviter les distorsions.

Les couleurs témoin du Salmofan doivent être présentées au-dessus d'une zone du filet du saumon étant la plus représentative du filet complet. Sélectionner la couleur témoin du Salmofan qui semble être la plus proche du filet du saumon étant testé puis enregistrer la mesure.

Afin d'obtenir des résultats constants, l'évaluation des filets doit être effectuée par le même observateur, ou observateurs, ayant été sélectionnés pour leur perception particulière de la couleur.

Afin d'éviter que les couleurs ne s'affadissent, le SalmoFan doit être protégé et conservé à l'abri de la lumière.

Détermination de la teneur en lipides

Il existe plusieurs méthodologies pour la détermination de la teneur en lipides dans la chair des poissons.

Les plus courantes méthodes par voie humide sont la méthode Soxhlet (EC No. 152/2009) et la méthode non-destructive Folch. Ces deux méthodes utilisent des solvants pour extraire les lipides de la chair. Les solvants sont alors éliminés et le résidu est mesuré. En cas d'utilisation de la méthode Soxhlet, le solvant utilisé doit être de l'éther de pétrole de qualité AR (point d'ébullition 40-60 degrés).

Pour la détermination de routine des teneurs en lipides dans la chair, il est permis d'utiliser la Spectroscopie Infrarouge (NIR). Lorsque cette technique est utilisée, l'équipement doit être étalonné de façon précise avec la méthode par voie humide. Les comptes rendus de tous les étalonnages doivent être enregistrés et mis à disposition pour les contrôles.

Détermination des niveaux de l'EPA et du DHA

La détermination des lipides totaux est réalisée avec la méthode non-destructive Folch. La trans-estérification catalysée par acide sert à établir la composition des acides gras par la chromatographie gaz-liquide. Les EPA et les DHA sont deux des fractions du profil des acides gras qu'on peut alors mesurer et enregistrer. Le choix de méthodologie de trans-estérification est très important parce que l'efficacité d'extraction pourrait varier entre les procédures, notamment lorsque les valeurs absolues sont exigées (g/100g).

Pour la détermination de routine des teneurs en EPA et DHA, il est permis d'utiliser la Spectroscopie Infrarouge (NIR). Lorsque cette technique est utilisée, l'équipement doit être étalonné de façon précise avec les méthodes par voie humide. Les comptes rendus de tous les étalonnages doivent être enregistrés et mis à disposition pour les contrôles.

ANNEXE III : Catégorie de fraîcheur et échelle de notation pour le poisson non congelé**Tableau 1 - Catégorie de fraîcheur**

Catégorie	Degré de Fraîcheur
Extra	Egal ou supérieur à 2,7.
A	Egal ou supérieur à 2, mais inférieur à 2,7.
B	Egal ou supérieur à 1, mais inférieur à 2.
C	Inférieur à 1. Le poisson non conforme aux exigences des catégories Extra, A ou B est impropre à la consommation humaine.

Tableau 2 – Echelle de notation

Attribut	Score	Critère
Aspect		
Peau	3	Pigmentation claire et brillante, aucune décoloration, mucus clair
	2	Pigmentation claire, mais sans éclat, mucus légèrement trouble
	1	Pigmentation commençant à pâlir et à se décolorer, mucus opaque
	0	Pigmentation terne, mucus laiteux ¹
Yeux	3	Convexes (protubérants), cornée claire, pupille noire et brillante
	2	Convexes et légèrement enfoncés, cornée légèrement trouble, pupille noire et terne
	1	Plats, cornée trouble, pupille opaque
	0	Concaves au centre, cornée laiteuse, pupille grise ¹
Branchies	3	Couleur claire, sans mucus
	2	Couleur moins vive, légères traces de mucus clair
	1	Mucus épais se décolorant
	0	Mucus jaunâtre et laiteux ¹
Chair (prélevée dans le ventre)	3	Bleuâtre, translucide, lisse, brillante, gardant sa couleur originelle
	2	Molle, cireuse, léger changement de couleur
	1	Légèrement opaque
	0	Opaque ¹
Couleur le long del'épine dorsale	3	Pas de coloration
	2	Rosé
	1	Rose
	0	Rouge ¹
Organes internes	3	Reins et résidus d'autres organes rouge vif et sang dans l'aorte
	2	Reins et résidus d'autres organes rouge terne, sang se décolorant
	1	Reins et résidus d'autres organes rouge pâle
	0	Reins, résidus d'autres organes, et sang brunâtre ¹
Etat		
Chair	3	Ferme et élastique, surface lisse
	2	Moindre élasticité
	1	Légèrement molle (flasque), élasticité moindre, surface cireuse et terne
	0	Ecailles molles (flasques) se détachant facilement de la peau, surface graineuse ¹
Epine Dorsale	3	Craque
	2	Adhère
	1	Adhère mal
	0	N'adhère pas du tout ¹
Péritoine	3	Adhère complètement à la chair

	2	Adhère
	1	N'adhère pas bien
	0	N'adhère pas du tout ¹
Odeur		
Branchies, peau, cavité abdominale	3	Algues
	2	Ni algues, ni déplaisante
	1	Légèrement âcre
	0	Acre ¹

Nota : (1) Ou à un stade de détérioration plus avancé.

ANNEXE IV : Abréviations et définitions

- SalmoFAN : Un appareil utilisé pour la comparaison normalisée de la couleur de la chair de saumon.
- Saumon juvénile : Saumon Atlantique maintenu en eau douce (y compris alevins, frai, parr et smolts).
- Smolts : L'étape de croissance du saumon atlantique après avoir subi la transformation de parr en smolt et pouvant être transféré de l'eau douce à l'eau de mer.
- EPA : acide gras éicosapentaénoïque est un acide gras polyinsaturé oméga-3 (20 :5)
- DHA : acide gras docosahexaénoïque est un acide gras polyinsaturé oméga-3 (22 :6)

Tableau d'analyse comparative

Entre le cahier des charges Label Rouge n° LA 33/90 Saumon en vigueur (avril 2018) et le projet de modification présenté au CN d'octobre 2023

Paragraphe du cahier des charges en vigueur	Texte en vigueur (Page précisée)	Modification proposée (Page précisée)
Intitulé du CDC Caractéristiques certifiées communicantes	Page de garde Saumon <u>Caractéristiques certifiées communicantes :</u> <ul style="list-style-type: none"> • La chair contient un niveau de lipides maîtrisé. • Elevé au minimum 12 mois en mer à faible densité. • Un système d'identification garantit la traçabilité des saumons LA 33/90. 	Page de garde Saumon frais <u>Caractéristiques Certifiées Communicantes :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Elevé au minimum 10 mois en mer à faible densité. • Conditions d'élevage favorisant la fermeté de la chair. • Teneur en matière grasse de la chair maîtrisée.
1- Nom du demandeur	Page 3 SQS Ltd. Durn, Isla Road, PERTH PH2 7HG, Royaume Uni Tél: +44 (0)1738 587000 Email : enquiries@scottishsalmon.co.uk Site internet : www.saumonecossais.com	Page 3 SQS Ltd. 3rd Floor, Venue Studios, 21 Calton Street, Edinburgh EH8 8DL Tel.: +44 (0)7793 147796 Tél: +44 (0)1738 587000 Email : enquiries@scottishsalmon.co.uk Site internet : www.saumonecossais.com
2- Nom du Label rouge	Page 3 Saumon	Page 3 Saumon frais
3- Description du produit Page 3	Les saumons label rouge 33/90 sont produits uniquement à partir du Saumon Atlantique frais, <i>Salmo salar</i> . Rentrent dans le cadre de la démarche label rouge 33/90 <ul style="list-style-type: none"> • des poissons frais entiers éviscérés • des portions de saumon frais pris dans des poissons frais entiers (darne, découpes caudales, filets), conditionnées sous vide ou sous atmosphère modifiée. La bague fixée à l'ouïe de chaque poisson entier, pour les marchés de gros et de détail, l'étiquette colis, pour les fumeurs et transformateurs habilités pour le Label Rouge, ou l'étiquette sur chaque barquette de portions permet d'en assurer la traçabilité, montante et descendante. Les étapes suivantes sont concernées dans la production et le contrôle du saumon label rouge 33/90 : <ul style="list-style-type: none"> ○ L'élevage en eau douce ○ L'élevage en eau marine 	Les saumons label rouge 33/90 sont produits uniquement à partir du Saumon Atlantique frais, <i>Salmo salar</i> . <u>Les différentes présentations sont :</u> <ul style="list-style-type: none"> • des poissons frais entiers éviscérés • des portions découpes de saumons frais pris dans des poissons frais entiers (darne, pavés, découpes caudales, filets), conditionnées sous vide ou sous atmosphère modifiée. La bague fixée à l'ouïe de chaque poisson entier, pour les marchés de gros et de détail, l'étiquette colis, pour les fumeurs et transformateurs habilités pour le Label Rouge, ou l'étiquette sur chaque barquette de portions permet d'en assurer la traçabilité, montante et descendante. <u>Le champ de certification du saumon label rouge n° LA 33/90 comprend les étapes suivantes:</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'élevage en eau douce ○ L'élevage en eau marine de mer ○ La récolte pêche ○ Les aliments ○ La transformation primaire et le conditionnement ○ La découpe ○ La distribution au point de vente

	<ul style="list-style-type: none"> ○ La récolte ○ Les aliments ○ La transformation primaire et le conditionnement ○ La découpe ○ La distribution au point de vente 	
3.2 – Comparaison avec le produit courant Pages 4 à 6	Le produit courant de comparaison, désigné « saumon standard » est un saumon atlantique, frais, entier, non-labellisé ceci étant le type de saumon le plus courant sur le marché français. Le saumon standard n'est pas identifié comme un produit sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une CCP.	Le produit courant de comparaison, désigné « saumon standard » est un saumon Atlantique d'élevage de l'espèce <i>Salmo salar</i> , frais, entier non labellisé ceci étant le type de saumon le plus courant de l'origine la plus couramment rencontrée sur le marché français. Le saumon standard n'est pas identifié comme un produit sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une CCP.
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure Pages 7 & 8	<u>La densité des populations dans les cages</u> La densité des populations est limitée à 15kg/m ³ (pour une courte période avant la récolte un maximum de 20kg/m ³ pourrait être autorisé). Cette densité assure des conditions optimales pour le bien-être des saumons et leur permet de se déplacer et nager librement, ce qui offre une chair plus ferme au consommateur	<u>La densité</u> La densité des populations est limitée à 15kg/m³ (pour une courte période avant la récolte un maximum de 20kg/m³ pourrait être autorisé) en mer est limitée à 20 kg/m³ dans les enclos fermés. Cette densité assure des conditions optimales pour le bien-être des saumons et leur permet de se déplacer et nager librement, ce qui offre une chair plus ferme au consommateur.
	<u>La teneur en lipides dans la chair</u> La teneur en lipides dans la chair est limitée à un niveau maximum de 16%, ce qui donne au produit un profil sensoriel supérieur à celui du saumon d'élevage standard, en ce qui concerne l'intensité du goût et la texture.	<u>La teneur en lipides dans la chair</u> La teneur en lipides dans la chair est limitée à un niveau maximum de 18% . Le niveau de lipides est contrôlé par le régime alimentaire. <u>La teneur en Oméga 3</u> La chair est riche en EPA et DHA, avec une teneur minimum de 10% des acides gras totaux
	<u>La couleur</u> La couleur de la chair est au minimum équivalente à l'indice 26 du SalmoFan Roche	<u>La couleur</u> La couleur de la chair est au minimum équivalent à l'indice 26 et au maximum équivalent à l'indice 29 du SalmoFan.
	<u>L'abattage</u> Les saumons sont élevés au minimum 12 mois en mer. Les saumons sont assommés rapidement par des méthodes manuelles ou mécaniques d'assommage percutant et le saignement suit promptement, ce qui assure l'abattage rapide et efficace des poissons et réduit le stress au minimum. Les niveaux les plus hauts en ce qui concerne le bien-être des animaux et la texture de la chair sont ainsi assurés.	<u>L'abattage</u> Les saumons sont élevés au minimum 10 mois en mer. Les opérations de pêche sont réalisées par du personnel qualifié, dont l'expérience permet de limiter au maximum le stress des poissons avant leur abattage. Les saumons sont assommés étourdis rapidement par des méthodes manuelles ou mécaniques d'assommage percutant . Le saignement suit rapidement assurant ainsi un abattage rapide et efficace des poissons et réduit le stress au minimum. Les niveaux les plus hauts en ce qui concerne le bien être des animaux et la texture de la chair sont ainsi assurés.
	<u>L'alimentation</u> L'alimentation des saumons 33/90 est constituée de produits d'origine marine (51% au minimum à travers le cycle de production), d'ingrédients végétaux, de vitamines, minéraux et caroténoïdes. Cette composition assure un profil sensoriel supérieur à celui du saumon d'élevage standard.	<u>L'alimentation</u> Les aliments sont formulés en tenant compte des besoins spécifiques en nutriments et en énergie du saumon. Ils sont formulés de manière à permettre une bonne croissance et un bon développement et sont spécifiquement conçus pour les régimes destinés à produire une chair de haute qualité. L'alimentation des saumons label rouge n° LA 33/90 est constituée de produits d'origine marine (49% au minimum à travers le cycle de production), d'ingrédients végétaux (y compris issus d'algues), de dérivés d'insectes (par exemple farine d'insecte, huile d'insecte), d'ingrédients issus de la fermentation ainsi que de vitamines, minéraux et caroténoïdes. La farine et l'huile de poisson proviennent de pêcheries gérées de manière responsable confirmé par un système de certification encadré. L'alimentation est sans OGM (<0.9%).

	<p><u>L'application d'une période de jeûne</u> La période de jeûne avant la récolte est limitée au minimum (2 -10 jours) nécessaire pour vider la voie digestive et pour garantir une bonne hygiène lors de la transformation.</p>	Retrait												
	<p><u>La traçabilité</u> [...] Pour les barquettes de découpes, une étiquette adhésive permet la traçabilité du saumon depuis son origine. Ce système permet d'assurer la traçabilité du saumon tout au long de la filière de production jusqu'au point de vente pour tout type de marché.</p>	<p><u>La traçabilité et l'identification du poisson entier pour le client final</u> [...] Pour les barquettes de découpes (destinée aux consommateurs), une étiquette adhésive permet l'identification du saumon Label Rouge. Ce système permet d'assurer la traçabilité du saumon tout au long de la filière de production jusqu'au point de vente pour tout type de marché. garantit que tous les saumons Label Rouge sont facilement identifiables.</p>												
	<p><u>Fraîcheur</u> Une DLV de 10 jours après l'abattage est appliquée à chaque saumon entier. Une DLC de 10 jours est appliquée aux barquettes de portions conditionnées sous vide. Pour les barquettes de portions conditionnées sous atmosphère modifiée, le délai maximum entre l'abattage et la découpe/le conditionnement des portions est de 6 jours et une DLC de 6 jours après la découpe/le conditionnement est appliquée. Ceci garantit au consommateur une fraîcheur optimale.</p>	<p><u>Fraîcheur</u> Une date limite de vente (DLV) de 12 jours après l'abattage est appliquée pour les saumons entiers. Les découpes sont réalisées dans un délai maximal de 6 jours après abattage. Une date limite de consommation (DLC) de 12 jours après abattage est appliquée aux barquettes de découpes conditionnées sous vide. Pour les barquettes de portions conditionnées sous atmosphère modifiée, une DLC de 6 jours après la découpe/conditionnement est appliquée. Ces critères garantissent aux consommateurs une fraîcheur optimale (voir Annexe III).</p>												
		<p><u>Caractéristiques certifiées communicantes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Elevé au minimum 10 mois en mer à faible densité. • Conditions d'élevage favorisant la fermeté de la chair. • Teneur en matière grasse de la chair maîtrisée. 												
	<p><u>Caractéristiques organoleptiques</u> [...] Le saumon label rouge LA 33/90 est caractérisé par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des pavés plus fermes (visuel à cru et cuite en bouche) - l'odeur de saumon est plus typique - la tenue des lamelles est supérieure - la texture en bouche est plus fondante - le goût global et le goût typique de saumon sont plus intenses. 	<p><u>Caractéristiques organoleptiques</u> [...] Le saumon label rouge n° LA 33/90 est caractérisé par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une couleur plus intense - des pavés plus fermes - une odeur de saumon plus typique - une tenue de la chair supérieure - le goût global et le goût typique de saumon plus intenses 												
4- Traçabilité	Pages 9 & 10	Pages 9 & 10												
Schéma de vie	Page 10	Page 11												
5.1 Eau douce – œufs	Page 12 Les saumons LA 33/90 (<i>Salmo salar</i>) sont sélectionnés pour une croissance maîtrisée, ce qui assure la conformité aux critères de couleur de chair, teneur en matières grasses, forme. Les œufs sont sélectionnés et fécondés selon des techniques classiques sans aucune manipulation génétique.	Page 12 <table border="1"> <thead> <tr> <th>PM</th> <th>Point de maîtrise</th> <th>Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PM 1</td> <td>Espèce</td> <td><i>Salmo salar</i></td> </tr> <tr> <td>PM 2</td> <td>Critères de sélection</td> <td>- Croissance maîtrisée - Orientée sur les critères de couleur de chair, teneur en matières grasses et forme</td> </tr> <tr> <td>PM 3</td> <td>Œufs</td> <td>Absence de manipulation génétique lors de la sélection et fécondation</td> </tr> </tbody> </table>	PM	Point de maîtrise	Valeur cible	PM 1	Espèce	<i>Salmo salar</i>	PM 2	Critères de sélection	- Croissance maîtrisée - Orientée sur les critères de couleur de chair, teneur en matières grasses et forme	PM 3	Œufs	Absence de manipulation génétique lors de la sélection et fécondation
PM	Point de maîtrise	Valeur cible												
PM 1	Espèce	<i>Salmo salar</i>												
PM 2	Critères de sélection	- Croissance maîtrisée - Orientée sur les critères de couleur de chair, teneur en matières grasses et forme												
PM 3	Œufs	Absence de manipulation génétique lors de la sélection et fécondation												
5.2 Eau douce - Smolts	Page 12	Page 12												

<p>Les smolts ont toutes leurs nageoires et leurs deux yeux. Les deux opercules des ouïes sont complètement développés. Les smolts sont dépourvus de toute difformité évidente telle que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scoliose - Lordose - Mâchoires protubérantes/proéminentes ou rentrantes ; - Excroissances. <p>Après l'éclosion de l'œuf, la croissance du saumon juvénile ne prend pas plus de 15 mois pour compléter son cycle de vie en eau douce. En quittant l'eau douce, les smolts doivent avoir un poids moyen entre 50 - 70 grammes.</p> <p>La densité du stock est maintenue à un niveau maximum de 100kg/m³, en fonction du système de production.</p> <p>Chaque ferme d'élevage a un vétérinaire qualifié et expérimenté désigné, lequel donne ses conseils sur la santé et le bien-être des poissons.</p> <p>Les médicaments et traitements vétérinaires autorisés dans le cadre du programme LA 33/90 sont identifiés dans la note explicative de SQS Ltd sur les médicaments et traitements agréés. Après consultation avec les représentants des sociétés pharmaceutiques et d'autres fournisseurs des médicaments autorisés, cette note est mise à jour régulièrement.</p> <p>Les renseignements précis et complets concernant l'utilisation de médicaments et de traitements sont enregistrés et les registres sont mis à disposition pour les contrôles.</p> <p>Avant le transport, la condition des saumons juvéniles est vérifiée et tout poisson malade ou affaibli ne doit pas être transporté.</p> <p>Les saumons doivent jeûner pendant une période minimum de 24 heures avant le transport afin de réduire au minimum le stress pendant leur transport.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PM</th> <th>Point de maitrise</th> <th>Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PM 4</td> <td>Densité d'élevage en eau douce</td> <td>≤ 100 kg/m³</td> </tr> <tr> <td>PM 5</td> <td>Durée d'élevage en eau douce</td> <td>Entre 8 et 16 mois (de l'œuf oeillé au smolt)</td> </tr> <tr> <td>PM 6</td> <td>Poids lors du transfert</td> <td>Poids moyen du lot > 65 grammes et < 525 grammes</td> </tr> <tr> <td>PM 7</td> <td>Jeûne avant transport</td> <td>Durée minimale de 24 heures</td> </tr> <tr> <td>PM 8</td> <td>Qualité des smolts</td> <td>- Présence de toutes les nageoires et des yeux - Opercules des ouïes complètement développés - Absence de difformité telle que scoliose, lordose, excroissance ou mâchoires protubérantes, proéminentes ou rentrantes</td> </tr> <tr> <td>PM 9</td> <td>Traitement s vétérinaire s</td> <td>Vaccination de tous les smolts, au minimum, contre <i>Aeromonas salmonicida</i> et la nécrose pancréatique infectieuse (NPI)</td> </tr> <tr> <td>PM 10</td> <td>Etat des smolts avant transfert</td> <td>Aucun transfert de smolts malades ou affaiblis.</td> </tr> <tr> <td>PM 11</td> <td>Densité lors du transfert</td> <td>≤ 60 kg/m³ (bateau vivier)</td> </tr> </tbody> </table>	PM	Point de maitrise	Valeur cible	PM 4	Densité d'élevage en eau douce	≤ 100 kg/m ³	PM 5	Durée d'élevage en eau douce	Entre 8 et 16 mois (de l'œuf oeillé au smolt)	PM 6	Poids lors du transfert	Poids moyen du lot > 65 grammes et < 525 grammes	PM 7	Jeûne avant transport	Durée minimale de 24 heures	PM 8	Qualité des smolts	- Présence de toutes les nageoires et des yeux - Opercules des ouïes complètement développés - Absence de difformité telle que scoliose, lordose, excroissance ou mâchoires protubérantes, proéminentes ou rentrantes	PM 9	Traitement s vétérinaire s	Vaccination de tous les smolts, au minimum, contre <i>Aeromonas salmonicida</i> et la nécrose pancréatique infectieuse (NPI)	PM 10	Etat des smolts avant transfert	Aucun transfert de smolts malades ou affaiblis.	PM 11	Densité lors du transfert	≤ 60 kg/m³ (bateau vivier)
	PM	Point de maitrise	Valeur cible																									
	PM 4	Densité d'élevage en eau douce	≤ 100 kg/m ³																									
	PM 5	Durée d'élevage en eau douce	Entre 8 et 16 mois (de l'œuf oeillé au smolt)																									
	PM 6	Poids lors du transfert	Poids moyen du lot > 65 grammes et < 525 grammes																									
	PM 7	Jeûne avant transport	Durée minimale de 24 heures																									
	PM 8	Qualité des smolts	- Présence de toutes les nageoires et des yeux - Opercules des ouïes complètement développés - Absence de difformité telle que scoliose, lordose, excroissance ou mâchoires protubérantes, proéminentes ou rentrantes																									
	PM 9	Traitement s vétérinaire s	Vaccination de tous les smolts, au minimum, contre <i>Aeromonas salmonicida</i> et la nécrose pancréatique infectieuse (NPI)																									
	PM 10	Etat des smolts avant transfert	Aucun transfert de smolts malades ou affaiblis.																									
	PM 11	Densité lors du transfert	≤ 60 kg/m³ (bateau vivier)																									
	5.3 Eau de mer	<p>Pages 12 & 13</p> <p>Les saumons élevés en eau de mer sont dépourvus de toute difformité affectant leur qualité. La chair des saumons est dépourvue de parasites. L'appareil digestif et autres organes ne contiennent aucun parasite susceptible de passer dans la chair.</p>	<p>Page 13</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PM</th> <th>Point de maitrise</th> <th>Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PM 12</td> <td>Densité d'élevage en mer</td> <td>Elevage en cage ouverte en mer ≤ 20 kg/m³</td> </tr> </tbody> </table>	PM	Point de maitrise	Valeur cible	PM 12	Densité d'élevage en mer	Elevage en cage ouverte en mer ≤ 20 kg/m ³																			
PM	Point de maitrise	Valeur cible																										
PM 12	Densité d'élevage en mer	Elevage en cage ouverte en mer ≤ 20 kg/m ³																										

	<p>Les saumons sont élevés en mer pour une période entre 12 et 24 mois avant la récolte.</p> <p>La densité dans les cages de pisciculture marine est limitée à 15kg/m³. Cette limite peut être dépassée pour de courtes périodes seulement dans des cas où la taille des poissons et la saison rendent irréalisables le maintien de cette densité de 15 kg/m³ (par exemple, avant la récolte). Dans ces cas-là, la densité dans la cage de pisciculture marine peut s'élever, mais ne pas dépasser, 20 kg/m³.</p> <p>Chaque ferme d'élevage a un vétérinaire qualifié et expérimenté désigné, lequel donne ses conseils sur la santé et le bien-être des poissons.</p> <p>Dans les cas où le vétérinaire désigné considère que l'utilisation de médicaments est nécessaire pour le traitement des poissons, seuls les médicaments vétérinaires autorisés sont utilisés. Les médicaments vétérinaires autorisés sont identifiés dans la note explicative sur les médicaments et traitements agréés par SQS Ltd.</p>	<p>PM 13</p> <p>PM 14</p> <p>PM 15</p> <p>PM 16</p> <p>PM 17</p> <p>PM 18</p>	<p>Durée d'élevage en mer</p> <p>Conformat ion des saumons</p> <p>Antibiotiq ues</p> <p>Gestion des parasites</p> <p>Gestion des échappés</p> <p>Critères environne mentaux</p>	<p>Au minimum 10 mois Au maximum 24 mois</p> <p>- Absence de difformité - Absence de parasite susceptible de passer dans la chair dans l'appareil et autres organes - Chair dépourvue de parasite</p> <p>Aucune utilisation d'antibiotiques prophylactiques pendant le cycle de vie du saumon</p> <p>Présence d'un plan de gestion des parasites validé par un vétérinaire et les autorités compétentes</p> <p>Présence d'un plan de gestion de contrôle des échappés validé par les autorités compétentes</p> <p>Installation validée par les autorités environnementales selon la réglementation européenne</p>									
<p>5.4 Aliments</p>	<p>Page 13</p> <p>Les aliments label rouge sont clairement identifiés au moyen d'une séparation physique et d'un système d'étiquetage.</p> <p>Les aliments sont formulés en tenant compte des exigences particulières en matière de nutriment et d'énergie liés aux saumons, ils permettent une croissance et un développement optimums et sont conçus spécifiquement pour leur utilisation dans les régimes et stratégies alimentaires qui produiront une chair de qualité supérieure.</p> <p>L'alimentation du Saumon label rouge 33/90 est composée de produits d'origine marine (51% au minimum à travers le cycle de production), d'ingrédients végétaux, de vitamines, minéraux et caroténoïdes. Pour satisfaire à ces exigences, les composants des régimes alimentaires sont pourvus de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 à 70% de farines de poisson de qualité supérieure provenant de poissons de mer sauvages; • 0 à 49 % de plantes protéagineuses; • 10 à 30% d'huiles de poisson ajoutées de haute qualité provenant de poissons de mer sauvages ; 	<p>Pages 13 & 14</p>											
		<p>PM 19</p> <p>PM 20</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="906 1115 938 1193">PM</th> <th data-bbox="938 1115 1059 1193">Point de maitrise</th> <th data-bbox="1059 1115 1522 1193">Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="906 1193 938 1688"></td> <td data-bbox="938 1193 1059 1688"> <p>Compositi on des aliments : eau douce</p> </td> <td data-bbox="1059 1193 1522 1688"> <p>- Produits d'origine marine (y compris les algues marines)</p> <p>- Ingrédients végétaux</p> <p>- Ingrédients dérivés d'insectes</p> <p>- Ingrédients issus de la fermentation</p> <p>- Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne.</p> <p>- Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de matière première provenant de poissons d'élevage (salmonidés)</p> <p><i>Le plan d'alimentation figure en annexe I.</i></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="906 1688 938 2004"></td> <td data-bbox="938 1688 1059 2004"> <p>Compositi on des aliments : eau de mer</p> </td> <td data-bbox="1059 1688 1522 2004"> <p>- Produits d'origine marine (y compris les algues marines)</p> <p>- Ingrédients végétaux</p> <p>- Ingrédients issus de la fermentation</p> <p>- Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne.</p> <p>- Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de</p> </td> </tr> </tbody> </table>	PM	Point de maitrise	Valeur cible		<p>Compositi on des aliments : eau douce</p>	<p>- Produits d'origine marine (y compris les algues marines)</p> <p>- Ingrédients végétaux</p> <p>- Ingrédients dérivés d'insectes</p> <p>- Ingrédients issus de la fermentation</p> <p>- Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne.</p> <p>- Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de matière première provenant de poissons d'élevage (salmonidés)</p> <p><i>Le plan d'alimentation figure en annexe I.</i></p>		<p>Compositi on des aliments : eau de mer</p>	<p>- Produits d'origine marine (y compris les algues marines)</p> <p>- Ingrédients végétaux</p> <p>- Ingrédients issus de la fermentation</p> <p>- Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne.</p> <p>- Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de</p>	
PM	Point de maitrise	Valeur cible											
	<p>Compositi on des aliments : eau douce</p>	<p>- Produits d'origine marine (y compris les algues marines)</p> <p>- Ingrédients végétaux</p> <p>- Ingrédients dérivés d'insectes</p> <p>- Ingrédients issus de la fermentation</p> <p>- Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne.</p> <p>- Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de matière première provenant de poissons d'élevage (salmonidés)</p> <p><i>Le plan d'alimentation figure en annexe I.</i></p>											
	<p>Compositi on des aliments : eau de mer</p>	<p>- Produits d'origine marine (y compris les algues marines)</p> <p>- Ingrédients végétaux</p> <p>- Ingrédients issus de la fermentation</p> <p>- Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne.</p> <p>- Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de</p>											

	<p>• <u>Des huiles ajoutées de qualité supérieure provenant des plantes</u></p> <p>Le reste de la formule complète du régime peut être composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de liants d'amidon, si nécessaire, pour améliorer la structure globale des boulettes alimentaires. • En cas de besoin afin de satisfaire aux exigences nutritionnelles, il est permis d'incorporer des vitamines, minéraux et composés naturels de base (nutriments bioactifs) essentiels ayant des bénéfices connus pour la santé et le bien-être des poissons • des pigments caroténoïdes autorisés en quantités contrôlées. <p>Les lignes directrices pour la composition des aliments dans la production des saumons LA 33/90 sont définies dans l'Annexe III.</p> <p>Un échantillon de chaque lot d'aliments utilisé au cours des quatre mois précédant la récolte est retenu pendant une période jusqu'à six semaines après la récolte. Ces échantillons, d'environ 200 grammes chacun, sont placés dans un container ou un sac de qualité alimentaire, clairement identifié et accompagné de l'étiquette du sac dans lequel ils ont été pris.</p>			<p>matière première provenant de poissons d'élevage (salmonidés)</p> <p><i>Le plan d'alimentation figure en annexe I.</i></p>
		PM 21	Aliment sans OGM	Absence d'OGM (<0.9%)
		PM 22	Teneur en produit d'origine marine	<p>- 49% au minimum à travers le cycle de production</p> <p>- 30 à 70% de farines de poisson (y compris les sous-produits de la transformation du poisson destiné à la consommation humaine)</p> <p>- 8 à 30% d'huiles de poisson</p>
		PM 23	Caractéristiques des produits d'origine marine	<p>Les farines et huiles de poissons sont issues :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de pêcheries responsables certifiées par un des systèmes suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Marine Stewardship Council (MSC) ou inscription au programme MSC ITM - Friends of the Sea - MarinTrust ou inscription au programme MarinTrust FIP - Enregistrement actif auprès de FisheryProgress ➤ de co-produits issus de la pêche
		PM 24	Teneur en produit d'origine végétale	<p>- 0 à 49 % de plantes protéagineuses</p> <p>- Huiles dérivées des plantes</p> <p>- 10% maximum d'inclusion d'huiles d'algues marines</p> <p>- 1% maximum d'huile de palme</p>
5.5 Récolte	Pages 13 & 14	Page 15		
	<p>Préparations de pré-récolte</p> <p>Avant la récolte, les éleveurs évaluent la teneur en lipides dans la chair, sur la base d'un échantillon représentatif de 5 saumons pris dans la population. Le protocole pour la méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en lipides dans la chair du saumon est présenté dans l'Annexe IV.</p> <p>La couleur de la chair d'un échantillon représentatif de 5 saumons pris dans la population est mesurée avec la SalmoFan Roche.</p> <p>Les poissons jeûnent pendant une période de 2 à 10 jours pour assurer que l'estomac et les voies digestives sont effectivement vides lors de la récolte.</p>	PM	Point de maîtrise	Valeur cible
		PM 25	Analyse avant récolte	<p>Teneur en lipides :</p> <p>6% à 14% pour les poissons ≤ 3 kg</p> <ul style="list-style-type: none"> - de 8% à 18% pour les poissons > 3 kg à 9 kg - Teneur en EPA/DHA > 10% des acides gras totaux - Couleur de la chair : Indice minimum de 26 et de 29 maximum sur l'échelle SalmoFan - Facteur K (K= poids/longueur³sur saumon éviscéré) : 0.90-1.35 - Absence des résidus d'antibiotiques : analyse si les saumons ont subi un traitement au cours de l'élevage avec des

	<p>La récolte La récolte de poissons est effectuée seulement par un personnel compétent et expérimenté, ayant reçu une formation appropriée.</p> <p>Lorsque les poissons sont rassemblés avant la récolte, il faut éviter un groupement trop serré et ainsi un stress inutile aux poissons (période de crowding maximum de 4 heures).</p> <p>Les poissons sont assommés en moins de 30 secondes après avoir été sortis de l'eau. L'assommage percutant, manuel ou mécanique, doit insensibiliser le poisson sur le coup. La saignée est effectuée immédiatement, soit par la coupe des arcs branchiaux, soit par la perforation mécanique de l'aorte, de sorte que l'exsanguination se produit dans les 5 minutes qui suivent l'assommage.</p> <p>Immédiatement après l'abattage, les saumons sont mis dans la glace ou dans un mélange d'eau et de glace. Ils y sont maintenus jusqu'à leur arrivée à l'établissement de préparation et de conditionnement.</p> <p>La température des saumons non-éviscérés est comprise entre 0°C et +4°C à l'arrivée à l'établissement de préparation et de conditionnement.</p>			<p>antimicrobiens des familles nitroimidazoles, dérivés nitrés, tétracyclines, amphénicols <i>Annexe II : méthodes d'analyse</i></p> <p>PM 26 Personnel compétent et expérimenté Personnel qualifié ayant reçu une formation appropriée</p> <p>PM 27 Durée du jeûne avant pêche - De 2 à 7 jours - Estomac et voies digestives vides lors de la pêche</p> <p>PM 28 Pêche Période de <i>crowding</i> maximum de 4 heures</p> <p>PM 29 Abattage - Etourdissement 30 secondes maximum après la sortie de l'eau - Etourdissement percutant : manuel, mécanique ou électrique - Saignée immédiate par la coupe des arcs branchiaux ou par la perforation mécanique de l'aorte - Exsanguination 5 minutes maximum après l'étourdissement</p> <p>PM 30 Refroidissement des saumons après pêche - Poissons placés dans de l'eau de mer réfrigérée, dans un mélange eau de mer réfrigérée/glace ou dans un mélange eau/glace ($T \leq +4^\circ\text{C}$), - Maintien jusqu'à l'arrivée à l'établissement de préparation et de conditionnement.</p>															
<p>5.6 Transformation primaire</p>	<p>Pages 14 & 15</p> <p>Dans le cas où la documentation accompagnant les saumons s'avère incomplète, cet arrivage doit être identifié, isolé et dirigé vers la production non-label rouge.</p> <p>L'organisation des ateliers de transformation des saumons doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de transformation des saumons label rouge de celles des autres saumons.</p> <p>La température des saumons à leur arrivée au centre de transformation primaire (d'éviscération) est entre 0 et 4°C. L'état de rigidité est vérifié.</p> <p>Les opérations d'éviscération sont effectuées rapidement et de telle manière à éviter que la température des poissons ne monte au-dessus de +7°C. La période entre la</p>	<p>Pages 16 & 17</p> <table border="1" data-bbox="831 1375 1530 2072"> <thead> <tr> <th data-bbox="831 1375 911 1456">PM</th> <th data-bbox="911 1375 1059 1456">Point de maîtrise</th> <th data-bbox="1059 1375 1530 1456">Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="831 1456 911 1630">PM 31</td> <td data-bbox="911 1456 1059 1630">Organisation des ateliers de transformation</td> <td data-bbox="1059 1456 1530 1630">Séparation dans le temps et/ou l'espace des opérations de transformation des saumons label rouge de celles des autres saumons</td> </tr> <tr> <td data-bbox="831 1630 911 1827">PM 32</td> <td data-bbox="911 1630 1059 1827">Température des saumons entiers à l'arrivée à l'atelier</td> <td data-bbox="1059 1630 1530 1827">Température comprise entre 0°C et +4°C</td> </tr> <tr> <td data-bbox="831 1827 911 1921">PM 33</td> <td data-bbox="911 1827 1059 1921"><i>Rigor mortis</i></td> <td data-bbox="1059 1827 1530 1921">Absence de <i>rigor mortis</i> lors des manipulations</td> </tr> <tr> <td data-bbox="831 1921 911 2072">PM 34</td> <td data-bbox="911 1921 1059 2072">Délai pêche – conditionnement</td> <td data-bbox="1059 1921 1530 2072">heures maximum pour les saumons abattus à terre heures maximum pour les saumons abattus en mer</td> </tr> </tbody> </table>			PM	Point de maîtrise	Valeur cible	PM 31	Organisation des ateliers de transformation	Séparation dans le temps et/ou l'espace des opérations de transformation des saumons label rouge de celles des autres saumons	PM 32	Température des saumons entiers à l'arrivée à l'atelier	Température comprise entre 0°C et +4°C	PM 33	<i>Rigor mortis</i>	Absence de <i>rigor mortis</i> lors des manipulations	PM 34	Délai pêche – conditionnement	heures maximum pour les saumons abattus à terre heures maximum pour les saumons abattus en mer
PM	Point de maîtrise	Valeur cible																	
PM 31	Organisation des ateliers de transformation	Séparation dans le temps et/ou l'espace des opérations de transformation des saumons label rouge de celles des autres saumons																	
PM 32	Température des saumons entiers à l'arrivée à l'atelier	Température comprise entre 0°C et +4°C																	
PM 33	<i>Rigor mortis</i>	Absence de <i>rigor mortis</i> lors des manipulations																	
PM 34	Délai pêche – conditionnement	heures maximum pour les saumons abattus à terre heures maximum pour les saumons abattus en mer																	

<p>récolte et le conditionnement ne dépasse pas 10 heures pour les saumons abattus à terre et 28 heures pour les saumons abattus en mer.</p> <p>Pour les poissons entiers, la DLV de 10 jours après l'abattage est établie et enregistrée.</p> <p>Caractéristiques du produit Les saumons sont triés selon leur taille et sont examinés afin de s'assurer que chaque poisson est en parfaite condition avec une surface de corps complètement arrondie, une chair ferme sans parties molles, ayant une couleur de peau iridescente typique de l'espèce. Toutes les nageoires sont présentes, les deux yeux non endommagés et les opercules des ouïes intacts.</p> <p>Ils ont une couleur de chair correspondant à un indice minimum de 26 de Roche SalmoFan et une teneur en lipides de la chair dans le pourcentage de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6% à 14% pour les poissons jusqu'à et y compris 3 kg de poids (poisson non éviscéré). • 8% à 16% pour les poissons au-dessus de 3 kg de poids (poisson non éviscéré). <p>Les poissons éviscérés possédant les défauts indiqués ci-dessous ne sont pas acceptés dans la filière label rouge ; Ils sont identifiés comme produits non conformes, isolés et interdits à la mise en vente sous le nom "Saumon label rouge 33/90" :</p> <p>Externes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Signes de maturité sexuelle ; • Chair molle ; • Nageoires manquantes ; • Yeux endommagés ou manquants ; • Présence de parasites visibles ; • Perte des écailles supérieures à 5% sur l'un ou l'autre des flancs du poisson sans concentration de perte d'écailles à aucun point ; • Traces de sang pénétrant à la surface ventrale ou à la base des nageoires ; • Difformités de tout type ; • Odeur anormale. <p>Internes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toute décoloration occasionnée par la perforation de la vésicule biliaire ; • Incisions dans la paroi ventrale ou à travers l'os des ouïes (<i>lug bone</i>); 	<p>PM 35 Date Limite de Vente (DLV)</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>	
	<p>PM 36 Fraicheur des poissons</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>
	<p>PM 37 Couleur de la chair</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>
	<p>PM 38 Poids des saumons</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>
	<p>PM 39 Teneur en lipides de la chair</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>
	<p>PM 40 Conformation des poissons</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>	<p>10 jours après abattage pour les poissons entiers</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Balafres ou décoloration de la musculature ou des parois ventrales ; • Déchirures de la musculature (<i>gaping</i>) ou des arêtes mises à nu ; • Dépôts de sang ou de résidus rénaux dans la cavité ventrale ou bien la membrane du ventre déchirée ou rompue. <p>La fraîcheur du saumon est vérifiée et appartient à la Catégorie Extra avec un score de fraîcheur égale ou supérieure à 2.7 utilisant le barème de cotation réglementaire.</p>			<ul style="list-style-type: none"> - de balafres ou décoloration de la musculature ou des parois ventrales, - de déchirures des muscles (<i>gaping</i>) ou d'arêtes mises à nu, - de dépôts de sang ou de résidus rénaux dans la cavité ventrale ou bien la membrane du ventre déchirée ou rompue. 									
<p>5.7 Conditionnement des saumons entiers</p>	<p>Pages 15 & 16</p> <p>Les saumons sont conditionnés dans de la glace broyée/concassée dans des boîtes propres et hygiéniques convenant au transport des poissons. Les boîtes sont assez solides afin de protéger les poissons efficacement pendant la manipulation, l'entreposage et le transit.</p> <p>Les poissons éviscérés sont placés dans le conditionnement face ventrale dessous, avec de la glace en quantité suffisante afin de garantir une température à cœur entre 0 et +2°C en moins de 4 heures après l'emballage. Le volume de glace utilisé doit être suffisant afin d'assurer qu'une quantité suffisante demeure dans le récipient pendant la période d'entreposage et de transit pour éviter le dessèchement des saumons et pour garantir la conservation des poissons à une température ne dépassant pas +2°C jusqu'au destinataire final.</p>	<p>Page 17</p> <table border="1" data-bbox="831 869 1522 1234"> <thead> <tr> <th>PM</th> <th>Point de maîtrise</th> <th>Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PM 42</td> <td>Conditionnement des saumons entiers</td> <td>Face ventrale en dessous</td> </tr> <tr> <td>PM 43</td> <td>Glaçage</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Présence de glace broyée/concassée - Température à cœur entre 0 et +2°C en moins de 4 heures après emballage </td> </tr> </tbody> </table>			PM	Point de maîtrise	Valeur cible	PM 42	Conditionnement des saumons entiers	Face ventrale en dessous	PM 43	Glaçage	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de glace broyée/concassée - Température à cœur entre 0 et +2°C en moins de 4 heures après emballage
PM	Point de maîtrise	Valeur cible											
PM 42	Conditionnement des saumons entiers	Face ventrale en dessous											
PM 43	Glaçage	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de glace broyée/concassée - Température à cœur entre 0 et +2°C en moins de 4 heures après emballage 											
<p>5.8 Transformation secondaire et découpe</p>	<p>Pages 16 & 17</p> <p>Les opérations de découpage sont effectuées, au maximum 6 jours après l'abattage, dans une aire de travail désignée et spécialement prévue à cet usage.</p> <p>Le poids des poissons est compris entre 2 kg et 6 kg. La température des poissons est comprise entre 0° et +2°C au commencement des opérations de découpage.</p>	<p>Page 18</p> <table border="1" data-bbox="831 1597 1522 1845"> <thead> <tr> <th>PM</th> <th>Point de maîtrise</th> <th>Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PM 44</td> <td>Température à cœur des saumons à réception</td> <td>Entre 0° et +2°C</td> </tr> </tbody> </table>			PM	Point de maîtrise	Valeur cible	PM 44	Température à cœur des saumons à réception	Entre 0° et +2°C			
PM	Point de maîtrise	Valeur cible											
PM 44	Température à cœur des saumons à réception	Entre 0° et +2°C											

⁵ Comptage total des colonies

⁶Unités formant colonies

<p>Les portions sont conditionnées sans délai après le découpage dans des emballages sous vide ou atmosphère modifiée. La majorité des portions doivent être visibles et doivent être présentées de telle façon que l'aspect visuel ne soit pas affecté quand le paquet est mis à l'étalage au point de vente. L'emballage ne doit dissimuler aucun défaut éventuel du produit.</p> <p>Immédiatement après leur scellage et les contrôles, les conditionnements doivent être transférés sans délai dans une chambre réfrigérée maintenue à une température d'entreposage entre 0°C et +2°C en attendant l'expédition.</p> <p>Les opérations de découpage en portions du saumon LA 33/90 doivent être effectuées comme suit :</p> <p><u>Darnes</u> La tête du saumon, y compris les ouïes, est enlevée par une coupe perpendiculaire à l'axe longitudinal du poisson et postérieure à la base de la nageoire pectorale et exclure tout tissu cartilagineux. La nageoire dorsale, l'arche pelvienne et les tissus adipeux sont enlevés. La partie caudale est enlevée par une coupe perpendiculaire à l'axe longitudinal du poisson et antérieure à la base de la nageoire anale. Les darnes d'épaisseur ou de poids homogène sont découpées dans la section de premier choix de la carcasse.</p> <p><u>Découpes caudales</u> Les nageoires anales, caudales et adipeuses sont supprimées et la portion parée pour éliminer tout tissu cartilagineux et/ou gras. La partie restante de la cavité ventrale est propre et exempte de résidus de rein.</p> <p><u>Filets</u> Le filet est taillé et paré de façon à supprimer toutes les nageoires restantes, les arêtes ventrales, tout tissu cartilagineux et gras et toutes les fines arêtes. Les filets sont préparés et découpés en portions régulières de forme, de taille et/ou de poids selon les exigences spécifiées.</p> <p>Les portions sont exemptes de dommage physique et de parasites visibles. Elles sont</p>	<p>PM 45</p> <p>Poids des saumons à l'arrivée</p> <p>Entre 2 et 8 kg</p>
	<p>PM 46</p> <p>Délai pêche - découpe</p> <p>Au maximum 6 jours</p>
	<p>PM 47</p> <p>Types de découpes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darnes (présentée avec arête centrale et peau) - Découpes caudales (présentée avec arête centrale et peau) - Pavés (sans arêtes) - Filets (parés)
	<p>PM 48</p> <p>Aspect des découpes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exemptes de dommage physique et de parasites visibles - Propres, sans tissu cartilagineux et gras, sans présence de substance étrangère ni défaut pouvant affecter le saumon et son aspect visuel - La texture de leur chair est ferme, libre de parties molles ou traces de déchirure (gaping) - La couleur de la chair est uniforme et correspond à l'indice minimal de 26 et maximal de 29 du SalmoFan
	<p>PM 49</p> <p>Délai de conditionnement</p> <p>Conditionnement en continu après la découpe</p>
	<p>PM 50</p> <p>Conditionnement</p> <p>Portions doivent être visibles</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'emballage ne doit dissimuler aucun défaut éventuel du produit
	<p>PM 51</p> <p>Date limite de Consommation</p> <p>7 jours après abattage pour les conditionnements sous vide</p> <p>10 jours après découpe pour les conditionnements sous atmosphère modifiée</p>
	<p>PM 52</p> <p>Stockage des découpes</p> <p>Température entre 0°C et +2°C jusqu'à expédition</p>
	<p>PM 53</p> <p>Critères microbiologiques du saumon frais avant conditionnement</p> <p>10^7 à 30°C : <50 000 ufc⁸/g</p> <p><i>colli</i> : < 10 ufc/g</p> <p><i>erobacteriaceae</i> : < 100 ufc/g</p> <p>formes : < 10 ufc/g</p> <p><i>ureus</i> : < 50 ufc/g</p> <p><i>eria monocytogenes</i> : Absence dans 25 g</p>

⁷ Comptage total des colonies

⁸Unités formant colonies

	<p>propres, sans tissu cartilagineux et gras, sans présence de substance étrangère ni défaut qui peuvent affecter la comestibilité ou l'aspect visuel. Les darnes et les découpes caudales sont présentées avec leur arête centrale et leur peau; les filets sont sans arêtes.</p> <p>Avant l'emballage, chaque darne, découpe caudale ou filet, est examiné afin de s'assurer qu'elle/il est conforme aux exigences citées ci-dessus et que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • elle/il est typique quant à sa forme ; • la texture de la chair est ferme, libre de parties molles ou traces de déchirure (<i>gaping</i>); • la couleur de la chair est uniforme et correspond à l'indice minimal de 26 du SalmoFan ; • elle/il est conforme aux exigences spécifiées en ce qui concerne la taille et/ou le poids. <p>Les portions qui ne sont pas conformes à ces exigences sont identifiées comme produits non conformes, isolées et interdites à la mise en vente sous le nom de "Portions de Saumon label rouge 33/90".</p> <p>La DLC est de 10 jours après la date d'abattage pour les conditionnements sous vide. La DLC est de 6 jours après la découpe pour les conditionnements sous atmosphère modifiée.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: right;"><i>monelle</i> : Absence dans 25 g</td> </tr> </table>		<i>monelle</i> : Absence dans 25 g
	<i>monelle</i> : Absence dans 25 g			
<p>5.9 Entreposage et transport</p>	<p>Page 17</p> <p>Durant la période d'attente avant l'expédition, les conditionnements de saumons et/ou en portions sont conservés à une température entre 0°C et +2°C.</p>	<p>Retrait</p>		
<p>5.10 Point de vente</p>	<p>Page 17</p> <p>L'entreposage au point de vente Les Saumons label rouge 33/90 sont séparés physiquement des produits non-label rouge et leur température maintenue à une température maximum +2°C. Il est interdit de les congeler avant la vente au consommateur.</p> <p>La présentation des produits à la vente Les Saumons label rouge 33/90 entiers sont gardés humides et leur température maintenue entre 0 et +2°C afin de préserver la plus haute qualité de fraîcheur ainsi que la présentation des poissons.</p> <p>La bague d'ouïe est retenue et présenté avec le poisson sur l'étal pour la vente au consommateur.</p>	<p>Retrait</p>		

	<p>A la fin de la DLV de chaque saumon LA 33-90, la bague est enlevée et le saumon ne peut plus être vendu comme saumon label rouge. Tout matériel publicitaire faisant référence au programme LA 33-90 est aussi enlevé.</p>										
	<p>Page 18</p> <p>BAGUE D'OUÏES Une bague d'identification individuelle, attachée à l'ouïe, est appliquée à chaque poisson commercialisable en label rouge sur le marché de gros et de détail. Celle-ci arbore :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le logo Label Rouge dans le respect de la charte graphique. • Le nom de l'ODG et un numéro de contact : SQS • Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 <p>Si pour quelque raison que ce soit la bague est perdue le saumon doit perdre son statut en tant que Saumon label rouge 33-90.</p>	<p>Page 19</p> <p>BAGUE D'OUÏES ET ETIQUETAGE</p> <table border="1" data-bbox="831 439 1524 1335"> <thead> <tr> <th>PM</th> <th>Point de maîtrise</th> <th>Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PM 54</td> <td>Bague d'ouïe individuelle</td> <td> Appliquée sur chaque poisson commercialisable en Label Rouge sur le marché de gros et de détail : <ul style="list-style-type: none"> - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 Code du lot LV </td> </tr> <tr> <td>PM 55</td> <td>Identification de l'emballage</td> <td> Appliquée à chaque emballage contenant des produits commercialisables sous Label Rouge sur le marché de gros et de détail : <ul style="list-style-type: none"> - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 Code du lot LC </td> </tr> </tbody> </table> <p>Si pour quelque raison que ce soit la bague est perdue, le saumon doit perdre son statut en tant que Saumon label rouge n° LA 33/90.</p>	PM	Point de maîtrise	Valeur cible	PM 54	Bague d'ouïe individuelle	Appliquée sur chaque poisson commercialisable en Label Rouge sur le marché de gros et de détail : <ul style="list-style-type: none"> - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 Code du lot LV	PM 55	Identification de l'emballage	Appliquée à chaque emballage contenant des produits commercialisables sous Label Rouge sur le marché de gros et de détail : <ul style="list-style-type: none"> - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 Code du lot LC
PM	Point de maîtrise	Valeur cible									
PM 54	Bague d'ouïe individuelle	Appliquée sur chaque poisson commercialisable en Label Rouge sur le marché de gros et de détail : <ul style="list-style-type: none"> - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 Code du lot LV									
PM 55	Identification de l'emballage	Appliquée à chaque emballage contenant des produits commercialisables sous Label Rouge sur le marché de gros et de détail : <ul style="list-style-type: none"> - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 Code du lot LC									
	<p>ETIQUETTES Les étiquettes des emballages de saumon entier ou de découpes précisent au minimum et sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le logo Label Rouge dans le respect de la charte graphique; • le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 • les coordonnées de l'ODG : SQS - Durn, Isla Road - PERTH PH2 7HG • les caractéristiques certifiées communicantes : <ul style="list-style-type: none"> • La chair contient un niveau de lipides maîtrisé. • Elevé au minimum 12 mois en mer à faible densité. <p>Un système d'identification garantit la traçabilité des saumons LA 33/90</p>	<p>ETIQUETTES Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 33/90 « Saumon » mentionne au minimum :</p> <table border="1" data-bbox="831 1581 1524 2056"> <thead> <tr> <th>PM</th> <th>Point de maîtrise</th> <th>Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PM 56</td> <td>Etiquetage</td> <td> - le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique; - le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 - le nom et l'adresse de l'ODG : SQS - Venue Studios, Edinburgh, EH8 8DL - <u>Riche en Omégas 3</u> Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : </td> </tr> </tbody> </table>	PM	Point de maîtrise	Valeur cible	PM 56	Etiquetage	- le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique; - le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 - le nom et l'adresse de l'ODG : SQS - Venue Studios, Edinburgh, EH8 8DL - <u>Riche en Omégas 3</u> Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :			
PM	Point de maîtrise	Valeur cible									
PM 56	Etiquetage	- le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique; - le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 - le nom et l'adresse de l'ODG : SQS - Venue Studios, Edinburgh, EH8 8DL - <u>Riche en Omégas 3</u> Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :									

				<ul style="list-style-type: none"> • Elevé au minimum 10 mois en mer à faible densité • Conditions d'élevage favorisant la fermeté de la chair • Teneur en matière grasse de la chair maîtrisée
	Page 19	Page 20		
Annexe I - Abréviations et définitions	Page 20	Page 26 : Annexe IV		
Annexe II - Critères microbiologiques à la transformation primaire	Page 21	Retirés des annexes et intégrés au PM41 & PM53		
Annexe III – Lignes directrices pour la composition des aliments	Page 22	Page 21 : Annexe I		
Annexe IV – Méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en lipides du saumon	Page 23	Pages 22 & 23 ANNEXE II : Méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en lipides, des niveaux d'EPA et DHA et de la couleur de la chair		
Annexe	/	Page 24 & 25 ANNEXE III : Catégorie de fraîcheur et échelle de notation pour le poisson non congelé		