

Section qualité « SOUPE de POISSONS »

Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée - VALPEM

28 Promenade JB Marty - 34 200 SETE

Tel.: 04 67 46 04 15 - Fax: 04 67 46 05 13 - Email: val-pem@wanadoo.fr

N° SIRET : 509 204 988 00018

Association Loi 1901 – Déposé en Préfecture de l'Hérault le 1 avril 2008 – n°W343006768


ASSOCIATION POUR LA VALORISATION
DES PRODUITS DE LA PECHE EN MEDITERRANEE

CAHIER DES CHARGES
Soupe rouge de la Mer
LABEL ROUGE



LA 08/10

- « Elaborée avec 40% de poisson dont majoritairement du grondin »
- « Préparée avec du poisson de la petite pêche de moins de 24h »
- « Aromatisée aux épices et au safran »
- « Préparée avec de l'huile d'olive vierge extra »

Date	Objet	Visa d'approbation du cahier des charges « soupe de poissons de roche » label rouge
09. 10. 2010	Final	Le président de l'ODG Pierre d'ACUNTO 

ASSOCIATION POUR LA VALORISATION
DES PRODUITS DE LA PECHE EN MEDITERRANEE

1	LE DEMANDEUR	3
2	NOM DU PRODUIT LABEL ROUGE	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	4
3.1	Caractéristiques du poisson sélectionné	4
3.2	Caractéristiques des légumes et ingrédients aromatisants	5
3.3	Caractéristiques de l'élaboration de la soupe rouge de la mer	6
3.4	Caractéristiques du produit fini	6
3.5	Comparaison avec le produit courant et éléments justificatifs de la qualité supérieure	7
4	TRAÇABILITE	11
4.1	Protocole de traçabilité	11
4.1.1	Définition des lots	11
4.1.2	Moyens d'identification mis en œuvre à chaque étape :	11
4.2	Tableau récapitulatif des opérations de traçabilité	12
4.3	Schéma de traçabilité	15
5	METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	16
5.1	Détail des étapes de l'élaboration du produit par le transformateur	16
5.2	Schéma de vie	17
5.3	Caractéristiques et valeurs cibles	20
6	ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES DU LABEL ROUGE	25
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	25
8	ANNEXES	27
1.	Annexe - Présentation du grondin	27
2.	Annexe - Liste positives des produits poisson autorisés et de leurs caractéristiques	28
3.	Annexe - Liste positive des ingrédients autorisés, de leurs caractéristiques et de leurs teneurs	30
4.	Annexe - Liste positive des herbes aromatiques autorisées et de leurs caractéristiques	31
5.	Annexe - Caractéristiques techniques du safran	31
6.	Annexe - Test de stabilité du produit fini appertisé	31
7.	Annexe - Bonnes pratiques de conditionnement et glaçage du poisson à bord des navires	32
8.	Annexe - Liste des documents de référence	33
9.	Annexe - Définitions et abréviations	33

1 Le demandeur

Ce cahier des charges fixe les caractéristiques de la « **Soupe rouge de la Mer** » **Label Rouge**. L'Association à l'origine du projet est la section qualité « SOUPE de POISSONS » de l'Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée – VALPEM,

Section qualité « SOUPE de POISSONS »

Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée

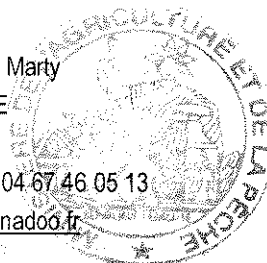
VALPEM

28 Promenade JB Marty

34 200 SETE

Tel.: 04 67 46 04 15 - Fax: 04 67 46 05 13

Email: val-pem@wanadoo.fr



Association Loi 1901 – Déposé en Préfecture de l'Hérault le 1 avril 2008 – n°W343006768

2 Nom du produit label rouge

« Soupe rouge de la Mer »

3 Description du produit

Le produit LABEL ROUGE est une « Soupe rouge de la Mer ». Traditionnellement, le long des côtes françaises, les pêcheurs ont produit différentes variantes de la soupe, souvent avec les « fonds de pêche », agrémentés ou pas de légumes en fonction des régions. Le présent cahier des charges s'applique de la pêche des poissons, jusqu'à l'expédition des produits finis appertisés « Soupe rouge de la Mer », avant la mise en marché des produits.

3.1 Caractéristiques du poisson sélectionné

a) La « Soupe rouge de la Mer »

La soupe de poissons label rouge, se caractérise par l'utilisation de diverses espèces de poissons, capturés par des navires de la « petite pêche », à proximité des côtes, lors de marées (sorties de pêche) de moins de 24 heures. On y retrouve en particulier du GRONDIN (avec quatre espèces extrêmement proches : *Aspitrigla cuculus*, *Chelidonichthys lucerna*, *Eutrigla gurnardus* et *Trigla lyra*), du CAPELAN (*Trisopterus minutus capelanus*), du CONGRE (*Conger conger*), du CHINCHARD (*Trachurus trachurus*) et du BOGUE (*Boops boops*). D'autres espèces telles que la VIVE (*Trachinus spp.*), la RASCASSE (*Scorpaena spp.*), la SAUPE (*Sarpa salpa*), le SERRAN (*Serranus cabrilla*), ou la CEPOLE (*Cepola macrophthalmia*) peuvent aussi être utilisées.

Le choix des poissons utilisés contribue de manière importante à la « qualité supérieure » de la soupe candidate au label rouge. Concrètement il s'agit de :

- L'utilisation d'espèces spécifiques bien identifiées
- L'utilisation de poisson entier
- La proportion importante de ce poisson dans le produit fini

Le poisson qui entre dans la composition de la soupe label rouge est mis en œuvre en respectant les proportions suivantes :

- le poids total de poisson mis en œuvre est de 40 % du poids total de tous les ingrédients mis en œuvre. Cette proportion peut être portée jusqu'à 45% au maximum, afin de ne pas dénaturer l'équilibre des saveurs du produit.

Le poisson mis en œuvre dans la soupe candidate au label est composé de deux parts de poissons :

- Une part de « **GRONDIN soupe label** », qui constitue la base. Il représente au minimum 75 % du poids total de poisson mis en œuvre. Il est composé principalement des quatre espèces associées : *Aspitrigla cuculus*, *Chelidonichthys lucerna*, *Eutrigla gurnardus* et *Trigla lyra*. Sa composition détaillée est définie au point b).
- Une part de poisson d'accompagnement, qui contribue à la texture du produit, sans modifier l'équilibre global du goût. Le poisson d'accompagnement représente 25 % du poids total de poisson mis en œuvre. Il est constitué obligatoirement de trois espèces d'accompagnement dont deux sont choisies parmi les 4 espèces suivantes :

- CAPELAN (*Trisopterus minutus capelanus*)
- CHINCHARD (*Trachurus trachurus*)
- BOGUE (Boops boops)
- CONGRE (*Conger conger*)

La troisième espèce est choisie soit dans la liste précédente soit parmi 4 espèces suivantes :

- PAGEOT (*Pagellus acarne* – *Pagellus erythrinus* – *Pagellus bogaraveo*)
- DORADE (*Sparus aurata*)
- SAR (correspondant à quatre espèces du genre *Diplodus* associées = *Diplodus sargus*, *Diplodus annularis*, *Diplodus puntazzo*, *Diplodus vulgaris*)
- MERLU (*Merluccius merluccius*).

b) Composition du « GRONDIN soupe label »

Traditionnellement le GRONDIN destiné à la soupe est qualifié de « soupe rouge ». C'est le seul poisson, que les pêcheurs présentent et commercialisent additionnée d'autres espèces dans des proportions très variables (qui dépendent entre autres de la saison et des conditions météorologiques). On peut donc trouver de la « soupe rouge », qui contient entre 0% et 50% voire davantage de poissons divers.

Respectueux de cet usage, la matière première sélectionnée à destination de la soupe label est dénommée « **GRONDIN soupe label** ». Elle comprend :

- du grondin rouge (*Aspitrigla cuculus*), du grondin perlon (*Chelidonichthys lucerna*), du grondin gris (*Eutrigla gurnardus*) et du grondin lyre (*Trigla lyra*), à hauteur de 80% à 100% en poids. Il est donc accepté une tolérance de 20% de poissons divers en poids.
- la marge de tolérance de 0% à 20% en poids est constituée de poissons divers qui appartiennent à la liste positive des poissons divers autorisés dans les caisses de « GRONDIN soupe label » en **annexe 2**. Présents en quantité inférieure à 20%, ces poissons ne perturbent pas les qualités gustatives du grondin. Les poissons qui présentent un risque de contenir du sable ou de présenter un goût de vase, tels que les muets, ne figurent pas sur la liste. Les poissons cartilagineux (sélaciens) tels que les requins et les raies sont exclus également.

C'est au cours de l'agrèage réalisé après le débarquement que les caisses de poisson conformes seront agréées pour la filière label rouge.

Une présentation plus détaillée des poissons du genre des GRONDIN figure en **annexe 1**.

c) Conditions de capture des poissons

Pour garantir les qualités spécifiques et la régularité de la soupe, les poissons sont mis en œuvre entiers et leur taille est donc limitée pour permettre cette utilisation.

- poissons ≤ 30 cm, sauf pour les congres
- congres ≤ 90 cm

Ces poissons sont capturés dans des conditions permettant de garantir le niveau de qualité optimum pour la production de soupe :

- Fraîcheur du poisson : sorties journalières de « petite pêche » en mer de moins de 24 h. En France, l'administration maritime reconnaît la « petite pêche », comme étant la navigation de pêche pratiquée par tout navire ne s'absentant du port que pour une durée inférieure ou égale à un jour.
- Glaçage du poisson à bord du navire « caisse par caisse », entre le 1^{er} avril et le 30 octobre
- Conservation à bord : à l'abri des intempéries et des agressions externes,
- Qualité de fraîcheur : Extra « E » au débarquement et avant congélation.

Afin de conserver le poisson dans les meilleures conditions avant la phase de transformation en soupe il est congelé et conservé en entrepôt frigorifique en respectant les caractéristiques suivantes :

- le poisson est congelé au plus tard le lendemain du jour de la pêche, c'est à dire à J+1.
- le poisson congelé est conservé un maximum de 12 mois, avant utilisation.

3.2 Caractéristiques des légumes et ingrédients aromatisants

Les qualités gustatives particulières des poissons sélectionnés sont relevées par l'adjonction de :

- légumes entiers préparés, dont de la carotte pelée, préalablement blanchie et du poireau paré
- concentré de tomates de type double concentré avec un degré Brix de 28 à 30
- épices et aromates : thym, fenouil, laurier, piment doux, ail, oignon broyé, poivre, sel et safran. Le safran est obtenu par broyage de stigmates de crocus *sativus linnaeus*, entiers de couleur rouge, obtenu après récolte, séparation et séchage des pistils de fleur. Les herbes et épices sont utilisées sous forme broyée et se présentent sans arôme additionnel, ni colorant
- huile d'olives vierge extra qui apporte une note spécifique à l'image du produit
- eau

Afin de maintenir le goût dominant caractéristique du produit à base de poisson, ces ingrédients complémentaires sont introduits dans des proportions spécifiques décrites dans ce cahier des charges.

3.3 Caractéristiques de l'élaboration de la soupe rouge de la mer

Le produit est élaboré de manière à permettre à toutes les saveurs d'exprimer leur potentiel :

- Une cuisson lente à une température proche de l'ébullition : $95^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$, complétée par un broyage, permet de réduire et d'homogénéiser les ingrédients.
- Les poissons sélectionnés présentent malgré tout une quantité importante d'arêtes, dont une partie subsiste après la cuisson et le broyage. Pour les éliminer en totalité de la même manière que toutes les autres particules solides (écailles par exemple), un procédé (propre à chaque opérateur) de séparation et d'élimination des parties solides est appliqué. Il se caractérise par :
 - la quantité de déchets récupérés et éliminés par rapport à la quantité totale d'ingrédients mis en œuvre.
 - l'obtention d'une texture épaisse et fibreuse intrinsèque au produit, conforme au profil sensoriel établi pour ce cahier des charges, sans ajout d'additif épaississant.
- Le conditionnement est en verre non coloré, qui valorise les qualités visuelles du produit.
- Le système de fermeture extrêmement fiable de capsules « twist off » avec flip de sécurité (permettant la vérification du vide dans le verre), qui assure une étanchéité parfaite (aux liquides, gaz et microorganismes) est parfaitement adapté au passage en autoclave pour la stérilisation.

Le produit, conditionné en UVC étanche, passe ensuite en autoclave pour un traitement thermique de stérilisation, qui détruit ou inhibe les enzymes, les microorganismes et leurs toxines, facteurs potentiels de dégradation ou d'altération du produit et permet d'assurer la stabilité du produit fini.

Une opération de stérilisation comporte généralement une phase de montée en température pour atteindre une phase de plateau de température constante (couramment située entre 100°C et 130°C) pendant une certaine durée, puis une phase de refroidissement. Elle est caractérisée par sa Valeur Stérilisatrice ou VS. Cette VS représente le temps théorique de chauffage du produit à cœur, à la température constante de référence de $121,1^{\circ}\text{C}$, équivalent à la durée des différentes phases (montée en température, plateau et refroidissement) qui serait nécessaire pour réduire de 90% la charge microbienne (concentration de germes, dont les bactéries thermophiles et les spores qui nécessitent une $T^{\circ}\text{C} > 100$ pour être détruits).

- La stérilisation sera réalisée selon un barème (paramètres de stérilisation : temps, température, pression) contrôlé qui complète la cuisson sans provoquer de sur cuisson. Pour le produit label rouge, il est imposé que la VS soit supérieure à la valeur 10. Le barème de stérilisation appliqué par le transformateur est déposé auprès de l'OC

3.4 Caractéristiques du produit fini

Le produit fini est présenté :

- appertisé (c'est à dire stérilisé)
- dans un bocal ou une bouteille de verre de sorte que ses qualités visuelles soient nettement visibles et perceptibles. Ce conditionnement peut être décliné en plusieurs formats, qui respectent les exigences suivantes : poids net du produit inférieur ou égal à 1000 gr.
- avec une capsule de fermeture twist off qui présente un flip de sécurité intègre
- avec les mentions du label, complétées par les Principales Caractéristiques Certifiées obligatoires. Ces informations sont garanties par la maîtrise des contrôles et par la traçabilité mise en place tout au long de la filière label rouge.
- appertisé avec une DLÜO indiquée de 3 ans

L'aspect du produit à l'ouverture respecte les exigences suivantes :

- une texture onctueuse, épaisse et fibreuse
- une coloration chaude tirant entre l'orangé et le marron / brun
- une absence de morceaux d'ingrédients et de particules solides résiduelles

Pour faciliter l'utilisation par le consommateur :

- l'ouverture se fait simplement par dévissage de la capsule et le claquement caractéristique garantissant le vide d'air intérieur est audible.
- le produit fini est prêt à l'emploi ; il ne nécessite pas de dilution

3.5 Comparaison avec le produit courant et éléments justificatifs de la qualité supérieure

Compte-tenu du cœur de cible visé par le label rouge « Soupe rouge de la mer » et des caractéristiques revendiquées, le produit courant de comparaison doit avoir les caractéristiques suivantes :
Le produit courant doit appartenir à la famille des soupes à typicité Méditerranéenne, à ce titre,

- La dénomination du produit fait explicitement référence à cette famille de produit en utilisant les qualificatifs : « à la méditerranéenne » ou « Méditerranéenne » ou « à la Sétoise » ou « à la Provençate » ou toute autre appellation du même type ;
- Le produit ne contient pas les ingrédients suivants : beurre, crème fraîche et pommes de terre (mais peut cependant contenir un de ses ingrédients isolé) ;
- La teneur en poisson est supérieure ou égale à 20% ;
- La texture est épaisse (pour se différencier des soupes de poisson de type « bouillon » très éloignées de la cible).

Cette soupe répond au « guide des bonnes pratiques pour les soupes de poissons, bisques de crustacés et potages à base de poisson ».

Le produit courant de comparaison doit se positionner comme produit courant dans le milieu du cœur de marché, avec un prix correspondant à ce positionnement : prix de vente au consommateur situé dans l'intervalle médian des prix moyens constatés des soupes de poissons dans les enseignes où il est distribué.

POINTS DE DIFFERENCE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE
Pêche			
Durée journalière de la sortie de pêche	Pas d'obligation, la durée des marées est de plusieurs jours	24h00 au maximum, de la sortie du port au retour à quai	Cette mesure permet de maintenir une qualité optimale du poisson, pour la réalisation d'un produit de qualité supérieure.
Sélection des poissons et autres organismes marins	Une grande variété d'espèces de poissons et d'organismes marins est utilisée. Sauf poissons cartilagineux (Code des Bonnes Pratiques du CITPPM en annexe 8	Poissons sélectionnés seulement ; pas d'autres organismes marins Une espèce principale : Grondin soupe label (Aspirtigla cuculus, Crepidonichthys lucerna, Eutrigla gurnardus, Trigla lyra) et tolérance de 20% d'autres espèces de la liste positive annexe 2)	L'utilisation systématique de « GRONDIN soupe label » en majorité, avec un accompagnement de trois espèces maîtrisées, confère à la soupe une composition régulière et donc une régularité du produit fini rassurante pour le consommateur.

	<p>Dans le produit fini le poisson est majoritaire en proportion des autres animaux marins mis en œuvre (Code des Bonnes Pratiques du CITPPM).</p>	<p>Trois espèces d'accompagnement exigées à choisir parmi les huit suivantes :</p> <p><u>Capelan</u> (<i>Trisopterus minutus capelanus</i>), <u>Chinchard</u> (<i>Trachurus trachurus</i>), <u>Bogue</u> (<i>Boops boops</i>) et <u>Congre</u> (<i>Conger conger</i>) <u>Pageot</u> (<i>Pagellus acarne</i> – <i>Pagellus erythrinus</i> – <i>Pagellus bogaraveo</i>) <u>Dorado</u> (<i>Sparus aurata</i>) <u>Sar</u> (<i>Diplodus sargus</i>, <i>Diplodus annularis</i>, <i>Diplodus puntazzo</i>, <i>Diplodus vulgaris</i>) <u>Merlu</u> (<i>Merluccius merluccius</i>)</p> <p>Avec la contrainte supplémentaire que deux au moins appartiennent au sous ensemble Capelan, Chinchard, Bogue, Congre.</p>	
Conservation à bord des navires	Pas d'obligation	Glaçage caisse par caisse entre avril et octobre. Entreposage à l'abri des intempéries et des agressions externes.	Cette mesure permet de maintenir une qualité supérieure optimale des produits capturés tant au plan de la fraîcheur que de l'intégrité des poissons.
Débarquement			
Fraîcheur du poisson et autres organismes marins	Catégories E, A, B sont autorisées	Catégorie E (Extra) uniquement. Référence au guide pratique de l'hygiène à bord de l'OFIMER (annexe 8)	Utilisation de poissons aux qualités organoleptiques optimales
Stockage congelé			
Conservation du poisson avant mise en œuvre	Frais ou congelé	Le poisson capturé est congelé au plus tard à J+ 1 après sa capture	La congélation, pendant une durée inférieure à un an permet de maintenir de façon certaine les qualités de la matière première poisson au mieux jusqu'à la transformation. La qualité des ingrédients permet de maintenir la régularité gustative du produit fini.
Durée maximale de conservation congelé	Généralement 24 mois.	12 mois au maximum	

Transformation - Préparation des ingrédients

Teneur en poisson	Une teneur entre 20% et 35% est courante ¹ Souvent la dénomination des espèces n'est pas spécifiée ce qui induit une variabilité du produit.	Le poisson représente au moins 40% et au plus 45% du poids total des ingrédients mis en œuvre. Le Grondin soupe label représente 75% ± 5% du poids total de poisson mis en œuvre. Trois espèces d'accompagnement sont incorporées à hauteur de 25% ± 5% du poids total de poisson mis en œuvre.	Une teneur en poisson élevée, associée au savoir faire, contribue à l'épaisseur et à la texture fibreuse caractéristique de la « Soupe rouge de la Mer ». Elle participe également de l'image qualitative du produit. Le dosage proposé permet de garantir une régularité des caractéristiques organoleptiques du produit fini pour chaque cycle de fabrication
Présentation du poisson	Poisson entier, morceaux, parures. Présentation irrégulière	Le poisson est entier et intégrè	Qualités et régularité du produit fini, car la matière première est toujours identique et homogène.
Tomates	Toutes les qualités de tomates ou de concentré	Concentré obtenu à partir de jus raffiné et tamisé de tomates. Degré Brix de 28% à 30%	Le mariage du goût acidulé du concentré de tomate avec le goût marqué et typique du poisson apporte du caractère au produit fini.
Légumes d'accompagnement autres que tomate	Avec divers légumes ou sans légumes	Carottes (<i>Daucus carota</i>) pelées et poireaux (<i>Allium porum</i>) parés congelés	Les qualités gustatives typiques du poisson sont relevées délicatement par l'adjonction des légumes retenus.
Epices et aromates	Utilisation d'arômes courante	Thym ; Fenouil ; Laurier et Piment doux Poivre broyé Oignon (<i>Allium cepa</i>) broyé Safran obtenu par broyage de stigmates de <i>Crocus sativus linnaeus</i> , entiers de couleur rouge.	La saveur des épices et herbes retenues se marie avec délicatesse au goût marqué et typique du poisson, sans le masquer.
Huile d'olives	Diverses huiles végétales, dont l'huile de colza, sont présentes	Huile d'olive vierge extra	L'huile d'olive apporte une note spécifique et contribue à l'image du produit.
Transformation – Elaboration			
Cuisson lente et homogène	Pas d'obligation	Cuisson lente proche de l'ébullition, suivie d'un broyage.	Cuisson lente et homogène des ingrédients. Cette cuisson initiale est optimisée lors du processus de stérilisation, qui intervient en fin de cycle de production.

¹ Pour les produits prêts à l'emploi que nous avons observés. Les produits concentrés, qui sont à diluer avant utilisation, présentent des teneurs plus fortes, qui sont ensuite réduites par la dilution.

Séparation des particules solides et maîtrise de la texture	La présence de résidus ou de particules est parfois observée	Séparation et élimination des particules solides Élimination effective de 3% à 8% de matière première résiduelle	Obtention d'une texture homogène et fibreuse, intrinsèque au produit, sans ajout d'additif épaississant Absence de morceaux d'ingrédients (poisson ou autres)
Capsules de fermeture des conditionnements primaires	Les capsules à crans sont encore courantes. Le flip de sécurité n'est pas courant	Capsules Twist off avec flip de sécurité	Système de fermeture extrêmement fiable, avec flip de sécurité (vérification visuelle du vide dans le verre).
Stérilisation	La stérilisation n'est pas toujours bien maîtrisée. On peut retrouver un goût de sur cuisson (goût de brûlé) dans certains produits	Le cycle de stérilisation est maîtrisé avec une VS > 10 (Valeur Stérilisatrice) pour garantir la sécurité sanitaire et la stabilité du produit et optimiser la cuisson	Stérilisation selon barème contrôlé par le transformateur qui permet également une optimisation de la cuisson. La sur cuisson repérable à un goût caramélisé n'est pas acceptable (contrôle par les tests sensoriels)

Il n'y a pas à ce jour de cadre réglementaire ou normatif qui définit une soupe de poisson. La seule référence existante à l'heure actuelle est le guide de bonnes pratiques suivant : « Guide de bonnes pratiques pour les soupes de poissons, bisques de crustacés et potages à base de poisson » édité par le CITPPM², la FIAC³ et le Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages, en 2000. Révision du guide de 1954. Il définit entre autre une typologie des produits et des dénominations de vente.

² Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes

³ Fédération Française des Industries d'Aliments Conservés

4 Traçabilité

4.1 Protocole de traçabilité

Chaque opérateur de la filière a la responsabilité de mettre en œuvre les moyens d'identification et les procédures relatives à la traçabilité. Les éléments spécifiques mis en place pour assurer la traçabilité ascendante et descendante de la production jusqu'à l'expédition sont décrites dans ce chapitre.

4.1.1 Définition des lots

Une caisse de bord, correspond au conditionnement de base utilisé par les pêcheurs à bord de leur navire pour entreposer et débarquer leur poisson. Le poisson est mis en vente dans ces caisses.

Un « lot HM » ou « lot Halle à Marée », correspond au lot mis en première vente par le pêcheur. Il comprend une seule espèce triée par le pêcheur à bord de son navire.

Un lot HM correspond à une ou plusieurs caisses du bord du même navire et de la même journée.

Un « lot CONGEL » correspond à un regroupement de « lots HM » d'une même espèce, qui ont été pêchés le même jour et congelés simultanément.

Un « lot MP » ou lot Matière Première

- Pour le poisson, il correspond à un ou plusieurs lots CONGEL présentés sur une même palette, une fois livrés et entreposés chez le transformateur avant utilisation finale.
- Pour les autres ingrédients et pour les conditionnements vides, il correspond à un lot expédié par le fournisseur de l'ingrédient ou du conditionnement, une fois livré et entreposé chez le transformateur.

Un « lot de produit fini » correspond à l'ensemble des UVC commercialisables d'un même produit (la Soupe rouge de la Mer - Label Rouge), uniformément conditionnées, qui ont subi le même cycle de traitement thermique (stérilisation au même moment et dans la même unité autoclave). Ce lot de produits finis est nécessairement issu de la même passe de cuisson et donc fabriqué à partir des mêmes lots d'ingrédients.



4.1.2 Moyens d'identification mis en œuvre à chaque étape :

Pêche

- Le navire est identifié et enregistré sur la liste des navires habilités par l'OC.
- Les informations relatives aux opérations de pêche (Dates et horaires de sortie) sont enregistrées chaque jour dans le journal de bord.
- Les poissons sont triés par espèce et conditionnés à bord des navires dans des caisses en plastique. Les caisses de GRONDIN soupe label, de CONGRE, CAPELAN, CHINCHARD et de BOGUE sont identifiées par reconnaissance visuelle.

Débarquement et vente

- Dans tous les cas, la vente est enregistrée en Halle à Marée (criée), un bon de vente est émis, qui comprend au moins les identifiants suivants sur le lot : « N° de lot HM », date de vente, navire, espèce, poids, acheteur (ou destinataire). Le poisson étant obligatoirement vendu le jour de sa capture, les dates de pêche et dates de vente sont identiques.
- Remarque : l'ensemble des informations relatives à la vente est transmis par informatique à l'Organisation de Producteurs, ce qui facilite la maîtrise de la traçabilité.

Agréage et reconditionnement

- Pour maintenir le poisson dans le processus label rouge, l'acheteur d'un lot (de poisson destiné à la soupe label rouge) doit nécessairement être habilité par l'OC. Il a alors l'obligation de procéder à un agréage (contrôle de conformité du poisson).

- Une fiche d'agrément est établie, en référence au « N° de lot HM », et validée pour les lots de poisson conformes aux exigences du cahier des charges.
- Les lots conformes d'une même espèce agréés pour le label sont reconditionnés dans des bacs de congélation (résistant aux basses températures). Le bac est alors identifié par l'ensemble des « N° de lot HM » qui le constituent. Les bacs de poisson destinés au label rouge portent une marque spécifique différenciante.

Congélation

- Les lots identifiés par leur « N° de lot HM » sont transportés et réceptionnés sur le site de congélation. Un « N° de lot CONGEL » est attribué par le congélateur.
- Un bordereau de « lot CONGEL » est établi et accompagne le lot dans l'unité de congélation. La date d'entrée en congélation doit être mentionnée.

Entreposage du poisson congelé

- La date prise en compte pour contrôler la durée totale de conservation du poisson congelé d'une palette (qui doit être inférieure à 12 mois), est la date d'entrée en tunnel de congélation.

Transformateur

- Chaque lot de matière première est identifié par l'attribution d'un « N° du lot MP » (Matière Première)
- Les « lot de MP » entrant dans la composition de chaque « lot de produit fini » sont identifiés pour toutes les matières premières (poisson congelé, autres ingrédients et emballages primaires)
- Le processus de fabrication d'un « lot de produit fini » est suivi par les identifiants suivants :
 - Date de fabrication
 - N° de passe de cuisson si il y en a plusieurs le même jour
 - N° du cycle de l'autoclave
- La traçabilité intègre les paramètres de chacune des étapes du processus de fabrication de la soupe, grâce aux
 - Fiches de suivi de préparation des ingrédients,
 - Fiches de suivi de fabrication,
 - Fiches de suivi du traitement thermique,
 - Système de suivi des étiquettes
- Un « N° de lot de produit fini » est attribué à chaque lot fabriqué. Il est marqué sur chaque UVC et permet de retracer les étapes de fabrication et d'identifier chaque « lot de MP » utilisé.
- Les résultats des contrôles de conformité du produit fini sont enregistrés pour chaque « lot de produit fini » :



4.2 Tableau récapitulatif des opérations de traçabilité

Etape	Identification du produit		Enregistrements documentaires	
	Support	Identifiants obligatoires	Identifiants obligatoires	Documents
Pêche et vente	Poisson trié par espèce en caisses de bord <ul style="list-style-type: none"> Bon de vente 	-Date -Navire vendeur -Espèce + Poids + Acheteur -N° du lot HM	-Navire vendeur -Date d'habilitation du navire -Date + Heure de sortie et retour au port -Espèce + Poids + Acheteur -N° du lot HM	<ul style="list-style-type: none"> Liste des navires habilités Journal de bord du navire Enregistrement par la criée de toutes les ventes Facture émise par la criée
Agréage des lots HM (Critères Label Rouge)	Poisson en caisses de bord <ul style="list-style-type: none"> Marque d'identification LR Bon de vente 	-N° du lot HM -Présence de la marque d'identification spécifique sur les caisses de poissons label rouge	-N° du lot HM -Date de vente + Identification espèce -Identification de l'agréateur qualifié par l'ODG -Conformité du lot OK	<ul style="list-style-type: none"> Fiche d'agréage Registre ou enregistrement d'agréage Attestation agréateur Liste des navires habilités et identifiés
Congélation et entreposage en chambre froide	Poisson en packs Congélation adapté à la congélation <ul style="list-style-type: none"> Bordereau du lot CONGEL 	-N° de lot CO -Espèce -Date d'entrée (en congélation) -Identification Label Rouge	-N° de lot CO -N° des lots HM constitutifs du lot CO -Espèce -Date d'entrée (en congélation) -Identification Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> Bon de livraison Bon d'entrée en chambre froide Enregistrement informatisé ou registre
Les lots CONGEL seront expédiés vers le site du transformateur en conservant leur intégrité et leur identification.				
A réception le transformateur, attribue un « N° de lot MP » (Matière Première) à tous les lots de matières premières qu'il reçoit				
Réception et entreposage du poisson congelé chez le transformateur	Lots de poissons par espèce <ul style="list-style-type: none"> Etiquette 	-N° de lot MP (1) -Date -Espèce + Poids -Identification label rouge	-N° de lot MP (1) -Date -Espèce + Poids -Identification label rouge -Identification du fournisseur habilité	<ul style="list-style-type: none"> Bon de livraison Bon de réception Enregistrements informatisés ou registre du Système de gestion de stock Attestation d'habilitation du fournisseur
Réception et entreposage des autres matières premières	Conditionnement selon produit <ul style="list-style-type: none"> Bordereau de Livraison Etiquette et / ou marquage du fournisseur 	-N° de lot MP (2) -Date et N° Bon de livraison -Identification Fournisseur	-N° de lot MP (2) -Date -Identification produit -Identification Fournisseur -Conformité du lot OK	<ul style="list-style-type: none"> Bon de livraison et de réception Factures Enregistrements informatisé ou registre du Système de gestion de stock

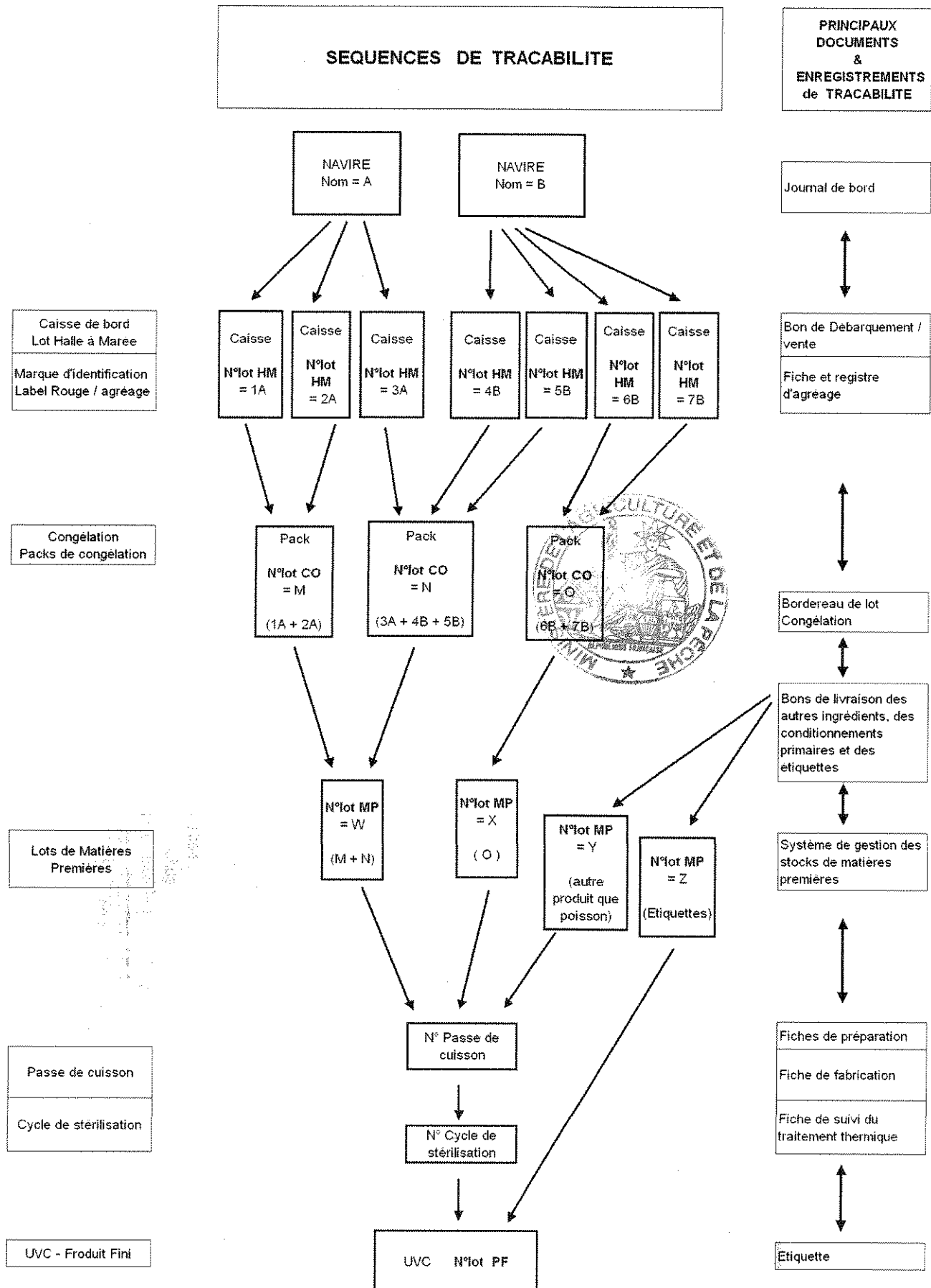
Préparation des matières premières	Contenant selon produit ▪ Etiquette	- N° de lot MP	- Date de préparation - Recette appliquée - N° de la passe de cuisson - N° de lot MP et Quantités nettes utilisées	<ul style="list-style-type: none"> Fiches de suivi de préparation de la fabrication pour toutes les matières premières Fiche recette (transmise à l'OC) Système de gestion de stock de MP
Elaboration et conditionnement	Cuiseurs Séparateur Dosage → UVC → Capsulage		- Date de fabrication, - Recette appliquée - N° de la passe de cuisson - Paramètres et contrôles de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> Fiche de fabrication
Stérilisation	UVC en paniers d'autoclave ▪ Etiquette apposée sur le panier	- Date / Jour - N° de passe - Recette	- Date de stérilisation = date de fabrication - N° de la passe de cuisson correspondante - N° du cycle journalier de l'autoclave - Paramètres du cycle de stérilisation - Identification du contrôle du capsulage	<ul style="list-style-type: none"> Fiche de fabrication Fiche de suivi traitement thermique pour chaque cycle de stérilisation Barème de stérilisation (transmis à l'OC) Enregistrement du contrôle du capsulage
Marquage Etiquetage	UVC ▪ Etiquette et marquage sur chaque UVC	- N° de lot de produit fini PF (3) - DLUO - Informations obligatoires du label rouge	- Date d'étiquetage - N° de lot de produit fini (3) - Quantité d'UVC de chaque lot de produit fini	<ul style="list-style-type: none"> Suivi des lots d'étiquettes Une étiquette de chaque lot d'étiquettes est archivée
Conditionnement secondaire et entreposage	Conditionnement secondaire de plusieurs UVC en colis ▪ Etiquette colis	- N° de lot PF (3) - Nbre d'UVC par colis	- N° de lot PF (3) - Nbre d'UVC total	<ul style="list-style-type: none"> Système de gestion du stock de produits finis
Contrôle produit fini	UVC prélevées par lot ▪ Etiquette	- N° de lot PF (3)	- Date du contrôle - N° de lot PF (3) - Résultats du contrôle	<ul style="list-style-type: none"> Registre ou enregistrement des contrôles
Préparation des commandes et stockage intermédiaire	Regroupement des colis en palettes ▪ Etiquette palette	- N° palette (ou code SSCC) - N° des lots PF (3) - Quantité d'UVC de chaque lot PF	- N° palette (ou code SSCC) - N° des lots PF (3) - Quantité d'UVC de chaque lot PF - Identification du transformateur habilité	<ul style="list-style-type: none"> Système de gestion du stock de produits finis Attestation d'habilitation du transformateur
Expédition	Palettes ▪ Etiquette palette ▪ Bordereau d'expédition	- N° palette (ou code SSCC) - Fabricant / expéditeur - Client / destinataire	- N° palette (ou code SSCC) - Fabricant / expéditeur - Client / destinataire	<ul style="list-style-type: none"> Système de suivi des expéditions Bordereau d'expédition Comptabilité matière

(1) Exemple : « GR SA 10 12 08 » correspond à Grand Safran, 10/12/2008

(2) Utilisation du N° de lot du fournisseur auquel est associée la DLUO ou la DLC

(3) Exemple : « E 2 A 132 » correspond à autoclave E, cycle journalier 2, année code A, 132^e jour de l'année

4.3 Schéma de traçabilité



5 Méthode d'obtention du produit

5.1 Détail des étapes de l'élaboration du produit par le transformateur

Afin de faciliter la lecture des schémas et tableaux aux chapitres 5.2 et 5.3, les étapes du processus de fabrication du produit fini en usine sont décrites ci après :

Etape 1 - Réception et entreposage des matières premières à l'usine C17 à C22

Les matières premières (y compris les conditionnements et les étiquettes) sont réceptionnés et font l'objet d'un contrôle visuel et documentaire, qui est enregistré. Pour les matières premières alimentaires :

- Le poisson congelé conforme est entreposé dans une zone (température dirigée) réservée et identifiée.
- Les légumes congelés conformes sont entreposé dans une zone (température dirigée) réservée et identifiée.
- Les autres ingrédients et matières premières non congelés, sont entreposés dans une zone réservée et identifiée.

Etape 2 - Préparation des ingrédients secs (épices) C20 & C21

Les quantités nécessaires à une passe de cuisson sont pesées en respect des prescriptions figurant sur la fiche recette (qui est transmise à l'OC) et disposées dans des contenants (poches plastique par exemple) correspondant chacun à une passe de cuisson (c.à.d. une séquence de cuisson). Ces contenants sont préparés à l'avance et identifiés.

Etape 3 - Préparation du poisson et des légumes congelés C17 & C18

Les quantités de poisson nécessaires à une passe de cuisson sont prélevées dans le stock le moment venu et pesées en respect des quantités figurant sur la fiche recette. Elles sont chargées aussitôt dans le / les cuiseur(s) ou peuvent être placées à 3°C pendant 24 heures avant utilisation dans l'objectif de séparer le poisson encore congelé sous douche froide avant introduction dans le / les cuiseur(s).

Le processus est identique pour les légumes congelés.

Etape 4 - Préparation des cuiseurs et lancement de la cuisson C23 & C24

Le / les cuiseur(s), chargés (poisson et légumes), sont complétés avec la quantité d'eau nécessaire figurant dans la recette, en respect du volume d'eau prescrit par le cahier des charges label rouge.

Etape 5 - Cuisson C24

La cuisson est lancée selon un protocole de montée en température propre à l'entreprise, en respect de l'exigence 95°C ± 10°C et pendant une durée permettant d'assurer le broyage fin et l'homogénéisation du produit avant passage dans le séparateur de particules solides.

Les autres ingrédients : tomate, huile d'olive vierge extra, épices et safran sont ensuite incorporés au courant de la passe de cuisson selon un protocole propre à l'entreprise.

Etape 6 - Préparation de la chaîne de dosage des conditionnements primaires (bocaux) C26

Les lots de conditionnements primaires (bocaux) sont mis en place à l'entrée de la chaîne.

Le détecteur de métaux est testé.

Etape 7 - Séparation / élimination des particules solides C25

A la fin de la cuisson, le produit soupe est extrait des cuiseurs selon un procédé propre à l'entreprise et selon le modèle du cuiseur. La soupe est envoyée dans le séparateur de particules solides. Les résidus solides sont récupérés dans un bac, pour être éliminés.

Le produit affiné est aussitôt envoyé vers la chaîne de dosage des conditionnements primaires (bocaux)

Etape 8 - Contrôle des corps étrangers C26

Chaque conditionnement primaire (bocal) est retourné avant le dosage (remplissage). Le détecteur de métaux est appliqué après le dosage pour chaque conditionnement primaire (bocal).

Etape 9 - Fermeture des conditionnements primaires et mise en panier d'autoclave C28

Les capsules de fermeture sont posées. Le serrage est contrôlé

Les conditionnements primaires remplis et capsulés (bocaux) sont entreposés dans des paniers d'autoclaves (conteneurs)

Etape 10 - Traitement thermique en autoclave C29

Les paniers de conditionnements primaires (bocaux) remplis de produit et capsulés, sont positionnés dans l'autoclave.

La stérilisation est lancée selon le barème correspondant à la recette, qui est programmé à l'avance et enregistré selon le modèle du matériel. Le barème de stérilisation appliqué par le transformateur est déposé auprès de l'OC.

A la fin de la stérilisation, les paniers sont extraits de l'autoclave et dirigés vers la chaîne d'étiquetage.

Trois échantillons pour les contrôles de stabilité des produits finis sont prélevés à ce moment là et sont identifiés.

Etape 11 - Etiquetage et conditionnement secondaire C30

Un lot d'étiquettes est pris dans le stock et vérifié visuellement. Il est mis en place sur la chaîne.

Pour chaque nouveau lot d'étiquette, une étiquette est prélevée et sera archivée. Chaque conditionnement primaire remplis et capsulés (bocal) est étiqueté et la DLUO est imprimée.

Les UVC sont ensuite mises en conditionnement secondaires avec une étiquette de colis.



Etape 12 - Contrôle des produits finis C31

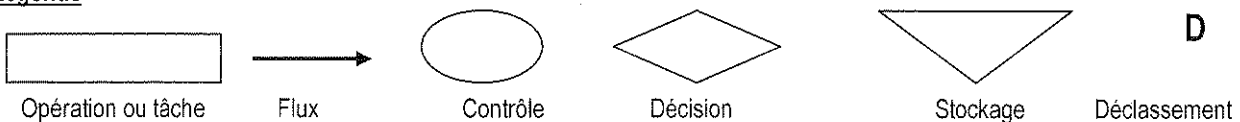
Pour chaque passe de cuisson, les trois échantillons qui sont prélevés à la sortie de l'autoclave sont confiés au laboratoire interne de l'entreprise et seront soumis au test de stabilité décrit en annexe 6 du cahier des charges.

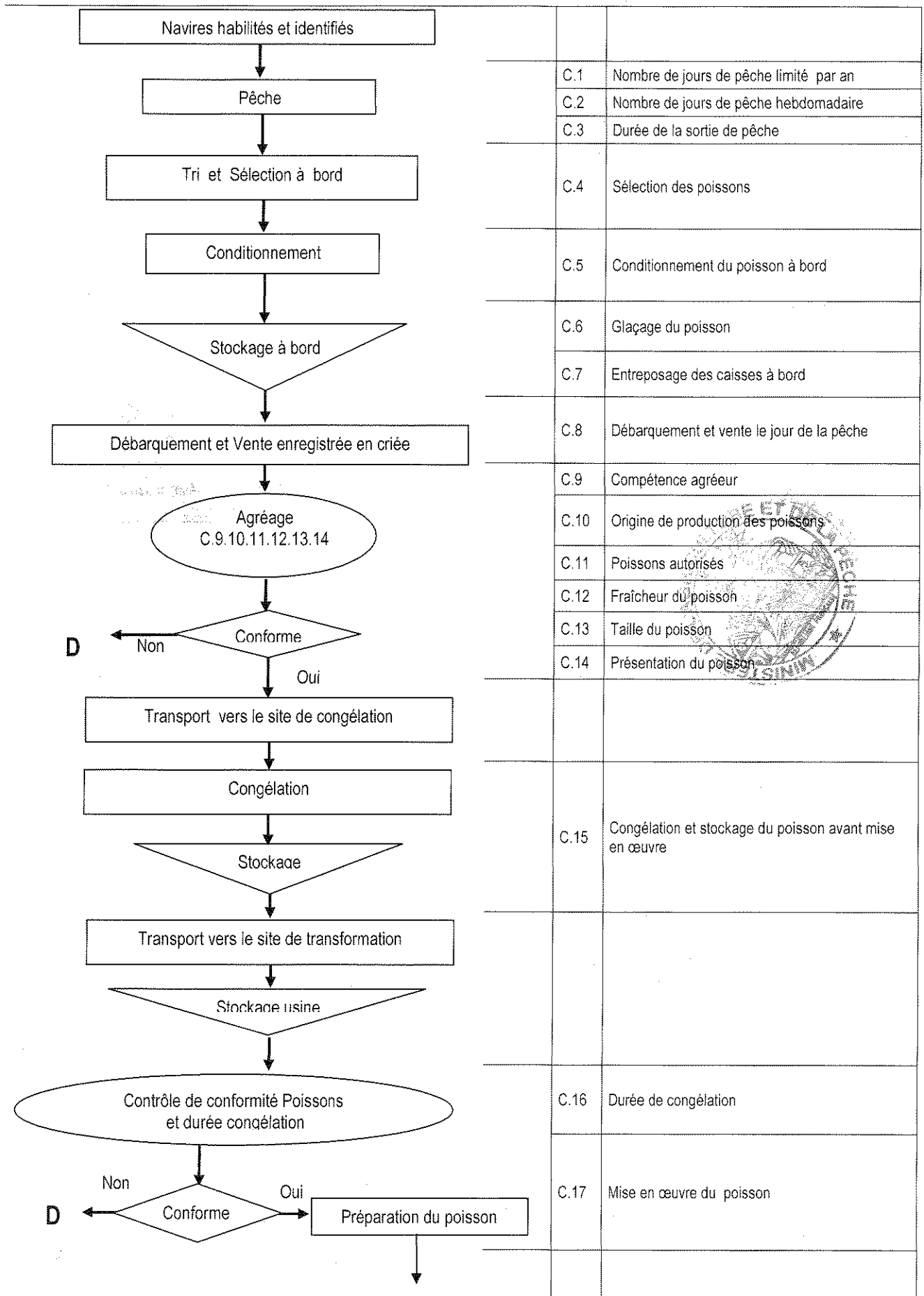
Etape 13 - Entreposage avant expédition

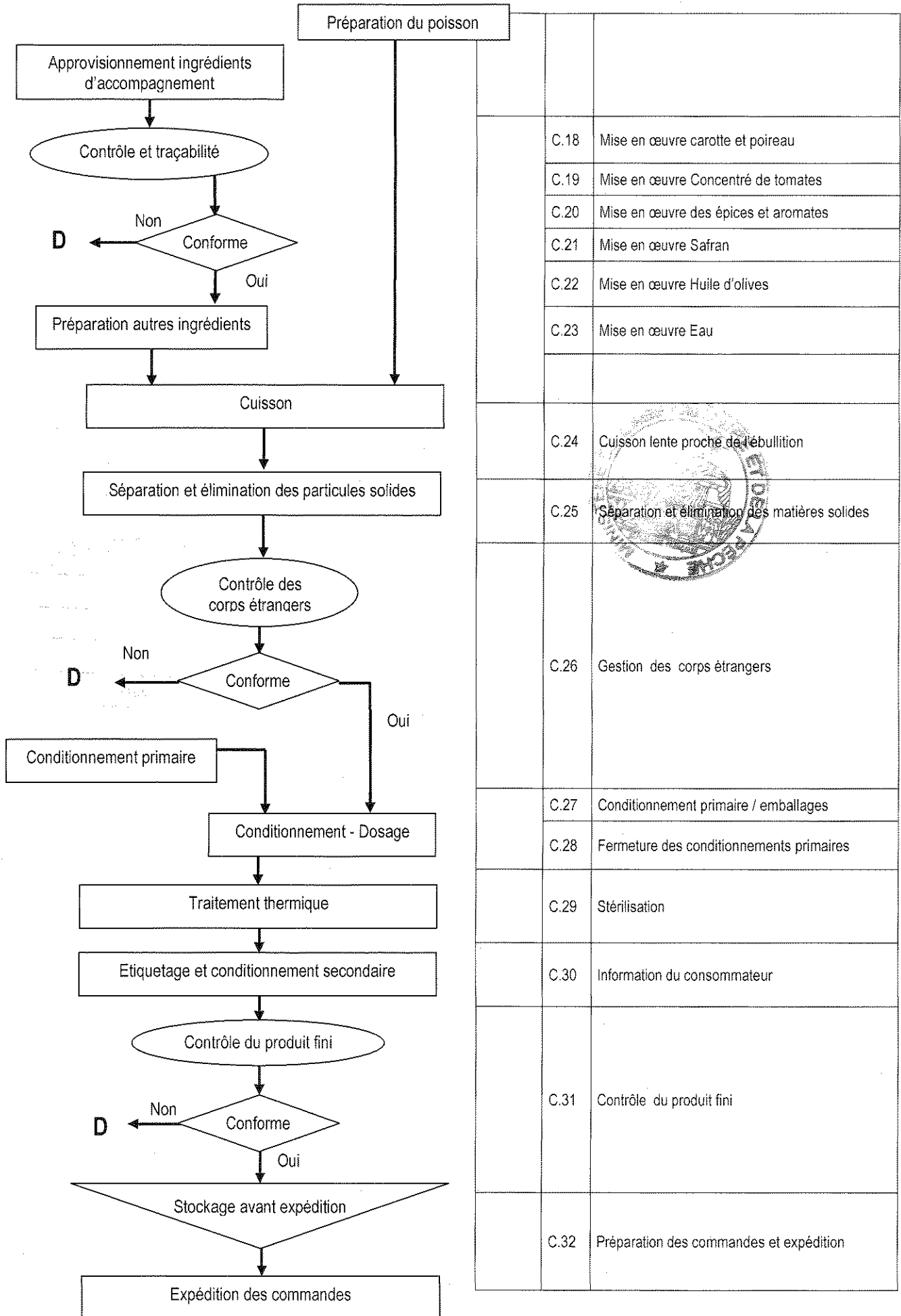
Les colis sont entreposés dans une zone réservée et identifiée.

5.2 Schéma de vie

Légende







5.3 Caractéristiques et valeurs cibles

Une liste positive des ingrédients qui composent la « Soupe rouge de la Mer » – Label Rouge est établie en **annexe 3**. Tous les ingrédients, qui figurent sur cette liste sont obligatoires. Ils doivent être conformes aux caractéristiques définies dans le tableau des caractéristiques et valeurs cibles.

C	Caractéristiques	VC	Valeurs cibles
Caractéristiques au niveau des Navires			
C.1	Nombre de jours de pêche limité par an	VC.1	<ul style="list-style-type: none"> Le total de toutes les journées de sorties de pêche pour le navire considéré représente moins de 250 jours par an.
C.2	Nombre de jours de pêche hebdomadaire		<ul style="list-style-type: none"> Les jours de sortie sont limités du lundi au vendredi pour tous les navires quelle que soit leur activité.
C.3	Durée de la sortie de pêche	VC.2	<ul style="list-style-type: none"> Sortie de 24h00 au maximum, entre le moment de la sortie des eaux portuaires et le retour au quai de débarquement.
C.4	Sélection des poissons	VC.3	<ul style="list-style-type: none"> Les seuls poissons autorisés sont les suivants : <ul style="list-style-type: none"> – « GRONDIN soupe label » composé de grondins des 4 espèces suivantes <i>Aspitrigla cuculus</i>, <i>Cheilodichthys lucerna</i>, <i>Eutrigla gurnardus</i> et <i>Trigla lyra</i>. Une présence de 20% en poids d'autres espèces de poissons divers est tolérée (liste positive en annexe 2) – CAPELAN (<i>Trisopterus minutus capelanus</i>), – CONGRE (<i>Conger conger</i>) – CHINCHARD (<i>Trachurus trachurus</i>), – BOGUE (<i>Boops boops</i>) – PAGEOT (<i>Pagellus acarne</i> – <i>Pagellus erythrinus</i> – <i>Pagellus bogaraveo</i>) – DORADE (<i>Sparus aurata</i>) – SAR (<i>Diplodus sargus</i> - <i>Diplodus annularis</i> - <i>Diplodus puntazzo</i> - <i>Diplodus vulgaris</i>) – MERLU (<i>Merluccius merluccius</i>) Les poissons sont entiers et non écrasés.
C.5	Conditionnement du poisson à bord	VC.4	<ul style="list-style-type: none"> Les caisses de bord sont remplies de sorte à éviter que les poissons recouverts de glace ne soient écrasés par la caisse placée au dessus lors de l'empilement des caisses, conformément au schéma en annexe 7. L'épaisseur maximale de la couche de poisson entreposé dans une caisse de bord n'exécède pas 50 cm Une seule catégorie (telle que définies au PM3) de poisson par caisse La présence de 3 poissons (individus), n'appartenant pas à la liste positive en (annexe 2) et pesant ensemble au maximum 200gr et représentant impérativement moins de 5% du poids net de la caisse, est tolérée. Absence de poissons de la famille des sélagiens (cartilagineux) Absence de substances ou corps étrangers (débris, déchets, morceaux de bois de plastique de métal, fluide polluant,...). Ce point concerne les matières autres que des organismes vivants.

C.6	Glaçage du poisson	VC.5	<ul style="list-style-type: none"> Entre le 1^{er} avril et le 30 octobre, chaque caisse est glacée à bord conformément au schéma en annexe 7. <p>Un contrôle périodique inopiné est réalisé par l'ODG au moment du débarquement. Lors de ce contrôle la vérification porte sur les cibles suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Soit le glaçage est visible sur les caisses et conforme au référentiel visuel Soit la glace a fondu en partie et la température à cœur du poisson est inférieure à 10°C
C.7	Entreposage des caisses à bord	VC.6	<ul style="list-style-type: none"> Le poisson est entreposé à l'abri des intempéries et des agressions extérieures. Les piles de caisses gerbées (empilées) sont protégées sur le dessus par un dispositif couvrant : soit couvercle rigide, soit bâche, soit espace couvert, ou tout système similaire.
Caractéristiques au niveau des Criées			
C.8	Débarquement et vente le jour de la pêche	VC.7	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement de la vente en Halle à Marée avec N° de lot attiré Emission d'un bordereau ou d'une note de vente Le produit n'a pas fait l'objet d'un report du jour de vente
Caractéristiques au niveau des Acheteurs (Mareyeurs ou OP)			
C.9	Compétence de l'agrééur	VC.8	<ul style="list-style-type: none"> Existence d'un contrat entre la criée et l'ODG. Le contrat porte sur le respect des 3 cibles ci-dessus Identification et attestation de formation ou de compétence de l'agent chargé de l'agréage.
Agréage par l' Acheteur (Mareyeurs ou OP)			
C.10	Origine de production des poissons	VC.9a VC.9b	<ul style="list-style-type: none"> Poisson provenant d'un navire habilité pour le label rouge figurant sur la liste fournie par l'ODG Un bordereau de vente ou document équivalent est émis par la criée La vente du lot n'a pas fait l'objet d'un report de vente
C.11	Poissons autorisés	VC.9c	<ul style="list-style-type: none"> Poissons de la liste positive des poissons autorisés (annexe 2) <ul style="list-style-type: none"> GRONDIN soupe label CAPELAN CONGRE CHINCHARD BOGUE PAGEOT DORADE SAR MERLU Absence de poissons de la famille des séliaciens (cartilagineux) La présence de 3 poissons (individus), n'appartenant pas à la liste positive (annexe 2) et pesant ensemble au maximum 200gr et représentant impérativement moins de 5% du poids net de la caisse, est tolérée.

C.12	Fraicheur du poisson	VC.9d	<ul style="list-style-type: none"> • Seuls les poissons de la catégorie Extra E sont acceptés • Respect des limites maximales <ul style="list-style-type: none"> - Tous poissons (hors congres) longueur ≤ 30cm - Congres longueur ≤ 90cm • Poissons entiers seulement, non coupés ni écrasés • Absence de substances ou corps étrangers (débris, déchets, morceaux de bois de plastique de métal, fluide polluant, ...)
C.13	Taille du poisson	VC.9e	<ul style="list-style-type: none"> • Les caisses de bord sont remplies de sorte à éviter que les poissons recouverts de glace ne soient écrasés par la caisse placée au dessus lors de l'empilement des caisses, conformément au schéma en annexe 7. • L'épaisseur maximale de la couche de poisson entreposé dans une caisse n'excède pas 50 cm
C.14	Présentation du poisson	VC.9f VC.9g VC.9h	
Congélation assurée par l' Acheteur (Mareyeurs ou OP), qui peut sous traiter cette étape			
C.15	Congélation et stockage du poisson avant mise en œuvre	VC.10	<ul style="list-style-type: none"> • Le poisson est congelé au plus tard le lendemain (J+1) de sa pêche et entreposé congelé.
Caractéristiques au niveau des Transformateurs			
C.16	Durée de conservation du poisson en congélation	VC.11	<ul style="list-style-type: none"> • Durée totale d'entreposage en congélation inférieure à 12 mois • Le poisson est identifié (lors de l'agrèage) filière label rouge • Le poisson appartient à la liste positive des espèces autorisée en annexe 2 • Durée de congélation totale inférieure à 12 mois <p>Le poids total du poisson mis en œuvre par rapport au poids total du poids de tous les ingrédients (y compris l'eau) mis en œuvre est :</p> <ul style="list-style-type: none"> • au moins 40% du poids total des ingrédients mis en œuvre et • au plus 45 % du poids total des ingrédients mis en œuvre. <p>Le poisson mis en œuvre est constitué de deux parts :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une part de « GRONDIN soupe label » qui représente 75 % ± 5% du poids total de poisson mis en œuvre. • Une part de poisson d'accompagnement qui représente 25 % ± 5% du poids total de poisson mis en œuvre. Ce lot est constitué obligatoirement de trois espèces d'accompagnement dont deux sont choisies parmi les 4 espèces suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - CAPELAN (<i>Trisopterus minutus capelanus</i>) - CHINCHARD (<i>Trachurus trachurus</i>) - BOGUE (<i>Boops boops</i>) - CONGRE (<i>Conger conger</i>) <p>Et la troisième est choisie soit dans la liste précédente soit parmi 4 espèces suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - PAGEOT (<i>Pagellus acarne</i> - <i>Pagellus erythrinus</i> - <i>Pagellus bogaraveo</i>)
C.17	Caractéristiques et mise en œuvre du poisson	VC.12	

		<ul style="list-style-type: none"> - DORADE (<i>Sparus aurata</i>) - SAR (<i>Diplodus sargus - Diplodus annularis - Diplodus puntazzo - Diplodus vulgaris</i>) - MERLU (<i>Merluccius merluccius</i>) <p>Chacune des espèces d'accompagnement est présente à hauteur de 5% au moins et 15% au plus du poids total de poisson mis en œuvre.</p>
C.18	Caractéristiques et mise en œuvre Carotte et poireau	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes (<i>Daucus Carota</i>) et poireaux (<i>Allium porum</i>) congelés : - Carottes : pelées, blanchies, congelées IQF - Poireaux : parés, congelés IQF • La teneur en ces deux légumes ensemble est comprise entre 3 % et 6% du poids total des ingrédients mis en œuvre.
C.19	Caractéristiques et mise en œuvre Concentré de tomates	<ul style="list-style-type: none"> • Obtenu à partir de jus raffiné et tamisé de tomates (<i>Lycopersicon esculentum</i>) saines. • Double concentré, degré Brix de 28% à 30% • Teneur entre 4% et 8% du poids total des ingrédients mis en œuvre
C.20	Caractéristiques et mise en œuvre des épices et aromates Thym, laurier, fenouil, piment doux, ail, oignon, poivre et sel	<ul style="list-style-type: none"> • Contient les herbes aromatiques suivantes : thym, laurier, fenouil et piment doux, selon la composition décrite en annexe 4, sans arôme additionnel, ni colorant. Aucun ingrédient n'est traité par ionisation représente au maximum 0,2% du poids total des ingrédients mis en œuvre • L'ail broyé, représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en œuvre • L'oignon (<i>Allium cepa</i>) broyé, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en œuvre • Le poivre broyé, représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en œuvre • Le sel, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en œuvre
C.21	Caractéristiques et mise en œuvre Safran	<ul style="list-style-type: none"> • Contient uniquement du safran selon les caractéristiques précisées en annexe 5 du cahier des charges, attestation du fournisseur faisant foi. • Représente au minimum 0.006% du poids total des ingrédients mis en œuvre
C.22	Caractéristiques et mise en œuvre Huile d'olives	<ul style="list-style-type: none"> • Huile d'olive vierge extra • Représente au minimum 2% du poids total des ingrédients mis en œuvre
C.23	Caractéristiques et mise en œuvre de l'Eau	<ul style="list-style-type: none"> • Eau du réseau destinée à la consommation humaine • QSP = 100% • Température de cuisson : 95°C ± 10°C
C.24	Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Les blocs congelés sont mis en œuvre en même temps que l'eau de cuisson à température ambiante, non encore chauffée, avant le début du chauffage de la passe de cuisson.

C.25	Séparation et élimination des matières solides	VC.20	<ul style="list-style-type: none"> • Une quantité de résidus supérieure à 3% et inférieure à 8% du poids total des ingrédients mis en œuvre est extraite et éliminée du produit.
C.26	Gestion des corps étrangers	VC.21	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les bocal vides sont retournés • Le fonctionnement du détecteur de métaux est vérifié et concluant • Aucun corps étranger métallique détecté dans le produit
C.27	Conditionnement primaire (emballages)	VC.22	<ul style="list-style-type: none"> • Conditionnement (emballage) en verre transparent non coloré et intègre • Confenance maximale unitaire des conditionnements primaires égale à 1.000 gr. en poids net.
C.28	Fermeture des conditionnements primaires	VC.23	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de capsules de type « twist off » avec flip de sécurité • Paramètres de capsulage : vide et serrage, vérifiés et conformes aux préconisations du fournisseur de capsules
C.29	Stérilisation	VC.24	<ul style="list-style-type: none"> • Valeur stérilisatrice VS > 10 • Les paramètres et le barème de stérilisation correspondants sont définis par le transformateur et transmis à l'OC
C.30	Information du consommateur	VC.25	<ul style="list-style-type: none"> • Modèle d'étiquetage conforme au dernier BAT validé. • Présence des mentions valorisantes spécifiques pour le produit label rouge • Présence des caractéristiques certifiées communicantes telles que prévues dans le cahier des charges uniquement. • Pour chaque lot d'étiquettes utilisé, un exemplaire d'étiquette est archivé • Conditionnement secondaire en colis fermés (carton ou plastique fardelé) avec étiquette de colis
C.31	Contrôle du produit fini	VC.26	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilité validée par les tests décrits en annexe 6 • Test de comptabilité matière réalisé et présentant des résultats conformes.
C.32	Préparation des commandes et expédition	VC.27	<ul style="list-style-type: none"> • Les colis et leur contenu sont intégrés. • Les produits expédiés sont conformes à la commande client

6 Etiquetage et mentions spécifiques du label rouge

Sans préjudice des exigences réglementaires, l'étiquetage des produits comporte les éléments suivants :

- Le logo label rouge dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA 08/10
- Les principales caractéristiques certifiées
- L'acronyme et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion : VALPEM - 28 Promenade JB Marty - 34 200 SETE

Les quatre Principales Caractéristiques Certifiées à mentionner obligatoirement sur l'étiquetage sont :

« Elaborée avec 40% de poisson dont majoritairement du grondin »

« Préparée avec du poisson de la petite pêche de moins de 24h »

« Aromatisée aux épices et au safran »

« Préparée avec de l'huile d'olive vierge extra »

La mention « caractéristique certifiée » ou « caractéristique contribuant à la qualité supérieure » doit précéder les Principales Caractéristiques Certifiées

7 Principaux Points à Contrôler

Les quatre Principales Caractéristiques Certifiées « PCC » font partie des Principaux Points à Contrôler « PPC »

Principaux Points à Contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PCC 1 - C.17 et C.4	Le poids total du poisson mis en œuvre par rapport au poids total du poids de tous les ingrédients (y compris l'eau) mis en œuvre est : <ul style="list-style-type: none"> • au moins 40% du poids total des ingrédients mis en œuvre et • au plus 45 % du poids total des ingrédients mis en œuvre. 	Mesure Documentaire
Elaboré avec 40% de poisson dont majoritairement du grondin	<ul style="list-style-type: none"> • La part de « GRONDIN soupe label » est composé de grondins des 4 espèces suivantes <i>Aspitrigla cuculus</i>, <i>Chelidonichthys lucerna</i>, <i>Eutrigla gurnardus</i> et <i>Trigla lyra</i>. Une présence de 20% en poids d'autres espèces de poissons divers est tolérée (liste positive en annexe 2). • Le « GRONDIN soupe label » représente 75 % ± 5% du poids total de poisson mis en œuvre 	Visuel Mesure Documentaire
PCC 2 - C.3 et C.8 Préparée avec du poisson de la petite pêche de moins de 24h	<ul style="list-style-type: none"> • Sortie de 24h00 au maximum, entre le moment de la sortie des eaux portuaires et le retour au quai de débarquement • Enregistrement de la vente en Halle à Marée avec N° de lot attribué • Emission d'un bordereau ou d'une note de vente • Le produit n'a pas fait l'objet d'un report du jour de vente • Existence d'un contrat entre la criée et l'ODG. Le contrat porte sur le respect des 3 cibles ci dessus 	Documentaire

<p>PCC 3 – C.20 et C.21</p> <p>Aromatisée aux épices et au safran</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contient les herbes aromatiques suivantes : thym , laurier, fenouil et piment doux, – selon la composition décrite en annexe 4, sans arôme additionnel, ni colorant. Aucun ingrédient n'est traité par ionisation – représente au maximum 0,2% du poids total des ingrédients mis en œuvre • L'ail broyé, représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en œuvre • L'oignon (<i>Allium cepa</i>) broyé, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en œuvre • Le poivre broyé, représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en œuvre • Le sel, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en œuvre 	Documentaire Mesure
	<ul style="list-style-type: none"> • Contient uniquement du safran selon les caractéristiques précisées en annexe 5 du cahier des charges ; attestation du fournisseur faisant foi. • Représente au minimum 0.006% du poids total des ingrédients mis en œuvre 	Documentaire Mesure
<p>PCC 4 – C.22</p> <p>Préparée avec de l'huile d'olive vierge extra</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Huile d'olive vierge extra • Représente au minimum 2% du poids total des ingrédients mis en œuvre 	Documentaire Mesure
<p>C.12</p> <p>Fraîcheur du poisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Seuls les poissons de la catégorie Extra E sont acceptés 	Visuel Documentaire
<p>C.31</p> <p>Contrôle du produit fini</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilité validée par les tests décrit en annexe 6 • Test de comptabilité matière réalisé et présentant des résultats conformes. 	Mesure Documentaire

8 Annexes

1. Annexe - Présentation du grondin

Les grondins font partie de la famille des Triglidae. Ils sont ainsi appelés parce qu'ils ont la faculté d'émettre des sons produits par de vives contractions musculaires qui compressent la vessie gazeuse. Cette dernière transmet et amplifie le bruit, faisant office de caisse de résonance. Ils émettent des sons lorsqu'on les sort de l'eau.

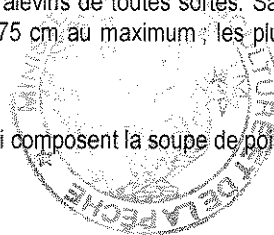
On peut estimer que si la famille des grondins comprend une centaine d'espèces réparties sur toutes les mers, les grondins ne sont aujourd'hui pas menacés.

Il existe quatre espèces de grondins appréciées des consommateurs : le grondin rouge, le grondin gris, le grondin lyre et le grondin perlon, connu également sous le nom de tombe ou cabotte. Ils sont reconnaissables à leur forte tête osseuse au profil allongé et à leur rayon épineux. On les distingue entre eux essentiellement par leur couleur, qui varie du gris au rouge, en passant par des teintes rosées. Ces quatre espèces de grondin aux caractéristiques très proches entrent de manière équivalente dans la soupe de poissons.

Le grondin rouge coloré a un museau à profil concave qui se termine de chaque côté par trois ou quatre épines. Il est assez proche du grondin perlon, légèrement rosé, doté de grandes nageoires pectorales à la face interne bleue. Le grondin gris a le dos gris-jaune ou gris-vert, le ventre blanc et un profil droit.


Le grondin est un poisson qui "marche" sur le fond. Il se déplace grâce aux premiers rayons de ses nageoires pectorales qui ne sont pas liés entre eux et peuvent se mouvoir comme des pattes. Ce poisson benthique (= vivant sur le fond) trouve ainsi facilement sa nourriture, crustacés, vers et poissons de fond, en fouillant le sable à l'aide de sa nageoire pectorale en forme de doigt. Lorsqu'il est adulte, il se nourrit aussi de petits poissons comme les sardines et sprats, ainsi que d'alevins de toutes sortes. Sa taille commune se situe entre 15 et 40 cm. C'est le perlon qui présente les spécimens les plus longs : 75 cm au maximum ; les plus vieux spécimens vivant de 6 à 7 ans.

Vivant sur le fond d'où il tire sa nourriture, le grondin est l'un des principaux poissons qui composent la soupe de poisson.



2. Annexe - Liste positives des produits poisson autorisés et de leurs caractéristiques

Le poisson dénommé « **GRONDIN soupe label** » correspond obligatoirement à un lot composé en respectant les exigences suivantes :

Exigences	Liste positive des espèces autorisées (*)	Proportions exigées
Du GRONDIN en majorité	Grondin rouge (<i>Aspitrigla cuculus</i>) Grondin perlon (<i>Chelidonichthys lucerna</i>) Grondin gris (<i>Eutrigla Gurnardus</i>) Grondin lyre (<i>Trigla Lyra</i>)	Ces 4 espèces de grondins représentent : au minimum 80% du poids total du lot
Divers poissons tolérés	Baudroie (<i>Lophius spp.</i>) Blennie (<i>Blennius spp.</i>) Bogue (<i>Boops boops</i>), Borabo (<i>Pagellus acarne</i>) Capelan (<i>Trisopterus minutus capelanus</i>) Castagnole petite (<i>Chromis chromis</i>) Cépole (<i>Cepola macrophthalma</i>) Chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>), Clavière (<i>Symphodus melanocernus</i>) Congre (<i>Conger conger</i>) Dorade (<i>Sparus aurata</i>) Girelle (<i>Coris julis</i>) Gobie (<i>Gobius gobitis</i>) Grondins divers (<i>triglidae</i>) Marbré (<i>Lithognathus momyrus</i>), Merlu (<i>Merluccius merluccius</i>) Mostelle (<i>phycis spp.</i>) Pageot commun (<i>Pagellus erythrinus</i>) Pageot rose (<i>Pagellus bogaraveo</i>) Rascasse (<i>Scorpaena spp.</i>) Sar (<i>spp.</i>) Saupé (<i>Sarpa salpa</i>) Sarran (<i>Serranus cabrilla</i>) St Pierre (<i>Zeus faber</i>) Uranoscope (<i>Uranoscopus spp.</i>) Vives (<i>Trachinus spp.</i>)	 Ces divers poissons représentent : au maximum 20% du poids total du lot

Le poisson dénommé « **CAPELAN** » correspond obligatoirement à un lot composé en respectant les exigences suivantes :

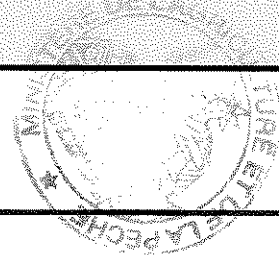
Exigences	Liste positive des espèces autorisées (*)
CAPELAN	Capelan (<i>Trisopterus minutus capelanus</i>)

Le poisson dénommé « **BOGUE** » correspond obligatoirement à un lot composé en respectant les exigences suivantes :

Exigences	Liste positive des espèces autorisées (*)
BOGUE	Bogue (<i>Boops boops</i>)

Le poisson dénommé « **CHINCHARD** » correspond obligatoirement à un lot composé en respectant les exigences suivantes :

Exigences	Liste positive des espèces autorisées (*)
CHINCHARD	Chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>)



Le poisson dénommé « **CONGRE** » correspond obligatoirement à un lot composé en respectant les exigences suivantes :

Exigences	Liste positive des espèces autorisées (*)
CONGRE	Congre (<i>Conger conger</i>)

(*) Tolérances admises (voir caractéristique C.5) :

Pour chacune des catégories de poisson, la présence de 3 poissons (individus), n'appartenant pas à la liste positive ci dessus et pesant ensemble 200gr au maximum et représentant impérativement moins de 5% du poids net de la caisse de bord⁴ est tolérée.

⁴ La caisse de bord correspond au conditionnement de base utilisé par les pêcheurs à bord de leur navire pour entreposer et débarquer leur poisson. Le poisson est mis en vente dans ces caisses

3. Annexe - Liste positive des ingrédients autorisés, de leurs caractéristiques et de leurs teneurs

Spécifications		Caractéristiques	Teneur
POISSONS		Congelé Poisson entier (absence de sous produits) Agréé	Teneur totale en poisson : au moins 40% et au plus 45% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
Grondin soupe label (<i>Aspitrigla cuculus</i> , <i>Eutrigla Gurnardus</i> , <i>Chelidonichthys lucerna</i> , <i>Trigla lyra</i>) ± 20% divers poissons (liste annexe 2)		Congelé Poisson entier Agréé	Teneur respective de 75% ± 5% du poids total du poisson mis en oeuvre
Au moins trois autres espèces parmi les quatre suivantes : capelan (<i>Trisopterus minutus capelanus</i>), bogue (<i>Boops boops</i>), chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>), congre (<i>Conger conger</i>).		Congelé Poisson entier Agréé	Teneur respective de 25% ± 5% du poids total du poisson mis en oeuvre. Chacune des espèces retenues représente au moins 5% et au plus 15% du poids total du poisson mis en oeuvre.
LEGUMES			Teneur totale en légumes : 7% mini à 14% maxi du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
Carottes (<i>Daucus Carota</i>), Poireaux (<i>Allium porum</i>)		Carottes pelées et blanchies Poireaux parés Congelés IQF	La teneur en ces deux légumes ensemble est comprise entre 3 % et 6% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
Concentré de tomate (<i>Lypersicum esculentum</i>)		Double concentré Degré Brix de 28% à 30%	Teneur de 4% à 8% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
EPICES et AROMATES			
Herbes aromatiques : Thym, Fenouil, Laurier, Piment doux		Herbes aromatiques naturelles broyées	Représente au maximum 0,2% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
Ail		Broyé	L'ail broyé, représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
Oignon		Broyé	L'oignon (<i>Allium cepa</i>) broyé, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
Poivre		Broyé	Le poivre broyé, représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
Sel			Le sel, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
Safran	Safran obtenu par broyage de stigmates de <i>crocus sativus linnaeus</i> , entiers de couleur rouge, obtenu après récolte, séparation et séchage des pistils de fleur. Couleur rouge foncé Contient uniquement du safran selon les caractéristiques et la composition ci dessus, sans additif, ni arôme additionnel, ni conservateurs, ni colorant. Attestation du fournisseur faisant foi.		Le safran représente au minimum 0.006% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
Huile d'olives		Vierge Extra	Représente au minimum 2% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.
EAU		Eau du réseau destinée à la consommation humaine	QSP 100%

4. Annexe - Liste positive des herbes aromatiques autorisées et de leurs caractéristiques

Les herbes aromatiques utilisées pour la fabrication de la soupe de poissons label rouge, font parties de la liste suivante

Ingrédients obligatoires

- Thym (sp). Feuilles récoltées, séchées et finement broyées
- Fenouil (sp). Graines moulues ou broyées
- Laurier (sp). Feuilles récoltées, séchées et finement broyées.
- Piment doux (sp). Fruit broyé finement.

5. Annexe - Caractéristiques techniques du safran

Le safran utilisé pour la fabrication de la soupe de poissons label rouge doit respecter les caractéristiques suivantes :

- Safran obtenu par broyage de stigmates de *crocus sativus linnaeus*, entiers de couleur rouge, obtenu après récolte, séparation et séchage des pistils de fleur.
- Couleur rouge foncé
- Contient uniquement du safran selon les caractéristiques et la composition ci dessus, sans additif, ni arôme additionnel, ni conservateurs, ni colorant. Attestation du fournisseur faisant foi.

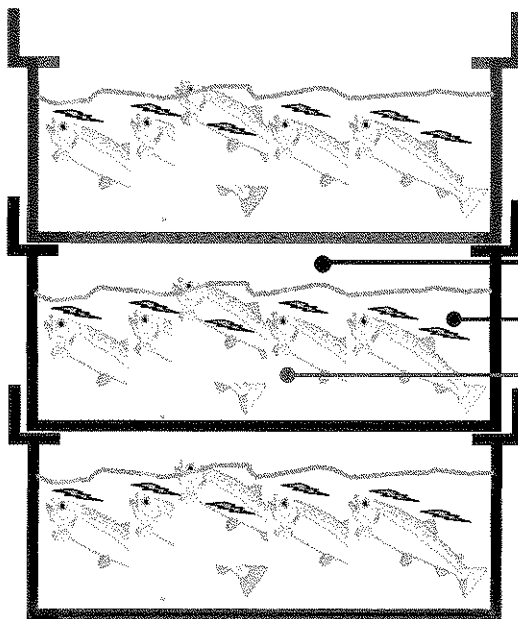
6. Annexe - Test de stabilité du produit fini appertisé

Après passage d'un lot en autoclave, 3 UVC sont prélevées pour chaque passe de fabrication.

- 1 UVC est conservée à température ambiante à titre de témoin
- 1 UVC est étuvée pendant 7 jours à 37°C ou 10 jours à 35°C
- 1 UVC est étuvée pendant 7 jours à 55°C



A l'issue de la période d'étuvage, la variation de pH de chacun des échantillons étuvés par rapport au témoin maintenu à température ambiante ne doit pas excéder 0,5 unités.

7. Annexe - Bonnes pratiques de conditionnement et glaçage du poisson à bord des navires**Schéma de principe pour le remplissage et le glaçage des caisses de bord**

Présence d'un vide entre deux caisses empilées

Couche de glace recouvrant uniformément le poisson

Epaisseur de la couche de poisson inférieure à 50 cm

Dernière mise à jour du : 11/03/2009 par VALPEM

8. Annexe - Liste des documents de référence

« Le guide de bonnes pratiques pour les soupes de poissons, bisques de crustacés et potages à base de poisson » édité par le CITPPM, la FIAC et le Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages, en 2000. Révision du guide de 1954.

« Guide pratique de l'hygiène à bord des navires de pêche »
OFIMER – Novembre 2006

9. Annexe - Définitions et abréviations

CITTPM	Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes
ETPQ	Espèce Taille Prix Qualité
FIAC	Fédération Française des Industries d'Aliments Conservés
OC	Organisme Certificateur
ODG	Organisme de Défense et de Gestion
OFIMER	Office National Interprofessionnel des Produits de la pêche et de l'aquaculture – France Agrimer
OP	Organisation de Producteurs
UVC	Unité de Vente au Consommateur
VS	Valeur Stérilisatrice

