

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

TURBOT ET DECOUPES DE TURBOT

D'AQUACULTURE MARINE

N° LA 15 / 02

Caractéristiques certifiées communicantes :

Pour le les produits frais :

- Alimentation à base de produits d'origine marine (60% minimum), complétée par des produits végétaux, des vitamines et des minéraux.
- Conditions d'élevage favorisant la saveur et la fermeté de la chair.
- **Fraicheur garantie par une pêche à la commande**
- Turbot identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente


Pour le les produits de découpe surgelés :

- Alimentation à base de produits d'origine marine (60% minimum), complétée par des produits végétaux, des vitamines et des minéraux.
- Conditions d'élevage favorisant la saveur et la fermeté de la chair.
- Turbot identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente

Organisme de Défense et de Gestion :

Association TURBOT QUALITE - Le Carpont - 22220 TREDARZEC

Tél : 02 96 92 37 14 – Fax : 02 96 92 40 15

Le président	Thierry POLLET
Date	Xx/xx/xxxx
Visa d'approbation	

Avertissement :

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

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

Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~.

SOMMAIRE

1.	LE DEMANDEUR.....	3
2.	NOM DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	Présentation du Produit	3
3.2.	Champs d'application de la certification.....	4
3.3.	Comparaison avec le produit courant de comparaison	5
3.3.1.	Définition du produit courant de comparaison	5
3.3.2.	Tableau comparatif des caractéristiques	5
3.4.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	9
3.4.1.	Caractéristiques	9
3.4.2.	Caractéristiques certifiées communicantes.....	17
4.	TRACABILITE	18
	Schéma du système de maintien de la traçabilité ascendante et descendante	18
4.1.	19
4.2.	Identification des lots et traçabilité	27
5.	METHODE D'OBTENTION	29
5.1.	Expérimentations	29
5.2.	Schéma de vie.....	30
5.3.	Bilan des points de maîtrise	45
5.4.	Étapes et valeurs cibles.....	47
6.	ETIQUETAGE	77
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	78
7.1.	Sélection des lignées	78
7.2.	Elevage.....	78
7.3.	Abattage.....	79
7.4.	Qualité du produit	79
7.5.	Suivi de la qualité sensorielle.....	79
8.	ANNEXES	81

1. LE DEMANDEUR

Association TURBOT QUALITE
Le Carpont - 22220 TREDARZEC
Tél : 02 96 92 37 14 – Fax : 02 96 92 40 15
Président : Monsieur Thierry POLLET

2. NOM DU LABEL ROUGE

Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marine

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du Produit

~~Gamme des produits certifiés Label Rouge~~

Le produit certifié label rouge est le turbot issu de la filière Turbot Qualité, présenté sous les formes suivantes :

- Turbot frais, entier et non éviscéré (**caisses glace, vrac**)
- Turbot frais, entier et éviscéré (**caisse glace vrac**)
- Découpes de turbots, en frais (**caisse glace vrac**)
- **Découpes surgelées de turbot (en carton, vrac)**

Le terme “découpes” désignent les présentations en darnes (pavés) ou filets.

Calibrage

~~Le tableau ci-dessous montre que la 1^{ère} gamme de calibre de vente, pour l'élevage, débute à 400g (en 1996, les 5/8 des ventes de turbots d'élevage français concernaient des calibres de 1 à 2 Kg). Tandis que pour la pêche française, le 1^{er} calibre commence à 500g, un code 6 (poids < 500g) vient d'être créé par la CEE, consécutivement à la définition des quotas pour 2000. L'étendue de la gamme de calibre est variable et dépend du service offert à l'acheteur~~

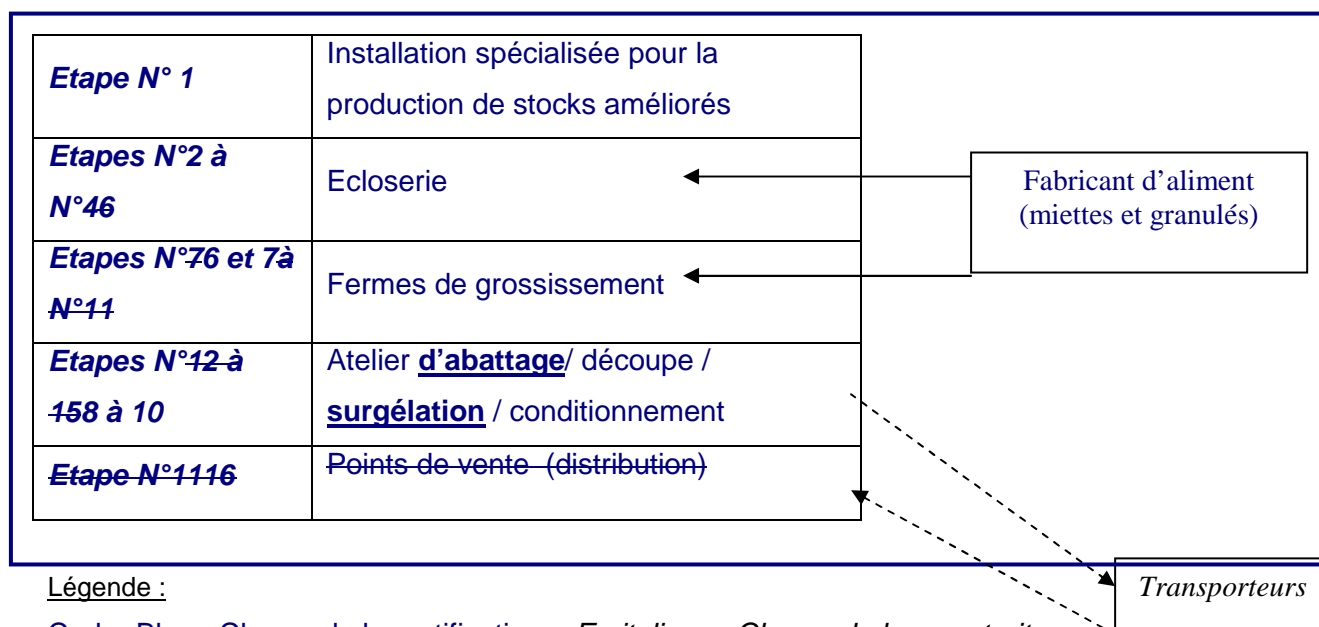
Gammes de Calibrage		Présentation	
Code Taille	Pêche	Aquaculture	Entier plein
	Pêche (France)		Prêt à cuire ou vidé

1	4 Kg et plus	4 Kg	X
2	2 - 4 Kg exclu	↑ <i>étendue de la gamme</i>	X
3	1 - 2 Kg exclu		X
4	500g - 1 Kg exclu	↓ <i>service offert au client</i>	X
			400g

Calibres et présentation à la vente du turbot [Source « Pêche » – Guide Ofimer de classification des espèces]

3.2. Champs d'application de la certification

Le périmètre de la certification s'étend de la sélection des géniteurs à la distribution des poissons



3.3. Comparaison avec le produit courant de comparaison

3.3.1. Définition du produit courant de comparaison

Le produit courant de comparaison est du turbot d'élevage, étant le plus représentatif du marché. Il ne bénéficie d'aucun signe de la qualité et de l'origine ni d'une CCP.

3.3.2. Tableau comparatif des caractéristiques

Caractéristiques	Turbot Label Rouge LA 15/02	Turbot Standard
Identification du produit	E1 Turbot identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente	Pas de traçabilité au point de vente
Age du turbot	E3 Age minimum de 17 mois à 500g et à la pêche	A 500g, l'âge des turbots d'élevage (à compter de la date d'éclosion) varie de 14 mois à 21 mois
Pigmentation	E5 Face dorsale normalement pigmentée	Présence sur le marché français de turbots d'élevage dépigmentés
Taux de lipide chair	E7 Taux de lipides dans la chair limité	La teneur en lipides des filets entiers de turbots d'élevage varie entre 0,5 et 3% en fonction des conditions d'élevage (poissons entre 800g et 1200g). La teneur en lipides des filets entiers de turbots de pêche se situe entre 0,5 et 1% pour la même gamme de poids
Qualité sensorielle	E8 Critères sensoriels — La qualité sensorielle des turbots de la filière Turbot Qualité a été autant appréciée que celle des turbots de pêche (origine France et Hollande) par un panel de consommateurs lors d'un test hédonique — Profil sensoriel : (positionnement détaillé présenté dans le paragraphe « 1-2	Le profil sensoriel des turbots d'élevage standards (origine Espagne et Portugal) est significativement différent de celui des turbots de la filière Turbot Qualité (positionnement détaillé présenté dans le paragraphe « 1-2 Motivations », en page 6). En particulier, la texture des turbots d'élevage standards (2,8% lipides dans

	<p>Motivations », en page 6). En particulier, la « texture grasse peu prononcée » des turbots de la filière Turbot Qualité a été jugée équivalente à celle des turbots de pêche.</p>	<p>la chair) a été jugée moins ferme et plus grasse que celle des turbots de la filière Turbot Qualité (entre 0,5 et 0,9% de lipides dans la chair). La qualité des turbots d'élevage standards portugais a été rejetée par un panel de consommateurs lors d'un test hédonique, notamment en raison de son odeur et goût de vase prononcés.</p>
DLC/DLV	E10 DLV / DLC	<p>— Respect de la réglementation : pas de DLV pour les poissons entiers, vente en catégorie Extra, A et B</p>
Taux de lipide aliment	E13 Le taux de lipides dans les aliments composés de grossissement est limité à 12% en % du poids brut	Taux de lipides : 15 à 22%
Bien être	<p>E15 Pratiques d'élevage favorisant le bien être et le confort des poissons :</p> <p>E15 3 Agrément des lots d'alevins sur la base d'un coefficient de variation du poids moyen maximum : $CV \leq 20\%$</p> <p>E15 4 Pratique d'au moins 2 tris / cycle d'élevage</p> <p>E15 5 Compétition pour la nourriture limitée en fournissant un aliment disponible pour tous dans l'espace et le temps — surveillance visuelle, 50% manuel minimum</p> <p>E15 6 Couple « qualité de l'environnement / Densité » d'élevage en grossissement optimal</p> <p>taux d'oxygène en sortie de bassins $\geq 80\%$ de la saturation</p> <p>taux d'ammoniaque total $< 2 \text{ mg / l}$ en sortie de bassin</p> <p>Taux de renouvellement de l'eau $\geq 30\%$ / h</p>	<p>— Respect de la réglementation</p> <p>— Les taux d'oxygène en sortie de bassins varient de 65 à 100% de la saturation</p> <p>— les densités d'élevage varient de 45 à 75 Kg / m² en élevage commerciaux. Des unités pilotes de recherche expérimentent 100-150 Kg/m²</p> <p>— Le turbot d'élevage standard portugais se caractérise par une odeur et un goût de vase que l'on peut rapporter à une détérioration de la qualité de l'eau d'élevage</p>

	<p>(moyenne mensuelle) pour une hauteur d'eau ≥ 70 cm (Cas 1)</p> <p>ou taux de renouvellement ≥ 250 %/h pour une hauteur d'eau ≥ 30 cm (cas 2)</p> <p>poissons < 700g : densité ≤ 45 Kg / m² (75-85% vie du turbot à 1Kg)</p> <p>poissons ≥ 700g : densité ≤ 60 Kg / m²</p>	
Abattage	<p>E16 Stress limité à l'abattage : abattage par saignée (<i>permet une inconscience rapide du cerveau par arrêt de son irrigation sanguine ce qui induit la mort cérébrale</i>)</p>	<p>Les conditions d'abattage des turbots d'élevage varient comme suit : par saignée, électronarcose (peut provoquer l'éclatement des vaisseaux sanguins et altérer la qualité de la chair), anoxie au CO₂ ou à l'air</p>

Critères	Turbot Label Rouge	Turbot de comparaison
<u>Taille des exploitations</u>	<u>Artisanales (capacité de production moyenne de 50 à 250 tonnes)</u>	<u>Majoritairement industrielles avec des capacités de production/site supérieures à 1000 tonnes.</u>
<u>Sélection</u>	<u>Programme essentiellement basé sur la croissance et sur la conformation charnue du poisson.</u>	<u>Programme basé sur la vitesse de croissance du poisson.</u>
<u>Alimentation du poisson (en grossissement)</u>	<u>Taux de lipides et de protéines dans les aliments (en % du poids brut) :</u> - <u>Protéines : 55 % minimum</u> - <u>Lipides limitées à 12 %</u>	<u>Les aliments pour les turbots d'élevage standards sont plutôt moins protéiques et sensiblement plus gras :</u> - <u>Protéines variant de 50 à 56%</u> - <u>Lipides variant de 15 à 22%</u>
	<u>Manuelle stricte, permettant un contrôle visuel immédiat du comportement du poisson.</u>	<u>Automatique et Manuelle.</u>

Critères	Turbot Label Rouge	Turbot de comparaison
<u>Matières premières de l'aliment utilisé en grossissement</u>	<u>Pourcentage minimum de matières premières d'origine marine dans la formulation de l'aliment à 60 %.</u>	<u>Présence majoritaire sur le marché espagnol d'aliment à 45 % de POM (Produits d'Origine Marine).</u>
	<u>Utilisation systématique de farines et d'huiles issues soit de coproduits des activités de la transformation des produits de la pêche soit de pêche gérée de façon durable</u>	<u>Aucune obligation sur l'origine des matières premières marines (pêche minotière, co-produits de l'élevage...)</u>
<u>Croissance du poisson</u>	<u>Croissance « à son rythme » Age d'abattage minimum à 17 mois, pour un poids de 400 gr. minimum.</u>	<u>Croissance rapide, favorisée par une proportion supérieure de lipides dans l'aliment.</u>
<u>Taux de lipides dans la chair des poissons</u>	<u>Taux de lipides limité dans la chair à 1.5% ou 2% (selon la gamme de poisson)</u>	<u>Teneur en lipides des filets entiers de turbots d'élevage pouvant atteindre 6% en fonction des conditions d'élevage.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Stress de l'animal limité à l'abattage : par une saignée puis une immersion dans un bain d'eau glacée (<i>mort cérébrale rapide et maintien de la qualité de chair</i>)</u>	<u>Pas de saignée Conditions d'abattage des turbots d'élevage variables : électronarcose (peut provoquer l'éclatement des vaisseaux sanguins et altérer la qualité de la chair), anoxie au CO2 ou à l'air, immersion en eau glacée (sans saignée).</u>
<u>Délai de conditionnement</u>	<u>Abattage à la commande, garantie d'un produit « fraîchement pêché ». Les produits frais sont expédiés au plus tard le jour suivant l'abattage.</u>	<u>Abattage des poissons anticipé sur leur vente.</u>
<u>Délais d'acheminement au premier client</u>	<u>Délai d'acheminement plus court, individuellement par commande.</u>	<u>Acheminement des produits par « camions entiers ».</u>

Critères	Turbot Label Rouge	Turbot de comparaison
<u>Traçabilité</u>	<u>Turbot identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente</u>	<u>Traçabilité et identification individuelle jusqu'au point de vente non systématiques.</u>
	<u>Identification individuelle des poissons entiers, grâce à un badge piqué sur l'ouïe.</u>	
	<u>Date d'abattage des poissons indiquée sur l'étiquette</u>	<u>Date d'abattage non systématiquement mentionnée.</u>
	<u>DLC / DLV / communiquées sur les points de vente : figurent sur le badge ou étiquette Label Rouge.</u> <u>DLV : 9 jours à partir de la date d'abattage</u> <u>DLC : 7 jours à partir de la date d'abattage</u> <u>DLUO : 18 mois à partir de la date de surgélation</u>	<u>Pas de DLV pour les poissons entiers.</u> <u>La DLC des découpes est fixée à partir de leur date de conditionnement, qui peut être différente de la date d'abattage.</u> <u>DLUO des poissons congelés standard jusqu'à 24 mois</u>

3.4. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

3.4.1. Caractéristiques

~~E1 – Turbot identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente~~

- ~~Identification, suivi des poissons :~~

- ~~les géniteurs sont identifiés par leur code individuel et le code lot du bassin~~

- ~~les œufs, larves, alevins et poissons en grossissement sont identifiés et suivis par le code lot du bassin~~

- ~~les poissons pêchés et abattus sont identifiés et suivis par les codes des cuves de pêche, abattage et refroidissement~~

- ~~les poissons conditionnés sont identifiés et suivis par l'étiquette des caisses et des unités de découpes de poisson, ainsi que par une bague « clipée » sur chaque poisson entier (la bague suit le poisson jusqu'au point de vente au consommateur).~~

~~E2~~ Poids minimum de 500g

- ~~• Poisson plein Tolérance = 10g.~~

~~E3~~ Age minimum de 17 mois à 500g ; âge minimum de 17 mois à la pêche ; tolérance = 15% (-1,5 mois)

- ~~• A compter de l'éclosion. L'unité est le lot. En cas de mélange de plusieurs lots, se référer à la durée d'élevage la plus courte.~~

~~E4~~ Conformation normale

- ~~— Absence des malformations suivantes : colonne vertébrale déviée, mâchoires malformées, opercules laissant les branchies apparentes, métamorphose incomplète~~
- ~~— Nageoires non endommagées, absence d'une nageoire non tolérée~~

~~E5~~ Face dorsale normalement pigmentée.

- ~~Dos ne présentant aucun signe de dépigmentation (tache blanche)~~

~~E6~~ Intégrité corporelle.

- ~~— Absence de blessures ou lésions ouvertes : perte d'un œil, nageoires endommagées, plaies non cicatrisées.~~
- ~~— Sont tolérées de légères lésions (pointe de la mâchoire, légères taches de sang sur la partie ventrale et la base des nageoires.~~
- ~~— Etre visiblement exempt de tout dommage physique (pas de signes d'écrasement du corps)~~

~~E7~~ Taux de lipides (TL) dans la chair limité.

- ~~Mesure effectuée, à partir du broyat des filets entiers nus de 6 poissons au minimum, selon la norme NF~~
- ~~poissons $\leq 1,5$ Kg ; Taux de lipides $\leq 1,5\%$ + 0,3 de tolérance~~
- ~~poissons $> 1,5$ Kg ; Taux de lipides $\leq 2\%$ + 0,4 de tolérance~~

~~L'impact saisonnier étant faible (moins de 0,5% de différence entre les valeurs d'été et d'hiver, cf. le document « Analyses »), seules sont considérées les variations en fonction du poids. Les lipides interviennent dans la qualité sensorielle notamment au niveau de la texture (relation négative). La teneur en lipides des filets entiers de turbots d'élevage varie entre 0,5 et 3% en fonction des conditions d'élevage. Le profil sensoriel comparant des turbots de la filière Turbot Qualité à des turbots standards a montré que des turbots standards ont une texture significativement moins ferme et plus grasse.~~

~~E8~~ Critères sensoriels : profil sensoriel (odeur, aspect, goût, texture) et test hédonique

~~— Le profil sensoriel, établi entre J6 et J8 (J1 étant le jour de pêche / abattage) et dans le respect du Guide de Bonnes Pratiques ACTIA pour l'analyse sensorielle) est significativement différent de celui des turbots d'élevage « standards ».~~

~~— Le test hédonique, établi entre J6 et J8 (J1 étant le jour de pêche / abattage) et dans le respect du Guide de Bonnes Pratiques ACTIA pour l'analyse sensorielle), positionne le produit Label dans l'univers des produits de qualité supérieure.~~

E9- Poisson calibré (+/- 10g) ; de poids minimum de 500g (plein).

~~— Les poissons d'une caisse appartenant au même calibre respectent ce calibre à +/- 10g ce qui améliore le service au distributeur, relativement à l'usage courant (cf. la Charte Qualité SFAMN— Syndicat Français d'Aquaculture Marine et Nouvelle) qui prévoit une précision à +/- 10% et une tolérance de dépassement des bornes du calibre = 15% des poissons.~~

E10- DLV / DLC

~~— les poissons frais entiers non éviscérés : DLV = 9 jours~~

~~— les poissons frais entiers éviscérés : DLV = 9 jours~~

~~— les découpes de poissons frais : DLC = 7 jours~~

~~• Identification de chaque poisson entier par une bague ou de chaque découpe ou de chaque lot de découpe, conditionnées en emballage inviolable par une étiquette. Découpes faites exclusivement dans les ateliers de conditionnement des producteurs Label rouge.~~

~~• Vente en Label Rouge des poissons entiers limitée aux catégories de fraîcheur Extra et A : le rapport complet est dans le dossier d'analyse.~~

~~**Etude de validation de la DLV sur turbot frais entiers et sur turbots frais entiers éviscérés et Etude de validation de la DLC sur pavés de turbot frais : cf. annexe 2**~~

~~**E12- La proportion de produits de poissons ou de produits d'origine marine dans les aliments composés (miettes et granulés) doit représenter au moins 60% du poids brut de l'aliment. L'huile ajoutée est exclusivement d'origine marine.**~~

~~• Référencement des fabricants d'aliments : cf. annexe 3~~

~~**E13- Le taux de lipides dans les aliments composés destinés au grossissement est limité à 12% (en % du poids brut de l'aliment),**~~

~~Tolérance à l'analyse =] 12% – 14%]; la valeur cible de la matrice de formulation étant ciblée à 12% maximum comme indiqué par la valeur sur l'étiquette des aliments.~~

- ~~• Référencement des fabricants d'aliments : cf. annexe 3~~

E14 ~~Le taux de protéines dans les aliments composés destinés au grossissement est d'au moins 55 % (en % du poids brut de l'aliment)~~

~~Tolérance à l'analyse = [53% – 55%]; la valeur cible de la matrice de formulation étant ciblée à 55% minimum comme indiqué par la valeur sur l'étiquette des aliments.~~

- ~~• Référencement des fabricants d'aliments : cf. annexe 3~~

REFERENCEMENT DES FABRICANTS D'ALIMENTS COMPOSES (cf. annexe 3 et 4)

- ~~• Les aliments composés sont achetés chez des fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité sur la base de leur engagement à :
 - ~~— respecter le cahier des charges des aliments composés ;~~
 - ~~— mettre en œuvre des procédures écrites, des autocontrôles et des audits garantissant le contrôle des intrants, la maîtrise des procédés et des contrôles finaux ;~~
 - ~~— mettre en œuvre des procédures visant à éviter toute contamination croisée de la réception des matières premières à la livraison chez l'éleveur~~
 - ~~— spécifier sur la documentation jointe à la livraison les dénominations des aliments fournis et toute indication permettant de remonter aux lots de fabrication et aux formulations en usine~~
 - ~~— accepter les audits externes effectués par l'organisme certificateur mandaté par Turbot Qualité et mettre en œuvre dans les temps les éventuelles actions correctives demandées~~~~
- ~~• Les éleveurs disposent de la liste des fabricants d'aliments composés référencés et des aliments composés référencés, diffusée par Turbot Qualité.~~

E15 Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons

E15-1 Structures d'élevage à fond plat, rigide et lisse

~~Le turbot est un poisson plat dont le comportement naturel benthique est d'être « posé » passivement sur le fond : il ne nage qu'au moment des repas pour attraper sa proie, ou pour se déplacer vers d'autres parties de la mer en fonction de ses préférences thermiques par exemple. Afin d'adapter les structures d'élevage à ce comportement benthique, le fond doit être plat, rigide (ce qui proscrit l'élevage en filets) et lisse pour éviter les blessures.~~

E15-2 Domestication de l'espèce par sélection génétique

Tous les géniteurs sont sélectionnés sous contrôle du SYSAAF, notamment sur leur capacité à s'adapter aux conditions d'élevage (facteur de bien-être)

E15-3 Agrément des lots d'alevins sur la base d'un coefficient de variation (CV) du poids moyen

$\leq 20\%$ (CV = écart-type / moyenne, %).

E15-4 Pratique d'au moins 2 tris / cycle d'élevage

Afin de limiter la compétition et les interactions sociales et donc de favoriser le confort des poissons, l'éleveur doit s'efforcer de former et maintenir des lots homogènes au niveau des poids individuels, en particulier par l'agrément des lots d'alevins sur la base d'un CV maximum de 20% et par la pratique d'au moins 2 tris en fonction du poids ou de la taille / cycle d'élevage.

E15-5 Compétition pour l'accès à la nourriture limitée en fournissant un aliment disponible pour tous, dans l'espace et dans le temps :

Repas fractionnés, distribution de l'aliment de façon uniforme sur l'étendue de la surface des bassins et surveillance visuelle du nourrissage

E15-6 Couple « Qualité de l'environnement / Densité » d'élevage en grossissement optimal

- ***Conditions environnementales optimales***

— Cas 1 : hauteur d'eau ≥ 70 cm +/- 10% associé à un taux de renouvellement de l'eau ≥ 30 %/h (moyenne mensuelle)

— OU Cas 2 : hauteur d'eau ≥ 30 cm +/- 10% associé à un taux de renouvellement ≥ 250 %/h (moyenne mensuelle)

— amplitude des variations thermiques journalières $\leq 4^\circ\text{C}$

— taux d'oxygène en sortie de bassins $\geq 80\%$ de la saturation

— taux d'ammoniaque total < 2 mg / l en sortie de bassin

— qualité microbiologique de l'eau d'élevage en entrée de bassin : qualité conforme aux exigences de la Directive CEE 76/160 du conseil du 8/12/75 concernant la qualité des eaux de baignade

- ***Densités d'élevage optimales***

Les turbots étant des poissons plats vivant sur le fond, la densité s'exprime en fonction de la dimension dans laquelle ils évoluent, en Kg / m².

~~— poissons < 700g : densité limitée à 45 Kg/m², tolérance de +5 Kg / m² ; 75-85% de la vie du turbot sur la base d'un poids moyen de vente de 1Kg~~

~~— poissons ≥ 700g : densité limitée à 60 Kg / m², tolérance de + 6 Kg / m²~~

E16– Stress limité à l'abattage

~~— durée de jeûne maximale = 6 jours~~

~~— manipulations préservant le calme des poissons (pêche par prélèvement à l'épuisette sans poursuite des poissons)~~

~~— abattage par saignée~~

~~L'abattage par saignée permet une inconscience rapide du cerveau qui cesse d'être irrigué ce qui induit la mort cérébrale.~~

E 17– Viscères vides.

~~Durée de jeûne minimale : – température de l'eau ≤ 15°C : 2 jours minimum de jeûne~~

~~– température de l'eau > 15°C : 1 jour minimum de jeûne~~

~~Intestins vides de tout reste de granulés en cours de digestion, garantissant, notamment, un abattage dans une eau exempte de fèces~~

E 18– Refroidissement du poisson

~~Refroidissement du poisson par une immersion dans un bain d'eau glacée dès l'abattage~~

E1- Le cahier des charges de l'alimentation des poissons contribue à l'obtention d'une qualité de chair supérieure.

Cf. : Référencement des fabricants d'aliment et cahiers des charges des aliments composés en annexe 2 - Plan d'alimentation en annexe 3.

Les qualités organoleptiques et nutritionnelles des poissons sont influencées par l'apport quantitatif et qualitatif des aliments, et en particulier par :

- **La nature et la composition des matières premières dans la formulation de l'aliment**
- **L'apport en protéines**
- **L'apport en lipides et leur nature (profil des lipides ; rapport Omegas 3/Omegas 6)**

Pour les aliments utilisés en pré-grossissement et en grossissement : la proportion de matières premières d'origine marine dans les aliments composés doit représenter au moins 60% du poids brut de l'aliment. L'huile ajoutée est exclusivement d'origine marine. L'utilisation de matières premières d'origine marine - et donc la limitation de protéines végétales de substitution à 40% - influent directement la qualité gustative des poissons, l'alimentation se rapprochant en composition de celle de l'espèce en milieu naturel.

Pour les aliments utilisés en grossissement :

- Taux de lipides limité à 12% (en % de poids brut de l'aliment) permet de limiter le taux de lipides dans la chair des turbots
- Rapport Omegas3/Omega6 \geq 1.5.
- Taux de protéines \geq 55% (en % de poids brut de l'aliment).

E2- DLV / DLC / DLUO

Les critères de fraîcheur de la vente des Turbots entiers (pleins et éviscérés) label rouge correspondent aux catégories Extra et A.

La DLUO des produits surgelés est restreinte à 18 mois, pendant lesquels les qualités organoleptiques du produit surgelé sont assurées.

- Poissons frais entiers éviscérés et non éviscérés : Date Limite de Vente en label rouge = 9 jours
- Découpes de poissons frais : Date Limite de Consommation = 7 jours
- Découpes surgelées : Date Limite d'Utilisation Optimale en label rouge = 18 mois

E3- Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons, ce qui permet de limiter le stress et d'optimiser la croissance des animaux tout au long de leur cycle d'élevage. Elles contribuent également à leur conformation (poissons charnus) et à la qualité finale de leur chair.

E4- Structures d'élevage à fond plat, rigide et lisse

Le turbot est un poisson plat, dont le comportement naturel benthique est d'être « posé » passivement sur le fond : il ne nage qu'au moment des repas pour attraper sa proie, ou pour se déplacer (en fonction de ses préférences thermiques par exemple). Afin d'adapter les structures d'élevage à ce comportement benthique, le fond des bassins d'élevage doit être plat, rigide (ce qui proscrit l'élevage en filets) et lisse, pour éviter les blessures.

E5- Pratique d'au moins 4 tris / cycle d'élevage

- **Afin de limiter la compétition et les interactions sociales et donc de favoriser le confort des poissons, l'éleveur doit s'efforcer de former et maintenir des lots homogènes au niveau des poids individuels, en particulier par l'agrément des lots d'alevins sur la base d'un coefficient de variation (CV) maximum de 20% et par la pratique d'au moins 4 tris en fonction du poids ou de la taille / cycle d'élevage.**
- **Compétition pour l'accès à la nourriture limitée en limitant les densités d'élevage et en fournissant un aliment disponible pour tous, dans l'espace et dans le temps.**
- **Croissance du turbot à son rythme : âge minimum de 17 mois et poids minimum de 400 grammes à l'abattage.**

E6- Pratiques liées à l'abattage, qui optimisent la qualité de la chair des poissons.

Viscères vides à l'abattage

- **Durée de jeûne minimale, qui garantie des intestins vides de tout reste de granulés en cours de digestion (abattage dans une eau exempte de fèces).**
- **Stress limité à l'abattage : Durée de jeûne maximale, pêche manuelle à l'épuisette, préservant l'intégrité physique des poissons, abattage rapide des poissons par saignée.**

E7- Abattage des poissons à la commande : garantie d'un produit « fraîchement pêché ».
Les produits frais (poissons entiers et découpes) sont expédiés au plus tard le lendemain de l'abattage de poissons.

E8- Qualité visuelle des poissons : Conformation et pigmentation normales des poissons, intégrité corporelle garantie.

Pour cela, au moins quatre tris par cycle d'élevage sont pratiqués. Une dernière vérification de ces critères est faite avant la mise en caisse des poissons.

E9 - Caractérisation organoleptique :

Le Turbot se caractérise par un gout plus intense, plus typique et plus fin. Il présente également moins de gras en visuel et en bouche.

3.4.2. Caractéristiques certifiées communicantes

C1- Alimentation à base de produits d'origine marine (60% minimum), complétée par des produits végétaux, des vitamines et des minéraux.= E2

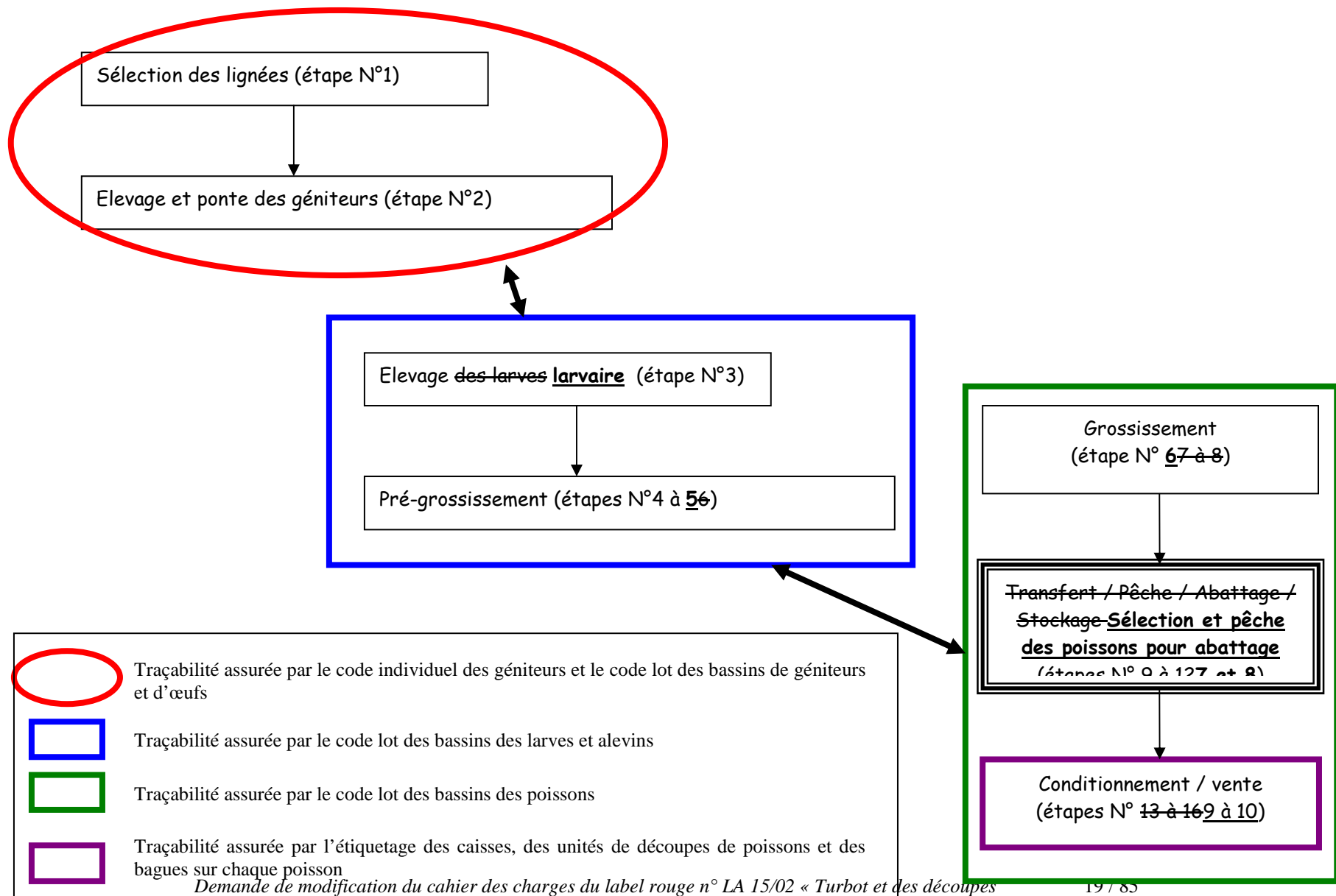
C2- Conditions d'élevage favorisant la saveur et la fermeté de la chair = E1 + E2 + E3 + E4 + E5

C3- Fraicheur garantie par une pêche à la commande = E7 (pour les produits frais)

C4- Turbot identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente

4. TRACABILITE

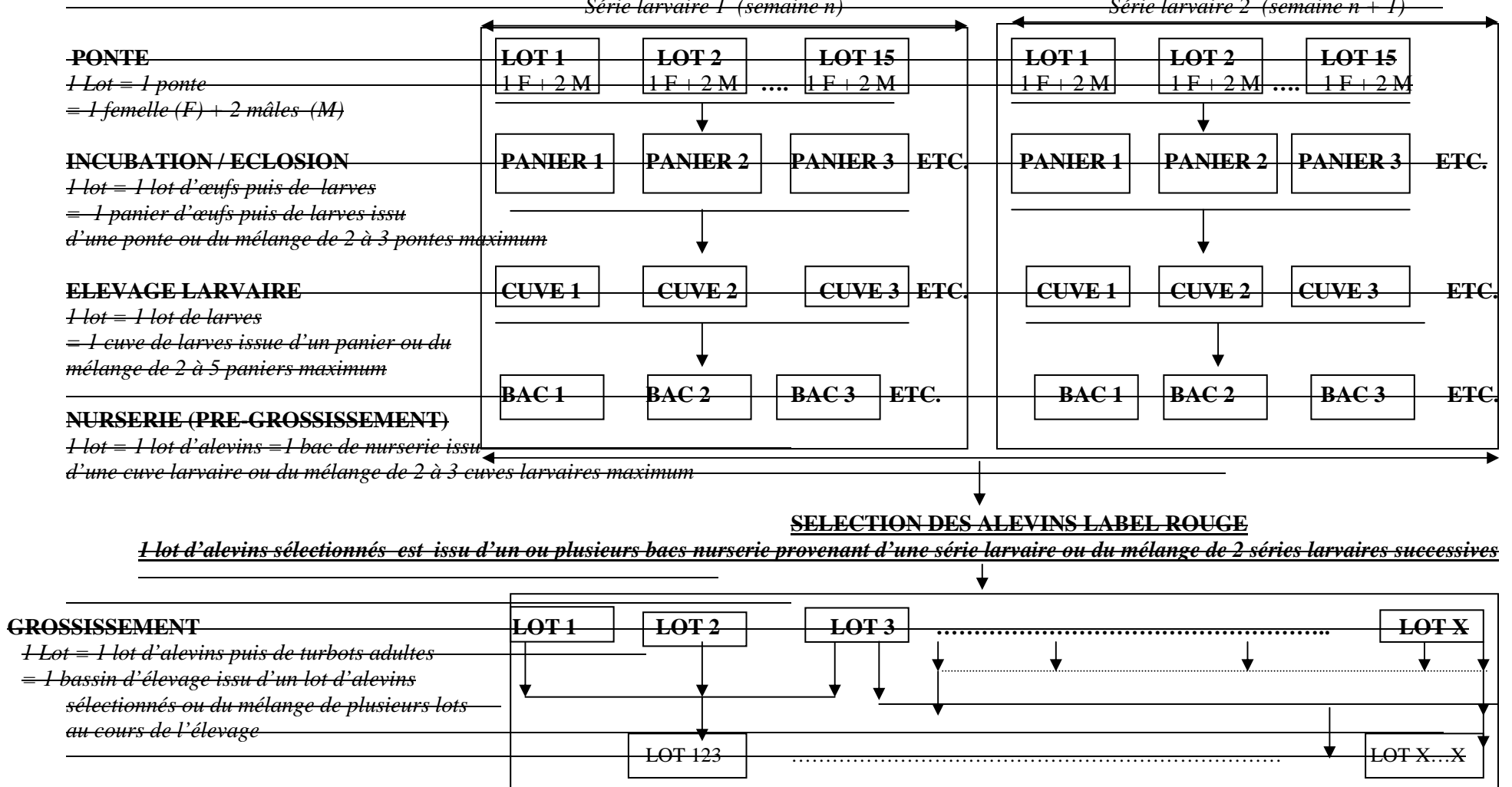
4.1. Schéma du système de maintien de la traçabilité ascendante et descendante



Demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 15/02 « Turbot et des découpes de turbot d'aquaculture marine » présentée au comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 5 02 2015

Logigramme de traçabilité depuis la ponte jusqu'à la pêche des turbots Label Rouge

SERIE LARVAIRE : 1 série larvaire = 1 semaine de pontes = ponte de 8 femelles en moyenne et de 15 au maximum



SELECTION / PECHE EN LABEL ROUGE

1 lot de turbots pêchés est issu du mélange, en cours d'élevage, de plusieurs lots de turbots lors des tris

Chaque lot d'œufs, de larves, d'alevins ou de turbots adultes peut être issu d'une origine multiple (mélanges au sein d'une même étape d'élevage). Les moyens de traçabilité mis en place et présentés dans le tableau récapitulatif ci-dessus permettent de retrouver l'historique de chaque lot : soit un lot sortant constitué par plusieurs lots entrants, l'historique du lot sortant est constitué par le cumul des historiques des lots entrants selon le « principe de cascade » (« l'historique » d'un lot est défini par l'ensemble des enregistrements du cahier des charges technique Label Rouge le concernant et conservés pendant 5 ans).

4.3 Récapitulatif des supports de traçabilité à chaque étape du schéma de vie

Étapes	Éléments de traçabilité	Enregistrements
1— Sélection des lignées et production des reproducteurs parentaux	<ul style="list-style-type: none"> —Code du lot / bassin de candidats à la reproduction —Marquage individuel des reproducteurs sélectionnés 	<ul style="list-style-type: none"> —Cahier d'élevage « Sélection et production des reproducteurs » dont l'enregistrement des codes lot / bassin, le nombre et le poids moyen des poissons —Registre d'identification des reproducteurs —Base de données de filiation des reproducteurs (2^{ième} génération)

2- Elevage et ponte des géniteurs pour la production d'alevins destinés au grossissement	<ul style="list-style-type: none"> -Marquage individuel de chaque géniteur -Code du lot / bassin de géniteurs -Code du lot / incubateur d'œuf 	<ul style="list-style-type: none"> -Cahier d'élevage des géniteurs dont l'enregistrement des codes lot / bassin, le code individuel de chaque poisson et son poids -Registre d'identification des reproducteurs -Base de données de filiation des reproducteurs (2^{ème} génération) -Cahier d'incubation des œufs dont l'enregistrement des codes lot / incubateur, le nombre d'œufs -logigramme de suivi de l'origine des géniteurs, œufs, larves et alevins
3- Elevage larvaire	<ul style="list-style-type: none"> -Code du lot / bassin de larves 	<ul style="list-style-type: none"> -Cahier d'élevage larvaire dont l'enregistrement des codes lot / bassin, le nombre et le poids moyen des larves -logigramme de suivi de l'origine des géniteurs, œufs, larves et alevins
4- Elevage en pré-grossissement (P.G)	<ul style="list-style-type: none"> -Code du lot / bassin d'alevins 	<ul style="list-style-type: none"> -Cahier d'élevage en P.G dont l'enregistrement des codes lot / bassin, le nombre et le poids moyen des poissons -Logigramme de suivi des géniteurs, œufs, larves et alevins
5- Sélection des alevins pour la vente en Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> -Code du lot / bassin d'alevins 	<ul style="list-style-type: none"> -Cahier d'élevage en P.G dont l'enregistrement des codes lot / bassin, le nombre et le poids moyen des poissons -Logigramme de suivi des géniteurs, œufs, larves et alevins, dont l'identification des lots d'alevins conformes et non conformes

6- Préparation et transport des alevins en bassins de grossissement	<ul style="list-style-type: none"> -Code du lot / bassin d'alevins -Code des cuves de transport -Plan de chargement des cuves : correspondance code lot / code cuve ; nombre d'alevins et poids moyen / cuve 	<ul style="list-style-type: none"> -Cahier d'élevage en P.G, dont l'identification de lot sélectionné et transféré, le nombre et poids moyen des poissons -Fiche de transport, dont la date, l'origine et la destination des alevins, le plan de chargement des cuves (nombre d'alevins et poids moyen) -Logigramme de suivi des géniteurs, œufs, larves et alevins, dont l'identification des lots d'alevins conformes et non conformes
7- Transfert en bassin de grossissement	<ul style="list-style-type: none"> -Code du lot / bassin d'alevins en grossissement -Correspondance entre le code lot P.G et le code lot grossissement 	<ul style="list-style-type: none"> -Fiche de transport, dont la date et la correspondance entre le code lot P.G et le code lot grossissement -Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des codes lot / bassin, le nombre et le poids moyen des poissons -Logigramme de suivi des poissons
8- Grossissement en bassins	<ul style="list-style-type: none"> -Code du lot / bassin de poissons 	<ul style="list-style-type: none"> -Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des codes lot / bassin, le nombre et le poids moyen des poissons -Logigramme de suivi des poissons
9- Transfert dans un bassin de pêche et sélection des poissons pour la vente en Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> -Code du lot / bassin de poissons -Correspondance entre le code lot « bassin de grossissement » et le code lot « bassin de pêche » 	<ul style="list-style-type: none"> -Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des codes lot / bassin, nombre et poids moyen des poissons transférés -Fiche de transfert en bassins de pêche, dont la date du

		<p>transfert, le nombre et poids moyen des poissons transférés, la correspondance entre le code lot « bassin de grossissement » et le code lot « bassin de pêche »</p> <p>–Registre des bassins de pêche</p> <p>–Logigramme de suivi des poissons, dont les transferts en bassins de pêche</p>
10- Pêche	<p>–Code du lot / bassin de poissons</p> <p>–Correspondance entre le code lot « bassin de pêche » et le code lot « cuve de transport des poissons pêchés »</p>	<p>–Registre des bassins de pêche, dont les pêches</p> <p>–Fiche de pêche, dont la date, l'enregistrement des codes lot « bassin de pêche / cuves de transport », l'identification des lots conformes et non conformes</p> <p>–Logigramme de suivi des poissons, dont les pêches</p>
11- Abattage	<p>–Code du lot / bassin de poissons</p> <p>–Correspondance entre le code lot « bassin de pêche » et le code lot « cuve d'abattage des poissons »</p>	<p>–Fiche de pêche, dont la date, l'enregistrement des codes lot « bassin de pêche / cuves d'abattage », l'identification des lots conformes et non conformes</p> <p>–Logigramme de suivi des poissons, dont les pêches /abattages</p>
12- Transport et stockage au local de conditionnement	<p>–Code du lot / bassin de poissons</p> <p>–Correspondance entre le code lot « bassin de pêche » et le code lot « cuve de refroidissement des poissons »</p>	<p>–Fiche de pêche, dont la date, l'enregistrement des codes lot « bassin de pêche / cuves de refroidissement », l'identification des lots conformes et non conformes</p>
13- Tri / calibrage / conditionnement	<p>–Etiquette de caisse : date de pêche, DLV, code lot</p>	<p>–Fiche de conditionnement, dont la date, l'identification des</p>

<p>des poissons vendus entiers non éviscérés</p>	<p>des poissons, nombre, calibre et poids total des poissons, logotype Label Rouge pour les caisses conformes</p> <p>–Bague sur chaque poisson : DLV, logotype Label Rouge pour les poissons conformes</p> <p>–Correspondance entre la date de pêche, le code lot des poissons</p>	<p>lots pêchés (code lot), des lots conformes ou non conformes, le nombre, calibre et poids total des poissons</p> <p>–Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre la date de pêche, et le code lot des poissons</p>
<p>13bis Tri / éviscération / découpe / calibrage / conditionnement des poissons</p>	<p>–Etiquette de caisse : date de pêche, DLV (poisson entier) ou DLC (découpe), code lot des poissons, nombre, calibre et poids total des découpes de poissons, logotype Label Rouge pour les caisses conformes</p> <p>–Etiquette sur chaque unité de découpes de poisson (1 unité = 1 ou plusieurs découpes réunies dans une caisse scellée inviolable ou dans une poche sous vide) : code lot des poissons, DLC, logotype Label Rouge pour les unités conformes</p> <p>–Correspondance entre la date de pêche et le code lot des poissons pêchés</p>	<p>–Fiche de conditionnement, dont la date, l'identification des lots pêchés (code lot), des lots conformes ou non conformes, le nombre, calibre et poids total des découpes de poissons</p> <p>–Cahier de gestion des stocks d'étiquettes, dont la correspondance entre la date de pêche et le code lot des poissons</p>
<p>14 Stockage au local de conditionnement avant départ pour</p>	<p>–Etiquette de caisse : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total</p>	<p>–Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons, dont l'identification des lots conformes et non</p>

livraison	des découpes ou des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses conformes	conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses –Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues
15- Livraison au 1^{er} acheteur	–Sur la caisse : poids total –Etiquette de caisse : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre des découpes ou des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses conformes	–Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et les caisses livrées en Label Rouge et en standard –Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues
16- Point de vente au consommateur	–Etiquette de caisse : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre des découpes ou des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses conformes –Bague Label Rouge sur chaque poisson conforme –Etiquette sur chaque unité de découpes conforme	–identification des poissons entiers par une bague et des découpes par une étiquette

4.2. Identification des lots et traçabilité

Les enregistrements et autres documents de suivi de la production doivent permettre de vérifier la traçabilité descendante et ascendante. Pour chaque lot, ces enregistrements seront conservés pendant cinq ans après la vente en label rouge.

<u>Étapes</u>	<u>Définition lot</u>	<u>Supports de traçabilité et enregistrements</u>
1. <u>Sélection des lignées et production des reproducteurs parentaux</u>	<u>Marquage individuel des reproducteurs</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Cahier d'élevage « Sélection et production des reproducteurs »</u> - <u>Registre d'identification des reproducteurs</u> - <u>Base de données de filiation des reproducteurs (2^{nde} génération)</u>
2. <u>Elevage et ponte des géniteurs pour la production d'alevins destinés au grossissement</u>	<p><u>Une ponte = 1 femelle + 2 mâles</u></p> <p><u>1 lot d'œufs (puis de larves) = 1 panier d'œufs (puis de larves) issu d'une ponte ou du mélange de 2 à 3 pontes (maximum)</u></p>	<u>Cahier d'incubation des œufs - correspondance entre N° de ponte et identification de reproducteurs.</u>
3. <u>Elevage larvaire</u>	<p><u>1 lot de larves = 1 cuve de larves issue d'un panier ou du mélange de 2 à 5 paniers maximum</u></p> <p><u>1 SERIE LARVAIRE : 1 série larvaire = 1 semaine de pontes = ponte de 8 femelles en moyenne et de 15 au maximum</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Fiche d'entrée en élevage larvaire – Correspondance entre N° de lot de larves et N° de série larvaire</u> - <u>Cahier d'élevage larvaire</u>

<u>Etapes</u>	<u>Définition lot</u>	<u>Supports de traçabilité et enregistrements</u>
4. <u>Élevage en pré-grossissement (P.G)</u>	<u>1 lot d'alevins = 1 bac de PG (issu d'une ou deux séries larvaires).</u>	- <u>Fiche de sortie élevage larvaire / entrée PG – Correspondance entre N° de série larvaire et N° bac de PG</u>
5. <u>Sélection et transfert des alevins</u>		- <u>Cahier d'élevage en P.G</u> - <u>Fiche de transport des lots d'alevins (plan de chargement)</u> - <u>Fiche de traçabilité pour le transfert des lots d'alevins, avec correspondance entre code en PG et code lot en grossissement.</u>
6. <u>Grossissement en bassins</u>	<u>1 lot d'alevins (puis de turbots adultes) = 1 bassin d'élevage issu d'un lot d'alevins sélectionnées ou du mélange de plusieurs lots au cours de l'élevage.</u>	- <u>Fiche de traçabilité pour le transfert des lots d'alevins, avec correspondance entre code en PG et code lot en grossissement.</u> - <u>Cahier d'élevage en grossissement</u>
7. <u>Sélection et pêche des poissons avant abattage pour la vente en Label Rouge</u>	<u>1 lot de turbots pêchés est issu du mélange (en cours d'élevage) de plusieurs lots de turbots lors des tris</u>	- <u>Cahier d'élevage en grossissement</u> - <u>Bon de pêche</u>
8. <u>Abattage</u>	<u>Les poissons pêchés et abattus sont identifiés et suivis par les codes des cuves de pêche d'origine et des cuves « abattage et refroidissement »</u>	- <u>Fiche d'entrée en conditionnement</u> <u>Correspondance entre le N° de bassin de pêche et le code lot « cuve d'abattage / refroidissement des poissons »</u>

<u>Etapes</u>	<u>Définition lot</u>	<u>Supports de traçabilité et enregistrements</u>
<p>9. <u>Tri / Eviscération / Découpe / Calibrage / Surgélation/ Conditionnement des produits Label Rouge</u></p>	<p><u>Les caisses de poissons et découpes conditionnés frais et surgelés sont identifiés et suivis par l'étiquette (date d'abattage, code lot, DLC/DLV/DLUO).</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Fiches de surgélation / découpe / conditionnement, avec correspondances entre « cuve d'abattage et refroidissement » et code du lot.</u>
<p>10. <u>Stockage au local de conditionnement avant départ pour livraison</u></p>	<p><u>Les poissons entiers (pleins et éviscérés) portent chacun un pins Label Rouge (indiquant la DLV)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Pins Label Rouge sur chaque poisson ; étiquettes des caisses (avec code du lot).</u>

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Expérimentations

Compte tenu de la durée du cycle d'élevage du turbot, ainsi que de l'évolution permanente des techniques de production et eu égard à la ~~durée du cycle d'élevage du turbot label rouge~~, faire évoluer le cahier des charges et en continuant de garantir la qualité optimale du produit nécessite de pouvoir mettre en œuvre des tests et des essais souvent longs.

C'est pourquoi l'ODG Turbot Qualité peut être amené à réaliser **mettre en oeuvre** tout type d'expérimentation visant à l'amélioration des conditions de production, suivant un protocole dûment établi et ayant reçu au préalable de sa mise en place, l'aval de l'INAO.

Ce protocole devra entre autres : préciser la durée et les modalités pratiques de l'expérimentation, le lieu de son déroulement, le pourcentage de la production concernée et la nature du bilan qui sera effectué à l'issue de l'essai, ainsi que les conditions de commercialisation sous le label rouge des produits soumis à l'expérimentation.

5.2. Schéma de vie

CARACTERISTIQUE	POINT DE MAITRISE (PM)
ETAPE 1- Sélection des lignées et production des reproducteurs parentaux	
E1- Turbots identifiés, suivis et — contrôlés de la naissance au point de vente E4- Conformation normale E8- Profil sensoriel E15-2 Pratiques d'élevage favorisant le bien être et le confort des poissons — Domestication de l'espèce par sélection génétique	PM6- Identification des reproducteurs parentaux PM7- Tenue du cahier d'élevage — « Sélection et reproduction des reproducteurs » PM5- Maîtrise génétique PM5- Maîtrise génétique
ETAPE 2- Elevage et ponte des géniteurs pour la production d'alevins destinés au grossissement	
E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente E4- Conformation normale	PM6- Identification des géniteurs PM7- Tenue du cahier d'élevage des géniteurs et du cahier d'incubation des œufs PM8- Construction des bâtiments d'élevage PM9- Origine de l'eau PM10- Qualité de l'eau d'élevage
ETAPE 3- Elevage larvaire (de 0 à 35 jours environ)	
E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente E5- Face dorsale normalement pigmentée	PM7- Tenue du cahier d'élevage larvaire

<p>E15-5 Pratiques d'élevage favorisant le bien être et le confort des poissons : compétition pour l'accès à la nourriture limitée en fournissant un aliment disponible pour tous, dans l'espace et le temps</p>	<p>PM17 Plan d'alimentation PM18 Plan d'enrichissement des proies vivantes PM19 Plan de nourrissage / densités de larves PM20 Cahier des charges des proies vivantes</p>
<p>ETAPE 4- Elevage en pré-grossissement (PG) (de 36 jours à la livraison en grossissement à un poids <=20g à l'âge de 150-200 jours)</p>	
<p>E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E6 Intégrité corporelle</p> <p>E12 La proportion de produits d'origine marine dans les aliments composés (miettes et granulés) doit représenter au moins 60% du poids brut de l'aliment</p> <p>E15-5 Pratiques d'élevage favorisant le bien être et le confort des poissons : compétition pour l'accès à la nourriture limitée en fournissant un aliment disponible pour tous, dans l'espace et le temps</p>	<p>PM7 Tenue du cahier d'élevage en PG</p> <p>PM9 Origine de l'eau</p> <p>PM10 Qualité de l'eau d'élevage</p> <p>PM11 Charge d'élevage</p> <p>PM21 Cahier des charges des aliments composés</p> <p>PM22 Référencement des fabricants d'aliments composés et des aliments composés</p> <p>PM23 Stockage des aliments composés</p> <p>PM24 Plan d'alimentation en aliments composés</p> <p>PM25 Taux de rationnement des aliments composés</p> <p>PM26 Mode de nourrissage en aliments composés</p>
<p>ETAPE 5- Sélection des alevins pour la vente en Label Rouge</p>	
<p>E1 Turbots identifiés, suivis et</p>	<p>PM7 Tenue du cahier d'élevage en PG</p>

<p>— contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E4 Conformation normale</p> <p>E5 Face dorsale normalement pigmentée</p> <p>E15-3 et E15-4 Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons :</p> <p>— agrément des alevins sur la base du respect d'un CV du poids moyen maximum de 20%</p> <p>— pratique d'au moins 2 tris / cycle d'élevage</p>	<p>PM27 Origine des alevins</p> <p>PM31 Tri des alevins</p> <p>PM30 Mesure du coefficient de variation du poids moyen du lot</p> <p>PM31 Tri des alevins</p>
<p>ETAPE 6- Préparation et transport des alevins en bassins de grossissement</p>	
<p>E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p>	<p>PM7 Tenue du cahier d'élevage en PG</p> <p>PM36 Tenue des documents de transport</p> <p>PM37 Ferme de grossissement qualifiée</p>
<p>ETAPE 7- Transfert des alevins en bassins de grossissement à 20g au plus (âge de 150-200 j)</p>	
<p>E1 Turbots identifiés, suivis et</p> <p>— contrôlés de la naissance au point de vente</p>	<p>PM7 Tenue du cahier d'élevage en grossissement</p>
<p>ETAPE 8- Grossissement en bassin (à partir de 150-200 jours environ)</p>	
<p>E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p>	<p>PM7 Tenue du cahier d'élevage en grossissement</p>
<p>ETAPE 8- Grossissement en bassin (à partir de 150-200 jours environ)</p>	
<p>E6 Intégrité corporelle</p> <p>E8 Critères sensoriels</p>	<p>PM8 Construction des bâtiments d'élevage</p> <p>PM10 Qualité de l'eau d'élevage</p> <p>PM11 Charge d'élevage</p>

<p>E7 Taux de lipides dans la chair limité</p> <p>E12 La proportion de produits d'origine marine dans les aliments composés (miettes et granulés) doit représenter au moins 60% du poids brut</p> <p>E13 Le taux de lipides dans les aliments composés de grossissement est limité à 12% en % du poids brut</p> <p>E14 Le taux de protéines dans les aliments composés de grossissement est d'au moins 55%, en % poids brut</p>	<p>PM21 Cahier des charges des aliments composés</p> <p>PM8 Construction des bâtiments d'élevage</p> <p>PM10 Qualité de l'eau d'élevage</p> <p>PM11 Charge d'élevage</p> <p>PM42 Points de contrôle analytiques en grossissement</p> <p>PM21 Cahier des charges des aliments composés</p> <p>PM22 Référencement des fabricants d'aliments composés et des aliments composés</p> <p>PM42 Points de contrôle analytiques en grossissement</p>
<p>E15 Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons :</p> <p>E15-1 Structures d'élevage à fond plat rigide et lisse E15-4 Pratique d'au moins 2 tris / cycle d'élevage</p> <p>E15-5 Compétition pour la nourriture limitée en fournissant un aliment disponible pour tous dans l'espace et le temps</p> <p>E15-6 Couple « qualité de l'environnement / Densité » d'élevage en grossissement optimal</p>	<p>PM8 Construction des bâtiments d'élevage</p> <p>PM10 Qualité de l'eau d'élevage</p> <p>PM11 Charge d'élevage</p> <p>PM21 Cahier des charges des aliments composés</p> <p>PM22 Référencement des fabricants d'aliments composés et des aliments composés</p> <p>PM23 Stockage des aliments composés</p> <p>PM24 Plan d'alimentation en aliments composés</p> <p>PM25 Taux de rationnement des aliments composés</p> <p>PM26 Mode de nourrissage en aliments composés</p> <p>PM41 Suivi de l'indice de transformation alimentaire</p>

	PM43 Réduction de la dispersion des poids individuels au sein d'un même lot
ETAPE 9- Transfert dans un bassin de pêche et sélection des poissons avant abattage pour la vente en Label Rouge	
E17 Viscères vides	PM51 Durée de jeûne
E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente	PM7 Tenue du cahier d'élevage en grossissement
E2 Poids minimum de 500g	PM44 Tenue du registre des bassins de pêche
E3 Age minimum de 17 mois à 500g et à la pêche	PM46 Origine des poissons
E5 Intégrité corporelle	PM49 Poids moyen du lot
E8 Critères sensoriels	PM50 Age minimum
E16 Stress limité à l'abattage	PM45 Méthode de pêche
	PM51 Durée de jeûne
	PM51 Durée de jeûne
ETAPE 10- Pêche	
E18 Refroidissement du poisson	PM45 Méthode de pêche
E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente	PM52 Tenue de la Fiche de pêche
	PM44 Tenue du registre des bassins de pêche
	PM52 Tenue de la Fiche de pêche

<p>E5 Intégrité corporelle</p> <p>E8 Critères sensoriels</p> <p>E10 DLV / DLC</p> <p>E16 Stress limité à la pêche / abattage</p>	<p>PM45 Méthode de pêche</p> <p>PM52 Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM45 Méthode de pêche</p>
ETAPE 11- Abattage	
<p>E18 Refroidissement du poisson</p> <p>E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E5 Intégrité corporelle</p> <p>E8 Critères sensoriels</p> <p>E10 DLV / DLC</p> <p>E16 Stress limité à la pêche / abattage</p>	<p>PM52 Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM52 Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM53 Abattage par saignée</p> <p>PM54 Immersion des poissons dans un bain d'eau de mer glacée dès la mort</p> <p>PM52 Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM53 Abattage par saignée</p>
ETAPE 12- Transport et stockage au local de conditionnement	
<p>E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E6 Intégrité corporelle</p>	<p>PM52 Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM15 Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p>

E8 Critères sensoriels	PM55 Méthode de transport des poissons pêchés
ETAPE 13 Tri / calibrage / Conditionnement des poissons vendus entiers, non éviscérés	
E17 Viscères vides	PM59 Tri, calibrage, conditionnement
E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente	PM63 Eviscération, tri, calibrage, conditionnement
E2 Poids minimum de 500g	PM56 Tenue de la Fiche de conditionnement
E4 Conformation normale	PM57 Etiquetage des caisses et des poissons entiers
E5 Face dorsale normalement pigmentée	PM15 Hygiène du personnel, des matériels et des locaux
E6 Intégrité corporelle	PM59 Tri, calibrage, conditionnement
E8 Critères sensoriels	PM60 Manutention des caisses
E9 Poissons calibrés	PM61 Entretien, étalonnage et réglage des matériels
E10 DLV / DLC	PM62 Points de contrôle analytiques au conditionnement
E10 DLV / DLC	PM59 Tri, calibrage, conditionnement
E10 DLV / DLC	PM56 Tenue de la Fiche de conditionnement
E10 DLV / DLC	PM57 Etiquetage des caisses et des poissons entiers
ETAPE 13bis Tri / éviscération / Découpe / Calibrage / Conditionnement des poissons	
E17 Viscères vides	PM15 Hygiène du personnel, des matériels et des locaux
E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente	PM63 Eviscération, tri, calibrage, conditionnement
E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente	PM56 Tenue de la Fiche de conditionnement

<p>E2 Poids minimum de 500g</p> <p>E4 Conformation normale</p> <p>E5 Face dorsale normalement pigmentée</p> <p>E6 Intégrité corporelle</p> <p>E8 Critères sensoriels</p> <p>E9 Poissons calibrés</p> <p>E10 DLV / DLC</p>	<p>PM57 Etiquetage des caisses et des poissons entiers</p> <p>PM58 Etiquetage des découpes de poisson</p> <p>PM15 Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM60 Manutention des caisses</p> <p>PM61 Entretien, étalonnage et réglage des matériels</p> <p>PM62 Points de contrôle analytiques au conditionnement</p> <p>PM63 Eviscération, tri, calibrage, conditionnement</p> <p>PM63 Eviscération, tri, calibrage, conditionnement</p> <p>PM56 Tenue de la Fiche de conditionnement</p> <p>PM57 Etiquetage des caisses et des poissons entiers</p> <p>PM58 Etiquetage des découpes de poisson</p>
<p>ETAPE 14 – Stockage au local de conditionnement avant départ pour livraison</p>	
<p>E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E6 Intégrité corporelle</p> <p>E8 Critères sensoriels</p>	<p>PM66 Conformité de l'étiquetage des caisses</p> <p>PM65 Tenue du Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons</p> <p>PM66 Conformité de l'étiquetage des caisses</p> <p>PM60 Manutention des caisses</p> <p>PM64 Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p>

<p>E10 DLV / DLC</p>	<p>PM66 Conformité de l'étiquetage des caisses</p> <p>PM15 Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM61 Entretien, étalonnage et réglage des matériels</p> <p>PM64 Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM64 Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM65 Tenue du Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons</p> <p>PM66 Conformité de l'étiquetage des caisses</p>
<p>ETAPE 15- Livraison au 1^{er} acheteur</p>	
<p>E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E6 Intégrité corporelle</p> <p>E8 Critères sensoriels</p> <p>E10 DLV / DLC</p>	<p>PM64 Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM65 Tenue du cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons</p> <p>PM66 Conformité de l'étiquetage des caisses</p> <p>PM60 Manutention des caisses</p> <p>PM15 Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM60 Manutention des caisses</p> <p>PM67 Transporteurs agréés par les services officiels</p>

	<p>PM64 Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM65 Tenue du cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons</p> <p>PM66 Conformité de l'étiquetage des caisses</p>
ETAPE 16 – Point de vente aux consommateurs (Distribution)	
<p>E18 Respect de la chaîne du froid</p> <p>E1 Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E6 Intégrité corporelle</p> <p>E8 Critères sensoriels</p> <p>E10 DLV / DLC</p>	<p>PM15 Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM66 Conformité de l'étiquetage des découpes et des poissons</p> <p>PM66 Conformité de l'étiquetage des découpes et des poissons</p> <p>PM15 Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM66 Conformité de l'étiquetage des découpes et des poissons</p>

Bilan des points de maîtrise

Les tableaux N°1 à N°2 ci après récapitulent les différents points de maîtrise des caractéristiques pour chaque étape du schéma de vie

TABLEAU 1	E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente	E2- Poids minimum 500g	E3- Age minimum 17 mois à 500g et à la pêche	E4- Conformation normale	E5- Face dorsale normalement pigmentée	E6- Intégrité corporelle	E7- Taux de lipides dans la chair limité	E8- Critères sensoriels
1- Sélection	PM6, 7			PM5				PM5
2- Elevage / ponte des géniteurs	PM6, 7			PM8 à 10				
3- Elevage larvaire	PM7				PM17 à 20			
4- Elevage en pré-grossissement	PM7					PM9 à 11		
5- Sélection des alevins	PM7, 27			PM29	PM29			
6- Transport des alevins	PM7, 36, 37							
7- Transfert des alevins	PM7							
8- Grossissement	PM7					PM8, 10, 11	PM21, 22, 42	PM8, 10, 11, 21, 42
9- Transfert, sélection pour la pêche	PM7, 44, 46	PM49	PM50		PM45			PM51
10- Pêche	PM44, 52				PM45			PM45
11- Abattage	PM52				PM54			PM53, 54
12- Stockage au conditionnement	PM52					PM55		PM15, 55
13- Tri / calibrage / conditionnement	PM56, 57	PM59, 61, 62		PM59	PM59	PM59, 60		PM15 ; 59 à 63
13bis Tri...découpe / condition [‡]	PM56, 57, 58	PM61, 62, 63		PM63	PM63	PM63		PM15 ; 60 à 63
14- Stockage avant départ	PM65, 66					PM60, 64, 66		PM15, 61, 64

15 Livraison au 1 ^{er} acheteur	PM64, 65, 66					PM60		PM15, 60, 67
16 Point de vente au consommateur	PM66					PM66		PM15

TABLEAU 2	E9 Poisson calibré	E10 DLV / DLC	E12 à E14 CDC des aliments composés	E15 Pratiques d'élevage favorisant le bien-être	E16 Stress limité à l'abattage	E17-Viscères vides	E18 Refroidissement
1 Sélection				PM5			
2 Elevage / ponte des géniteurs							
3 Elevage larvaire				PM19			
4 Elevage en pré grossissement			PM21 à 24	PM25, 26			
5 Sélection des alevins				PM30, 31			
6 Transport des alevins							
7 Transfert des alevins							
8 Grossissement			PM21, 22, 42	PM8 à 11 ; 21 à 26 ; 41, 43			
9 Transfert, sélection pour la pêche					PM51	PM51	
10 Pêche		PM52			PM45		PM15, 45, 52
11 Abattage		PM52			PM53		PM15, 52
12 Stockage au conditionnement							PM15, 55
13 Tri / calibrage / conditionnement	PM59	PM56, 57				PM59	PM15, 61, 62

13bis Tri....découpes / condition [†]	PM63	PM56 à 58				PM63	PM15, 61, 62
14 Stockage avant départ		PM64, 65, 66					PM15, 61, 64
15 Livraison au 1 ^{ier} acheteur		PM64, 65, 66					PM15, 67
16 Point de vente au consommateur		PM66					PM15, 66

1- <u>Sélection des lignées et production des reproducteurs parentaux</u>
2- <u>Elevage et ponte des géniteurs pour la production d'alevins destinés au grossissement</u>
3- <u>Elevage larvaire (de 0 à 35 jours environ)</u>
4- <u>Elevage en pré-grossissement (PG) (de la sortie larvaire jusqu'à la livraison en grossissement, à un poids ≤ 20 grammes</u>
5- <u>Sélection et transfert des alevins vers le grossissement - poids ≤ 20 grammes</u>
6- <u>Grossissement en bassins</u>
7- <u>Sélection et pêche des poissons avant abattage pour la vente en label rouge</u>
8- <u>Abattage et refroidissements des poissons</u>
9- <u>Tri / Eviscération / Découpe / Calibrage / Surgélation/ Conditionnement des produits label rouge</u>
10- <u>Stockage au local de conditionnement avant départ pour livraison</u>
11- <u>Point de vente (distribution)</u>

5.3. Bilan des points de maitrise

<u>PM1</u>	<u>Maitrise génétique</u>
<u>PM2</u>	<u>Identification des reproducteurs parentaux</u>
<u>PM3</u>	<u>Bâtiments et structure d'élevage</u>
<u>PM4</u>	<u>Qualité de l'eau d'élevage</u>
<u>PM5</u>	<u>Charge d'élevage maximum</u>
<u>PM6</u>	<u>Plan de nourrissage</u>
<u>PM7</u>	<u>Cahier des charges des aliments composés</u>
<u>PM8</u>	<u>Stockage des aliments composés</u>
<u>PM9</u>	<u>Plan d'alimentation en aliments composés</u>
<u>PM10</u>	<u>Vaccination</u>
<u>PM11</u>	<u>Tri des animaux</u>
<u>PM12</u>	<u>Méthode de pêche</u>
<u>PM13</u>	<u>Etat clinique</u>
<u>PM14</u>	<u>Age et poids minimums à l'abattage</u>
<u>PM15</u>	<u>Durée du jeûn</u>

<u>PM16</u>	<u>Abattage à la commande</u>
<u>PM17</u>	<u>Méthode d'abattage</u>
<u>PM18</u>	<u>Tri, calibrage, conditionnement des produits frais</u>
<u>PM19</u>	<u>Surgélation des découpes</u>
<u>PM20</u>	<u>Taux de lipides dans la chair des poissons</u>
<u>PM21</u>	<u>Conditions de stockage des produits</u>
<u>PM22</u>	<u>Critères avant départ des produits label rouge</u>

5.4. Etapes et valeurs cibles

Tous les enregistrements prévus et cités dans ce chapitre sont conservés au moins 5 ans.

ETAPE N°1 : Sélection des lignées et production des reproducteurs parentaux

Objet : Prévenir les risques de maladies des reproducteurs, malformations ou retard de croissance des produits de la reproduction. Améliorer les souches génétiques sur des critères de croissance, d'adaptation aux conditions d'élevage et de maturité sexuelle tardive.

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM1- Maitrise Génétique	Installations spécialisées pour la production de stocks améliorés	Dès l'âge de 30 jours
	Introduction exceptionnelle de géniteurs extérieurs contrôlée	Quarantaine d'au moins 1 an
	Garanties apportées en matière de qualité, performance et état sanitaire : utilisation de lignées sélectionnées / <u>respect des procédures.</u>	Schéma de sélection SYSAAF
	Préservation de la diversité génétique par reproduction généalogique des lignées et programme d'accouplement optimisé	Chaque reproducteur sélectionné est identifié individuellement ; chaque accouplement est planifié et optimisé.
	Domestication de l'espèce par sélection génétique	Les géniteurs sont sélectionnés sous contrôle du SYSAAF, notamment sur l'adaptation aux conditions d'élevage, la croissance, la conformation normale et la maturité sexuelle tardive.
	<u>Autocontrôles internes</u>	1 x / mois sur 1 lot de géniteurs ; recherche de SHV ; NHI ; NPI ; Nodaviriose du bar.
PM2- Identification des reproducteurs parentaux	Suivi de filiation ascendante des reproducteurs	Jusqu'aux grands-parents des reproducteurs

ETAPE N°2 : Elevage et ponte des géniteurs pour la production d'alevins destinés au grossissement

Objets : Favoriser le confort des poissons. Prévenir les risques de maladies, de non-viabilité des œufs ou de malformations des alevins et de détérioration de la qualité de l'eau. Surveiller la qualité de l'eau d'élevage.

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM3- Bâtiments et structures d'élevage	Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons	Structures d'élevage à fond plat, rigide et lisse.
PM4- Qualité de l'eau d'élevage	Utilisation exclusive d'une eau salée <u>souterraine</u> , exempte de toute contamination chimique et bactériologique	<p>Séparation <u>des points de pompage et des points de rejet</u> des conduites d'eau d'entrée et de sortie Les points de pompage fournissent un volume suffisant au renouvellement de l'eau</p> <p>Sur les paramètres bactériologiques conformément aux exigences de la Directive 76/160/CEE du 8/12/1975 concernant la qualité des eaux de baignade.</p> <p><u>Qualité bactériologique de l'eau :</u> <u>Coliformes totaux : G = 500 ; I = 10000</u> <u>Escherichia coli / 100 ml : G = 100 ; I = 2000</u> <u>Streptocoques fécaux : G = 100 ; I = -</u></p>

Demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 15/12/12 « Turbot et des décapodes de turbot d'aquaculture marine » présentée au comité national IGP-LR-SIS de l'INAO du 5 02 2015

Classement bactériologique de l'eau

Résultats

< G : « eau de bonne qualité »

Compris entre G et I : « eau de qualité moyenne »

> I : « eau de mauvaise qualité »

		<u>L'aptitude pour le label rouge des eaux d'élevage est caractérisée par les qualités : bonne et moyenne.</u>
	Renouvellement, traitement et surveillance de la qualité de l'eau d'élevage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taux de renouvellement : géniteurs $\geq 10\%$ /h ; œufs $\geq 80\%$ / h 2. Filtration et désinfection en continu de l'eau d'entrée 3. Sur chaque bassin de géniteurs : <ul style="list-style-type: none"> • hauteur d'eau ≥ 60 cm • eau de forage à température constante à $\pm 2^\circ\text{C}$ • taux d'oxygène en sortie de bassins $\geq 80\%$ de la saturation
PM5- Charges d'élevage	<p>Respect d'une charge d'élevage maximale</p> <p><i>Remarque :</i> Les turbots étant des poissons plats vivant sur le fond, la densité s'exprime en fonction de la dimension, dans laquelle ils évoluent, en Kg / m².</p>	<p>Charge d'élevage $\leq 20\text{Kg} / \text{m}^2 / \text{chaque bassin}$</p> <p>$\leq 23\text{Kg} / \text{m}^2 / \text{chaque bassin}$</p>

ETAPE N°3 : Elevage larvaire

Objet : Favoriser le confort des larves et prévenir les risques de maladies et de dépigmentation de la face dorsale, en optimisant la densité des larves et en leur fournissant une alimentation satisfaisant leurs besoins nutritionnels, en qualité et quantité, dans l'espace et le temps.

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM6- Plan de nourrissage larvaire	Plan d'alimentation, dont la séquence en proies vivantes	Respect d'un plan d'alimentation. (phytoplancton puis rotifères puis artémias) Nourrissage ad libitum - Surveillance visuelle du nourrissage Enregistrement du taux d'éclosion des artémias et de la taille des nauplii à l'éclosion
	Plan d'enrichissement des proies vivantes en vitamines et acides gras essentiels selon des protocoles préétablis / Respect du Cahier des charges des souches d'artémias et des ingrédients utilisés pour l'enrichissement des proies	Analyses en acides gras des enrichissements (entre J5 et J13, respect des ratios suivants : DHA : EPA et EPA : ARA \geq 1) Respect d'un plan d'ensemencement des cuves en larves

ETAPE N°4 : Elevage en pré-grossissement (PG)

Objets : Préserver l'intégrité corporelle des poissons ; favoriser le confort des poissons et prévenir le risque de maladies :

- **en fournissant aux alevins un aliment satisfaisant leurs besoins nutritionnels, en quantité et qualité, dans l'espace et dans le temps.**
- en maintenant optimal le couple « charge d'élevage / conditions environnementales ».

Garantir le respect du cahier des charges des aliments composés.

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM3- Bâtiments et structures d'élevage	Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons	Structures d'élevage à fond plat, rigide et lisse.
PM4- Qualité de l'eau d'élevage	Utilisation exclusive d'une eau salée souterraine , exempte de toute contamination chimique et bactériologique	Séparation <u>des points de pompage et des points de rejet</u> des conduites d'eau d'entrée et de sortie. Les points de pompage fournissent un volume suffisant au renouvellement de l'eau
		Sur les paramètres bactériologiques conformément aux exigences de la Directive 76/160/CEE du 8/12/1975 concernant la qualité des eaux de baignade. <u>Qualité bactériologique de l'eau :</u> <u>Coliformes totaux : G = 500 ; I = 10000</u> <u>Escherichia coli / 100 ml : G = 100 ; I = 2000</u> <u>Streptocoques fécaux : G = 100 ; I = -</u>

Demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 15/02 « Turbot et des daurades » présentée au comité national IGP-LR-SIS de l'INAO du 02/02/2015

Classement bactériologique de l'eau ; Résultats :
< G : « eau de bonne qualité »

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<p><u>Compris entre G et I : « eau de qualité moyenne »</u> <u>> I : « eau de mauvaise qualité »</u></p> <p><u>L'aptitude pour le label rouge des eaux d'élevage est caractérisée par les qualités : bonne et moyenne.</u></p>
	Renouvellement, traitement et surveillance de la qualité de l'eau d'élevage	<p>→ Taux de renouvellement de l'eau ≥ 30% / heure</p> <p>→ Filtration et désinfection éventuelle en continu de l'eau d'entrée en élevage</p> <p>→ Valeurs cibles sur chaque bassin :</p> <ul style="list-style-type: none"> - variations thermiques journalières ≤ 2°C - oxygène ≥ 100% de la saturation (à la mesure du soir) - Ammoniaque totale < 2 mg / L en sortie de bassin
PM5- Charges d'élevage maximum	Plan d'ensemencement	Au maximum 4000 individus / m ² / bassin
	Charge d'élevage maximale. <i>Remarque :</i> Les turbots étant des poissons plats vivant sur le fond, la densité s'exprime en fonction de la dimension, dans laquelle ils évoluent, en Kg / m ² .	15Kg / m ² / chaque bassin
PM7- Cahier des charges des aliments composés	Respect du cahier des charges des aliments composés	<p>Les fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mettent en œuvre des procédures écrites, des autocontrôles et des audits garantissant le contrôle des intrants, la maîtrise des procédés et des contrôles finaux ; - mettent en œuvre des procédures visant à éviter toute contamination croisée de la réception des matières premières à la livraison chez l'éleveur

Demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 15/02 « Turbot et des dérivés » 52 / 85
de turbot d'aquaculture marine » présentée au comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 5 02 2015
 fournissent à l'éleveur les informations prévues par l'étiquetage réglementaire et spécifient sur la documentation jointe à la livraison les dénominations des aliments fournis et toute indication permettant de remonter aux lots de fabrication

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<p>et aux formulations en usine / Chaque livraison ; Chaque sac est étiqueté</p> <p>— acceptent les audits externes effectués par l'organisme certificateur mandaté par T.Q et mettent en œuvre dans les temps les actions correctives demandées</p> <p><u>La proportion de matières premières d'origine marine dans les aliments composés doit représenter au moins 60% du poids brut de l'aliment. L'huile ajoutée est exclusivement d'origine marine.</u></p> <p>Les éleveurs détiennent la liste précise des aliments référencés par fabricant. La liste précise, pour chaque aliment, le nom du fabricant et l'adresse de l'usine de fabrication, le nom commercial de l'aliment et le calibre</p> <p><u>Seuls les aliments référencés et correctement étiquetés peuvent être distribués.</u></p> <p>Agrément des aliments : les éleveurs vérifient à réception le référencement des aliments et des fabricants, et la conformité de l'étiquetage /<i>Chaque livraison</i></p>
PM8- Stockage des aliments composés	Stockage des aliments	Pratiques de stockage préservant les nutriments et vitamines
PM9- Plan d'alimentation en aliments composés	Digestibilité, besoin en vitamines et nutriments satisfaits et alimentation adaptée au stade alevins	Respect de la Fiche technique des aliments au stade alevins
	Fractionnement des repas	Au moins 3 repas / jour / bassin

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
	Distribution manuelle du repas, avec surveillance visuelle	Au moins un repas par jour et par bassin distribué <u>manuellement</u> <u>Nourrissage à satiété pour chaque bassin</u>
	Respect de la table de rationnement	Pour chaque bassin

ETAPE N° 5: Sélection et transfert des alevins vers le grossissement pour la vente en Label rouge

Objet :

Le transfert des alevins vers les sites de grossissement doit se faire:

- **de manière à limiter le stress des animaux durant le transfert**
- sur la base d'une sélection d'animaux conformation normale, bien pigmentés et les mieux préparés au risque pathologique (cliniquement sains, robustes et vaccinés).

~~sélectionner, pour le grossissement, des alevins, provenant exclusivement d'écloseries qualifiées, de conformation normale, bien pigmentés et les mieux préparés au risque pathologique, c'est-à-dire cliniquement sains, robustes et vaccinés. Limiter les interactions sociales entre poissons au sein d'un même lot.~~

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM10-Vaccination	La vaccination des alevins <u>peut être effectuée à l'étape 5 ou à l'étape 8.</u>	Vaccination contre la vibriose, la furunculose et <u>l'edwardsielse.</u>

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM11- Tri des animaux	<p>Elimination par tri mécanique, basé sur la relation épaisseur / poids, de la queue de lot.</p> <p>Tri qualitatif : élimination par tri manuel et visuel de tous les alevins <u>non conformes</u> malformés et de tous les alevins mal pigmentés.</p> <p>Formation des opérateurs à la sélection des alevins</p>	<p>Entre 5% <u>minimum</u> et 15% du lot</p> <p><u>Conformation normale : absence de malformations : colonne vertébrale déviée, mâchoire malformée, opercules laissant les branchies apparentes, métamorphose incomplète, absence d'une nageoire.</u></p> <p><u>Face dorsale normalement pigmentée : dos ne présentant aucun signe de dépigmentation (tâche blanche).</u></p> <p><u>Intégrité corporelle.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Absence de blessures ou lésions ouvertes : perte d'un œil, nageoires endommagées, plaies non cicatrisées.</u> - <u>Sont tolérées de légères lésions (pointe de la mâchoire, légères tâches de sang sur la partie ventrale et la base des nageoires.</u> - <u>Visiblement exempts de tout dommage physique (pas de signes d'écrasement du corps).</u> <p>Tolérance = 1% de défauts (total de malformés + mal pigmentés)</p> <p>Formation des opérateurs à la sélection des alevins</p>

	<u>Nombre de tris minimum</u>	<u>Au moins 4 tris / cycle d'élevage (c'est-à-dire PG et G)</u>
	Mesure du coefficient de variation du poids moyen du lot.	CV du poids moyen de chaque lot ≤ 20 %
PM15. Durée de jeûn	<u>Durée de jeûn minimale avant transport / transfert</u>	<u>2 jours</u>
PM5. Charges d'élevage	<u>Respect du plan de chargement</u>	<u>Charge de transport maximum : 5000 alevins / m²</u>

ETAPE N°6 : Grossissement en bassin

Objets : ~~favoriser le confort des poissons~~ Préserver l'intégrité corporelle des poissons et ~~maîtriser~~ influencer la qualité sensorielle (notamment, ~~absence de goût de vase~~), notamment par une gestion d'élevage limitant le stress de poissons et par une alimentation adéquate (respect du cahier des charges) ; prévenir le risque de maladies en maintenant optimal le couple « charge d'élevage / conditions environnementales ». Limiter les interactions sociales entre poissons, en réduisant la dispersion des poids individuels au sein d'un même lot (création de lots homogènes). ~~Tous les aliments composés sont achetés chez des fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité (T.Q).~~ Optimiser les conditions environnementales par la qualité des aliments (digestibilité, intégrité physique à l'eau) et du nourrissage. Favoriser le confort des poissons et ~~prévenir le risque de maladies en leur fournissant, en quantité et qualité, dans l'espace et dans le temps, un aliment satisfaisant leurs besoins nutritionnels.~~ Préserver les qualités nutritionnelles des aliments stockés. ~~Eviter une contamination en mercure des poissons par l'alimentation.~~ Limiter le taux d'engraissement des poissons et ~~maîtriser leur qualité organoleptique.~~

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM3- Bâtiments et structures d'élevage	Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons	Structures d'élevage à fond plat, rigide et lisse.
	<u>Capacité maximale de production des bâtiments de grossissement</u>	<u>Maximum 250 tonnes / par ferme / an</u>
PM4- Qualité de l'eau d'élevage	Renouvellement, traitement et surveillance de la qualité de l'eau d'élevage	Séparation <u>des points de pompage et de rejets</u> des conduites d'eau d'entrée et de sortie Les points de pompage fournissent un volume suffisant au

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<p>renouvellement de l'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cas 1 : taux de renouvellement de l'eau \geq 30% / h (moyenne sur l'élevage) et hauteur d'eau \geq 70cm (contrôle du réglage de la bonde d'évacuation ; +/-10%) • ou Cas 2 : taux de renouvellement de l'eau \geq 250%/h (moyenne sur l'élevage) et hauteur d'eau \geq 30 cm (contrôle du réglage de la bonde d'évacuation ; +/-10%) • Valeurs cibles sur chaque bassin : <ul style="list-style-type: none"> - amplitude des variations thermiques journalières de l'eau d'entrée \leq 4°C - oxygène en sortie \geq 80% saturation - taux d'ammoniaque totale $<$2 mg / L en sortie d'élevage - qualité microbiologique de l'eau en entrée d'élevage : conforme aux exigences de la Directive 76/160/CEE du 8/12/1975 sur la qualité des eaux de baignade. <p><u>Qualité bactériologique de l'eau en entrée d'élevage:</u> <u>Coliformes totaux : G = 500 ; I = 10000</u> <u>Escherichia coli / 100 ml : G = 100 ; I = 2000</u> <u>Streptocoques fécaux : G = 100 ; I = -</u></p> <p><u>Classement bactériologique de l'eau</u> <u>Résultats :</u> <u>< G : « eau de bonne qualité »</u> <u>Compris entre G et I : « eau de qualité moyenne »</u> <u>> I : « eau de mauvaise qualité »</u></p> <p><u>L'aptitude pour le label rouge des eaux d'élevage est</u></p>

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<u>caractérisée par les qualités : bonne et moyenne.</u>
PM5- Charges d'élevage	Charge d'élevage maximale <i>Remarque :</i> Les turbots étant des poissons plats vivant sur le fond, la densité s'exprime en fonction de la dimension, dans laquelle ils évoluent, en Kg / m ² .	Charge d'élevage maximale → poissons <700g, 45Kg / m ² maximum, tolérance + 5 kg → poissons ≥ 700g, 55 Kg/ m ² maximum, tolérance + 6 kg
PM7- Cahier des charges des aliments composés	Cahier des charges des aliments composés	1) Les fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité (T.Q) : - respectent le cahier des charges des aliments composés - mettent en œuvre des procédures écrites, des autocontrôles et des audits garantissant le contrôle des intrants, la maîtrise des procédés et des contrôles finaux ;

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<p>– mettent en œuvre des procédures visant à éviter toute contamination croisée de la réception des matières premières à la livraison chez l'éleveur</p> <p>– fournissent à l'éleveur les informations prévues par l'étiquetage réglementaire et spécifient sur la documentation jointe à la livraison les dénominations des aliments fournis et toute indication permettant de remonter aux lots de fabrication et aux formulations en usine / <i>Chaque livraison ; Chaque sac est étiqueté</i></p> <p>– acceptent les audits externes effectués par l'organisme certificateur mandaté par T.Q et mettent en œuvre dans les temps les actions correctives demandées</p> <p><u>La proportion de matières premières d'origine marine dans les aliments composés doit représenter au moins 60% du poids brut de l'aliment. L'huile ajoutée est exclusivement d'origine marine.</u></p> <p><u>Taux de lipides limité à 12% (en % de poids brut de l'aliment)</u></p> <p><u>Rapport Omegas3/Omega6 ≥ 1.5.</u></p> <p><u>Taux de protéines ≥ 55% (en % de poids brut de l'aliment).</u></p> <p><u>Les matières premières doivent répondre aux exigences de l'annexe 2.</u></p> <p><u>Le plan d'alimentation doit être conforme à l'annexe 3.</u></p>

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<p>Les éleveurs détiennent la liste précise des aliments référencés par fabricant. La liste précise, pour chaque aliment, le nom du fabricant et l'adresse de l'usine de fabrication, le nom commercial de l'aliment et le calibre</p> <p><u>Seuls les aliments référencés et correctement étiquetés peuvent être distribués.</u></p>
PM8- Stockage des aliments composés	Pratiques de stockage préservant les nutriments et vitamines	Tous les aliments ; Guide de stockage et manipulation, dont le conditionnement en sacs sur palettes protégées d'un film plastique ; le stockage dans un local aéré; le respect du délai de péremption indiqué sur l'étiquette
PM9- Plan d'alimentation en aliments composés	Digestibilité, besoin en vitamines et nutriments satisfaits et alimentation adaptée au stade des poissons	Respect de la fiche technique des aliments
	Fractionnement des repas	Au moins 2 repas / jour / bassin à partir de 12°C
	Distribution manuelle du repas, avec surveillance visuelle	<p>Distribution en partie manuelle. Au moins 50% distribué manuellement</p> <p><u>Nourrissage à satiété pour chaque bassin.</u></p>
	Suivi de l'Indice de transformation alimentaire	Valeur cible de l'indice biologique ≤ 1,5 (hors période de maturation sexuelle)

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM11- Tri des animaux	Tri des poissons en fonction de leur poids et de leur confirmation Formation des opérateurs à ces tris	<p>Au moins 2 4 tris / cycle d'élevage (c'est-à-dire PG et G)</p> <p>Formation de « sous-lots » de poissons en fonction de leur taille (poids)</p> <p><u>Conformation normale : absence de malformations : colonne vertébrale déviée, mâchoire malformée, opercules laissant les branchies apparentes, métamorphose incomplète, absence d'une nageoire.</u></p> <p><u>Face dorsale normalement pigmentée : dos ne présentant aucun signe de dépigmentation (tâche blanche).</u></p> <p><u>Intégrité corporelle.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Absence de blessures ou lésions ouvertes : perte d'un œil, nageoires endommagées, plaies non cicatrisées.</u> - <u>Sont tolérées de légères lésions (pointe de la mâchoire, légères tâches de sang sur la partie ventrale et la base des nageoires.</u> - <u>Visiblement exempts de tout dommage physique (pas de signes d'écrasement du corps).</u> <p>Tolérance = 1% de défauts (total de malformés + mal pigmentés)</p>

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<p>–Méthode NF V18-117– –Décision de la Commission n°93/351/CEE du 19 mai 1993 fixant des méthodes d'analyse des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche</p> <p>–PCN°1– Détermination des lipides dans la chair des poissons / Analyse 1 x / an sur 100% des fermes du Groupement Turbot Qualité ; moyenne sur au moins 6 filets entiers de poissons / ferme (TL = taux de lipides) : poissons ≤ 1,5 Kg ; Taux de lipides ≤ 1,5 % + 0,3 de tolérance poissons > 1,5 Kg ; Taux de lipides ≤ 2% + 0,4 de tolérance</p> <p>–PCN°2– Détermination de la teneur en mercure dans la chair des poissons / Analyse 1 x / an sur 100% des fermes du Groupement Turbot Qualité ; Respect de la législation (échantillonnage d'au moins 5 poissons)</p> <p>–PCN°3– Détermination du profil sensoriel des poissons / 1 x / an sur au moins 60% des fermes du Groupement Turbot Qualité ; entre J6 et J8, J1 étant le jour de pêche / abattage ; respect du Guide de bonnes pratiques ACTIA pour l'évaluation sensorielle (1999) ; Test hédonique / Suivi périodique entre J6 et J8 (J1 étant le jour de pêche) ; respect du Guide de bonnes pratiques ACTIA pour l'analyse sensorielle.</p>

ETAPE N°7 : ~~Transfert dans un bassin de pêche~~ Sélection et pêche des poissons avant abattage pour la vente en label rouge

Objets : Préparer les poissons à l'abattage ; sélectionner des poissons dans un bon état sanitaire, ne présentant pas de signes cliniques de pathologies.

Optimiser la qualité de la chair des poissons par :

- une mise à jeûne minimale (viscères vides à l'abattage)
- des pratiques limitant le stress des poissons.

~~éviter de stresser ou blesser les poissons pendant leur transfert en bassins de pêche. Travailler dans de bonnes conditions d'hygiène.~~

~~sélectionner, pour la vente en Label Rouge des poissons : provenant exclusivement de fermes de grossissement qualifiées, en bon état sanitaire et clinique, âgés de 17 mois minimum et dont les viscères sont vides afin que les poissons ne soient pas souillés par leur fèces à l'abattage et afin d'améliorer les conditions de conservation post-mortem. Limiter le stress en respectant une durée de jeûne maximum. Respecter le délai d'attente avant abattage. Maîtriser préventivement le poids minimum de vente de 500g (poids individuel à la vente), par une pré-sélection du lot de poissons en bassin avant pêche, sur la base du respect d'un poids moyen du lot minimum de 400g avant pêche~~

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM12- Méthode de pêche	Respect de la méthode de pêche	Pêche manuelle à l'épuisette <u>Le cas échéant</u> , abaissement progressif du niveau de l'eau dans les bassins. Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM13- Etat des clinique des poissons	Etat sanitaire et clinique des poissons Formation des opérateurs	Déclassement temporaire des bassins : - dès l'apparition de plus de 0,5% de mortalité pendant au moins 4 jours si présence de poissons présentant des signes visuels de pathologie pendant quatre jours minimum. Si un traitement vétérinaire est appliqué <u>Reclassement de ces bassins lorsque :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>la mortalité passe sous le seuil de 0.5%</u> • <u>les signes cliniques de pathologie ont disparu</u> • <u>en cas de traitement : le délais d'attente indiqué sur l'ordonnance vétérinaire est écoulé</u>
PM14- Age et poids minimum des poissons à l'abattage	Respect d'un poids minimum à l'abattage	≥ 400 g <u>500g</u>
	Respect d'un âge minimum du lot	≥ 17 mois
PM15- Durée de jeûne des poissons avant l'abattage	Respect d'une durée de jeûne minimale	Eau ≤ 15°C, au moins 2 jours de jeûne Eau >15°C, au moins 1 jour de jeûne
	Respect d'une durée de jeûne maximale	6 jours maximum
PM16– Abattage à la commande	<u>Abattage à la commande</u> <u>(pour les produits commercialisés en frais)</u>	<u>Edition d'un bon de commande ou de pré-commande, entraînant l'ordre de pêche</u>

ETAPE N°8 : Abattage et refroidissement des poissons

Objets : Maîtriser la qualité organoleptique des poissons, par des pratiques d'abattage limitant le stress des poissons et favorisant leur conservation après leur abattage en ~~préservant leur fraîcheur.~~

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM17- Méthode d'abattage	Respect de la méthode d'abattage	Abattage par saignée, puis immersion après rinçage dans un bain d'eau glacée, à une température proche de 0°C (respect d'un ratio poissons / eau / glace). Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux
	<u>Température interne des poissons après abattage et avant tri</u>	<u>Température interne ≤ 5°C</u>
	Transport des poissons	Poissons maintenus glacés et flottant dans une cuve d'eau de température proche de 0°C / respect d'un ratio poissons/eau/glace fonction de la température de l'eau Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux

ETAPE N°9: Tri / Eviscération / Découpe / Calibrage / Surgélation / Conditionnement des produits label rouge

Objets : Assurer tous les points de contrôle nécessaires à la préparation de poissons ou découpes répondant aux critères label rouge,

~~Vérifier la conformité aux critères suivants (et ainsi la qualité sensorielle des poissons vendus en Label Rouge) : état sanitaire, absence de signes cliniques, viscères vides, conformation normale, pigmentation normale de la face dorsale, intégrité corporelle, poids de 500g minimum. Eviter la souillure et le réchauffement des poissons. Préserver leur intégrité corporelle. Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.~~

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM18- Tri, calibrage et conditionnement des produits frais	Tri visuel et manuel.	Respect des dispositions réglementaires applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche Absence de signes cliniques de pathologie Viscères vides (absence de suintement par l'anus) Conformation et pigmentation de la face dorsale normales. Intégrité corporelle.
	Calibrage manuel ou mécanique de chaque poisson et de chaque pavé. Formation des opérateurs	Calibre à +/- 10g ; Exclusion des poissons < 400g 500g
	Temps de traitement des produits	<i>Produits vendus frais</i> Poissons entiers : conditionnement avant la <i>rigor-mortis</i> . Contrôle visuel, recommandation d'un temps de 4 heures maximum entre l'abattage et le conditionnement. <u>Découpes : Eviscération des poissons et première découpe avant la rigor-mortis.</u>

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
	Conditionnement adapté des produits	Respect d'un type de caisse (dimensions), en fonction du nombre de couches, du poids total et du calibre des poissons (guide de caissage)
	Méthode de glaçage (produits vendus frais)	Au moins 30% du poids des poissons pour transport routier, 15% pour transport aérien ; Film de protection entre les poissons et la glace.
	Température internes des poissons (pleins ou éviscérés) ou des découpes -vendus en frais, en caisses et glacés.	La température interne doit être comprise entre 0°C et 2°C.
	Etiquetage des produits	<p>DLV : 9 jours à partir de la date d'abattage DLC : 7 jours à partir de la date d'abattage</p> <p>Etiquetage individuel des poissons entiers (éviscérés ou pleins) avec une bague label rouge sur laquelle figure la DLV.</p> <p>Etiquetage de chaque caisse de poissons (éviscérés ou pleins) (code lot, date de pêche, DLV, étiquette label rouge)</p> <p>Etiquetage de chaque caisse de découpes vendus en frais (code lot, date de pêche, DLC, étiquette label rouge)</p>

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<ul style="list-style-type: none"> -Points de contrôle analytiques : -PC N°1 : 0°C ≤ température interne des poissons avant tri ≤ 5°C ; 3 poissons min. / cuve -PC N°2 : Contrôle du calibre des poissons sur 2%(codex alimentarius) des caisses min. -Contrôle bactériologique périodique des surfaces en contact avec les poissons -Respect des instructions de manutention des caisses / Notamment, stockage sur palette, respect d'une hauteur maximale de caisses selon leur type
<u>PM19– Surgélation des découpes</u>	<u>Temps de traitement des produits</u>	<p><u>Découpes : Eviscération des poissons et première découpe avant la rigor-mortis.</u></p> <p><u>Surgélation des découpes au plus tard le lendemain de l'abattage.</u></p>
	<u>Températures des découpes surgelées</u>	<u>Température au cœur des pavés surgelés ≤ -18°C ; Temps de passage minimum dans le tunnel IQF de surgélation de 3 heures</u>
	<u>Méthode de glazurage (produits surgelés)</u>	<u>Glazurage compris entre 2 et 10 % (voir méthode de vérification en annexe 4).</u>
	<u>Etiquetage des produits</u>	<u>DLUO : 18 mois à partir de la date de surgélation</u> <u>Etiquetage de chaque caisse de découpes surgelées (code lot, date de pêche, DLUO, étiquette label rouge)</u>

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM20- Taux de lipides dans la chair des poissons	Détermination du taux de lipides dans la chair des poissons	⇒ poissons ≤ 1.5 KG ; taux de lipides ≤ 1.5% + 0.3 de tolérance ⇒ poissons > 1.5 KG ; taux de lipides ≤ 2% + 0.4 de tolérance

ETAPE N°10 : Stockage au local de conditionnement avant départ pour livraison (produits frais et surgelés)

Objets : Assurer le maintien des critères de qualité label rouge lors du stockage. Stocker les produits label rouge selon les conditions sanitaires de maîtrise de la chaîne du froid en vigueur.

~~Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche. Eviter la souillure et le réchauffement des poissons. Préserver leur intégrité corporelle. Contrôle de la conformité de la DLV / DLC (ou date de pêche), de l'aspect physique des caisses et du avant départ pour livraison en Label Rouge~~

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
PM21- Conditions de stockage des produits		<ul style="list-style-type: none"> - Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux - Respect des instructions d'entretien, étalonnage et réglage des appareils frigorifiques - Respect des instructions de manutention des caisses / Notamment, stockage sur palette, respect d'une hauteur maximale de caisses selon leur type - Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge / Déclassement de chaque caisse : <ul style="list-style-type: none"> - PCN°6 : ayant subi une rupture de la chaîne du froid - PCN°7 : endommagées par un choc physique - PCN°8 : ayant dépassé 3Jours de pêche
	Respect des températures de stockage des produits	<p><u>Poissons frais et découpes en frais en chambre froide positive : ≤ 2°C</u></p> <p><u>Découpes en surgelé en chambre froide négative : ≤ -18°C</u></p>
	Affichage de la température en chambres froides <u>positive et négative</u>	Chaque chambre froide ; affichage continu.

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
	Indicateur d'une rupture de la chaîne du froid en chambre froide	Chaque chambre froide en cas de stockage de poisson.
PM22- Critères avant départ des produits Label Rouge	Délais d'expédition sous label rouge.	<p><u>Pour les produits frais, l'expédition sous label rouge doit avoir lieu au plus tard le lendemain de l'abattage.</u></p> <p><u>Les découpes surgelées doivent être expédiées dans un délai inférieur à 6 mois après la date de surgélation.</u></p>
	Déclassement des caisses / cartons...	<ul style="list-style-type: none"> ❖ ayant subi une rupture de la chaîne du froid. ❖ endommagées par un choc physique. ❖ si les produits ont dépassé le délai d'expédition sous label rouge <p>En cas de déclassement d'une caisse / carton : enlèvement de l'étiquette label rouge et des bagues label rouge de chaque poisson.</p>

ETAPE N°15 : Livraison au premier acheteur

Objet : Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène et de transport. Eviter la souillure et le réchauffement des poissons. Préserver leur intégrité corporelle.

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<p>Pour toutes les caisses de poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux, dont la – maîtrise de la chaîne du froid – Respect des instructions de manutention des caisses / Notamment, stockage sur palette, respect d'une hauteur maximale de caisses selon leur type – Agrément des transporteurs par les services officiels / Tous les transporteurs – <u>Point de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge /</u> PCN°8 : Déclassement des caisses endommagées par un choc physique pendant le chargement

ETAPE N°11 : Point de vente au consommateur (distribution)

Objets : Assurer le maintien de la chaîne du froid des produits. Vérifier que tous les poissons et unités de découpes label rouge sont identifiés par une étiquette ou une bague, afin d'assurer la traçabilité des produits.
Respecter la DLV / DLC / DLUO des produits label rouge. Communiquer au client les informations correctes, relatives aux produits label rouge.

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
		<p>Information à chaque distributeur sur les caractéristiques certifiées et les conditions de distribution.</p> <p>Respect des engagements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> — hygiène du personnel, des matériels et des locaux, dont la maîtrise de la chaîne du froid — traçabilité / présentation au consommateur de chaque poisson Label rouge avec sa bague d'identification et de chaque unité de découpes avec une étiquette — en cas de non-conformité des produits à réception en magasin, remplissage d'une Fiche de réclamation — acceptation de contrôles imprévisibles et périodiques / Sur la DLV / DLC, la maîtrise de la fraîcheur et de l'hygiène des produits, les conditions de présentation à l'étal et la traçabilité (étiquetage)
PM23 Critères en points de vente	<p><u>Respect de la chaîne du froid</u></p> <p>Déclassement des produits...</p>	<p><u>Poissons frais et découpes en frais: entre 0°C et 2°C</u></p> <p><u>Découpes en surgelé : ≤ -18°C</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ ayant subi une rupture de la chaîne du froid. ❖ endommagés par un choc physique. ❖ ayant dépassé la DLV / DLC / DLUO <p>En cas de déclassement d'un produit: enlèvement de l'étiquette label rouge et/ou des bagues label rouge de chaque poisson.</p>

Point de Maitrise	Actions de maîtrise ou surveillance	Valeurs cibles
	Conformité de l'étiquetage Label Rouge	Présentation au client : <ul style="list-style-type: none"> - Chaque poisson label rouge avec sa bague d'identification Label Rouge - Vente en lot ou unitaire des pavés avec indication « Label Rouge » et DLV ou DLUO
PM24- Informations au client	Formation du personnel	Caractéristiques du Turbot Label Rouge — Communication de la fiche d'information client.
	Conditionner toute utilisation du turbot Label Rouge sur un document, prospectus publicitaire ou PLV.	Toute Publicité sur Lieu de Vente (PLV) utilisée doit être validée par Turbot Qualité. Une autorisation préalable des services commerciaux des opérateurs est nécessaire.

6. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 15/02 « Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marine » mentionne au minimum :

- le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge : LA 15/02,
- les principales caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :

Pour le les produits frais :

- Alimentation à base de produits d'origine marine (60% minimum), complétée par des produits végétaux, des vitamines et des minéraux.
- Conditions d'élevage favorisant la saveur et la fermeté de la chair.
- **Fraicheur garantie par une pêche à la commande**
- Turbot identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente

Pour le les produits de découpe surgelés :

- Alimentation à base de produits d'origine marine (60% minimum), complétée par des produits végétaux, des vitamines et des minéraux.
 - Conditions d'élevage favorisant la saveur et la fermeté de la chair.
 - Turbot identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente
-
- Le nom, l'adresse et le logotype de l'ODG « Turbot Qualité » : Association TURBOT QUALITE - Le Carpont - 22220 TREDARZEC

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

Les principaux points à contrôler, éléments contribuant aux caractéristiques essentielles du produit, sont détaillés ci-après.

7.1. Sélection des lignées

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Sélection des alevins	coefficient de variation du poids moyen de chaque lot $\leq 20\%$	Documentaire

7.2. Elevage

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Formulation des aliments	Sans Produits d'animaux terrestres 55% min. de protéines et 12% max. de lipides 60% minimum de produits d'origine marine	Documentaire
Fractionnement des repas	Au moins 2 repas / jour / bassin	Visuel, documentaire
Surveillance visuelle du nourrissage	Au moins 1 repas / jour / bassin	Visuel, documentaire
Hauteur d'eau associée au taux de renouvellement	Cas 1 : $\geq 70\text{cm}$ (contrôle du réglage de la bonde d'évacuation $\pm 10\%$) et taux $\geq 50\%$ /h ; moyenne sur l'élevage Cas 2 : $\geq 30\text{ cm}$ (contrôle du réglage de la bonde d'évacuation ; $\pm 10\%$) et taux $\geq 250\%$ /h ; moyenne sur l'élevage	Visuel, documentaire
Amplitude des variations thermiques journalières de l'eau d'entrée	$\leq 4^\circ\text{C}$	Mesure, documentaire
Taux d'oxygène en sortie de bassins	$\geq 80\%$ de la saturation	Mesure, documentaire
Taux d'ammoniaque total	$< 2\text{ mg / l}$ en sortie d'élevage	Mesure, documentaire
Densités d'élevage	Poissons $< 700\text{g}$ \rightarrow 45Kg/m^2 maximum, tolérance +5 Poissons $\geq 700\text{g}$ \rightarrow 55Kg/m^2 maximum, tolérance +6	Documentaire

7.3. Abattage

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Durée de jeûne avant abattage	Eau ≤ 15°C, au moins 2 jours de jeûne Eau > 15°C, au moins 1 jour de jeûne	Documentaire
Respect d'un poids moyen minimum du lot avant pêche Respect d'un âge minimum du lot	≥ 500 400g ≥ 17 mois	Mesure, documentaire
Méthode d'abattage	Par saignée puis immersion dans un bain d'eau glacée à une température proche de 0°C (respect d'un ratio poissons / eau / glace fonction de la température de l'eau)	Mesure, visuelle, documentaire

7.4. Qualité du produit

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Taux de lipides dans la chair des poissons	poissons ≤ 1,5 Kg ; Taux de lipides ≤ 1,5 % + 0,3 poissons > 1,5 Kg ; Taux de lipides ≤ 2% + 0,4	Mesure, documentaire
Etiquetage des caisses, DLV / DLC / DLUO	Entiers frais : 9 jrs Découpes fraîches : 7jrs Découpes surgelées : 18 mois	Visuelle, Documentaire
Tri visuel et manuel	Absence de signes cliniques, viscères vides (absence de suintement par l'anus), conformation et pigmentation de la face dorsale normale, intégrité corporelle.	Visuel

7.5. Suivi de la qualité sensorielle

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Qualité supérieure	Qualité sensorielle du turbot label rouge supérieure à celle du standard	Voir dossier « Suivi de la Qualité Supérieure Label Rouge ».

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
<u>Formulation des aliments</u>	<u>Sans Produits d'animaux terrestres</u> <u>55% min. de protéines et 12% max. de lipides</u> <u>60% minimum de produits d'origine marine</u>	<u>Mesure,</u> <u>documentaire</u>
<u>Densités d'élevage</u>	<u>Poissons <700g → 45Kg/m² maximum,</u> <u>tolérance +5</u> <u>Poissons ≥ 700g → 55Kg/m² maximum,</u> <u>tolérance +6</u>	<u>Documentaire</u>
<u>Respect d'un poids moyen minimum du lot avant pêche</u> <u>Respect d'un âge minimum du lot</u>	<u>≥ 400g</u> <u>≥ 17 mois</u>	<u>Documentaire</u>
<u>Abattage à la commande</u>	<u>Edition d'un bon de commande ou de pré-commande, entraînant l'ordre de pêche</u>	<u>Documentaire</u>
<u>Méthode d'abattage</u>	<u>Par saignée puis immersion dans un bain d'eau glacée à une température proche de 0°C (respect d'un ratio poissons / eau / glace fonction de la température de l'eau)</u>	<u>Visuelle,</u> <u>documentaire</u>
<u>Taux de lipides dans la chair des poissons</u>	<u>poissons ≤ 1,5 Kg ; Taux de lipides ≤ 1,5 % + 0,3</u> <u>poissons > 1,5 Kg ; Taux de lipides ≤ 2% + 0,4</u>	<u>Mesure,</u> <u>documentaire</u>
<u>Qualité supérieure</u>	<u>Qualité sensorielle du turbot label rouge supérieure à celle du standard</u>	<u>Voir dossier « Suivi de la Qualité Supérieure Label Rouge ».</u>

8. ANNEXES

ANNEXE 1 : DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

- **Acide gras** : composant des lipides ; chaîne hydrocarbonée dont l'intérêt nutritionnel dépend, notamment, de son niveau d'insaturation c'est à dire du nombre de doubles liaisons chimiques.
- **Aliment composé** : aliment donné aux poissons pendant les étapes de pré-grossissement et de grossissement
- **DHA** : cf. "Acides gras essentiels des poissons marins"
- **Indice de transformation** de l'aliment : quantité d'aliment en Kg pour produire 1 Kg de poisson; se calcule sur un interval de temps donné et correspond au ratio entre la quantité d'aliment consommée et le gain de poids des poissons.
- **NHI** : Nécrose Hématopoïétique Infectieuse
- **NPI** : Nécrose Pancrétique Infectieuse
- **Poids moyen** : poids individuel moyen des poissons d'un même lot, mesuré sur un échantillon représentatif du lot.
- **Pêche durable** : exploitation d'un stock dans des conditions ne compromettant pas son exploitation future (quotas ou Taux Admissible de Captures). Les espèces pêchées ne doivent pas être considérées parmi les espèces menacées ou en voie de disparition, dans la liste rouge de l'UICN, liée à la pêche.
- **SHV** : Septicémie hémorragique virale
- **Signe clinique** : dans le cas présent, parasite externe ou symptôme visuel de maladie
- **Stress** : dans le cas des poissons, altération d'une ou plusieurs variables physiologiques à un point tel que leur survie peut être remise en cause à long terme. De telles altérations résultent souvent de modifications des caractéristiques physico-chimiques ou biologiques et de la qualité microbienne du milieu aquatique, ou encore des aliments et de l'espace disponible. [FAO, Développement de l'aquaculture – Directives techniques pour une pêche responsable, 1998, p38-39]

ANNEXE 2 : REFERENCEMENT DES FABRICANTS D'ALIMENT ET CAHIER DES CHARGES DES ALIMENTS COMPOSES

1) Les aliments composés sont achetés chez des fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité sur la base :

- De la signature d'un contrat d'adhésion ou de partenariat qui fixe les conditions de partenariat entre Turbot Qualité et les fabricants d'aliments fournisseurs de Turbot Qualité,
- D'une habilitation initiale par l'organisme certificateur ainsi qu'à ses rapports favorables d'évaluation lors des audits annuels.

2) Turbot Qualité diffuse à chaque producteur adhérent la liste des fabricants d'aliments composés référencés et des aliments composés référencés.

La liste précise les noms commerciaux et calibres des aliments composés référencés.

3) Turbot Qualité possède les fiches techniques de chaque aliment référencé.

Caractéristiques explicites et certifiées

- ❖ La proportion de matières premières d'origine marine dans les aliments composés (miettes et granulés) - pour les animaux en étape grossissement - doit représenter au moins 60% du poids brut de l'aliment. L'huile ajoutée est exclusivement d'origine marine-
- ❖ Le taux de lipides dans les aliments composés destinés au grossissement est limité à 12% (en % du poids brut de l'aliment)-
- ❖ Le rapport Omega3/Omega6 dans l'aliment composé (pour les animaux en grossissement) est ≥ 1.5 -
- ❖ Le taux de protéines dans les aliments composés destinés au grossissement est d'au moins 55 % (en % du poids brut de l'aliment) -

Autres exigences

1. **Les matières premières sont exemptes de produits d'animaux terrestres et exemptes d'OGM** (c'est-à-dire contenant moins de 0,9% d'OGM par contamination fortuite).

Turbot Qualité a décidé de proscrire de la fabrication des aliments composés les matières premières suivantes: lait écrémé en poudre ; babeurre en poudre ; lactosérum en poudre et partiellement délactosé ; protéines de lactosérum en poudre ; caséine de lait en poudre ; lactose en poudre ; farine de viande ; farine de viande osseuse ; farine d'os ; cretons de viande ; déchets d'abattage de volaille ; farine de plumes hydrolysée ; produits sanguins ; graisses animales.

2. **Absence de Salmonella dans 25g**

3. **Critères d'achat de la farine issue de co-produits des activités de transformation des produits issus de la pêche ou de poisson de pêche durable :**

- ❖ ~~Taux d'humidité : limité à 10% maximum~~
- ❖ taux de protéines : 66% **58 %** minimum **sur produit brut**
- ❖ ~~taux de matière grasse : 13% maximum~~
- ❖ digestibilité pepsique : 85% minimum (%PB), pour les farines de poissons
- ❖ taux d'azote ammoniacal : 0,25% maximum
- ❖ histamine : 2200 ppm maximum, garantie fournisseur

4. **Critères d'achat de l'huile issue de co-produits des activités de transformation des produits issus de la pêche ou de poisson de pêche durable :**

- ❖ EPA + DHA **Oméga 3** = 18% minimum en % de matière grasse
- ❖ Indice de peroxyde $\leq 7,5$ meq/Kg
- ❖ **Acidité oléique $\leq 7,5$ % des acides gras totaux**

5. **Intégrité physique à l'eau des granulés**

Intégrité physique maintenue pendant un temps de résidence dans l'eau d'au moins 2 heures

6. **Matières premières d'origine marine, issues de co-produits des activités de transformation des produits issus de la pêche ou de poisson de pêche durable.**

ANNEXE 3 : PLAN D'ALIMENTATION

Pré-grossissement et grossissement	Teneur en % de l'aliment composé brut
<p>Produits d'origine marine :</p> <p>Farine de poisson de pêche durable ou <u>de co-produits des activités de transformation des produits issus de la pêche</u> Solubles / Hydrolysats de poissons <u>produits d'origine marine</u></p> <p>Farine de crustacés sauvages</p> <p>Farine de Mollusques céphalopodes</p> <p>Farine d'algues</p> <p>Huile de poisson</p>	<p>60% minimum</p> <p>45% <u>minimum</u> à 80%</p> <p>0 à <u>15%</u> 40%</p> <p>0 à <u>15%</u> 40%</p> <p>0 à <u>15%</u> 40%</p> <p>0 à <u>15%</u> 40%</p> <p>3% à 7% <u>minimum</u></p>
<p><u>Produits végétaux :</u></p> <p>Céréales et sous-produits</p> <p>Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineux</p> <p>Blé <u>et produits dérivés (hors gluten de blé)</u></p> <p>Gluten de blé</p> <p>Farine basse de blé</p> <p><u>Riz et produits dérivés</u></p> <p>Gluten de maïs</p> <p>Tourteaux et graines de <u>Soja et produits dérivés</u></p> <p>Pois <u>et produits dérivés</u></p> <p>Lupin <u>et produits dérivés</u></p> <p><u>Féverole et produits dérivés</u></p> <p><u>Pomme de terre et produits dérivés</u></p> <p><u>Colza et produits dérivés</u></p> <p><u>Amidon modifié (blé, maïs, pois, pomme de terre)</u></p>	<p><u>40% maximum</u></p> <p>40% minimum à 20% maximum</p> <p>0 à 15% maximum</p> <p>0 à 20%</p> <p>0 à 20%</p> <p>0 à 20%</p> <p><u>0 à 20%</u></p> <p>0 à 20%</p> <p><u>0 à 20%</u> 10%</p> <p>0 à 20% 45%</p> <p>0 à 15%</p> <p><u>0 à 20%</u></p> <p><u>0 à 20%</u></p> <p><u>0 à 15%</u></p> <p><u>0 à 10%</u></p>
<p>Co-produits de fermentation, levures :</p>	<p>0 à 10%</p>
<p>Additifs :</p> <p>Minéraux et vitamines</p> <p>Antioxydants : éthoxyquine, gallate de propyle</p>	<p><u>0,25% minimum</u></p> <p><u>4% maximum</u></p> <p>1 à 4 % maximum</p>

ANNEXE 4 :

INSTRUCTION DE CONTROLE DU TAUX DE GLAZURAGE

Ce protocole décrit le mode opératoire de vérification du taux de glazurage des découpes surgelées.

1 OBJECTIF:

Contrôle du taux de glazurage dans le but de déterminer la quantité de glace utilisée pour protéger la chair contre la dessiccation superficielle qui entraîne une détérioration de la qualité. On vérifie ainsi le poids net d'une unité de vente.

2 Matériel utilisé :

Balance sensible précision 1 gramme
Seau d'eau à +25 °C
Papier absorbant
Thermomètre

3 Mode opératoire :

- Cette procédure ne s'applique qu'aux produits dont la température est inférieure à -18°C
- Pour chaque session de surgélation, constituer la prise d'essai, elle est composée par plusieurs pièces (5 minimum).
- Peser une pièce à 1 g près.
- Placer la pièce dans un seau d'eau à +25°C +/- 5°C.
- S'assurer au toucher que la glace a disparu à la surface du produit et à l'intérieur des cavités éventuellement présentes.
- Sortir le produit de l'eau et le sécher rapidement avec le papier absorbant, en prenant soin de sécher également l'intérieur des cavités éventuellement présentes.
- Peser immédiatement.
- Répéter cette opération pour les 5 pièces.
- Calculer le poids moyen des pavés glazurés et le poids moyen des pavés "déglazurés".
- Calculer le taux de glazurage.

$$\text{taux de glazurage} = \frac{\text{moyenne glazurée} - \text{moyenne déglazurée}}{\text{moyenne déglazurée}} \times 100$$