

**Cahier des charges Label Rouge**  
**Rillettes de saumon**  
*Homologation n° LR 08/15*

Caractéristiques certifiées communicantes :

**Élaboré à partir de saumon label rouge**

**Recette riche en poisson**

**Texture fibreuse**

Organisme de Défense et de Gestion

**PAQ**

Groupement pour le Développement et la Promotion  
des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité

6 rue Lincoln – CS 278-08

75364 PARIS Cedex 08

Tél. : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : [paq@paq-groupement.com](mailto:paq@paq-groupement.com)

**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.**

## SOMMAIRE

<b>1. NOM DU DEMANDEUR</b> .....	<b>3</b>
<b>2. NOM DU LABEL ROUGE</b> .....	<b>3</b>
<b>3. DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	<b>3</b>
3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT-LABEL ROUGE .....	3
3.2. CHAMP DE CERTIFICATION .....	4
3.3. DÉFINITION DU PRODUIT COURANT DE COMPARAISON.....	4
3.3.1. <i>Présentation du produit courant de comparaison</i> .....	4
3.3.2. <i>Tableau de comparaison entre les rillettes de saumon label rouge et les rillettes de saumon courantes</i> .....	5
3.3. ELÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE.....	6
3.4. CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES : .....	7
<b>4. TRAÇABILITÉ</b> .....	<b>8</b>
<b>5. METHODE D'OBTENTION</b> .....	<b>10</b>
5.1 <i>DIFFÉRENTES ÉTAPES DU SCHÉMA DE VIE GÉNÉRAL</i> .....	10
5.2. VALEURS CIBLES .....	11
5.2.1 <i>Réception et stockage des matières premières</i> .....	11
5.2.2. <i>Préparation, hachage, mélange</i> .....	12
5.2.3. <i>Pasteurisation ou stérilisation et étiquetage</i> .....	13
<b>6. ETIQUETAGE</b> .....	<b>14</b>
<b>7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET LEURS MÉTHODES D'ÉVALUATION</b> .....	<b>15</b>
<b>8. DEFINITIONS</b> .....	<b>16</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

### PAQ

Groupement pour le Développement et la Promotion des  
Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité

6 rue Lincoln – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08

Tél : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : [paq@paq-groupement.com](mailto:paq@paq-groupement.com)

## 2. NOM DU LABEL ROUGE

Rillettes de saumon

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit-Label Rouge

Les rillettes de saumon label rouge sont fabriquées à partir de saumon Atlantique label rouge et de saumon fumé label rouge. Elles sont présentées à la vente soit réfrigérées, soit appertisées.

Les rillettes de saumon label rouge comptent une incorporation de 65% minimum de poisson, dont 80% minimum de saumon label rouge (y compris fumé).

#### **Les caractéristiques organoleptiques :**

Les rillettes de saumon label rouge peuvent être décrites par les critères suivants :

- Produit présentant un aspect fibreux
- Produit présentant une texture fibreuse
- Produit présentant une texture ferme
- Produit présentant un goût caractéristique de saumon

#### **Description physico-chimique du produit fini :**

Les rillettes de saumon label rouge doivent avoir une teneur en matière grasse  $\leq 20\%$

### **3.2. Champ de certification**

Le champ de la certification des rillettes de saumon label rouge couvre l'ensemble des étapes, de la réception des matières premières au conditionnement des produits finis.

### **3.3. Définition du produit courant de comparaison**

#### *3.3.1. Présentation du produit courant de comparaison*

Le produit courant est une rilette de saumon commercialisée en Grandes et Moyennes Surfaces. L'incorporation de saumon est supérieure à la somme des autres poissons dont le produit est composé. De plus, la quantité totale de poissons (saumon + autres poissons) est supérieure à la moitié du poids du produit.

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit label rouge, à savoir :

- Des rillettes de saumon label rouge réfrigérées sont comparées à des rillettes de saumon courantes réfrigérées.
- Des rillettes de saumon label rouge appertisées sont comparées à des rillettes de saumon courantes appertisées.

Il n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

### 3.3.2. Tableau de comparaison entre les rillettes de saumon label rouge et les rillettes de saumon courantes

	<b>Rillettes de saumon label rouge définies dans ce cahier des charges</b>	<b>Rillettes de saumon courantes</b>
<b>Matières premières autorisées</b>	Utilisation de saumon Atlantique label rouge et de saumon fumé label rouge	Utilisation de saumon standard (saumon Atlantique, Saumon du pacifique...) et de saumon fumé standard
	Filets, morceaux de filet et chair de poissons sont autorisés	Toute partie comestible d'animaux aquatiques et reconnues propres à la consommation humaine, en l'état ou après transformation peuvent être utilisées
	80% de l'apport total en poissons sont des filets et/ou morceaux de filet	66% de l'apport total en poissons sont des filets et/ou morceaux de poissons
	% minimum de poisson : 65% et 80% minimum du pourcentage total de poisson est représentée par le saumon	% minimum de poisson : 55% et la proportion de saumon est supérieure à la somme des autres poissons (soit 51% minimum de saumon)
	Poissons blancs autorisés : Colin d'Alaska, cabillaud et/ou églefin	Les variétés de poisson ne sont pas systématiquement précisées.
<b>Ingrédients spécifiques sélectionnés</b>	Ingrédients sélectionnés (liste positive) :  - Arômes naturels - Liants protéiques autorisés : lait et dérivés du lait, œufs (entiers, blancs, jaunes)  - Texturants autorisés: Farine de grain de caroube, gomme xanthane, alginates	Ingrédients possibles :  -Huiles et graisses d'animaux aquatiques  - Arômes conformément à la réglementation en vigueur - Liants protéiques : lait et dérivés du lait, œufs (entiers, blancs, jaunes), matières protéiques végétales isolées ou concentrées, farines non texturées, levure  - Texturants : farine de graine de caroube, gomme de guar, gomme xanthane, cellulose microcristalline, carboxyméthyl cellulose, alginates - Colorants de masse - Conservateurs - Exhauteurs de goût - Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)
	<i>Gélatine et graisses animales interdites</i> Ingrédients non ionisés	<i>Possibilité d'introduire de la gélatine et graisses animales</i>
<b>Délai de mise en œuvre</b>	Délai entre le jour de la préparation du mélange (hachage/mélange) et le traitement de pasteurisation ou de stérilisation : 1 jour maximum	Délai minimum fixé par chaque fabricant

<b>PAQ</b>	Cahier des charges Label Rouge Rillettes de saumon	<b>LR 08/15</b> V13 29082016 Page 6/18
------------	---	--

### 3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Etapas	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<i>Sélection des matières premières</i>	Saumon issu de saumon label rouge : Saumon Atlantique label rouge Saumon fumé label rouge	Gage de qualité et de régularité en terme de caractéristiques organoleptiques (goût, couleur, maîtrise de la matière grasse...) Garantie pour le consommateur : toute la filière du principal poisson est sous signe de qualité.
	Morceaux de poisson autorisés et quantité incorporée: - Filet, morceaux de filet et chair - Pulpe interdite  80% de l'apport total en poissons sont des filets et/ou morceaux de filet  Quantité minimale de poisson 65% dans le produit fini et 80% minimum de la part poisson est représentée par le saumon	Les morceaux sélectionnés (filet, morceaux de filet, chair) et leur proportion (80% de la partie poissons) contribuent à ce que les rillettes aient une texture plus ferme et un aspect dans lesquels on perçoit bien les fibres. Dans ce cadre, l'utilisation de pulpe est interdite.  De plus, le pourcentage de poisson dans les rillettes de saumon label rouge, est 15% supérieur à celui mis en œuvre dans les produits courants. Enfin, le pourcentage de saumon également plus important contribue à l'intensité du goût de saumon des rillettes.
<i>Recettes de fabrication</i>	<b>Autres ingrédients et additifs sélectionnés (liste positive) :</b> Liste positive des ingrédients autorisés : - Huiles et graisses de végétaux à l'exclusion des huiles de palme et de coprah et leurs dérivés et des matières grasses hydrogénées - Crème et/ou beurre - Sel ≤ 1% (toutes sources de NaCl comprises) de la masse nette du produit à la mise en œuvre - Eau, glace - Fumet (sauce à base de poissons, crustacés et/ou mollusques) - Sucres - Aromates, épices, vins, alcools, condiments, algues : ≤ 6% - Autre condiment : moutarde ≤ 3% - Citron (sous toutes ses formes) ≤ 3% - Arômes naturels ≤ 2% de la masse nette du produit à la mise en œuvre - Liants protéiques : lait et dérivés du lait, œufs (entiers, blancs, jaunes), - Fibres végétales - Liants amylacés : farines, amidons, féculés - Texturants : Farine de grain de caroube, gomme xanthane, alginates	Les ingrédients et additifs sont choisis et limités en nombre et en quantité suffisante pour permettre aux produits de conserver leur couleur, leur goût, leur texture caractéristiques tout au long de leur durée de vie.  Les additifs sont limités aux seuls 3 texturants autorisés.  <u>Ingrédients et additifs exclus :</u> - les conservateurs - les exhausteurs de goût - l'acide ascorbique et l'ascorbate de sodium - la gélatine - les graisses animales
	Délai maximum entre le jour de la préparation du mélange (hachage/mélange) et le jour de pasteurisation ou de stérilisation des rillettes : 1 jour	Ce délai permet de limiter la dégradation des qualités organoleptiques des produits.

<p><b>PAQ</b></p>	<p>Cahier des charges Label Rouge Rillettes de saumon</p>	<p><b>LR 08/15</b> V13 29082016 Page 7/18</p>
-------------------	---	---

### 3.4. Caractéristiques certifiées communicantes :

<p><b>Élaboré à partir de saumon label rouge</b></p>
<p><b>Recette riche en poisson</b></p>
<p><b>Texture fibreuse</b></p>

<p><i>Justification des caractéristiques certifiées communicantes</i></p>
<p><b>CCC1 : Élaboré à partir de saumon label rouge</b></p>
<p>Saumon issu de saumon label rouge : Saumon Atlantique label rouge et Saumon fumé label rouge :</p> <p><i>Gage de qualité et de régularité en termes de caractéristiques organoleptiques (matières grasses, goût, couleur...)</i></p> <p><i>Garantie pour le consommateur : toute la filière du principal poisson est sous signe de qualité.</i></p>
<p><b>CC2 : Recette riche en poisson</b></p>
<p>Quantité minimale de poisson 65% dans le produit fini et 80% minimum de la part poisson est représentée par le saumon</p> <p><i>Le pourcentage de poisson dans les rillettes de saumon label rouge, est 10% supérieur à celui mis en œuvre dans les produits courants.</i></p> <p><i>Enfin, le pourcentage de saumon également plus important contribue à l'intensité du goût de saumon des rillettes.</i></p>
<p><b>CC3 : Texture fibreuse</b></p>
<p>80% minimum de la part poisson issue de filets et/ou de morceaux de filet</p> <p>La pulpe est interdite</p> <p>Cutterage maîtrisé afin d'obtenir des fibres visibles</p>

#### 4. TRAÇABILITÉ

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM1	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots de fabrication
		Flux spécifiques	Identification des saumons destinés aux rillettes de saumon label rouge en fonction de leur nature  - Les lots de fabrication label rouge sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des fabrications non label

De la réception des matières premières à l'expédition des rillettes de saumon label rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. La traçabilité des ingrédients est également assurée. Le lien entre l'amont et la réception des matières premières est fait grâce à des étiquetages ou identifications spécifiques et des identifiants. A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur.

Pour chaque lot de produit fini, les données suivantes peuvent être retrouvées à chaque étape :



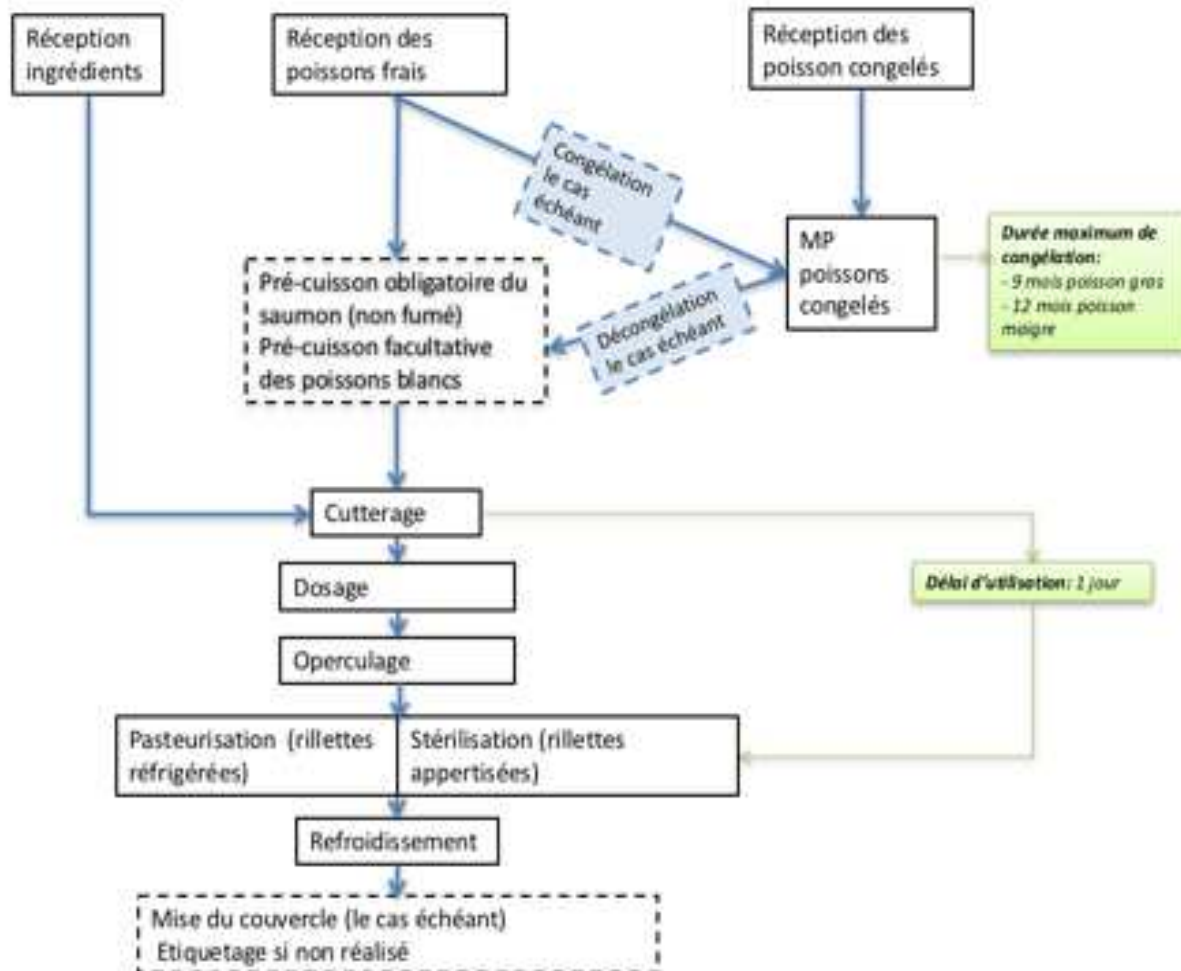
<b>PAQ</b>	Cahier des charges Label Rouge Rillettes de saumon	<b>LR 08/15</b> V13 29082016 Page 9/18
------------	---	--

ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des matières premières (poisson) et le stockage	Enregistrement au minimum: - nom du poisson - du fournisseur - de la date de réception - des quantités - de la date de congélation des poissons congelés  Numéro de lot de réception	Identification (issu de LR le cas échéant) + identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre transformateur et fournisseur
Préparation et mise en œuvre des poissons (hachage/mélange)	Enregistrements permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à : - une recette label rouge - les matières premières (poissons : quantité et type), et les fournisseurs / n° de lot de réception - la date de fabrication - les fournisseurs et les N° de lots des ingrédients et additifs ajoutés (quantité) - la quantité fabriquée  Numéro de lot de fabrication	Identification - nom ou code de la recette label rouge - le lot de fabrication
Pasteurisation ou stérilisation	Enregistrements permettant d'associer au lot de pasteurisation ou de stérilisation - une recette label rouge - le ou les numéros de lot de fabrication - la date de pasteurisation ou stérilisation - les quantités et/ou le nombre d'UVC pasteurisées ou stérilisées	lot de pasteurisation et/ou de stérilisation
Etiquetage du produit fini	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - une recette label rouge - le ou les numéro(s) de lot de pasteurisation ou de stérilisation réalisée(s) le même jour - la DLC ou la DDM - le nombre d'UVC	Etiquetage : - le N° de lot du produit fini - la DLC ou la DDM
Expédition des rillettes	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - des jours d'expédition - des clients - des quantités expédiées  Numéro de lot de produit fini	Etiquetage: - le N° de lot du produit fini - la DLC ou la DDM

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : durée de vie maximale totale + 6 mois.

**5. METHODE D’OBTENTION**

5.1 Différentes étapes du schéma de vie général



**5.2. Valeurs cibles**

***5.2.1 Réception et stockage des matières premières***

<b>PM</b>	<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
PM2	Matières premières issues de saumon label rouge	- Réception de saumon issu de saumon Atlantique label rouge : Filet et/ou morceau de filet et/ou chair de saumon Atlantique label rouge  - Réception de saumon fumé issu de saumon fumé label rouge
PM3	Poissons blancs sélectionnés	Filet et/ou morceaux de filet et/ou chair de poisson blanc de Colin d'Alaska ( <i>Theragra chalcogramma</i> ) et/ou cabillaud ( <i>Gadus macrocephalus</i> et <i>Gadus morhua</i> ) et/ou églefin ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> ) Absence de peau, de viscères et de corps étrangers.  Cotation fraîcheur des poissons qui seraient réceptionnés entiers et frais : Extra ou A.
PM4	Pulpe de poisson interdite	L'emploi de pulpe de poisson est interdit
PM5	Température de réception et de stockage des poissons	Matières premières réceptionnées fraîches : $0^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq +2^{\circ}\text{C}$ (sauf saumon fumé $\leq +4^{\circ}\text{C}$ )  Température de stockage des matières premières réceptionnées congelées : $T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$
PM6	Délai de mise en congélation du saumon et du saumon fumé	-Saumon frais : mise en congélation au plus tard le lendemain de la date de préparation (filetage/parage) -Saumon fumé : mise en congélation au plus tard le lendemain de la date de tranchage
PM7	Durée de conservation des matières premières de poisson congelées	- 12 mois maximum après congélation pour les poissons maigres (colin d'Alaska, cabillaud, églefin)  - 9 mois maximum après congélation pour les poissons gras (saumon, saumon fumé)
PM8	Conformité de tous les ingrédients	Ingrédients non ionisés.  Ingrédients autorisés pour la fabrication : - Huiles et graisses de végétaux à l'exclusion des huiles de palme et de coprah et leurs dérivés et des matières grasses hydrogénées - Crème et/ou beurre - Sel - Fumet (sauce à base de poissons, crustacés et/ou mollusques) - Sucres - Aromates, épices, vins, alcools, condiments, citron (sous toutes ses formes), concentré de tomate, moutarde - Arômes naturels - Liants protéiques : lait et dérivés du lait, œufs (entiers, blancs, jaunes), - Fibres végétales - Liants amylicés : farines, amidons, féculés - Texturants : Farine de grain de caroube, gomme xanthane, alginates

**5.2.2. Préparation, hachage, mélange**

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM9	Délai maximum entre mise en décongélation et mise en œuvre	J0 = mise en décongélation J0 +3 maximum = mise en fabrication
PM10	Mode de décongélation	Décongélation en chambre froide statique et/ou avec injection de vapeur et/ou par pré-cuisson directe en immersion dans l'eau
PM11	Quantité de poisson dans la recette	Quantité minimale de poisson : 65% du produit à la mise en œuvre
PM12	Type et quantité de saumon dans la recette	Filet et/ou morceaux de filet et/ou chair, issu de saumon Atlantique label rouge Tranches et parties écartées au niveau du tranchage/conditionnement issues de saumon fumé label rouge  Quantité de saumon (dont saumon fumé) : 80% minimum du pourcentage total de poisson Quantité de saumon fumé : 15 à 33% du pourcentage total de saumon
PM13	Type de poissons blancs dans la recette	Poissons blancs autorisés : Colin d'Alaska ( <i>Theragra chalcogramma</i> ) et/ou cabillaud ( <i>Gadus macrocephalus</i> et <i>Gadus morhua</i> ) et/ou églefin ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> ) Sous forme de filet et/ou morceaux de filet et/ou chair
PM14	Nature des poissons mis en œuvre dans la recette	80% minimum de la part poisson issue de filets et/ou de morceaux de filet La pulpe est interdite
PM15	Qualité, liste et quantités des ingrédients et des additifs autorisés dans la masse	Liste positive des ingrédients autorisés : - Huiles et graisses de végétaux à l'exclusion des huiles de palme et de coprah et leurs dérivés et des matières grasses hydrogénées - Crème et/ou beurre Total matières grasses entre 5 et 20% - Sel $\leq 1\%$ (toutes sources de NaCl comprises) de la masse nette du produit à la mise en œuvre - Eau, glace - Fumet (sauce à base de poissons, crustacés et/ou mollusques) - Sucres $\leq 2\%$ - Aromates, épices, vins, alcools, condiments, algues : $\leq 6\%$ - Autre condiment : moutarde $\leq 3\%$ - Citron (sous toutes ses formes) $\leq 3\%$ - Arômes naturels $\leq 2\%$ de la masse nette du produit à la mise en œuvre - Liants protéiques : lait et dérivés du lait, œufs (entiers, blancs, jaunes) - Fibres végétales - Liants amylicés : farines, amidons, féculés Total liants (protéiques et amylicés) $\leq 3\%$ - Texturants : Farine de grain de caroube, gomme xanthane, alginates Total additifs $\leq 1\%$

<b>PM</b>	<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
PM16	Mise en œuvre du poisson	Pré-cuisson obligatoire du saumon non fumé et optionnel du poisson blanc : 3 jours maximum avant pasteurisation ou stérilisation Conservation/stockage entre 0 et +4°C si le cutterage n'est pas réalisé dans le continuité de la pré-cuisson
PM17	Cutterage	Cutterage maîtrisé afin d'obtenir des fibres visibles (cf référentiel photographique en annexe)

### 5.2.3. Pasteurisation ou stérilisation et étiquetage

	<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
PM18	Délai entre fin du hachage et le début du traitement de la pasteurisation ou de la stérilisation	Début du traitement thermique : 1 jour maximum après le jour de fin du hachage
PM19	Pasteurisation des rillettes de saumon réfrigérées  Stérilisation des rillettes de saumon appertisées	Traitement thermique (pasteurisation ou stérilisation) réalisé dans leur conditionnement définitif  Respect du barème temps/température défini par chaque entreprise
PM20	Étiquetage des rillettes de saumon label rouge	Étiquetage comprenant : - le logo label rouge conforme à la charte graphique en vigueur - le numéro d'homologation n° LA XX/YY - les caractéristiques certifiées communicantes - les coordonnées de l'ODG PAQ - le pourcentage minimal de poisson
PM21	DDM des rillettes de saumon appertisées	DDM ≤ Date de stérilisation + 3 ans
PM22	Critères chimiques	Lipides ≤ 20%

## 6. ETIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- le logotype label, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du Label Rouge n° LA XX/YY
- les caractéristiques certifiées communicantes :
  - Élaboré à partir de saumon label rouge
  - Recette riche en poisson
  - Texture fibreuse
- le nom et l'adresse de l'ODG : PAQ – 6 rue Lincoln – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08
- le pourcentage minimal de poisson

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET LEURS MÉTHODES D'ÉVALUATION

Code	Code	Point de maîtrise	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PPC1	PM2	Matières premières issues de saumon label rouge	- Réception de saumon issu de saumon Atlantique label rouge : Filet et/ou morceau de filet et/ou chair de saumon Atlantique label rouge  - Réception de saumon fumé issu de saumon fumé label rouge	Documentaire
PPC2	PM11	Quantité de poisson dans la recette	Quantité minimale de poisson : 65% du produit à la mise en œuvre	Documentaire
PPC3	PM12	Type et quantité de saumon dans la recette	Filet et/ou morceaux de filet et/ou chair issu de saumon Atlantique label rouge Tranches et parties écartées au niveau du tranchage/conditionnement issu de saumon fumé label rouge  Quantité de saumon (dont saumon fumé) : 80% minimum du pourcentage total Quantité de saumon fumé : 15 à 33% du pourcentage total de saumon	Documentaire et/ou visuelle si possible
PPC4	PM13	Type de poissons blancs dans la recette	Poissons blancs autorisés : Colin d'Alaska ( <i>Theragra chalcogramma</i> ) et/ou cabillaud ( <i>Gadus macrocephalus</i> et <i>Gadus morhua</i> ) et/ou églefin ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> ) Sous forme de filet et/ou morceaux de filet et/ou chair	Documentaire et/ou visuelle si possible
PPC5	PM14	Nature des poissons mis en œuvre dans la recette	80% minimum de la part poisson issue de filets et/ou de morceaux de filet  La pulpe est interdite	Documentaire
PPC6	PM17	Cutterage	Cutterage maîtrisé afin d'obtenir des fibres visibles (cf référentiel photographique en annexe)	Documentaire et/ou visuelle si possible

## 8. DEFINITIONS

**Filet** : masse musculaire prélevée parallèlement à la colonne vertébrale, sur toute ou partie de la longueur du poisson, après éviscération, élimination de la tête, de la peau, des nageoires, de la queue et des arêtes dorsales et ventrales

**Morceaux** : produits obtenus à partir du filet, ou par séparation de l'arête centrale par grattage manuel ou mécanique sans pression, visant à préserver l'essentiel de la structure fibrillaire du myotome. Ce produit ne contient pas de peau ni d'arêtes.

**Morceaux de filet** : portion de filet dans laquelle on retrouve la structure fibrillaire du myotome.

**Chair de poissons** : produit obtenu par un procédé mécanique (avec basse pression) visant à éliminer la totalité des arêtes et de la peau. Le procédé utilisé doit préserver l'essentiel de la structure fibrillaire et ne pas intégrer une étape de broyage préalable de la matière première. Les matières premières mises en œuvre peuvent être soit des filets et morceaux de filets, soit des chutes de filetage à l'exclusion des viscères, de la tête et des arêtes centrales à l'exception de celles du saumon. Il est également possible d'utiliser des petits poissons étêtés-évidés sans broyage préalable pour réaliser la chair de poisson. Ce produit est exempt de peau, d'arête et de nageoire et ne doit pas subir de lavage et d'ajout d'additifs ou autres ingrédients.

**Pulpe de poisson** (Codex alimentarius) : chair de poisson obtenue par la séparation mécanique de la chair du poisson, des arêtes et de la peau ou par déchiquetage entraînant une perte de la structure intégrale.



**ANNEXE : RÉFÉRENTIEL PHOTOGRAPHIQUE**

Critères de non-conformité de l'aspect fibreux des rillettes



**RILLETTE NON DESTRUCTURÉE, morceaux trop gros**  
Action corrective : nouvel hachage ou déclassement



**RILLETTE FIBRÉE CORRECTEMENT, morceaux de taille moyenne visibles**



**RILLETTE FIBRÉE CORRECTEMENT, morceaux de taille moyenne et petite**



**RILLETTE TROP FINE, pas de morceaux visibles**  
Action corrective : déclassement