

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 33/99

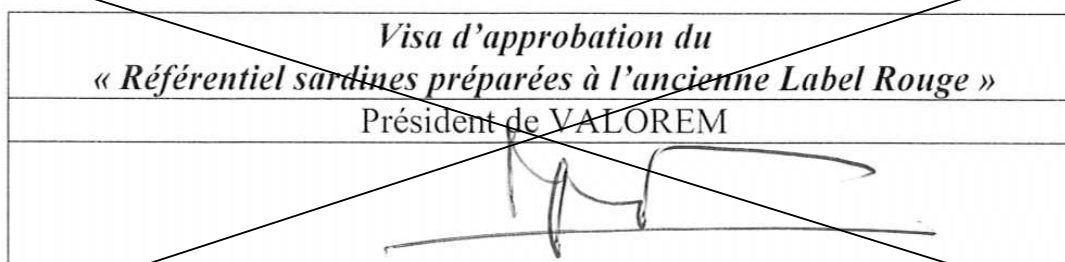
Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne

Quai Mareel Bernard — BP 651-85806 ST GILLES CROIX DE VIE cedex
TEL 02.51.60.08.18 — FAX 02.51.55.10.39 E-MAIL : accueil@opvievendee.fr

Homologation n° LA 33/99

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Sardines de fraîcheur EXTRA
- Fabrication à l'ancienne



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

SOMMAIRE

1	NOM DU DEMANDEUR (ODG)	3
2	NOM DU LABEL ROUGE	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
	3.1.2 Caractéristiques de l'huile	6
	3.1.3 Caractéristiques des épices et aromates	6
	3.1.4 Caractéristiques du produit-fini	6
	3.2 Comparaison avec le produit courant et justificatifs de la qualité supérieure	8
	3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure	9
4	TRACABILITE	10
	4.1 Identification des opérateurs	10
	4.2 Protocole de traçabilité	11
5	METHODE D'OBTENTION	14
	5.1 SCHEMA DE VIE	14
	5.2 ETAPE : PECHE AU CHALUT PELAGIQUE	16
	5.3 ETAPE : FRAICHEUR DES SARDINES	16
	5.4 ETAPES : ATELIER DE MAREYAGE/ DEBARQUEMENT ET TRANSPORT	17
	5.5 ETAPE : RECEPTION USINE	19
	5.6 ETAPE : TRANSFORMATION PRIMAIRE	22
	5.7 ETAPE : CONDITIONNEMENT	27
	5.8 ETAPE : STOCKAGE/MATURATION/EXPEDITION	29
6	ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	30
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	31
	ANNEXES	31

1 NOM DU DEMANDEUR (ODG)

~~VALOREM (Association pour la Valorisation des Ressources Maritimes de Saint-Gilles Croix de Vie)
Quai Marcel Bernard – BP 651-85806 ST GILLES CROIX DE VIE cedex
Tel : 02.51.60.08.18 – Fax : 02.51.55.10.39
E-mail : accueil@opvievendee.fr~~

Vendée Qualité
–Maison de l'agriculture - Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tel : 02.51.36.82.51
www.vendee-qualite.com

contact@vendeequalite.fr

2 NOM DU LABEL -ROUGE

*Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne **Label Rouge***

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Description biologique des sardines (Sardina pilchardus walbaum)

~~Les sardines (Sardina pilchardus walbaum) sont des poissons qui appartiennent à la famille des clupeide.~~

~~Mesurant au plus une vingtaine de centimètres de long, la sardine possède un ventre argenté et un dos bleuté qui se caractérise par :~~

~~Un opercule strié~~

- ~~• Des caches sombres sur le dos~~
- ~~• Une carène ventrale peu aigue~~
- ~~• Des écailles sessiles~~
- ~~• Les deux derniers rayons de l'arête anale plus longs.~~

~~Ce poisson vit en Méditerranée et dans l'Atlantique nord, de l'Irlande jusqu'aux Açores et au Sénégal. Il vit entre les côtes Atlantique Marocaine et Européenne en zone pélagique côtière de 15 à 35m de profondeur.~~

Il évolue au large, au sein de bancs compacts, entre 10 et 50 mètres de la surface.

~~Ses déplacements consistent à suivre sa nourriture et les bonnes températures de l'eau car son habitat est conditionné par la température de l'eau. A l'automne, elles se déplacent vers le large et au printemps, elles reviennent vers les côtes. La chair de la sardine est la plus savoureuse entre mai et octobre car sa teneur en matière grasse est plus élevée.~~

~~La pêche à la sardine remonte à l'Antiquité. C'est un poisson riche en Oméga 3, phosphore, vitamine B3 et vitamine B6.~~

~~Domaine d'application du cahier des charges~~

~~3.1 Présentation du produit~~

~~Ce présent cahier des charges Label Rouge s'applique de la pêche aux de sardines jusqu'à la distribution l'expédition des produits finis (conserves de sardines à l'huile d'olive vierge extra).~~

~~Les conserves de sardines Label Rouge doivent être fabriquées à partir de sardines *Sardina pilchardus walbaum* :~~

- ~~de fraîcheur EXTRA pour garantir une texture de chair moelleuse et tendre,~~
- ~~n'ayant subi aucune étape de congélation. En effet, nous avons réalisé une étude sensorielle qui a montré que les conserves fabriquées à partir de sardines fraîches ont une qualité gustative supérieure par rapport aux sardines congelées, la texture de la chair étant plus moelleuse et plus tendre,~~
- ~~ne présentant pas de risque histaminique en respectant les délais à chaque étape depuis la pêche jusqu'à la mise en boîte.~~

~~Les sardines fraîches LR sont mises en conserve selon une préparation à l'ancienne, dans le respect de la norme AFNOR NF-V 45-071 « conserves de sardines préparées à l'ancienne » dont les principales caractéristiques sont les suivantes :~~

- ~~- étêtage/éviscération manuels,~~
- ~~- mise en grilles à étagères (les sardines sont disposées collet en bas, l'inclinaison des grilles permettant un meilleur écoulement du liquide d'exsudation et de l'huile de friture),~~
- ~~- cuisson dans une friteuse à bain d'huile,~~
- ~~- emboîtement manuel.~~

~~Ce procédé assure au produit fini une qualité supérieure d'un point de vue gustatif : les sardines ont une chair moelleuse qui a la saveur du milieu de couverture, l'odeur est caractéristique des sardines traitées à l'état frais.~~

~~Les caractéristiques d'odeur et de saveur sont acquises à condition de respecter un Le temps de maturation d'une durée minimale de 4 mois permet d'acquérir les qualités organoleptiques des sardines label rouge.~~

~~Le jour de pêche et le nom du bateau sont indiqués sur la boîte afin d'assurer une traçabilité totale du produit.~~

~~Ce cahier des charges indique les exigences à chaque étape liée à la réalisation du produit Label Rouge, de la pêche jusqu'à la distribution des produits finis.~~

~~Les exigences spécifiques pour notre produit labellisé garantissent un produit fini haut de gamme.~~

~~La preuve de la qualité supérieure de notre produit Label Rouge a été apportée par les analyses sensorielles effectuées par un laboratoire extérieur agréé.~~

~~Nous souhaitons proposer aux consommateurs des produits haut de gamme.~~

~~La dénomination du produit Label Rouge est : « Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne ».~~

~~Les caractéristiques certifiées du produit labellisé sont les suivantes :~~

~~- Sardines de fraîcheur EXTRA,~~

~~— Fabrication à l'ancienne.~~

~~Caractéristiques spécifiques des ingrédients mis en oeuvre~~

~~3.1.1 Caractéristiques des sardines~~

~~Les sardines utilisées pour la fabrication des conserves Label Rouge doivent avoir un taux de matières grasses supérieur ou égal à 8%, afin de garantir être pêchées entre le 1^{er} avril et le 31 octobre, pendant la période où les qualités gustatives des sardines sont optimales.~~

~~Le taux de matière grasse des sardines doit être supérieur ou égal à 8%.~~

~~Comme tout aliment riche en acide aminé, en particulier en histidine, la conservation des sardines après la capture et avant conditionnement doit se faire dans les meilleurs délais afin de limiter au maximum la transformation de l'histidine en histamine allergisante. Pour se prémunir de ce risque, les opérateurs de la filière ont décidé de travailler exclusivement des poissons de fraîcheur EXTRA (cf. annexe n°2 : Méthodes de contrôle de la fraîcheur EXTRA des sardines) définie selon une grille de notation utilisée à la réception du poisson. Des délais maximaux sont fixés aux différentes étapes, depuis la pêche jusqu'à la mise en boîte.~~

- ~~✓ Délai entre la pêche et la réception à l'usine : 16H maximum~~
- ~~✓ Délai entre la réception et la cuisson des sardines : 24H maximum pour les livraisons avant 18H et 36H maximum pour les livraisons après 18H.~~
- ~~✓ Pour tous lots de sardines reçus le jour A avant 18H, l'emboîtement après cuisson est effectué au plus tard le jour B.~~
- ~~✓ Pour tous lots de sardines reçus le jour A après 18H, l'emboîtement après cuisson est effectué au plus tard le jour C.~~

~~Le moule (nombre de poissons par kg) des sardines doit être compris entre 22-20 et 32, (seuil de tolérance) avec comme valeur cible: 26-32 sardines/kg afin d'assurer une homogénéité de la taille des poissons et être supérieur à la limite de commercialisation fixée par l'IFREMER pour assurer un équilibre d'un point de vue écologique.~~

3.1.2 Caractéristiques de l'huile

L'huile de cuisson doit être exclusivement de l'huile de Tournesol.

Le milieu de couverture choisi est l'huile d'olive vierge extra de 1^{ère} pression.

Les caractéristiques organoleptiques de cette catégorie d'huile sont parfaitement en adéquation avec la qualité supérieure des conserves de sardines Label-Rouge. L'huile réceptionnée doit avoir une couleur et une consistance caractéristique de l'huile d'olive vierge extra, conformément à l'annexe 1 (nuancier colorimétrique).

3.1.3 Caractéristiques ~~du citron~~ des épices et aromates

Ces épices et aromates sont composés uniquement de citron frais ou de piments.

Dans le cas des conserves de sardines au citron, une tranche de citron frais est ajoutée dans la boîte. ~~Aucun autre arôme, naturel ou artificiel, n'est employé.~~ Le citron est garanti non traité après récolte ~~et son origine est variable en fonction de la saison.~~

-Le piment est utilisé sous forme de piment frais, confit ou déshydraté.

Aucun autre arôme, naturel ou artificiel, n'est employé.

~~Désignation du produit fini~~

3.1.4 *Caractéristiques du produit-fini*

Les sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne ~~Label Rouge~~ se déclinent selon deux-trois références :

- Sardines à l'huile d'olive vierge extra,
- Sardines à l'huile d'olive vierge extra et au citron,
- Sardines à l'huile d'olive vierge extra et au piment.

Le produit fini est présenté dans une boîte en métal avec un couvercle à ouverture facile, ~~illustrée ou recouverte d'un étui en carton.~~

~~Le produit fini est fabriqué à partir de sardines fraîches *Sardina pilchardus walbaum*, préparées à l'ancienne.~~

La présentation à l'ouverture doit respecter les limites fixées ci-dessous :

- Les sardines ne doivent pas présenter d'écorchures trop importantes ($\leq 20\%$ de la surface totale des sardines observée).
- Une tache maximum par boîte sur un poisson est tolérée.
- Elles doivent être de taille homogène, soigneusement disposées, rectilignes et ne présentant pas de cassures ou de déchirures importantes de la paroi abdominale.
- La présentation des sardines est "au bleu", c'est à dire qu'à l'ouverture de la boîte, le dos des sardines est visible.
- Les sardines entières, étêtées et éviscérées manuellement. Elles peuvent être avec ou sans arêtes.

Le milieu de couverture doit avoir une couleur et une consistance caractéristique de l'huile d'Olive Vierge Extra de 1^{ère} pression (cf. annexe n°1 : nuancier colorimétrique).

La sardine doit avoir une chair moelleuse, non sèche pour éviter le morcellement, confite dans le milieu de couverture pendant un délai minimal de 4 mois pour qu'elle ait pris sa saveur.

La chair doit être de couleur blanc/ crème à rosé. Il ne doit pas y avoir de coloration importante rouge ou brune dans la région péri-vertébrale (au niveau de l'arête centrale).

Le ventre des poissons doit être argenté, pouvant présenter de légères détériorations pour 30% des sardines au maximum, absence de jaunissement des tissus sous-cutanés.

~~Elle ne doit pas présenter d'arête centrale s'il est fait mention sur l'emballage de «sardines sans arête».~~

L'odeur et la saveur doivent être caractéristiques des sardines traitées à l'état frais.

~~Dans le cas des conserves de sardines au citron, la rondelle de citron frais doit avoir, lors de la maturation, diffusé un arôme net de citron au sein du milieu de couverture et de la chair des sardines.~~

Lors de la maturation et dans le cas d'addition de piment ou de citron, ces derniers doivent avoir diffusés un arôme net au sein du milieu de couverture et de la chair de la sardine.

~~Le nom du bateau et la date de pêche sont indiqués sur la boîte de conserves de sardines Label Rouge, ces informations étant garanties par la traçabilité suivie tout au long de la campagne de pêche Label Rouge.~~

Remplissage des boîtes

~~Pour être conforme au présent cahier des charges, trois critères doivent être retenus :~~

~~La masse nette indiquée sur l'étiquette, exprimée en g, doit être $\geq 92\%$ de la capacité de la boîte, exprimée en ml.~~

~~La masse de poisson (poids net égoutté après stérilisation) doit être en moyenne $\geq 75\%$ de la masse nette indiquée et un minimum d'huile, exprimée en g, de 12% de la masse nette indiquée.~~

Chaque boîte doit contenir un nombre minimum de poissons en fonction de sa capacité, selon le tableau ci-dessous.

CAPACITE (en ml)	MASSE NETTE (en g)	NOMBRE DE POISSONS
$e \geq 125$	$m \geq 115$	$7 > n \geq 4$

3.2 Comparaison avec le produit courant et justificatifs de la qualité supérieure

Le produit courant est une conserve de sardine, couramment présente sur le marché, sans exigence de fabrication ni de caractéristiques des matières premières mises en œuvre. Elle peut être fabriquée à partir de poissons frais ou congelés, éviscérées mécaniquement, cuite à la vapeur et recouverte de différents types d'huile.

Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité de produit.

<u>ETAPES DU PROCESS</u>	<u>CONSERVES STANDARDS (Cuisson à la vapeur)</u>	<u>CONSERVES LABEL ROUGE</u>	
<u>Taux de matière grasse des sardines</u>	<u>Entre 0.4 et 23.2%</u>	<u>Taux matière grasse ≥ 8%</u>	
<u>Fraicheur des sardines</u>	<u>Sardines fraîches ou congelées, Extra, A ou B</u>	<u>Sardines fraîches uniquement Qualité Extra uniquement</u>	
<u>Moule moyen du poisson à réception</u>	<u>Jusqu'à 16 sardines au Kg</u>	<u>20 à 32 sardines au Kg</u>	
<u>Etêtage / éviscération</u>	<u>Mécanique</u>	<u>Manuel Tri des sardines (qualité supérieure)</u>	
<u>Mise en grille</u>	<u>Pas de mise en grille : emboîtement à cru</u>	<u>A étagères « collet en bas »</u>	
<u>Cuisson</u>	<u>Cuisson à la vapeur</u>	<u>Cuisson par friture dans l'huile de tournesol</u>	
	<u>Egouttage</u>	<u>Durée < 4heures</u>	<u>Durée ≥ 4 heures</u>
	<u>Milieu de couverture</u>	<u>Différents types d'huile</u>	<u>Huile d'Olive Vierge Extra</u>
<u>Stockage / vieillissement</u>	<u>Expédition possible dès le lendemain</u>	<u>Stockage des produits finis pendant 4 mois au minimum avant expédition</u>	

Tableau comparatif entre des conserves de sardines standard et Label Rouge

<u>ETAPES DU PROCESS</u>	<u>CONSERVES STANDARDS (Cuisson à la vapeur)</u>	<u>CONSERVES STANDARDS (Cuisson par friture)</u>	<u>CONSERVES LABEL ROUGE</u>
<u>Déchargement du camion</u>	<u>Sardines fraîches ou congelées Contrôle visuel et olfactif, T°, glaçage</u>	<u>Sardines fraîches ou congelées Contrôle visuel et olfactif, T°, glaçage</u>	<u>Sardines fraîches, Qualité EXTRA Contrôle visuel et olfactif, T°, glaçage Fiche de traçabilité</u>
<u>Stockage</u>	<u>Délais supérieurs à 24H</u>	<u>Délais supérieurs à 24H</u>	<u>24H maxi en chambre froide</u>

	en chambre froide négative (-18°C) ou chambre froide positive (2/3°C)	en chambre froide négative (-18°C) ou chambre froide positive (2/3°C)	positive (2/3°C)
Décongélation	Par immersion, entre 3h30 et 4h ou par air chaud pulsé (tunnel de décongélation)	Par immersion, entre 3h30 et 4h	Pas de décongélation
Saumurage	En continu, densité saumure : 1,1 à 1,2 Contrôle de la densité de la saumure	En continu, densité saumure : 1,1 à 1,2 Contrôle de la densité de la saumure	Densité saumure : 1,1 à 1,2 Contrôle de la densité de la saumure Fiche de suivi de la saumure
Étêtage/ éviscération	Mécaniques Tri des sardines	Mécaniques Tri des sardines	Manuels Tri des sardines (qualité supérieure)
Mise en grilles	Emboîtement à cru	A plat	A étagères
Lavage	-	RAS	RAS
Séchage	-	Air pulsé Contrôle de la durée et de la T°	Air pulsé Contrôle de la durée et de la T° Contrôle de la T° à coeur
Cuisson	Cuisson à la vapeur	Cuisson par friture dans l'huile végétale Contrôle de la qualité de l'huile et du degré de cuisson	Cuisson par friture dans l'huile de tournesol Contrôle de la qualité de l'huile et du degré de cuisson Fiche de suivi de fabrication
Egouttage	Retournement des boîtes pour égouttage	Entre 4 et 72h	Mini : 4h
Emboîtement	-	Manuel Tri des sardines	Manuel. Tri des sardines (qualité supérieure) Fiche de suivi de fabrication Réception jour A, emboîtement maxi jour B (si réception avant 18H) et jour C (si réception après 18H)
Huilage/ sertissage/ prélavage	Différents types d'huile Contrôle des sertis	Différents types d'huile Contrôle des sertis	huile d'Olive Vierge Extra de 1 ^{ère} pression Identification du lot par marquage de l'heure de fermeture des boîtes Contrôle des sertis Fiche de suivi de fabrication
Stérilisation/ Refroidissement	Contrôle des barèmes de stérilisation	Contrôle des barèmes de stérilisation	Contrôle des barèmes de stérilisation Fiche de suivi de la stérilisation
Lavage/Séchage des boîtes	RAS	RAS	RAS
Encaissage	RAS	RAS	RAS
Stockage	Contrôle organoleptique des produits finis sur une ou deux boîtes, étuvage	Contrôle organoleptique des produits finis sur une ou deux boîtes, étuvage	Maturation minimale de 4 mois Contrôle organoleptique des produits finis (5 boîtes au minimum), Etuvage

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont : ⇨

- Sardines de fraîcheur Extra :

La fraîcheur Extra de la sardine apporte une texture moelleuse et une absence de gout parasite de type oxydation

Les délais courts entre la pêche-débarquement, pêche-réception usine et pêche-cuisson garantissent au produit final un gout et une texture caractéristiques des sardines fraîches.

- Fabrication à l'ancienne

~~Les procédés utilisés reposent sur des usages anciens de fabrication de conserves de sardines.~~

- Le taux de matière grasse des sardines doit être suffisamment important pour apporter un caractère moelleux au produit fini.

- La pose des poissons « collet en bas » sur des grilles à étagères, permet lors de la cuisson un meilleur écoulement du liquide d'exsudation et de l'huile de friture. C'est un procédé manuel qui permet aux opérateurs de réaliser un contrôle visuel et de sélectionner les sardines.

- La cuisson dans une friteuse à bain d'huile, par opposition à une cuisson vapeur, permet de saisir la sardine et d'apporter au produit une odeur, une saveur et une texture caractéristique. La température de cuisson est adaptée au calibre des sardines.

- Le parage manuel permet à nouveau de sélectionner les sardines avant la mise en boîte et d'éliminer les sardines non conformes : pas d'écorchure ni de tâche trop importante, une taille homogène, rectiligne et ne présentant pas de cassures ou de déchirures importantes de la paroi abdominale.

- Le délai de maturation minimum avant la mise sur le marché permet aux saveurs de s'équilibrer dans le produit et de confire la chair.

Les sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne sont caractérisées par :

- l'intégrité de la forme de la sardine à l'ouverture,
- leur texture fondante et très moelleuse,
- une diversité aromatique des sardines intense.

4 TRACABILITE

4.1 Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernés par le présent cahier des charges sont les suivantes :

- Les pêcheurs**
- Atelier de mareyage**
- Atelier de transformation**

4.2 Protocole de traçabilité

Pêche

Les pêcheurs notent dans le carnet de pêche, pour chaque bateau, la date et heure de pêche. Les poissons sont triés et conditionnés à bord des bateaux.

Débarquement/transport/livraison

Les poissons sont triés et conditionnés à bord des bateaux. Ils sont disposés dans des bacs plastiques ou des caisses bois à usage unique. Avant la livraison les bacs sont identifiés à l'aide d'une étiquette de traçabilité spécifique au label rouge sur laquelle les informations concernant le nom du bateau et la date de pêche sont indiquées.

Au débarquement, des contrôles sont effectués pour vérifier l'état de fraîcheur EXTRA des sardines. Ces contrôles sont enregistrés sur une fiche d'agrèage. Une photocopie de la fiche d'agrèage doit accompagner le bon de livraison car elle contient des informations indispensables pour agréer le lot de sardines pour la fabrication de produits Label Rouge.

Réception usine/stockage à l'usine

A l'arrivée à la conserverie, les palettes de sardines LR sont identifiées avec une étiquette de traçabilité interne sur laquelle les informations sur le nom du bateau et la date de pêche sont indiquées. Des contrôles sont effectués pour vérifier l'état de fraîcheur des sardines, le glaçage, le délai entre la pêche et la réception à la conserverie. Si tous les contrôles sont conformes, le lot est agréé pour la fabrication de produits Label Rouge. Les résultats des contrôles sont enregistrés sur la fiche d'agrèage transmise par le mareyeur.

Transformation

Les lots de sardines Label Rouge sont travaillés séparément des autres fabrications. Ils sont identifiés à l'aide d'étiquettes de traçabilité LR qui suivent le produit depuis la réception jusqu'au produit fini.

Sertissage/marquage

La DLUO est marquée sur chaque boîte. Les boîtes serties sont stockées dans des chariots d'autoclavage identifiés avec une étiquette de traçabilité qui permet de faire suivre les informations concernant le nom du bateau et la date de pêche.

Stérilisation

L'autoclaviste remplit une fiche de suivi d'autoclavage contenant le nom du bateau.

Conditionnement

Le nom du bateau et la date de pêche sont inscrits sur chaque boîte.

Stockage /distribution

La date de libération du lot correspond à la date de fabrication +4 mois. Aucune conserve de sardines Label Rouge ne peut être expédiée avant cette date. La traçabilité des expéditions est informatisée.

Le tableau ci-dessous résume l'ensemble du protocole de traçabilité de notre produit Label Rouge. Le produit est suivi et identifié à chaque étape à partir de la pêche jusqu'à la distribution.

Définition d'1 lot :

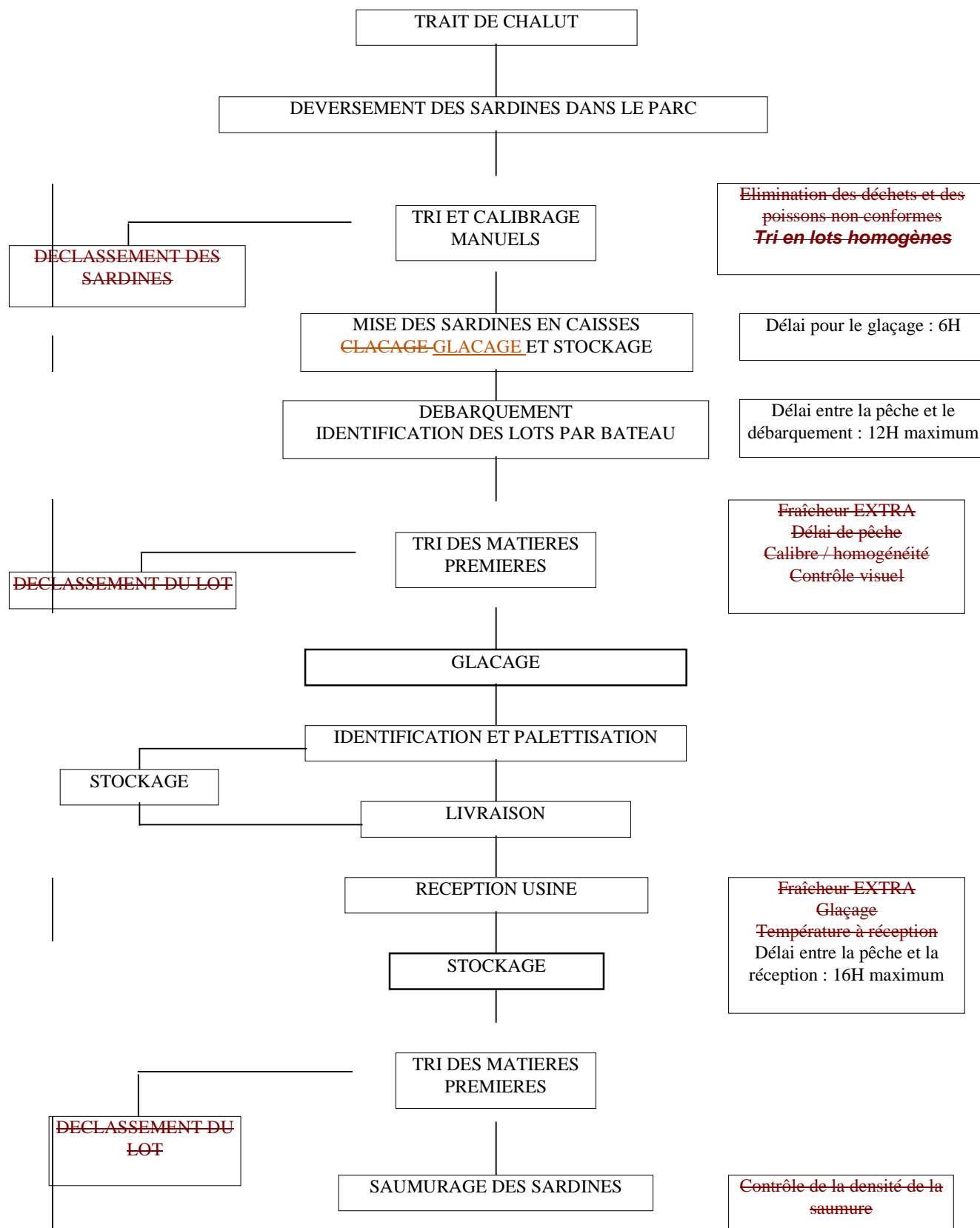
« 1 bateau / 1 date de pêche / 1 date de réception à la conserverie »

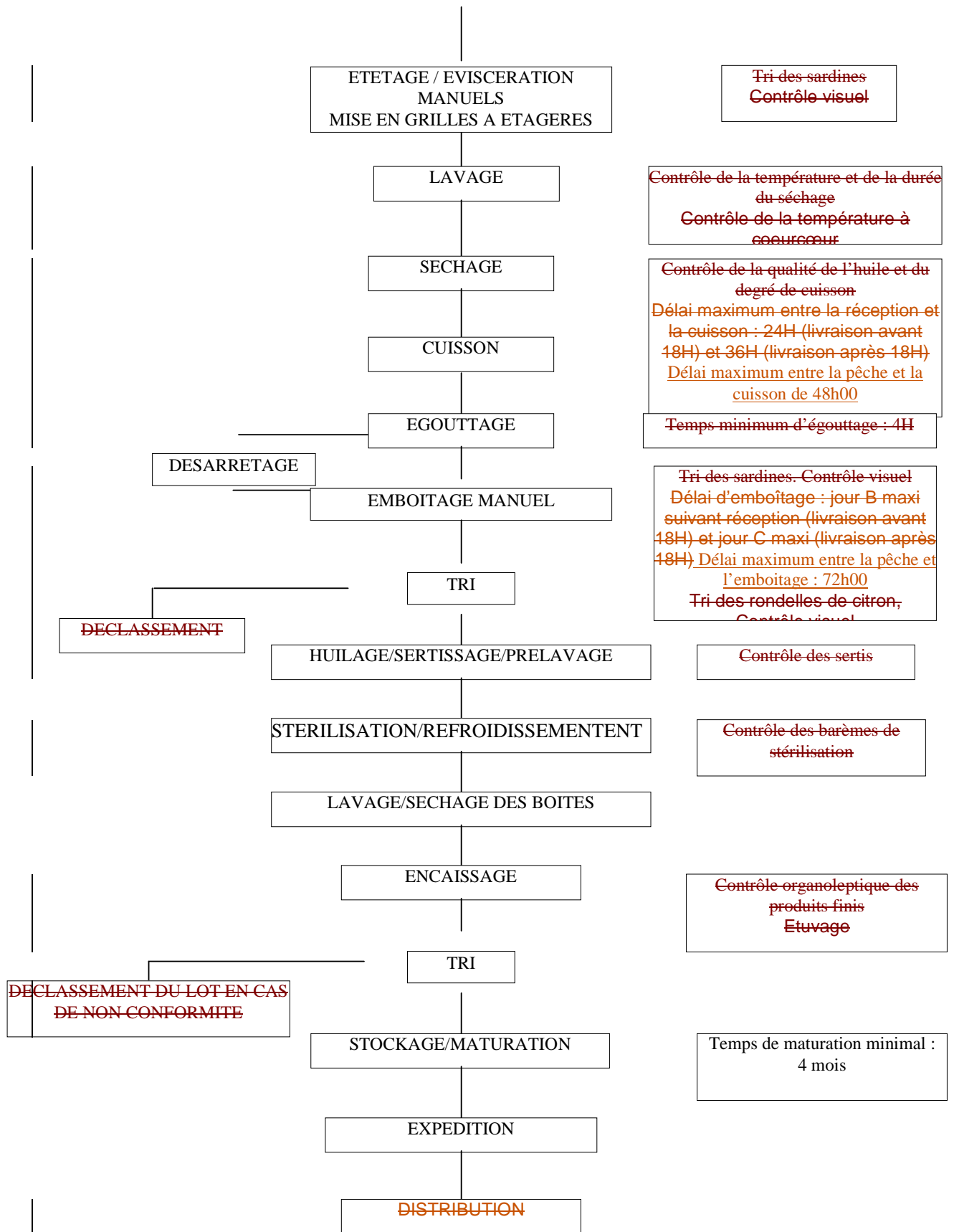
Etapes	Paramètres Informations suivies	Documents D'accompagnement	Produits non conformes
Pêche	Origine des sardines : <u>Nom du bateau</u> <u>Date et heures de pêches</u>	Carnet de pêche <u>ou document équivalent</u> (nom du bateau, date et heure de pêche) Habilitation des bateaux Adhésion à l'organisation des producteurs <u>Etiquettes des bacs des palettes de sardine</u> (nom du bateau et date de pêche)	Non tenue du carnet de pêche Bateaux non habilités
Débarquement/ livraison atelier de mareyage	Identification des lots- : <u>Nom du bateau, date et heure de pêche</u> (nom du bateau et date de pêche) Etiquetage de chaque palette des sardines : <u>nom du bateau, date de pêche</u>	Fiche d' e <u>traçabilité agréage</u> avec le nom du bateau, la date et l'heure de pêche, la date et l'heure de débarquement, <u>quantité reçue le poids du lot</u> Etiquette <u>sur les palettes de sardines</u> avec nom du bateau, date de pêche, <u>quantité reçue poids</u>	Lot non accompagné de sa fiche de traçabilité Absence d'étiquette sur les palettes
Réception usine	Identification des lots : (nom du bateau, date et heure de pêche, date et heure de réception)	Bons de livraison <u>Copie de la Fiche d'agrèage</u> Fiche de contrôle à réception avec nom du bateau, date et heure de pêche, date et heure de réception, quantité reçue	Absence d'identification des palettes Absence de fiche de contrôle à réception
Fabrication Transformation	Numéro de lot de fabrication- : (nom du bateau, date <u>et heure</u> de pêche, date <u>et heure</u> de réception, date <u>et heure</u> de cuisson)	Fiche de suivi de la fabrication (date de réception, date de cuisson, date d'emboîtement) <u>Etiquettes chariot</u>	Absence d'identification sur la boîte Label Rouge Produits ne respectant pas les spécifications du cahier des charges
Conditionnement	Identification du lot sur la boîte <u>au jet d'encre-</u> :	Fiche de suivi de fabrication	Non identification du lot

	{nom du bateau, date de pêche, DLUO DDM}		Absence d'étiquette Label Rouge
Stockage	Identification du lot <u>sur la boîte au jet d'encre</u> (nom du bateau, date de pêche, DDM DLUO)	Gestion informatique des entrées et des sorties	Non respect du délai de maturation Non respect du marquage des boîtes
Distribution	Identification du lot (nom du bateau, date de pêche, DLUO)	Gestion informatique des entrées et des sorties	Non respect du délai de maturation Non respect du marquage des boîtes
<u>Expédition</u>	<u>Identification du lot sur la boîte au jet d'encre- :</u> {nom du bateau, date de pêche, DDM}	<u>Gestion informatique des entrées et des sorties</u>	

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE





~~6-CARACTERISTIQUES~~

~~Les exigences explicites concernent les points à maîtriser pour caractériser les produits labellisés.~~

6.15.2 -ETAPE : PECHE AU CHALUT PELAGIQUE

Les bateaux doivent être équipés pour la pêche au chalut pélagique.

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
<u>PM1</u>	<u>Equipement des bateaux de pêche</u>	<u>Filet pour la pêche au chalut pélagique</u>

6.25.3 ETAPE : PECHE AU CHALUT PELAGIQUE FRAICHEUR DES SARDINES

Le délai entre le moment de la pêche ~~des bateaux~~ et le retour au port des bateaux matérialisé par le débarquement du poisson ne doit pas excéder 12 heures afin de garantir la fraîcheur EXTRA du poisson. Si le délai de pêche est supérieur à 6 heures, les sardines sont glacées à bord des bateaux afin d'éviter leur dégradation.

~~La période de pêche des sardines s'étend entre le 1^{er} avril et le 31 octobre. Au delà de cette période, les sardines pêchées ne peuvent pas être utilisées pour des conserves appertisées Label Rouge.~~

Les sardines sont conditionnées dans des clayettes en plastique ~~ou des caisses bois à usage unique~~. La quantité de poissons par caisse est telle qu'elle ne provoque pas un écrasement des sardines.

- Tri des lots : Après chaque trait de chalut, le poisson est trié pour obtenir des lots homogènes.

Le poisson destiné à la fabrication des conserves de sardines à l'ancienne ~~Label Rouge~~ appartient exclusivement à l'espèce *Sardina pilchardus walbaum*.

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
<u>PM2</u>	<u>Fraîcheur EXTRA des sardines</u>	<u>Délai pêche/ débarquement : ≤ 12 h</u> <u>Glaçage obligatoire si le délai pêche > 6 heures</u>
<u>PM 3</u>	<u>Conditionnement</u>	<u>Conditionnement :</u> <ul style="list-style-type: none">- <u>Clayette en plastique ou caisses bois à usage unique</u>- <u>Pas d'écrasement des sardines</u>
<u>PM4</u>	<u>Tri des lots</u>	<u>Homogénéité des lots</u> <u>Qualité des poissons</u>
<u>PM5</u>	<u>Espèce sélectionnée</u>	<u><i>Sardina pilchardus walbaum</i></u>

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Règles et caractéristiques à respecter	Valeur cible et tolérance	Action de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation	Documents associés
Fraîcheur EXTRA des sardines <u>PM2</u>	Délai pêche/ débarquement	Délai : 12H max	Contrôle des délais de pêche des sardines à la réception à l'atelier de mareyage	Enregistrement du nom du bateau, de la date et de l'heure de pêche, de l'heure du débarquement	Carnet de pêche Fiche de traçabilité
	Glaçage	Délai pêche > 6H	Stockage de la glace dans les cales	Contrôles visuels à réception	
	Période de pêche	Du 1 ^{er} avril au 31 octobre		Contrôle documentaire	
	Conditionnement	Pas d'écrasement des sardines	Contrôle visuel à bord des bateaux	Contrôle visuel lors du débarquement	
Tri des lots PM3	Homogénéité des lots Qualité des poissons	Sardines conformes au cahier des charges	Elimination des déchets et des produits non conformes sur les bateaux	Contrôles visuels	

-Tri des lots : Après chaque trait de chalut, le poisson est trié pour obtenir des lots homogènes. Les déchets et les poissons autres que des sardines sont éliminés.

La technique de pêche utilisée est le chalut pélagique.

Le poisson destiné à la fabrication des conserves de sardines à l'ancienne Label Rouge appartient exclusivement à l'espèce *Sardina pilchardus walbaumi*.

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Règles et caractéristiques à respecter	Valeur cible et tolérance	Action de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation	Documents associés
Identification et tri du poisson PM4	<u>Respect de l'espèce <i>Sardina pilchardus walbaumi</i></u>	Elimination des déchets et des produits non conforme	Formation des pêcheurs	Contrôle visuel (diagnostique) lors de la remontée Agrément à la réception chez le mareyeur Contrôle interne contrôle externe par l'OC	Fiche d'agrèage

Les sardines dont les caractéristiques ne sont pas conformes à ce cahier des charges sont physiquement séparées et déclassées.

6.35.4 ETAPES : ATELIER DE MAREYAGE/ ETAPE : DEBARQUEMENT ET TRANSPORT

La sardine doit être de fraîcheur EXTRA. (cf. annexe n°2 : Méthodes de contrôle de la fraîcheur EXTRA des sardines).

Le taux de matière grasse est important pour garantir de bonnes qualités organoleptiques. Un contrôle est effectué au début de la période de pêche, selon la méthode décrite en annexe n°3 (Description des méthodes d'analyses utilisées).

Les sardines sont sélectionnées en fonction de leur moule (calibre) de façon à mettre en œuvre des sardines **LR** de calibre homogène et adapté au format de la boîte.

Chaque lot de poisson, à son débarquement, est identifié par le nom du bateau, le poids du lot, la date et l'heure de pêche, le délai entre la pêche et le débarquement du bateau, à l'aide d'une fiche de traçabilité. Sur chaque palette, une étiquette est apposée avec le nom du bateau et la date de pêche.

Le glaçage est une étape importante pour garantir l'état de fraîcheur des sardines. La glace doit être suffisamment abondante sur les caisses de façon à maintenir la température du poisson la plus proche de la température de la glace fondante. Les caisses non glacées à bord des bateaux pour cause de délai de pêche inférieur à 6H, le sont dans l'atelier de mareyage.

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Règles et caractéristiques à respecter	Valeur cible et tolérance	Action de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation	Documents associés
Origine des sardines PM5	Identification des lots	Bateau habilité	Contrôle du nom du bateau	Enregistrement sur la fiche de traçabilité du lot	Fiche de traçabilité Liste des bateaux habilités
Conformité des sardines PM6	Homogénéité des lots (taille et moule) Fraîcheur EXTRA des sardines Taux de matière grasse Glaçage	moule : seuil de tolérance : 2220-32 sardines/kg valeur cible : 26-32 sardines/kg Différence de taille < 5 cm Exigences réglementaires Voir critères de fraîcheur EXTRA ci-dessous taux de matière grasse ≥ 8% Glace suffisamment abondante pour maintenir la température du poisson la plus proche de la température de la glace fondante.	Tri Contrôles visuels et olfactif à réception au centre de mareyage Contrôle du taux de matière grasse en début, milieu et fin de saison Glaçage à bord des bateaux ou au débarquement	Contrôles visuels Pesée et comptage du nombre de sardines pour un kilogramme par sondage sur un minimum de 3 kg Grille de cotation de la fraîcheur des sardines (annexe n°2) Contrôles visuels au moment du glaçage	Fiche de traçabilité Fiche de résultat
Traçabilité	Identification des sardines destinées au Label Rouge	Mise en bacs identifiés	Contrôle interne contrôle externe par l'OC	Déclassement des poissons	Fiche agréage

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
<u>PM6</u>	<u>Homogénéité des lots</u>	<u>Homogénéité des lots (taille et moule) :</u> <ul style="list-style-type: none"> - <u>moule : seuil de tolérance : 22-32 sardines/kg</u> - <u>valeur cible : 26-32 sardines/kg</u> - <u>Différence de taille < 5 cm</u>
<u>PM-7</u>	<u>Fraicheur des sardines</u>	<u>Fraicheur EXTRA</u>
<u>PM-8</u>	<u>Taux de matière grasse</u>	<u>≥ 8% (cf annexe 2 : méthode d'analyse)</u>
<u>PM-9</u>	<u>Glaçage</u>	<u>Si la durée de pêche est inférieure à 6 heures : Glaçage facultatif à bord des bateaux mais obligatoire dès l'arrivée à l'atelier de mareyage</u> <u>Si la durée de pêche est supérieure à 6 heures : Glaçage obligatoire à bord des bateaux</u>

~~– Méthode de tri des sardines pour la production Label Rouge : A réception au centre de mareyage, quatre contrôles de conformité des sardines sont effectués :~~

~~Contrôle du délai pêche/débarquement~~

~~Contrôle du moule et de l'homogénéité des caisses~~

~~Contrôle de l'état physique des sardines (annexe n°2 : Méthodes de contrôle de la fraîcheur EXTRA des sardines) : Observation de la couleur de la peau, de l'aspect de l'œil, de la couleur et de l'odeur des branchies, de la rigidité de la chair, de l'état de la paroi abdominale.~~

~~Mesure du taux de matière grasse (annexe n°3 : Description des méthodes d'analyses utilisées) : Mesure du taux de matière grasse en début de saison jusqu'à ce que le taux de 8% soit atteint. Contrôle du taux de matière grasse en milieu et en fin de saison pour connaître l'évolution du taux de matière grasse.~~

6.45.5 ETAPE : RECEPTION USINE

~~L'usine qui fabrique les conserves de sardines Label Rouge doit être habilitée par l'organisme certificateur.~~

~~Les sardines livrées à la conserverie pour la fabrication de conserves Label Rouge appartiennent exclusivement à l'espèce *Sardina pilchardus walbaum*.~~

~~Le calibre des sardines ainsi que le taux de matière grasse doivent être conformes aux spécifications du présent cahier des charges.~~

~~L'identification du lot se fait par la fiche de traçabilité sur chaque palette, apposée lors du débarquement. La présence de ces informations est vérifiée à chaque réception car elles sont importantes pour le respect de la fraîcheur des sardines.~~

~~Chaque lot doit être accompagné d'une fiche d'agrèage émise par le centre de mareyage sur laquelle est indiquée la date de pêche, le nom du bateau, l'heure de pêche,~~

~~l'heure de son arrivée au port, la quantité, le calibre des sardines, l'examen visuel et olfactif réalisé par l'atelier de mareyage.~~

~~Un contrôle organoleptique des sardines est réalisé à chaque réception. Ce dernier détermine l'état de fraîcheur des sardines et si elles peuvent être utilisées comme matières premières pour le produit Label Rouge (fraîcheur Extra).~~

A réception, la présence de glace est vérifiée et une prise de température dans la chair des sardines est effectuée sur chaque palette. Pour la sardine glacée à bord des bateaux, la température doit être proche de la température de la glace fondante. Pour les sardines glacées dans l'atelier de mareyage, le transport est très court et ne permet pas une descente de la température interne des sardines assez rapide pour être proche de celle de la glace fondante. Dans ce cas, une tolérance jusqu'à 8°C est admise.

~~L'absence de glaçage entraîne un refus du lot de sardines par la conserverie.~~



Les sardines qui ne sont pas coupées le jour même, sont stockées en chambre froide positive (0°C < T° ≤ 2°C +/- 1°C).

~~Le délai de mise en fabrication, à compter de l'heure de réception des sardines ne doit pas excéder 24H (si les sardines sont livrées avant 18H le jour A) et 36H (si les sardines sont livrées après 18H).~~

Les matières premières qui entrent dans la composition des conserves **Label Rouge** répondent aux spécifications du présent cahier des charges.

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Règles et caractéristiques à respecter	Valeur cible et tolérance	Action de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation	Documents associés
Conformité des sardines PMS	Fraîcheur EXTRA Calibre des Sardines	Voir critères de fraîcheur EXTRA ci-dessus Délai pêche/ réception usine : ≤ 16H Température à réception : 0 à +2°C Tolérance à +8°C pour bateaux sans glaçage à bord Glaçage : suffisamment abondant pour maintenir la température du poisson la plus proche de la température de la glace fondante chaque palette	Contrôle visuel et olfactif des sardines Contrôle de l'heure de réception et de l'heure de pêche Mesure de la température à réception Contrôle visuel Contrôle du calibre	Grille de cotation de la fraîcheur des sardines (annexe n°2) Enregistrement de l'heure de réception et de l'heure de pêche Prise de la température sur chaque palette Vérification du glaçage sur chaque palette Pesée d'au moins 3kg par lot réceptionné	Fiche de contrôle des matières premières à réception

		Moule (sardines/kg): 2220-32 (tolérance) -26-32 (cible)			
Origine des sardines PM10	Identification des lots	Sardines pêchées par un bateau habilité	Indication du nom du bateau fournisseur sur chaque palette	Enregistrement du nom du bateau	Fiche de traçabilité
Qualité des matières premières autres que les sardines PM9	Conformité des matières premières	Spécifications du cahier des charges	Contrôle visuel et olfactif à réception à l'usine	Contrôles documentaires Contrôles visuels et/ou pondéraux Conservation d'un échantillon d'huile pendant la durée d'utilisation du lot (au cours de la fabrication) Bulletins d'analyses fournis par les fournisseurs	Fiche de contrôle des matières premières à réception Factures Bulletins d'analyses
	Tri des Citrons	Etat Frais Non traité après récolte	Contrôle à réception Analyse des citrons (annexe 4 § 1.5) 1 fois/ an en début de campagne et à chaque changement de fournisseur et d'origine	Contrôles documentaires Contrôles visuels Contrôles documentaires	Fiche réception Attestation fournisseur Résultat analyse
	Piment	frais, confit ou déshydraté			
	Huile de cuisson	huile de tournesol uniquement			
	Huile de couverture	huile d'olive vierge extra de 1ère pression, de couleur vert « olive » (cf annexe 1)			

PM	Point de maitrise	Valeur cible
<u>PM-10</u>	Fraicheur des sardines	<u>Fraicheur EXTRA</u>
<u>PM-11</u>	<u>Délai pêche / réception usine</u>	<u>≤ 16H</u>
<u>PM-12</u>	<u>Température à réception des sardines</u>	<u>Température à réception : 0 à +2°C</u> <u>Tolérance à +8°C pour bateaux sans glaçage à bord</u> <u>Glaçage : obligatoire et suffisamment abondant pour maintenir la température du poisson la plus proche de la température de la glace fondante</u>
<u>PM-13</u>	<u>Homogénéité des lots</u>	<u>Homogénéité des lots (taille et moule) :</u>  <u>2220-32 sardines/kg</u>  <u>- Différence de taille < 5 cm</u>

<u>PM14</u>	<u>Mise en œuvre des sardines</u>	<u>Si délai heure de réception et mise en œuvre > 1h00 alors stockage en chambre froide 0°C < T°C ≤ +2°C +/- 1°C</u>
<u>PM-15</u>	<u>Qualité des citrons</u>	<u>- Etat Frais - Non traité après récolte</u>
<u>PM-16</u>	<u>Qualité des piments</u>	<u>Frais, confit ou déshydraté</u>
<u>PM-17</u>	<u>Qualité des huiles</u>	<u>Huile de cuisson : huile de tournesol uniquement Huile de couverture : huile d'olive vierge extra de 1ere pression, de couleur vert « olive » (cf annexe 1)</u>
<u>PM-18</u>	<u>Absence d'arômes</u>	<u>Aucun arôme, naturel ou artificiel, n'est employé</u>

- Méthodes de contrôles réalisés à réception sur les sardines à l'usine (cf annexe n°3 : Méthodes de contrôle de la fraîcheur EXTRA des sardines) :

Contrôle du poids et du calibre

Contrôle visuel et olfactif sur les sardines entières : Observation de l'odeur des branchies, couleur des opercules, aspect de l'œil, couleur peau/mucus, quantité écailles, rigidité chair, état de la paroi abdominale.

- Méthodes de contrôle de la conformité de l'huile de cuisson et de l'huile de couverture :

Contrôle organoleptique et visuel :

- Couleur (cf. annexe n°1 : Nuancier colorimétrique) :

Huile d'olive vierge extra de 1^{ère} pression : vert « olive »

Huile de tournesol : jaune « pâle »

- Contrôle de la saveur à partir d'un échantillon

- Bulletins d'analyses physico-chimiques joints à chaque livraison par le fournisseur pour l'huile d'olive et l'huile de tournesol.

6.55.6 ETAPE : TRANSFORMATION PRIMAIRE

L'organisation de la production doit permettre de séparer physiquement la fabrication des conserves Label rRouge de celle des autres produits. Pour cela, les chariots qui

transportent la sardine Label Rouge sont identifiés pour qu'il n'y ait pas de confusion entre la fabrication Label Rouge et les autres.

Les sardines doivent être coupées et cuites dans un délai de **24H (si les sardines sont livrées avant 18H le jour A) et 36H (si les sardines sont livrées après 18H) 48h00₇**, à compter de l'heure de réception à la conserverie pêche.

Les sardines qui ne sont pas traitées dans l'heure de réception sont stockées dans une chambre froide positive ($0^{\circ}\text{C} < T^{\circ}\text{C} \leq +2^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$).

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Règles et caractéristiques à respecter	Valeur cible et tolérance	Action de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation	Documents associés
Stockage PM12	Fraîcheur EXTRA	Délai de mise en fabrication maximum : 24H (livraison avant 18H) et 36H (livraison après 18H) température chambre froide $0^{\circ}\text{C} < T^{\circ}\text{C} \leq +2^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$	Enregistrement de l'heure de réception et de l'heure de cuisson	Enregistrement des heures	Fiche de traçabilité
Saumurage PM13	Densité de la saumure (eau+sel)	Densité saumure : entre 1,1 et 1,2	Vérification journalière de la densité	Lecture de la densité avec un pèse-saumure	Fiche de suivi de la saumure
Étêtage/éviscération Tri des poissons non conformes PM14	Étêtage/éviscération complets Mise en grilles à étagères « collet en bas »	Retrait de la tête et des viscères pour chaque sardine Collet en bas pour chaque sardine	Instructions de travail	Contrôles visuels Fris manuels Cf. ci-après	
Séchage PM15	Texture des sardines	Durée 35 min ± 5 min 30 à 40 min Température de $55^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ à 55°C Température à cœur : $\leq 40^{\circ}\text{C}$	Contrôle de la température à cœur	Enregistrement de la durée et de la température de séchage Enregistrement de la température à cœur	Fiche de traçabilité
Cuisson par "friturage" PM16	Odeur, saveur et texture des sardines Couleur des tissus	Température comprise entre 115°C et 120°C selon le calibre des sardines $\pm 5^{\circ}\text{C}$ Durée : 2min30 à 4 min	Validation des barèmes de cuisson en fonction des calibres Qualité de l'huile de friturage	Contrôle de la vitesse de passage et de la consigne de température Dosage colorimétrique cf. ci-après	Fiche de traçabilité Fiche de contrôle de la qualité de l'huile de cuisson
Égouttage PM17	Saveur et texture des sardines	Durée : minimum 4H	Contrôle du temps d'égouttage	Enregistrement des heures de début et fin de cuisson et des heures de début et fin d'emboîtement	Fiche de traçabilité
Désarêtage PM18	Absence de l'arête centrale des sardines	Absence de l'arête centrale	Instructions de travail	Formation des opérateurs cf. ci-après	

Ajout de citronnées ou aromates : citron ou piment (cas des conserves au citron) PM19	Lavage	citron propres Tranches de citrons	Lavage dans un bain d'eau	Contrôle visuel	Instructions de travail
	Découpe	1 rondelle dans le fond de la boîte	Franchage	Contrôle visuel	
	Emboîtement	Ou Incorporation du piment en l'état dans la boîte	Tri	Contrôle visuel	
Emboîtement manuel Tri des poissons non conformes PM20	Présentation du produit	Sardines entières, présentation au bleu	Tri	Contrôles visuels ef. ci après	Fiche de traçabilité
	Remplissage des boîtes	Spécifications du cahier des charges			
	Délai d'emboîtement	Emboîtement maximum jour B (livraison avant 18H) et jour C (livraison après 18H)	Contrôle de la date de réception	Enregistrement de la date d'emboîtement	
Poids de sardines et huile PM21	Remplissage des boîtes	Spécifications du cahier des charges La masse de poisson (poids net égoutté après stérilisation) doit être en moyenne \geq 75% de la masse nette indiquée et un minimum d'huile, exprimée en g, de 12% de la masse nette indiquée.	Instructions de travail	Contrôles de poids	
Sertissage	Etanchéité des boîtes Sécurité alimentaire des produits		Contrôle des sertis Procédures et instructions de travail	Contrôles visuels Mesure du serti	Procédure de sertissage Fiche de contrôle des sertis
Stérilisation	Sécurité alimentaire du produit	Durée et Température variables selon le matériel utilisé, de 115°C à 118°C, 25min à 40 min	Validation des barèmes de stérilisation Contrôle des produits finis	Enregistrement des barèmes de stérilisation Etuvage des produits finis	Fiche de suivi de la stérilisation Fiche de contrôle des produits finis

PM	Point de maîtrise	Valeur cible
PM-19	Densité de la saumure (eau+sel)	Densité saumure : entre 1.1 et 1.2

<u>PM-20</u>	<u>Etêtage/éviscération</u>	<u>Retrait manuel de la tête et des viscères pour chaque sardine</u> <u>Mise en grilles à étagères « collet en bas » pour chaque sardine</u>
<u>PM-21</u>	<u>Séchage</u>	<u>Durée 35 min +/- 5 min 30 à 40 min</u> <u>Température de 55°C +/- 5°C 40 à 55 °C</u> <u>Température à cœur des sardines : ≤ 40 °C</u>
<u>PM-22</u>	<u>Cuisson par "friturage"</u>	<u>Température comprise entre 115°C et 120°C selon le calibre des sardines +/- 5°C</u> <u>Durée : 2min30 à 4 min</u> <u>Changement de l'huile de cuisson lorsque la couleur correspond à un indice d'altération > 2 (cf annexe 2)</u>
<u>PM-23</u>	<u>Mise en cuisson des sardines</u>	<u>Délai pêche/cuisson de 48h00 maximum</u> <u>Délai de mise en fabrication maximum : 24H (livraison avant 18H) et 36H (livraison après 18H)</u>
<u>PM-24</u>	<u>Egouttage</u>	<u>Durée : Minimum 4H</u>
<u>PM-25</u>	<u>Désarétage</u>	<u>Absence de l'arête centrale</u>
<u>PM-26</u>	<u>Ajout d'épices ou aromates</u>	<u>Citrons :</u> <ul style="list-style-type: none"> - citron propre - Tranches de citrons - 1 rondelle dans le fond de la boîte <u>Piment : Incorporation du piment en l'état dans la boîte</u>
<u>PM-27</u>	<u>Emboîtage manuel</u>	<u>Sardines entières, présentation au bleu</u> <ul style="list-style-type: none"> - Tri des poissons non conformes : écorché, non rectiligne, taché, de calibre trop petit ou trop grand - Présentation en quinconce - Collet et extrémité de la queue coupés
<u>PM-28</u>	<u>Délai pêche/ emboitage</u>	<u>Délai pêche/emboitage : 72 h00 maximum</u> <u>Emboitage maximum jour B (livraison avant 18H) et jour C (livraison après 18H)</u>

<u>PM-29</u>	<u>Poids de sardines et huile</u>	<p><u>La masse de poisson (poids net égoutté après stérilisation) doit être en moyenne $\geq 75\%$ de la masse nette indiquée et un minimum d'huile, exprimée en g, de 12% de la masse nette indiquée.</u></p> <p><u>La masse nette indiquée sur l'étiquette, exprimé en g, doit être $\geq 92\%$ de la capacité de la boîte exprimée en ml</u></p>
<u>PM 30</u>	<u>Nombre de sardines par boîte</u>	<p><u>Chaque boîte doit contenir un nombre minimum de poissons en fonctions de sa capacité :</u> <u>$C \geq 125 \text{ ml}$ $m \geq 115\text{g}$ $7 > n > 4$</u></p>

~~– Saumurage : La saumure est changée systématiquement en début de semaine et éventuellement au cours de la semaine lorsque la densité n'est plus comprise entre 1,1 et 1,2.~~

~~– Étêtage/éviscération manuels des sardines : Les opératrices étêtent les sardines une par une, à l'aide de couteaux, en prenant soin d'enlever au maximum les viscères. Pour éviter une contamination microbienne par les viscères, ces dernières sont évacuées en continu vers une benne de récupération des déchets organiques localisée dans une enceinte séparée de la zone de production. Un tri est effectué pour supprimer les poissons abîmés, non rectilignes, trop petits ou trop gros. Les sardines étêtées sont posées sur des grilles à étagères, "collet en bas".~~

~~– Lavage des sardines : Les grilles sur lesquelles sont disposées les sardines sont passées sous des jets d'eau afin de rincer les sardines des souillures dues à l'étêtage et à l'éviscération.~~

~~– Séchage des sardines: Les grilles passent dans un tunnel de séchage (air chauffé au gaz, pulsé), la température de l'air doit être telle que le poisson n'atteigne jamais une température à cœur supérieure à 40°C .~~

~~– Cuisson dans une friteuse à bain d'huile : L'huile de cuisson utilisée est de l'huile de tournesol. La durée et la température de cuisson sont adaptées au calibre des sardines. En fin de cuisson, la chair contre l'arête ne doit pas être sanguinolente. Les déchets (eau, fragments de chair, écailles...) tombés dans l'huile de cuisson sont éliminés en continu par filtration de l'huile et vidange de la partie aqueuse. Le degré d'altération de l'huile est contrôlé par dosage colorimétrique à chaque cuisson, à partir de 10 tonnes de cuisson réalisées dans le même bain.~~

~~**Dosage colorimétrique :** changement de l'huile lorsque la couleur correspond à un indice d'altération supérieur à 2 (cf. annexe n°3 : Description des méthodes d'analyses effectuées).~~

~~– Egouttage : Il est nécessaire de laisser les sardines s'égoutter au minimum 4 heures dans un endroit ventilé.~~

~~– Préparation des rondelles de citron (cas des conserves de sardines au citron) : Les citrons entiers frais sont lavés par immersion dans un bac rempli d'eau. L'eau de lavage est changée à la fin de chaque palette de citron. La découpe est effectuée grâce à une trancheuse, puis les rondelles sont disposées dans des cagettes plastiques. Elles sont mises en boîte une par une, manuellement, et disposées au fond de la boîte.~~

~~– Emboîtage manuel et désarêtage : Les sardines sont emboîtées au maximum le jour B (livraison avant 18H) et au maximum jour C (livraison après 18H). Les sardines sont triées~~

~~minutieusement : tout poisson écorché, non rectiligne, taché, de calibre trop petit ou trop grand est systématiquement écarté de la production. Le collet et l'extrémité de la queue sont coupés aux ciseaux, l'arête centrale peut être enlevée manuellement. Les poissons sont emboîtés en quinconce; à l'ouverture des boîtes, le dos des poissons est dessus (emboîtement « au bleu »). Le nombre de sardines par boîte doit être conforme aux règles de remplissage des boîtes. Une fois emboîtées, les sardines sont recouvertes d'huile d'olive vierge EXTRA de 1^{ère} pression.~~

~~**Remplissage des boîtes** : Le remplissage des boîtes doit être conforme aux spécifications du présent cahier des charges, précisées ci-dessous :~~

~~La masse nette indiquée sur l'étiquette, exprimée en g, doit être $\geq 92\%$ de la capacité de la boîte, exprimée en ml.~~

~~La masse de poisson (poids net égoutté après stérilisation) doit être en moyenne $\geq 75\%$ de la masse nette indiquée et un minimum d'huile, exprimée en g, de 12% de la masse nette indiquée.~~

~~Chaque boîte doit contenir un nombre minimum de poissons en fonction de sa capacité, selon le tableau ci-dessous.~~

CAPACITE (en ml)	MASSE NETTE (en g)	NOMBRE DE POISSONS
e \geq 125	m \geq 115	7 > n \geq 4

~~**Sertissage et stérilisation**: Les conserves sont des produits appertisés dont la conservation est assurée par l'emploi combiné de deux techniques :~~

~~Le conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux microorganismes : cette condition est assurée par l'étape de **sertissage**,~~

~~Le traitement par la chaleur pour détruire ou inhiber les enzymes, les microorganismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine : cette étape correspond à la **stérilisation**.~~

~~Ces deux étapes constituent des points critiques dans l'étude HACCP, dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sécurité alimentaire des produits sur le plan microbiologique.~~

6.65.7 **ETAPE : CONDITIONNEMENT**

Un contrôle organoleptique est effectué sur chaque lot pour évaluer la conformité des boîtes.

~~En plus de lLa **DLUO** est de 4 ans (jour, mois, année), l'heure de fermeture des boîtes est indiquée. Un exemple de marquage est présenté ci-dessous :~~

jour — Mois — Année fin de DLUO

15 — 04 — 2012

09h20 — A

Heure de fermeture — Code année de fabrication (change chaque année)

La fermeture de la boîte a été effectuée le 15/04/2008 à 9h20.

L'encaissage se fait manuellement ou automatiquement. Dans le premier cas, les boîtes sont prélevées une par une, empilées et rangées dans le conditionnement correspondant au format, après les avoir éventuellement essuyées si elles sont trop grasses ou trop humides. Dans le deuxième cas, les boîtes passent sur un convoyeur puis sont réparties automatiquement en un nombre de lignes et de rangées correspondant au format du conditionnement.

Le marquage complémentaire de la traçabilité (nom du bateau et date de débarquement) est rajouté sur la boîte ou l'étui lors du conditionnement.

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Règles caractéristiques à respecter	Valeur cible et tolérance	Action de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation	Documents associés
Conformité du produit fini <i>PM23</i>	Respect de la DLUODDM	4 ans	Validation de la durée de vie Conservation d'un échantillon pendant toute la DLUO	Contrôle organoleptique des produits finis	Fiche de contrôle des produits finis
Conditionnement <i>PM24</i>	Etiquetage Présentation du produit Marquage des boîtes	Spécifications du cahier des charges et ci-dessus conforme aux étiquettes validées	Etiquettes validées par l'OC Evaluation du niveau de conformité	Contrôles visuels Grille de notation	Règles d'étiquetage Fiche de Contrôle des produits finis
Conformité du milieu de couverture <i>PM25</i>	Teneur en eau de l'huile de couverture, pour les sardines à l'huile d'olive uniquement	teneur en eau de l'huile de couverture : moyenne $\leq 4\%$ du poids net total constaté après stérilisation	Mesure de la teneur en eau de l'huile de couverture	Protocole décrit dans l'annexe n°2	Fiche de résultats

Conformité des boîtes de conserves Label Rouge : Ce contrôle est effectué selon une grille d'évaluation du niveau de conformité des boîtes qui reprend tous les critères de conformité (cf. annexe n°4 : Critères de conformité des conserves de sardines Label Rouge). Les tests sont effectués sur un échantillon de 5 boîtes prises au hasard dans un lot.

Conformité du milieu de couverture : Ce contrôle est réalisé selon le protocole décrit en annexe n°3 (Description des méthodes d'analyses utilisées) sur 2 boîtes prises au hasard dans un lot.

PM	Point de maitrise	Valeur cible
<u>PM31</u>	<u>DDM</u>	<u>4 ans</u>
<u>PM32</u>	<u>Conformité du milieu de couverture</u> <u>Sur les sardines à l'huile d'olive</u>	<u>Teneur en eau de l'huile de couverture :</u> <u>moyenne $\leq 4\%$ du poids net total constaté après stérilisation</u>

<u>PM33</u>	<u>Conformité des sardines à l'ouverture : présentation</u>	<u>Sardines de taille homogène, soigneusement disposées, non adhérente entre elles, rectilignes et ne présentant pas de cassures ou de déchirures importantes de la paroi abdominale.</u> <u>- Présentation des sardines "au bleu" (le dos des sardines est visible)</u> <u>- Ventre argenté, pouvant présenter de légères détériorations pour 30% des sardines au maximum</u> <u>- absence de jaunissement des tissus sous-cutanés</u> <u>- Sardines entières, étêtées et éviscérées</u> <u>- Elles peuvent être avec ou sans arêtes.</u>
<u>PM34</u>	<u>Conformité des sardines à l'ouverture : écorchures</u>	<u>Pas d'écorchures trop importantes (≤ 20% de la surface totale des sardines observée)</u>
<u>PM35</u>	<u>Conformité des sardines à l'ouverture : taches</u>	<u>Une tache sur un poisson maximum par boîte</u>
<u>PM36</u>	<u>Conformité des sardines à l'ouverture : Couleur de la chair</u>	<u>Blanc/ crème à rosé</u>
<u>PM37</u>	<u>Conformité des sardines à l'ouverture : coloration rouge ou brune dans la région péri-vertébrale</u>	<u>Absence</u>

6.75.8 ETAPE : STOCKAGE/MATURATION / EXPEDITION

Les caractéristiques d'odeur et de saveur des produits sont acquises à condition de respecter les règles d'entreposage suivantes : une durée minimale de 4 mois doit être respectée avant expédition des produits finis.

~~Les boîtes qui présentent des défauts pouvant altérer la qualité organoleptique et/ou microbiologique du produit devront être écartées et détruites.~~

<u>Point à maîtriser et/ou à contrôler</u>	<u>Règles et caractéristiques à respecter</u>	<u>Valeur cible et tolérance</u>	<u>Action de maîtrise et/ou de contrôle</u>	<u>Méthodes utilisées Critères d'acceptation</u>	<u>Documents associés</u>
<u>Qualité du produit fini PM26</u>	<u>Période de stockage minimale avant expédition</u>	<u>délai minimal: 4 mois</u>	<u>Gestion des stocks Blocage informatique pendant 4 mois</u>	<u>Enregistrement des dates de fabrication des lots</u>	<u>Suivi informatique</u>

<u>PM</u>	<u>Point de maîtrise</u>	<u>Valeur cible</u>
<u>PM38</u>	<u>Période de stockage minimale avant expédition</u>	<u>4 mois minimum</u>

ETAPE : EXPEDITION/DISTRIBUTION

Le produit labellisé doit être conforme au présent cahier des charges du point de vue de l'étiquetage et de sa présentation.

Les produits Label Rouge seront clairement identifiés dans les rayonnages et il ne devra pas y avoir de confusion possible entre les produits Label Rouge et les autres produits non Label Rouge.

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Règles et caractéristiques à respecter	Valeur cible et tolérance	Action de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation	Documents associés
Présentation du produit	Etiquetage Mise en avant dans les rayons	Mentions sur les étiquettes complètes et utilisation d'étiquettes validées Mentions sur PLV en cohérence avec le cahier des charges	Modèle d'étiquetage validé par l'INAO Contrôle de l'étiquetage à la réception des emballages	Contrôle documentaire	Fiches de contrôle des emballages Etiquettes PLV

Point à maîtriser : Qualité sensorielle du produit Label Rouge

Objectif de la maîtrise	Valeur cible	Actions préventives	Actions et méthode de surveillance	Actions correctives	Documents associés (preuves)
Qualité sensorielle	Produit LR se différenciant des produits standard par son profil sensoriel et l'appréciation globale des consommateurs justifiant son positionnement	Evaluation et comparaison du degré d'acceptabilité du produit LR et de son profil sensoriel par rapport au produit standard	Test de profil sensoriel et hédonique Contrôle documentaire	Vérifier les données du test consommateurs et faire un nouveau test si nécessaire Rechercher la cause	Résultats des tests de profil et hédonique

La méthodologie d'analyse appliquée est décrite en annexe 5 (Méthodologie appliquée aux analyses sensorielles).

76 ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice ~~de la réglementation~~ de la réglementation en vigueur des exigences réglementaires, l'étiquetage du label rouge n° LA 33/99 « Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne » mentionne au minimum ~~des produits~~ des produits comporte les éléments suivants :

- **Le logotype du Label Rouge**, dans le respect de la charte graphique, ~~et du règlement d'usage~~

- Le n° Numéro d'homologation du label rouge n° LA n° 33/99
- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront rigoureusement reportées à l'identique sur l'étiquette:
 - *Sardines de fraîcheur EXTRA*
 - *Fabrication à l'ancienne*
- ~~Le nom et l'adresse Membre de l'Organisme de Défense et de Gestion VALOREM~~ Vendée Qualité VQ + ~~adresse postale ou électronique~~
- Coordonnées de l'ODG et/ou adresse du site web
- Identification de l'Organisme Certificateur : nom et adresse
- ~~Le nom du bateau et la date de pêche sont indiqués sur la boîte, permettant une traçabilité totale.~~
-

87 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

<u>Principaux points à contrôler</u>	<u>Code</u>	<u>Points de maîtrise</u>	<u>Méthodes d'évaluation</u>
<u>PPC1</u>	<u>PM2</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Fraicheur EXTRA des sardines</u> • <u>Délai pêche- débarquement</u> 	<u>Visuel et /ou documentaire</u>
<u>PPC2</u>	<u>PM8</u>	<u>Taux de matière grasse</u>	<u>Mesure</u>
<u>PPC3</u>	<u>PM11</u> <u>PM10</u> <u>PM13</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Délai pêche réception usine</u> • <u>Fraicheur EXTRA</u> • <u>Calibre</u> 	<u>Documentaire</u>
<u>PPC4</u>	<u>PM20</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Etétagage/éviscération manuel des sardines</u> • <u>Mise en grilles à étagères</u> 	<u>Visuel</u>
<u>PPC5</u>	<u>PM23</u>	<u>Délai pêche- cuisson</u>	<u>Documentaire</u>
<u>PPC6</u>	<u>PM24</u>	<u>Durée égouttage</u>	<u>Documentaire</u>
<u>PPC7</u>	<u>PM28</u>	<u>Délai pêche / emboitage</u>	<u>Documentaire</u>
<u>PPC8</u>	<u>PM38</u>	<u>Délai de maturation</u>	<u>Documentaire et/ou visuel</u>

ANNEXES

Annexe n°1 : Nuancier colorimétrique pour l'huile de couverture

Annexe n°2 : Méthode de contrôle de la fraîcheur EXTRA des sardines Description des méthodes d'analyse utilisées

| ~~Annexe n°3 : Description des méthodes d'analyse utilisées~~

| ~~Annexe n°4 : Critères de conformité des conserves de sardines Label Rouge~~

| ~~Annexe n°5 : Méthodologie appliquée aux analyses sensorielles~~

| ~~Annexe n°6 : Définitions et abréviations~~

ANNEXE 1 : Nuancier colorimétrique pour l'huile de couverture

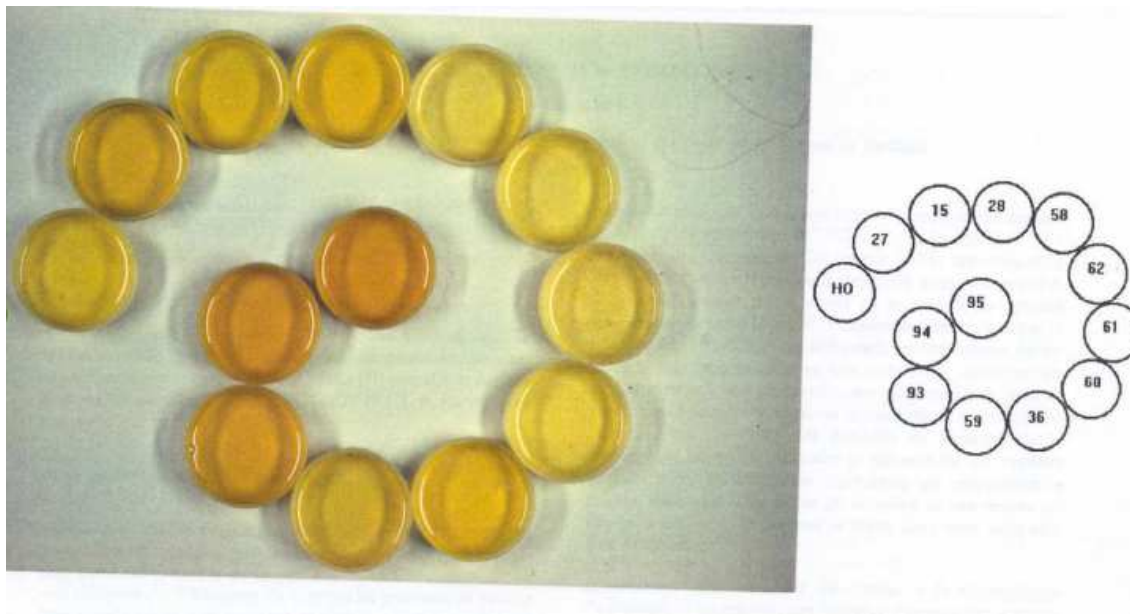


Figure issue du document « Bilan analytique sur les conserves appertisées de sardines à l'huile »-IFREMER-Avril 1994.

A chaque livraison d'huile d'olive vierge extra, un échantillon est prélevé afin de vérifier sa couleur.

La couleur de l'huile d'olive vierge extra doit être comparable aux témoins n° 58, 62, 61 ou 60 de la figure ci-dessus. Si la couleur ne correspond pas à un de ces 4 témoins, l'huile d'olive vierge extra ne sera pas utilisée pour la fabrication des conserves de sardines Label Rouge.

ANNEXE 2 : Méthode de contrôle de la fraîcheur EXTRA ou A des SARDINES

Le contrôle de l'état de fraîcheur des sardines est réalisé selon les critères du tableau ci-dessous :

	Critères de fraîcheur EXTRA
Peau	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes ; nette différence entre les surfaces dorsale et ventrale
Mucus cutané	Aqueux, transparent
Consistance de la chair	Très ferme, rigide
Opereules	Argentés
Œil	Bombé ; pupille brillante et noire
Branchies	Rouge vif à pourpre ; pas de mucus
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches

Contrôle des sardines à l'atelier de mareyage (fiche de contrôle DEQUAL-06)

Pour chaque lot de sardines, un examen visuel et olfactif est réalisé. Il porte sur l'observation des points suivants : couleur de la peau, couleur de la pupille et état physique de l'œil, couleur des branchies, odeur des branchies, état de la chair et de la paroi abdominale. Pour chaque critère observé sur la sardine, une cotation décroissante de 3 à 0 est effectuée. La moyenne des différents critères permet de définir un indice de fraîcheur (F). Plus l'indice de fraîcheur est grand et plus la sardine est jugée fraîche.

Les palettes de sardines qui présentent un indice de fraîcheur caractéristique de la fraîcheur EXTRA (conformément à une procédure interne à l'atelier de mareyage), pourront être expédiées à la conserverie.

Contrôle des sardines à l'usine (fiche de contrôle DEQUAL-06)

Contrôle du poids et du calibre :

Vérification de la quantité de poisson réceptionnée

- Vérification du calibre par pesées d'au moins 3 kg pour chaque lot réceptionné (adéquation avec les spécifications du cahier des charges): 22-32 sardines/kg.

—Contrôle de l'état de fraîcheur :

—— A réception à l'usine, un contrôle visuel et olfactif est réalisé sur les sardines. Les caractères observés sur le poisson sont les suivants : odeur des branchies, couleur des opercules, aspect de l'œil, couleurs de la peau et du mucus, quantité d'écailles, rigidité de la chair et état de la paroi abdominale. A chaque caractère, une note de 1 à 4 est attribuée. La moyenne des notes obtenues permet de définir un indice d'altération (I).

—— Seules les palettes de sardines qui présentent un indice d'altération caractéristique de la fraîcheur EXTRA pourront être transformées pour des conserves qui présenteront la mention Label Rouge (conformément à une procédure interne à l'usine).

ANNEXE 23 : Description des méthodes d'analyse utilisées

1.1. Dosage colorimétrique de l'huile de cuisson

Le degré d'altération de l'huile de cuisson est contrôlé à l'aide du kit MERCK « OXIFRIT TEST ». Ce test est effectué à partir de 10 tonnes de sardines cuites dans le même bain. Un échantillon d'huile de cuisson est mélangé aux réactifs du test. La couleur obtenue (vert-bleu) définit l'indice d'altération de l'huile selon une échelle de couleur. L'huile de cuisson est changée lorsque la couleur du test correspond à un indice d'altération supérieur à 2.

1.2. Etuvage des produits finis

Conformément à l'arrêté du 21 décembre 1979 et l'arrêté du 28 décembre 1992, un échantillon de 2 boîtes par série de stérilisation est mis en étuves :

Etuvage d'une boîte par série de stérilisation à 37°C (+/- 1°C) durant 7 jours ou à 35 °C (+/- 1°C) durant 10 jours,

Etuvage d'une boîte par série de stérilisation à 55°C (+/- 2°C) durant 7 jours.

La variation de pH ne doit pas dépasser 0,5 unité par rapport à des boîtes témoins non étuvées.

1.3. Détermination de la teneur en eau du milieu de couverture (pour les sardines à l'huile d'olive uniquement)

On mesure à l'éprouvette la quantité d'eau obtenue par égouttage et décantation du contenu du récipient, et on exprime le résultat en pourcentage de la masse nette observée.

Mode opératoire :

Laisser la boîte pleine à température ambiante pendant 12 heures avant examen.
Après ouverture, renverser la boîte et répartir son contenu sur les mailles du tamis; placer la boîte en position renversée sur le tamis. Laisser égoutter jusqu'à recueillir la totalité du milieu de couverture puis transférer dans une éprouvette graduée.

Laisser décanter 15 min. au minimum le liquide de couverture recueilli dans l'éprouvette. Mesurer le volume de la phase aqueuse ; la valeur obtenue sera assimilée à la masse Me de l'exsudat aqueux.

Expression des résultats :
L'exsudat aqueux (Ex) de la couverture à l'huile exprimé en pourcentage de la masse nette est égal à :

$$\text{Ex} = \frac{\text{Me} \times 100}{\text{Pn}}$$

Me : la masse de la phase aqueuse exprimée en grammes

Pn : la masse nette mesurée exprimée en grammes

1.4. Mesure du taux de matière grasse des sardines

La mesure du taux de matière grasse est faite selon le protocole décrit dans la norme NF_V_04-403.

Un échantillon de 20 poissons pris au hasard dans chaque lot est analysé afin de s'assurer que le taux de matière grasse de supérieur ou égal à 8%.

Cette mesure est effectuée en début de saison. Si le taux est inférieur à 8%, les sardines ne seront pas utilisées pour la fabrication de conserves Label Rouge. La mesure du taux de matière grasse est effectuée en début de saison tant que le taux de 8% n'est pas atteint. Quand le taux de 8% est atteint, la fabrication de conserves Label Rouge peut commencer. De nouvelles mesures seront effectuées au cours de la saison et à la fin afin de contrôler la valeur du taux de matière grasse. Quand cette valeur aura diminué, cela marquera la fin de la production de conserves Label Rouge.

Ces analyses seront réalisées au minimum 1 fois par an, en début de saison.

1.5. Analyses Pesticides, acaricides, fongicides sur le citron

Les molécules recherchées sur le citron non traité après récolte → sont :

- Fenhexamid
- Imazalil (analyses selon le protocole décrit dans la norme NF EN 12393)
- Prochloraze
- Thiabendazole (analyses selon le protocole décrit dans la norme NF EN 12393)

Ces analyses seront réalisées, par fournisseur et par origine, une fois par an en début de campagne.

ANNEXE 4 : Critères de conformité des conserves de sardines Label-Rouge

CRITERES DE CONFORMITE	NORME/TOLERANCE
POIDS NET	
• Poids net total	≥ 115 g
• Poids net égoutté de poisson	≥ 86,3 g en moyenne
• Nombres de sardines	4 à 6 sardines
ASPECT	
• Présentation	Sardines de taille homogène, soigneusement disposées, non adhérentes entre elles, bien étêtées/éviscérées, ne présentant pas de cassures ou de déchirures importantes de la paroi abdominale, rectilignes, présentation « au bleu » Ventre argenté, pouvant présenter de légères détériorations pour 30% des sardines au maximum, absence de jaunissement des tissus sous cutanés
• Ecorchures	≤ 20% de la surface totale des sardines observée
• Taches	Une sardine maximum par boîte
• Couleur de la chair	Blanc/ crème à rosé
• Coloration rouge ou brune dans la région péri-vertébrale	Absence
MILIEU DE COUVERTURE	
• Nature de l'huile	Huile d'olive vierge EXTRA de 1 ^{ère} pression
• Teneur en eau (pour les sardines à l'huile d'olive uniquement)	≤ 4% en moyenne
CARACTERISTIQUES SENSORIELLES	
• Texture de la chair	Moelleuse, non sèche
• Goût de la chair	Odeur et saveur caractéristiques de sardines traitées à l'état frais, absence de goût amer ou rance
CONTROLE ETUVAGE	
• pH témoin	
• pH 7 jours, 37°C	ΔpH ≤ 0,5
• pH 7 jours, 55°C	ΔpH ≤ 0,5

ANNEXE 5 : Méthodologie appliquée aux analyses sensorielles

Test hédonique : ~~Test hédonique :~~

~~Approche consommateur : Evaluation et comparaison du degré d'acceptabilité du produit Label Rouge à un produit standard du marché à partir des notations exprimées par un échantillon de 60 personnes, ciblées selon leur habitude à consommer régulièrement des conserves de sardine et « naïfs » d'un point de vue sensoriel.~~

~~Les produits sont présentés au cours d'une même séance en monadique séquentiel (les uns après les autres) afin d'obtenir des appréciations absolues.~~

~~Le principe de cette épreuve consiste à demander aux consommateurs d'évaluer l'appréciation globale après consommation pour chacun des produits à partir d'une échelle de notation hédonique en 9 points.~~

~~Les paramètres de position centrale et de dispersion (moyenne, écart type) sont calculés pour chaque produit. Les résultats issus de ces calculs permettent d'estimer le degré de plaisir moyen procuré par les caractéristiques sensorielles et sa variabilité pour chacun des produits.~~

Test descriptif :

~~Le test est réalisé avec un jury de 15 personnes, composé de dégustateurs entraînés.~~

~~Les membres du jury décrivent le produit selon des items descriptifs, définis préalablement au cours des séances d'entraînement.. L'intensité de chaque item est notée au cours du test descriptif.~~

~~Ce test permet de comparer les produits analysés entre eux par rapport aux items prédéfinis.~~

~~Pour réaliser le test, les produits sont présentés en comparatif (simultanément) au cours d'une même séance.~~

~~Au niveau du traitement statistique des résultats, un test de Student est réalisé.~~

ANNEXE 3 : Définitions et abréviations

~~**Caractéristiques organoleptiques :** Ensemble des caractéristiques sensorielles (visuelles, olfactives et gustatives) que procure un produit soumis à la dégustation~~

~~**Chalut :** Filet de pêche en forme d'entonnoir trainé par un ou plusieurs bateaux~~

~~**Conditionnement :** Opération qui réalise la protection des denrées par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant à son contact direct et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.~~

~~**ConsERVE APPERTISÉE :** C'est une denrée alimentaire d'origine animale ou végétale, périssable, dont la conservation dans les conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est à dire l'emploi combiné, sans que l'ordre ne soit défini, des deux techniques suivantes :~~

~~Conditionnement dans un récipient ne permettant pas la pénétration de microorganismes, étanche aux liquides ; le conditionnement doit être suffisamment imperméable aux gaz de façon à assurer la conservation des denrées.~~

Traitement par la chaleur ayant pour effet de détruire ou d'inhiber, d'une part les microorganismes et leurs éventuelles toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer les denrées considérées ou les rendre impropres à la consommation. Les conserves appertisées doivent être exemptes de germes pathogènes pour le consommateur.

Décorticage : Opération qui consiste à défaire un serti pour contrôler sa qualité (absence de défaut de type faux-serti, ondulations)

Emboitage : Opération qui consiste à conditionner des denrées alimentaires dans un emballage

Lot : Au niveau de la conserverie, un lot correspond à une certaine quantité de conserves Label-Rouge qui sont fabriquées le même jour et qui ont subi le même traitement.

Au niveau du centre de mareyage, un lot correspond à une certaine quantité de produits de la pêche d'une même espèce ayant fait l'objet du même traitement et provenant du même navire.

Milieu de couverture : On appelle milieu de couverture ce qui est mis avec le poisson avant la fermeture du récipient.

N° : Numéro

OP : Organisation de Producteurs

PNE : Poids Net Egoutté

PNT : Poids Net Total

T° : Température

[DDM : Date de Durabilité Minimale](#)