

CAHIER DES CHARGES

TURBOT ET DECOUPES DE TURBOT

D'AQUACULTURE MARINE LABEL ROUGE

LA / 15 / 02

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

Les modifications demandées apparaissent ci-dessous en caractères surlignés.
Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.
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.

Éléments d'information supplémentaires sur l'étiquette

Turbot entier → « Fraîcheur garantie par sa Date Limite de Vente »

Découpe de turbot → « A consommer avant le »

Organisme de Défense et de Gestion :

Association TURBOT QUALITE - Le Carpont - 22220 TREDARZEC

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

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

Le président	Thierry POLLET
Date	
Visa d'approbation	

Organisme Certificateur :

~~QUALITE FRANCE SAS – Le Guillaumet – 92046 – Paris La Défense –
Tél : 01 41 97 00 74 – Fax : 01 41 97 08 32~~

SOMMAIRE

1.	LE DEMANDEUR	3
1.1.	Nom du demandeur Organisme de Défense et de Gestion	3
1.2.	Présentation de l'ODG	3
1.3.	Détail des rôles de l'Association Turbot Qualité	4
2.	NOM DU LABEL ROUGE	4
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	5
3.1.	Présentation du Produit	5
3.1.1.	Gamme des produits certifiés Label Rouge	5
3.1.2.	Calibrage.....	5
3.2.	Champs d'application de la certification	6
3.3.	Motivations et contexte	6
3.3.1.	Motivations	6
3.3.2.	Contexte / Marché concerné	10
3.4.	Comparaison avec le produit courant	12
3.4.1.	Tableau comparatif des caractéristiques	12
3.5.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	14
3.5.1.	Caractéristiques	14
3.5.2.	Caractéristiques communicantes	21
4.	TRACABILITE	22
4.1.	Schéma du système de maintien de la traçabilité ascendante et descendante	22
4.2.	Logigramme de traçabilité depuis la ponte jusqu'à la pêche des turbots Label Rouge.....	23
4.3.	Récapitulatif des supports de traçabilité à chaque étape du schéma de vie.....	24
5.	METHODE D'OBTENTION	29
5.1.	Expérimentations	29
5.2.	Schéma de vie.....	30
5.3.	Bilan des points de maîtrise.....	39
5.4.	Étapes et valeurs cibles.....	42
6.	ETIQUETAGE	81
6.1.	Identification des produits	81
6.2.	Modèle d'étiquette	81
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	82
7.1.	Sélection des lignées	82
7.2.	Elevage	82
7.3.	Abattage.....	83
7.4.	Qualité du produit.....	83
7.5.	Suivi de la qualité sensorielle	83
8.	ANNEXES	84

1. LE DEMANDEUR

1.1. Nom du demandeur ~~Organisme de Défense et de Gestion~~

~~Association TURBOT QUALITE - Le Carpont - 22220 TREDARZEC~~

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

~~Président : Thierry POLLET~~

1.2. ~~Présentation de l'ODG~~

~~L'Association Turbot Qualité est une association créée en 2000, conformément aux dispositions de l'article 5 de la loi du 1^{er} juillet 1901 et de l'article 1er de son décret d'application du 16 août 1901, pour coordonner le fonctionnement de la filière et réaliser la promotion nécessaire à son développement. Elle est constituée d'opérateurs représentant tous les maillons de la filière de production. Les statuts de l'association sont présentés en annexe.~~

~~A la date de dépôt du présent cahier des charges, elle regroupe :~~

- ~~• **Une écloserie**~~

~~— France Turbot 85 — B.P 305 — 85330 NOIRMOUTIER~~

- ~~• **Des fermes de grossissement et leurs ateliers de conditionnement** : ne produisent et conditionnent en turbot que la qualité « Label Rouge ».~~

~~— Ferme Marine de Noirmoutier (F.M.N) — Le Terrain neuf. B.P 411. 85330 NOIRMOUTIER~~

~~— France Turbot Treguier (FT22) — Le Carpont — 22220 TREDARZEC~~

~~— France Turbot Noirmoutier (FT85) — B.P 305 — 85330 NOIRMOUTIER~~

~~— Société Aquacole de l'Île de Ré (S.A.I.R) — Route du Grouin — 17111 LOIX EN RE —~~

- ~~• **Deux fabricants d'aliments composés signataires du cahier des charges des aliments composés, certifiés ISO 9002**~~

~~— Le Gouessant — Z.I — B.P 228 — 22402 LAMBALLE CEDEX~~

~~— Trouw France S.A — B.P 71. Le Pont de Pierre — 02140 FONTAINE LES VERVINS~~

~~Les différents opérateurs de la filière de production et distribution (écloseries, fermes de grossissement, fabricants d'aliments composés, transporteurs frigorifiques et distributeurs) sont informés des dispositions du cahier des charges et s'engagent à les respecter.~~

~~L'Association Turbot Qualité fonctionne en Groupement Qualité. Elle possède, à ce titre, un Règlement intérieur et les Procédures nécessaires au bon fonctionnement de la filière : gestion documentaire, qualification et référencement des opérateurs (dont les fabricants d'aliment), audits qualité internes, contrôle en distribution.~~

1.3. Détail des rôles de l'Association Turbot Qualité :

- ~~— Création et application du Règlement intérieur~~
- ~~— Gestion administrative~~
- ~~— Gestion documentaire : les documents gérés par Turbot Qualité comprennent les documents suivants :
 - ~~— Documents internes : Statuts de Turbot Qualité et Règlement intérieur ; Plan de contrôle interne ; Contrats d'adhésion des producteurs et des fabricants d'aliments membres ; Contrats de partenariat avec les fabricants d'aliments composés ; Liste des producteurs qualifiés ; Liste des fabricants d'aliments composés référencés et des aliments composés référencés ; Procédure de collecte, diffusion, archivage et destruction des documents internes et externes ; Procédure de qualification des éleveurs ; Procédure pour le référencement des fabricants d'aliments composés ; Procédure d'audit interne ; Procédure de contrôle en distribution ; Fiches de contrôle en distribution ; Fiches de réclamations « clients »~~
 - ~~— Documents externes : veille réglementaire ; rapports et suivis d'audit de l'organisme certificateur mandaté par Turbot Qualité ; résultats d'analyses, dont les analyses de lipides dans la chair et les analyses sensorielles~~~~
- ~~— Qualification et référencement des opérateurs (éleveurs et fabricants d'aliment), en charge des contrats d'adhésion~~
- ~~— Organisation de la production, dont la définition et la gestion du Cahier des charges technique Label Rouge de l'élevage du turbot~~
- ~~— Formation interne et surveillance de la qualification (audits qualité internes)~~
- ~~— Contrôles en distribution~~
- ~~— Prélèvements pour analyse~~
- ~~— Organisation Qualité, dont la gestion des non-conformités~~

2. NOM DU LABEL ROUGE

« Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marine »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du Produit

3.1.1. Gamme des produits certifiés Label Rouge

* Le produit certifié Label Rouge est le turbot issu de la filière Turbot Qualité, présenté sous les formes suivantes :

- Turbot frais, entier et non éviscéré
- Turbot frais, entier et éviscéré
- Découpes de turbots frais : pavés et filets

3.1.2. Calibrage

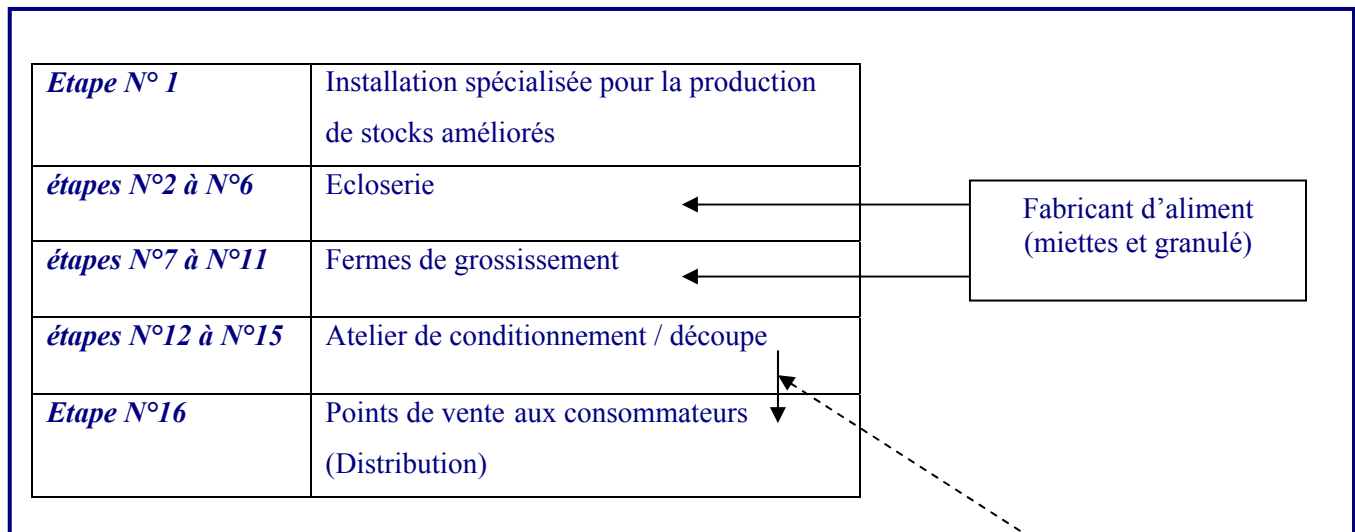
* Le tableau ci-dessous montre que la 1^{ière} gamme de calibre de vente, pour l'élevage, débute à 400g (en 1996, les 5/8 des ventes de turbots d'élevage français concernaient des calibres de 1 à 2 Kg). Tandis que pour la pêche française, le 1^{ier} calibre commence à 500g, un code 6 (poids < 500g) vient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

Code Taille Pêche (France)	Gammes de Calibrage		Présentation	
	Pêche	Aquaculture	Entier plein ou vidé	Prêt à cuire
1	4 Kg et plus	4 Kg	X	-
2	2 – 4 Kg exclu	↑ <i>étendue de la gamme</i> variable selon le service offert au client ↓ 400g	X	-
3	1 – 2 Kg exclu		X	-
4	500g – 1 Kg exclu		X	X
			X	

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

3.2. Champs d'application de la certification

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



Légende :

Cadre Bleu : Champ de la certification

En italique : Champ de la sous traitance

3.3. Motivations et contexte

3.3.1. Motivations

~~« L'aquaculture est l'un des systèmes de production vivrière qui progresse le plus à l'échelle mondiale. Il est indispensable, au vu des efforts actuellement déployés pour développer l'aquaculture avec succès et de façon durable dans les pays en développement comme dans les pays développés, que les éventuels problèmes sociaux et environnementaux soient dûment réglés » (FAO. Directives techniques pour une pêche responsable. N°5. Rome, FAO.1998)~~

Par ailleurs, les poissons d'élevage « standards » souffrent auprès des consommateurs d'une mauvaise image de marque. Des critiques fréquentes sont relayées par la presse, en particulier, celle des consommateurs, sur la flaveur peu agréable, la chair plus molle et plus grasse, qui s'écrase dans la bouche et « rend » beaucoup d'eau à la cuisson, des bars, daurades ou turbots d'élevage standards (Malleyson et Michels, 1994. Test : poissons sauvages et d'élevage. Un océan de différence. Que choisir, 306, 38-41, « Les dossiers du Canard enchaîné » juillet 2000). Au niveau de l'aspect du turbot d'élevage « standard », les défauts les plus courants rapportés sont la non homogénéité de la couleur sombre, un aspect et toucher gluant (COFREPECHE / FIOM, mai 1996. Les poissons d'aquaculture en France — commercialisation et qualité des produits)

Le tableau ci-après reprend les éléments de la comparaison effectuée par Que choisir.

TURBOT Qualité gustative	élevage « standard »	sauvage
Odeur/10	4,3	7,4
Texture/10	5	6,9
Goût	4,5	8,1
Jugement global	4,1	7,9

[Source : Que choisir 1994, 306, p41]

Face au risque de dégradation de l'image de marque du produit (goût, problèmes environnementaux et/ou sociaux), il est apparu nécessaire, pour que les entreprises constituant l'Association Turbot Qualité soient compétitives et rentables dans un contexte d'internationalisation des marchés, de rechercher de nouvelles voies visant à la valorisation de la production. Au nombre de ces actions, la politique de qualité représente un enjeu essentiel, et d'autant plus du fait d'une sensibilisation accrue du consommateur aux impératifs de sécurité alimentaire, de sa curiosité grandissante sur l'origine et le mode de production des produits qu'il retrouve dans son assiette. L'expérience acquise dans ce domaine par les productions agro-alimentaires confirme le bien fondé d'une telle stratégie.

Les éleveurs de l'Association Turbot Qualité ont ainsi entrepris depuis plusieurs années une démarche visant à :

- adapter au mieux la technique d'élevage aux besoins de l'espèce
- améliorer la qualité organoleptique du turbot d'élevage : l'objectif étant de se rapprocher le plus possible des caractéristiques du turbot sauvage.

Positionnement des turbots de l'Association Turbot Qualité élevés dans le respect du Cahier des charges Label Rouge de l'élevage du turbot:

Une analyse sensorielle de type « profil sensoriel » a été réalisée par l'ADRIA sur 10 références de turbots. Etant donné le nombre élevé de références, une analyse statistique des résultats a été effectuée en regroupant les références selon leur origine (Pêche ou Elevage) et leur type d'alimentation (sauvage ou à base d'aliments composés de ratios protéines / lipides différents). Cinq groupes ont été définis, dont les caractéristiques sont présentées dans le tableau ci-après.

Une synthèse des résultats les plus significatifs de cette comparaison par groupe est présentée ci-après.

Groupes et produits étudiés (le nom des références utilisées dans le rapport Adria pour nommer les différents produits est précisé)

Groupes	Origine	Fermes de grossissement références (réf.)	Aliment
Groupe N°1	Elevage	<u>Association Turbot Qualité</u> — France Turbot Treguier (réf. FT22) — Marinove (réf. Marinove) — France Turbot Noirmoutier (réf. Gouessant)	Ratio protéines / lipides = 56 / 12 <i>Aliment conforme au Cahier des charges Label Rouge</i>
Groupe N°2	Elevage	<u>Association Turbot Qualité</u> — Ferme Marine de Noirmoutier (réf. FMN) — Société Aquacole de l'Île de Ré (réf. SAIR) — France Turbot Noirmoutier (réf. Trouw)	Ratio protéines / lipides = 55 / 15 <i>Aliment non conforme au Cahier des charges Label Rouge (Essais expérimentaux)</i>
Groupe N°3	Elevage	<u>Ferme espagnole</u> Stolt Sea Farm (réf. Espagnol)	Ratio protéines / lipides = 52 / 20 <i>Aliment non conforme au Cahier des charges Label Rouge</i>
Groupe N°4	Elevage	<u>Ferme Portugaise</u> (réf. Portugais)	Ratio protéines / lipides = 52 / 20 <i>Aliment non conforme au Cahier des charges Label Rouge</i>
Groupe N°5	Pêche	<u>Chalut</u> — Hollande (réf. Hollandais) — France (référence « SDAB »)	Alimentation sauvage

Les principaux résultats (différences significatives) sont les suivants

Evaluation du poisson cuit

- Positionnement du groupe des « poissons Turbot Qualité (T.Q) sur aliment Label » par rapport aux groupes espagnols, portugais et de pêche

Positionnement du groupe des « poissons T.Q sur aliment Label » :

- Odeur de poisson frais supérieure aux groupes des poissons de pêche et des poissons portugais
- Odeur d'algues brunes en décomposition sur la plage et goût d'ammoniaque inférieurs aux groupes des poissons de pêche et des poissons portugais
- Goût de crustacés inférieur au groupe des poissons de pêche
- Goût de poisson frit et goût de vase inférieurs aux groupes des poissons espagnols, portugais, et de pêche
- Texture ferme supérieure aux groupes des poissons espagnols, portugais, et de pêche

— ~~Texture humide inférieure aux groupes des poissons espagnols et portugais, et non différente du groupe des poissons de pêche~~

— ~~Texture grasse inférieure au groupe des poissons portugais, et équivalente au groupe des poissons de pêche~~

- ~~Le positionnement du groupe des « poissons T.Q sur aliment non Label (15% de lipides) » par rapport aux groupes espagnols, portugais et de pêche, se distingue de celui du groupe des « poissons T.Q sur aliment Label (12% lipides) » sur les critères suivants –~~

~~Positionnement du groupe des « poissons T.Q sur aliment non Label » :~~

— ~~Odeur d'algues brunes jugée équivalente au groupe des poissons portugais~~

— ~~Goût de poisson frit supérieur au groupe des poissons Turbot Qualité sous aliment Label, et jugé équivalent aux groupes des poissons espagnols, portugais, et de pêche~~

— ~~Goût de vase jugé équivalent au groupe des poissons espagnols~~

— ~~Texture grasse jugée équivalente au groupe des poissons portugais~~

~~Pour les autres critères (odeur de poisson frais, goût d'ammoniaque, goût de crustacés, texture ferme et texture humide), le positionnement des 2 groupes T.Q (sur aliment Label ou non Label) vis à vis des groupes espagnol, portugais et de pêche est semblable~~

Notre volonté de répondre (sécurité alimentaire, qualité organoleptique, image) et d'anticiper sur les aspirations du consommateur (bien-être animal, élevage responsable et durable) nous amène à déposer le présent cahier des charges, qui traduit les spécificités des turbots d'élevage Label Rouge.

La stratégie choisie et actuellement en cours sur les fermes adhérentes au Groupement Turbot Qualité est donc la suivante :

- ~~Des poissons issus d'un programme d'accouplement optimisé, afin d'éviter les phénomènes de consanguinité et ses effets négatifs sur les générations suivantes (malformations, retard de croissance...)~~
- ~~Des poissons élevés dans des conditions de vie favorisant le bien-être, l'intégrité corporelle, l'état clinique et la qualité sensorielle :~~
 - charge d'élevage limitée
 - maintien de conditions environnementales optimales
 - pratique d'au moins 2 tris / cycle d'élevage afin de préserver l'homogénéité du lot et ainsi limiter les interactions sociales
 - adoption d'un nourrissage tout ou partie manuel associé à une surveillance visuelle, pour éviter tout problème de compétition alimentaire ou de sur ou sous-nourrissage

- ~~Des poissons nourris, en alevinage, avec des proies vivantes suivant une stratégie particulière d'enrichissement en certains acides gras, garantissant une pigmentation normale du dos.~~
- ~~Des poissons nourris, au grossissement, avec un aliment fabriqué principalement à partir d'ingrédients d'origine marine (au moins 60%, huile apportée d'origine exclusivement marine), sans apport de produits d'animaux terrestres, et dont le % protéines minimum de 55% et le % lipides maximum de 12% favorisent un taux d'engraissement minimum et une qualité sensorielle optimale.~~
- ~~Des poissons d'au moins 500g et âgés de 17 mois minimum à la pêche.~~
- ~~Des poissons abattus et conservés comme suit :~~
 - respect d'une durée de jeûne minimale (état sanitaire) et maximale pour limiter le stress pré-mortem
 - abattage par saignée (qualité de la chair) et refroidissement et stockage des poissons dès leur mort dans un « sorbet » glace eau de mer en attente du conditionnement (démarrage de la chaîne du froid, intégrité corporelle)
 - conditionnement avant la *rigor mortis*
 - vente au consommateur en catégorie de fraîcheur Extra et A uniquement (Date Limite de Vente validée selon un protocole intégrant une rupture de la chaîne du froid)
- ~~Etat sanitaire : jeûne avant abattage, local de conditionnement agréé CEE, système de contrôle suivant la méthode HACCP~~
- ~~Traçabilité maîtrisée de la sélection des reproducteurs jusqu'à la vente au consommateur des produits finis.~~

3.3.2. Contexte / Marché concerné

Le turbot (2 noms latins : commercial *Psetta maxima* ; recherche et production *Scophthalmus maximus*, cf. Guide Ofimer de classification des espèces) est un poisson possédant une valeur commerciale élevée dont l'aire de répartition et la zone de pêche s'étendent de la mer du Nord aux côtes atlantiques du Maroc, en passant par la Méditerranée et la mer Noire. Le nombre de prises diminue régulièrement au cours des années. De plus, le turbot n'est pas une espèce cible et sa production (pêche) est assez aléatoire.

PECHE

* Les prises européennes de turbot sauvage sont évaluées à 6000T en 1996. Elles se répartissent entre 4 principaux pays producteurs : les Pays bas (34%), le Danemark (16%), le Royaume Uni (9%), et la France qui occupe la 4^{ème} position avec 540T (9%). Globalement l'offre de turbot sauvage a baissé dans les années 90. La surexploitation des stocks a conduit, depuis avril 1998, à une limitation des pêches mise en place par la Commission Européenne.

* La pêche Néerlandaise se base majoritairement sur des poissons de taille inférieure à 2 Kg (63% des captures), proches des calibres produits en élevage (les poissons n'ayant pas eu l'opportunité de se

reproduire). En France le turbot est essentiellement pêché en Manche Est et dans le Golfe de Gascogne au chalut de fond et à un moindre degré à la palangre. Les captures des calibres compris entre 0,5 et 4Kg connaissent une baisse constante depuis 1989.

ELEVAGE

En 1997, la production européenne de turbots d'élevage atteignait 3220 T et se répartissait, comme suit (tableau en page 2), au sein des différents pays producteurs. L'Espagne est le principal producteur européen (2050T en 1997). Depuis les premiers élevages en 1988, la production espagnole a augmenté de 330% et se répartit entre 9 entreprises dont une contrôle 60% de la production espagnole et 37% de la production européenne avec 1200T (Prodémar, groupe Stolt Sea Farm).

Production européenne de turbots d'élevage (1997) [Source : Mac Allister Elliot and Partners LTD. 1999. Forward study of community aquaculture. European commission. Fisheries Directorate General]

	Volume	Volume	Valeur
	(tonnes)	(% total)	(x 1000 euros)
Espagne	2 055	63,8 %	16 440
France	980	30,4 %	7 450
Portugal	105	3,3 %	840
UK	75	2,3 %	59
Irlande	5	0,1 %	4
Total	3 220	99,9%	24 793

Le tableau ci-dessous présente les flux commerciaux des turbots d'élevage.

Flux commerciaux (turbots d'élevage) [1997, Tonnes – Source (24)]

Production EU totale	3 220
Consommation totale des pays producteurs	2 505
Total exporté dans les états membres EU	625
Total exporté dans les pays tiers (A)	90
Total importé des pays tiers (B)	200-250
Balance EU (A – B)	-110 à -160

Le marché

Les turbots Label Rouge sont destinés à être commercialisés par l'intermédiaire de restaurateurs, mareyeurs, grossistes et de la grande distribution (GMS). A ce jour, 70% des ventes sont à l'export (Europe et Asie). L'écloserie France Turbot est le seul producteur d'alevins en France. Elle fournit aujourd'hui 75% des alevins du marché européen et 100% des alevins de l'Association. La filière Turbot Qualité peut, à ce jour, fournir annuellement 750T de turbots répondant au présent cahier des charges.

3.4. Comparaison avec le produit courant

3.4.1. Tableau comparatif des caractéristiques

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

	<p>consommateurs lors d'un test hédonique</p> <p>- Profil sensoriel : (positionnement détaillé présenté dans le paragraphe « 1-2 Motivations », en page 6). En particulier, la « texture grasse peu prononcée » des turbots de la filière Turbot Qualité a été jugée équivalente à celle des turbots de pêche.</p>	<p>paragraphe « 1-2 Motivations », en page 6). En particulier, la texture des turbots d'élevage standards (2,8% lipides dans la chair) a été jugée moins ferme et plus grasse que celle des turbots de la filière Turbot Qualité (entre 0,5 et 0,9% de lipides dans la chair). La qualité des turbots d'élevage standards portugais a été rejetée par un panel de consommateurs lors d'un test hédonique, notamment en raison de son odeur et goût de vase prononcés.</p>
DLC/DLV	E10- DLV / DLC	- Respect de la réglementation : pas de DLV pour les poissons entiers, vente en catégorie Extra, A et B
Taux de lipide aliment	E13- Le taux de lipides dans les aliments composés de grossissement est limité à 12% en % du poids brut	Taux de lipides : 15 à 22%
Bien être	<p>E15- <u>Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons</u> :</p> <p>E15-3 Agrément des lots d'alevins sur la base d'un coefficient de variation du poids moyen maximum : $CV \leq 20\%$</p> <p>E15-4 Pratique d'au moins 2 tris / cycle d'élevage</p> <p>E15-5 Compétition pour la nourriture limitée en fournissant un aliment disponible pour tous dans l'espace et le temps – <i>surveillance visuelle, 50% manuel minimum</i></p> <p>E15-6 Couple « qualité de l'environnement / Densité » d'élevage en grossissement optimal</p> <p>taux d'oxygène en sortie de bassins $\geq 80\%$ de la saturation</p> <p>taux d'ammoniaque total $< 2 \text{ mg} / \text{l}$ en sortie de bassin</p>	<p>- Respect de la réglementation</p> <p>- Les taux d'oxygène en sortie de bassins varient de 65 à 100% de la saturation</p> <p>- les densités d'élevage varient de 45 à 75 Kg / m² en élevage commerciaux. Des unités pilotes de recherche expérimentent 100-150 Kg/m²</p> <p>- Le turbot d'élevage standard portugais se caractérise par une odeur et un goût de vase que l'on peut rapporter à une détérioration de la qualité de l'eau d'élevage</p>

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

3.5. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

3.5.1. Caractéristiques

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

- **Identification, suivi des poissons :**
 - les géniteurs sont identifiés par leur code individuel et le code lot du bassin
 - les œufs, larves, alevins et poissons en grossissement sont identifiés et suivis par le code lot du bassin
 - les poissons pêchés et abattus sont identifiés et suivis par les codes des cuves de pêche, abattage et refroidissement
 - les poissons conditionnés sont identifiés et suivis par l'étiquette des caisses et des unités de découpes de poisson, ainsi que par une bague « clipée » sur chaque poisson entier (la bague suit le poisson jusqu'au point de vente au consommateur).
- ~~**Qualification et aptitude des producteurs à respecter le Cahier des charges technique du turbot et des découpes de turbot d'aquaculture marine :**~~
 - ~~la qualification des producteurs (écloserie et ferme de grossissement) est conditionnée à la signature d'un contrat d'adhésion notifiant les engagements et les responsabilités du producteur en particulier;~~
 - ~~respecter le cahier des charges technique et, pour ce faire, mettre en œuvre un système qualité adéquat ;~~

- ~~— accepter les audits internes et externes, et mettre en application, dans les temps donnés, les actions correctives demandées ;~~
- ~~— usage exclusif des étiquettes et bagues Label Rouge agréées, et référencées par Turbot Qualité ;~~
- ~~— la qualification des producteurs donne lieu à un enregistrement sous forme d'une liste nominative des entreprises, ainsi qu'à une surveillance de la qualification lors des audits internes et externes : les producteurs (écloserie et fermes de grossissement) sont contrôlés chaque année selon un plan de contrôle interne préétabli et validé par l'organisme certificateur (fréquence minimale = 1 x / an / éleveur), et selon le plan de contrôle externe de l'organisme certificateur~~
- ~~— les retraits de qualification des producteurs sont sous la responsabilité du Conseil d'Administration de Turbot Qualité : le non respect d'un ou plusieurs des engagements du contrat d'adhésion constitue un motif d'exclusion~~
- **Contrôles en distribution**
 - ~~— Les distributeurs font l'objet d'un plan de contrôle interne sous la responsabilité de Turbot Qualité, préétabli et validé par l'organisme certificateur : contrôles imprévisibles et périodiques sur le respect de la DLV (poissons entiers) ou de la DLC (découpes) ; la maîtrise de la fraîcheur et de l'hygiène des produits ; les conditions de présentation à l'étal et la traçabilité (étiquetage des produits conforme) ; le rapport est consigné dans une Fiche de contrôle en distribution.~~

E2- Poids minimum de 500g

- Poisson plein - Tolérance = -10g.
- ~~— La première gamme de calibre de vente pour le turbot d'élevage standard commence à 400g. En ce qui concerne la pêche, un code poids 6 (poids < 500g) vient d'être créé par la CEE.~~

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

- A compter de l'éclosion. L'unité est le lot. En cas de mélange de plusieurs lots, se référer à la durée d'élevage la plus courte.
- ~~— A 500g l'âge des turbots d'élevage standards varie de 13 mois à 21 mois. E3 est une caractéristique intervenant à la fois :~~
 - ~~— au niveau de l'image : elle vise à ne pas « pousser » le poisson ; la croissance dépend en partie de la température de l'eau d'élevage : en conditions de température régulée à 20°C toute l'année, la courbe théorique de croissance prévoit d'atteindre 500g en 13 mois [modélisation S. Kaushick - Nutrition et alimentation des poissons et crustacés] ; les températures moyennes annuelles sur les sites d'élevage de la filière Turbot Qualité sont comprises entre 14°C et 18°C~~

~~— et au niveau du produit : à poids égal et toutes choses étant égales par ailleurs, un poisson plus âgé aura une teneur en collagène plus élevée ce qui améliorera la tenue (finesse) et la fermeté de sa chair.~~

E4- Conformation normale

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

E5- Face dorsale normalement pigmentée.

Dos ne présentant aucun signe de dépigmentation (tache blanche)

E6- Intégrité corporelle.

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

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

Mesure effectuée, à partir du broyat des filets entiers nus de 6 poissons au minimum, selon la norme NF

- **poissons $\leq 1,5$ Kg ; Taux de lipides $\leq 1,5$ % + 0,3 de tolérance**
- **poissons $> 1,5$ Kg ; Taux de lipides ≤ 2 % + 0,4 de tolérance**

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

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

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

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

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

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

E10- DLV / DLC

- **les poissons frais entiers non éviscérés : DLV = 9 jours**
- **les poissons frais entiers éviscérés : DLV = 9 jours**
- **les découpes de poissons frais : DLC = 7 jours**
- *Identification de chaque poisson entier par une bague ou de chaque découpe ou de chaque lot de découpe, conditionnées en emballage inviolable par une étiquette. Découpes faites exclusivement dans les ateliers de conditionnement des producteurs Label rouge.*
- *Vente en Label Rouge des poissons entiers limitée aux catégories de fraîcheur Extra et A : le rapport complet est dans le dossier d'analyse.*

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

~~E11- Les aliments composés (miettes et granulés) sont exempts de produits d'animaux terrestres.~~

- ~~*Les ingrédients à base de produits d'origine animale terrestre sont proscrits des aliments composés*~~
Considérant :
 - ~~*que le marché du turbot d'élevage est européen (production, flux commerciaux) ; 70% des turbots de la filière Turbot Qualité sont exportés à ce jour ;*~~
 - ~~*que les produits d'animaux terrestres sont encore autorisés dans l'alimentation des poissons dans certains pays européens, dont l'Espagne producteur principal de turbots d'élevage en Europe (plus de 60% de la production européenne)*~~
 - ~~*les attentes des consommateurs à ce sujet,*~~

~~*la filière Turbot Qualité a décidé de proscrire de la fabrication des aliments composés les matières premières suivantes: lait écrémé en poudre ; babeurre en poudre ; lactosérum en poudre et partiellement dé lactosé ; protéines de lactosérum en poudre ; caséine de lait en poudre ; lactose en poudre ; farine de*~~

~~viande ; farine de viande osseuse ; farine d'os ; cretons de viande ; déchets d'abattage de volaille ; farine de plumes hydrolysée ; farine de sang ; graisses animales ;~~

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

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

- ~~• Les produits de poissons ou produits d'origine marine utilisés à ce jour sont les suivants : farine de poisson ; soluble de poisson concentré ; huile de poissons.~~
- Référencement des fabricants d'aliments : cf. annexe 3

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

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

- ~~• La quantité d'énergie dans la ration alimentaire, et en particulier la teneur en lipides des aliments est un facteur majeur dans l'engraissement des poissons d'élevage et influence donc leur qualité sensorielle. Les taux de lipides dans les aliments commerciaux pour turbots d'élevage standards vont jusqu'à 22% du poids brut de l'aliment. Plusieurs études, en partie menées par Turbot Qualité ont montré les points suivants.
 - ~~— Le turbot n'est pas capable de digérer efficacement les lipides quand ils sont en quantité importante dans son alimentation~~
 - ~~— A 15% de lipides dans l'aliment, l'impact négatif sur le niveau d'engraissement de l'animal est observé dans la carcasse entière~~
 - ~~— A 20% de lipides dans l'aliment, l'impact négatif sur le niveau d'engraissement de l'animal est observé dans la le filet entier~~~~
- Référencement des fabricants d'aliments : cf. annexe 3

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

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

- ~~• Le turbot est un poisson qui possède une remarquable capacité à utiliser les protéines et qui requiert une teneur en protéines élevée dans son alimentation, bien supérieure à celle des autres poissons d'aquaculture : entre 50 et 60%, en % du poids brut.~~
- Référencement des fabricants d'aliments : cf. annexe 3

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

- Les aliments composés sont achetés chez des fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité sur la base de leur engagement à :
 - respecter le cahier des charges des aliments composés ;
 - mettre en œuvre des procédures écrites, des autocontrôles et des audits garantissant le contrôle des intrants, la maîtrise des procédés et des contrôles finaux ;
 - ~~— respecter la Directive 1999/29/CE du Conseil du 22 avril 1999 concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux~~
 - mettre en œuvre des procédures visant à éviter toute contamination croisée de la réception des matières premières à la livraison chez l'éleveur
 - ~~— fournir à l'éleveur, lors de chaque livraison, les informations prévues par l'étiquetage réglementaire~~
 - spécifier sur la documentation jointe à la livraison les dénominations des aliments fournis et toute indication permettant de remonter aux lots de fabrication et aux formulations en usine
 - accepter les audits externes effectués par l'organisme certificateur mandaté par Turbot Qualité et mettre en œuvre dans les temps les éventuelles actions correctives demandées
- Les éleveurs disposent de la liste des fabricants d'aliments composés référencés et des aliments composés référencés, diffusée par Turbot Qualité.

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

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

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

E15-2 Domestication de l'espèce par sélection génétique

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

E15-3 Agrément des lots d'alevins sur la base d'un coefficient de variation (CV) du poids moyen $\leq 20\%$ (CV = écart-type / moyenne, %).

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

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

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

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

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

- *Conditions environnementales optimales*

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

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

- amplitude des variations thermiques journalières $\leq 4^\circ\text{C}$
- taux d'oxygène en sortie de bassins $\geq 80\%$ de la saturation
- taux d'ammoniac total < 2 mg / l en sortie de bassin
- ~~taux de renouvellement de l'eau $\geq 30\%$ / h (moyenne mensuelle)~~
- qualité microbiologique de l'eau d'élevage en entrée de bassin : qualité conforme aux exigences de la Directive CEE 76/160 du conseil du 8/12/75 concernant la qualité des eaux de baignade

- *Densités d'élevage optimales*

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

~~*En l'exprimant en m³, on pourrait diminuer artificiellement et mathématiquement la charge d'élevage en augmentant la hauteur d'eau, sans rien changer au confort des poissons qui vivent sur le fond, sur la base du respect d'une hauteur d'eau minimale évaluée à 70cm (+ / - 10%). A titre d'exemple, le confort du turbot élevé à 45Kg/m² dans 70 cm d'eau (= 64Kg/m³) avec un renouvellement d'au moins 30%/Heure est très supérieur à celui du turbot élevé à 30 Kg/m³ (= 120 Kg/m²) dans une hauteur de 4m d'eau à taux de renouvellement équivalent.*~~

- poissons < 700 g : densité limitée à 45 Kg/m², tolérance de +5 Kg / m² ; 75-85% de la vie du turbot sur la base d'un poids moyen de vente de 1Kg
- poissons ≥ 700 g : densité limitée à 60 Kg / m², tolérance de + 6 Kg / m²

~~Les densités pratiquées en élevage commerciaux standards vont jusqu'à 75 Kg/m². Des unités pilotes de recherche expérimentent 100-150 Kg/m².~~

E16- Stress limité à l'abattage

- durée de jeûne maximale = 6 jours
- manipulations préservant le calme des poissons (pêche par prélèvement à l'épuisette sans poursuite des poissons)
- abattage par saignée

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

E 17- Viscères vides.

Durée de jeûne minimale : - température de l'eau ≤ 15°C : 2 jours minimum de jeûne
- température de l'eau > 15°C : 1 jour minimum de jeûne

~~Intestins vides de tout reste de granulés en cours de digestion, garantissant, notamment, un abattage dans une eau exempte de fèces. L'Arrêté du 28 décembre 1992 prévoit pour les produits d'aquaculture que l'abattage doit intervenir dans les conditions d'hygiène appropriés : produits non souillés de terre, de vase ou de fèces.~~

E 18- Refroidissement du poisson

~~Le refroidissement du poisson (qui marque le début de la chaîne du froid) démarre à l'étape d'abattage par une immersion dans un bain d'eau glacée dès l'abattage à mort. Les poissons et découpes conditionnés (mis sous caisses et glacés) ont une température interne comprise entre 0°C et +2°C.~~

3.5.2. Caractéristiques communicantes

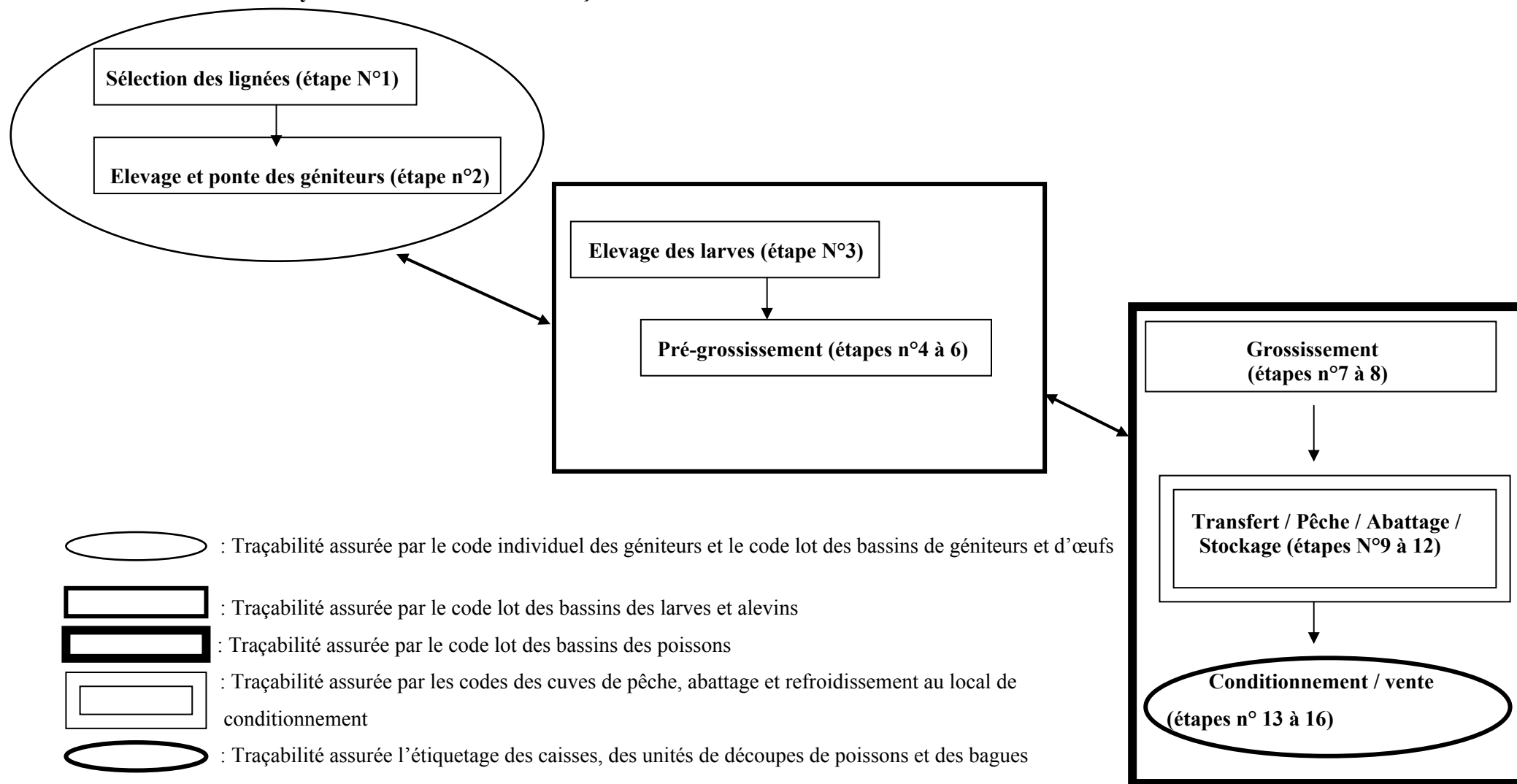
C1- Alimentation composée de produits d'origine marine (60% minimum), complétée par des produits végétaux, des vitamines et des minéraux = E11 + E12

C2- Conditions d'élevage favorisant la saveur et la fermeté de la chair de la chair = E8+E11+E12+E13+E14+E15+E16

C3- Turbot identifié, suivi et contrôlé depuis sa naissance = E1

4. TRACABILITE

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



sur chaque poisson

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

SERIE LARVAIRE : 1 série larvaire = 1 semaine de pontes = ponte de 8 femelles en moyenne et de 15 au maximum
 Série larvaire 1 (semaine n) Série larvaire 2 (semaine n + 1)

PONTE

1 Lot = 1 ponte
 = 1 femelle (F) + 2 mâles (M)

INCUBATION / ECLOSION

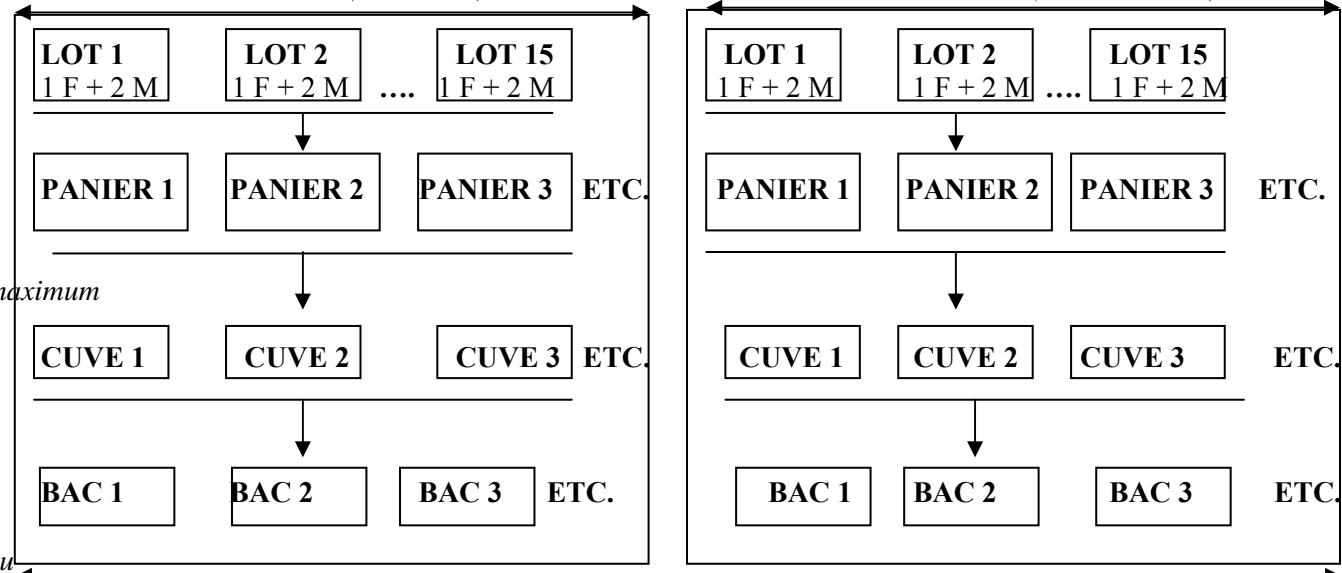
1 lot = 1 lot d'œufs puis de larves
 = 1 panier d'œufs puis de larves issu d'une ponte ou du mélange de 2 à 3 pontes maximum

ELEVAGE LARVAIRE

1 lot = 1 lot de larves
 = 1 cuve de larves issue d'un panier ou du mélange de 2 à 5 paniers maximum

NURSERIE (PRE-GROSSISSEMENT)

1 lot = 1 lot d'alevins = 1 bac de nurserie issu d'une cuve larvaire ou du mélange de 2 à 3 cuves larvaires maximum

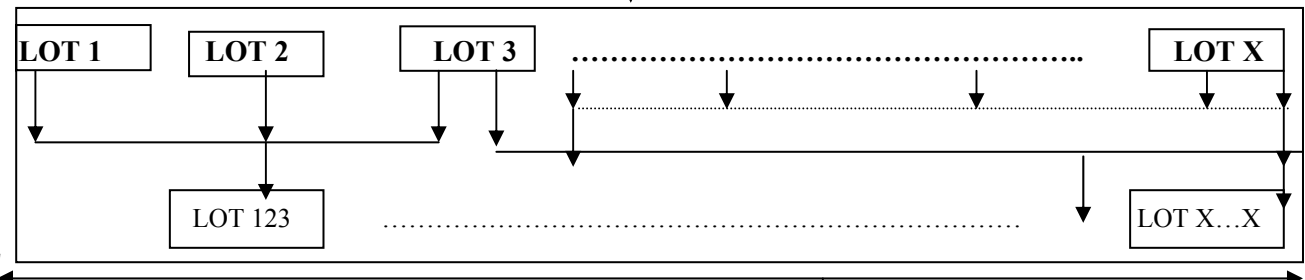


SELECTION DES ALEVINS LABEL ROUGE

1 lot d'alevins sélectionnés est issu d'un ou plusieurs bacs nurserie provenant d'une série larvaire ou du mélange de 2 séries larvaires successives

GROSSISSEMENT

1 Lot = 1 lot d'alevins puis de turbots adultes
 = 1 bassin d'élevage issu d'un lot d'alevins sélectionnés ou du mélange de plusieurs lots au cours de l'élevage



SELECTION / PECHE EN LABEL ROUGE

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

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

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

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

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

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

		<p>correspondance entre le code lot « bassin de grossissement » et le code lot « bassin de pêche »</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre des bassins de pêche - Logigramme de suivi des poissons, dont les transferts en bassins de pêche
10- Pêche	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin de poissons - Correspondance entre le code lot « bassin de pêche » et le code lot « cuve de transport des poissons pêchés» 	<ul style="list-style-type: none"> - Registre des bassins de pêche, dont les pêches - Fiche de pêche, dont la date, l'enregistrement des codes lot « bassin de pêche / cuves de transport », l'identification des lots conformes et non conformes - Logigramme de suivi des poissons, dont les pêches
11- Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin de poissons - Correspondance entre le code lot « bassin de pêche » et le code lot « cuve d'abattage des poissons » 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de pêche, dont la date, l'enregistrement des codes lot « bassin de pêche / cuves d'abattage », l'identification des lots conformes et non conformes - Logigramme de suivi des poissons, dont les pêches /abattages
12- Transport et stockage au local de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin de poissons - Correspondance entre le code lot « bassin de pêche » et le code lot « cuve de refroidissement des poissons » 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de pêche, dont la date, l'enregistrement des codes lot « bassin de pêche / cuves de refroidissement », l'identification des lots conformes et non conformes
13- Tri / calibrage / conditionnement des poissons vendus entiers non éviscérés	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquette de caisse : date de pêche, DLV, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total des poissons, logotype Label Rouge pour les caisses conformes 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de conditionnement, dont la date, l'identification des lots pêchés (code lot), des lots conformes ou non conformes, le nombre, calibre et poids total des poissons - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont

	<ul style="list-style-type: none"> - Bague sur chaque poisson : DLV, logotype Label Rouge pour les poissons conformes - Correspondance entre la date de pêche, le code lot des poissons 	la correspondance entre la date de pêche, et le code lot des poissons
13bis- Tri / éviscération / découpe / calibrage / conditionnement des poissons	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquette de caisse : date de pêche, DLV (poisson entier) ou DLC (découpe), code lot des poissons, nombre, calibre et poids total des découpes de poissons, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Etiquette sur chaque unité de découpes de poisson (1 unité = 1 ou plusieurs découpes réunies dans une caisse scellée inviolable ou dans une poche sous vide) : code lot des poissons, DLC, logotype Label Rouge pour les unités conformes - Correspondance entre la date de pêche et le code lot des poissons pêchés 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de conditionnement, dont la date, l'identification des lots pêchés (code lot), des lots conformes ou non conformes, le nombre, calibre et poids total des découpes de poissons - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes, dont la correspondance entre la date de pêche et le code lot des poissons
14- Stockage au local de conditionnement avant départ pour livraison	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquette de caisse : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total des découpes ou des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses conformes 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues
15- Livraison au 1^{er} acheteur	<ul style="list-style-type: none"> - Sur la caisse : poids total 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons, dont l'identification des lots conformes et non

	- Etiquette de caisse : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre des découpes ou des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses conformes	conformes et les caisses livrées en Label Rouge et en standard - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues
16- Point de vente au consommateur	- Etiquette de caisse : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre des découpes ou des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Bague Label Rouge sur chaque poisson conforme - Etiquette sur chaque unité de découpes conforme	- identification des poissons entiers par une bague et des découpes par une étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Expérimentations

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

C'est pourquoi l'ODG « Turbot Qualité » peut être anémé s'autorise à réaliser tout type d'expérimentation visant à l'amélioration des conditions de production suivant un protocole dûment établi ayant reçu au préalable de sa mise en place, l'aval de l'INAO.

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

5.2. Schéma de vie

CARACTERISTIQUE	POINT DE MAITRISE (PM)
ETAPE 1- Sélection des lignées et production des reproducteurs parentaux	
<p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E4- Conformation normale</p> <p>E8- Profil sensoriel</p> <p>E15-2 Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons – Domestication de l'espèce par sélection génétique</p>	<p>PM6- Identification des reproducteurs parentaux</p> <p>PM7-Tenue du cahier d'élevage « Sélection et reproduction des reproducteurs »</p> <p>PM5- Maîtrise génétique</p> <p>PM5- Maîtrise génétique</p>
ETAPE 2- Elevage et ponte des géniteurs pour la production d'alevins destinés au grossissement	
<p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E4- Conformation normale</p>	<p>PM6- Identification des géniteurs</p> <p>PM7- Tenue du cahier d'élevage des géniteurs et du cahier d'incubation des œufs</p> <p>PM8- Construction des bâtiments d'élevage</p> <p>PM9- Origine de l'eau</p> <p>PM10- Qualité de l'eau d'élevage</p>
ETAPE 3- Elevage larvaire (de 0 à 35 jours environ)	
<p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E5- Face dorsale normalement pigmentée</p> <p>E15-5 Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons :</p>	<p>PM7- Tenue du cahier d'élevage larvaire</p> <p>PM17- Plan d'alimentation</p>

compétition pour l'accès à la nourriture limitée en fournissant un aliment disponible pour tous, dans l'espace et le temps	<p>PM18- Plan d'enrichissement des proies vivantes</p> <p>PM19- Plan de nourrissage / densités de larves</p> <p>PM20- Cahier des charges des proies vivantes</p>
ETAPE 4- Elevage en pré-grossissement (PG) (de 36 jours à la livraison en grossissement à un poids <=20g à l'âge de 150-200 jours)	
<p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E6- Intégrité corporelle</p> <p>E11- Les aliments composés (miettes et granulés) sont exempts de produits d'animaux terrestres</p> <p>E12- La proportion de produits d'origine marine dans les aliments composés (miettes et granulés) doit représenter au moins 60% du poids brut de l'aliment</p> <p>E15-5 Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons : compétition pour l'accès à la nourriture limitée en fournissant un aliment disponible pour tous, dans l'espace et le temps</p>	<p>PM7- Tenue du cahier d'élevage en PG</p> <p>PM9- Origine de l'eau</p> <p>PM10- Qualité de l'eau d'élevage</p> <p>PM11- Charge d'élevage</p> <p>PM21- Cahier des charges des aliments composés</p> <p>PM22- Référencement des fabricants d'aliments composés et des aliments composés</p> <p>PM23- Stockage des aliments composés</p> <p>PM24- Plan d'alimentation en aliments composés</p> <p>PM25- Taux de rationnement des aliments composés</p> <p>PM26- Mode de nourrissage en aliments composés</p>
ETAPE 5- Sélection des alevins pour la vente en Label Rouge	
<p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E4- Conformation normale</p> <p>E5- Face dorsale normalement pigmentée</p>	<p>PM7- Tenue du cahier d'élevage en PG</p> <p>PM27- Origine des alevins</p> <p>PM31- Tri des alevins</p>

<p>E15-3 et E15-4 Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - agrément des alevins sur la base du respect d'un CV du poids moyen maximum de 20% - pratique d'au moins 2 tris / cycle d'élevage 	<p>PM30- Mesure du coefficient de variation du poids moyen du lot</p> <p>PM31- Tri des alevins</p>
<p>ETAPE 6- Préparation et transport des alevins en bassins de grossissement</p>	
<p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p>	<p>PM7- Tenue du cahier d'élevage en PG</p> <p>PM36- Tenue des documents de transport</p> <p>PM37- Ferme de grossissement qualifiée</p>
<p>ETAPE 7- Transfert des alevins en bassins de grossissement à 20g au plus (âge de 150-200 j)</p>	
<p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p>	<p>PM7- Tenue du cahier d'élevage en grossissement</p>
<p>ETAPE 8- Grossissement en bassin (à partir de 150-200 jours environ)</p>	
<p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p>	<p>PM7- Tenue du cahier d'élevage en grossissement</p>
<p>ETAPE 8- Grossissement en bassin (à partir de 150-200 jours environ)</p>	
<p>E6- Intégrité corporelle</p> <p>E8- Critères sensoriels</p> <p>E7- Taux de lipides dans la chair limité</p> <p>E11- Les aliments composés (miettes et granulés) sont exempts de produits d'animaux terrestres</p> <p>E12- La proportion de produits d'origine marine dans les aliments composés (miettes et granulés) doit représenter au moins 60% du poids</p>	<p>PM8- Construction des bâtiments d'élevage</p> <p>PM10- Qualité de l'eau d'élevage</p> <p>PM11- Charge d'élevage</p> <p>PM21- Cahier des charges des aliments composés</p> <p>PM8- Construction des bâtiments d'élevage</p> <p>PM10- Qualité de l'eau d'élevage</p> <p>PM11- Charge d'élevage</p> <p>PM42- Points de contrôle analytiques en grossissement</p>

<p>brut</p> <p>E13- Le taux de lipides dans les aliments composés de grossissement est limité à 12% en % du poids brut</p> <p>E14- Le taux de protéines dans les aliments composés de grossissement est d'au moins 55%, en % poids brut</p>	<p>PM21- Cahier des charges des aliments composés</p> <p>PM22- Référencement des fabricants d'aliments composés et des aliments composés</p> <p>PM42- Points de contrôle analytiques en grossissement</p>
<p>E15- <u>Pratiques d'élevage favorisant le bien-être et le confort des poissons :</u></p> <p>E15-1 Structures d'élevage à fond plat rigide et lisse E15-4 Pratique d'au moins 2 tris / cycle d'élevage</p> <p>E15-5 Compétition pour la nourriture limitée en fournissant un aliment disponible pour tous dans l'espace et le temps</p> <p>E15-6 Couple « qualité de l'environnement / Densité » d'élevage en grossissement optimal</p>	<p>PM8- Construction des bâtiments d'élevage</p> <p>PM10- Qualité de l'eau d'élevage</p> <p>PM11- Charge d'élevage</p> <p>PM21- Cahier des charges des aliments composés</p> <p>PM22- Référencement des fabricants d'aliments composés et des aliments composés</p> <p>PM23- Stockage des aliments composés</p> <p>PM24- Plan d'alimentation en aliments composés</p> <p>PM25- Taux de rationnement des aliments composés</p> <p>PM26- Mode de nourrissage en aliments composés</p> <p>PM41- Suivi de l'indice de transformation alimentaire</p> <p>PM43- Réduction de la dispersion des poids individuels au sein d'un même lot</p>
<p>ETAPE 9- Transfert dans un bassin de pêche et sélection des poissons avant abattage pour la vente en Label Rouge</p>	
<p>E17- Viscères vides</p> <p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p>	<p>PM51- Durée de jeûne</p> <p>PM7- Tenue du cahier d'élevage en grossissement</p> <p>PM44- Tenue du registre des bassins de pêche</p>

<p>E2- Poids minimum de 500g</p> <p>E3- Age minimum de 17 mois à 500g et à la pêche</p> <p>E5- Intégrité corporelle</p> <p>E8- Critères sensoriels</p> <p>E16- Stress limité à l'abattage</p>	<p>PM46- Origine des poissons</p> <p>PM49- Poids moyen du lot</p> <p>PM50- Age minimum</p> <p>PM45- Méthode de pêche</p> <p>PM51- Durée de jeûne</p> <p>PM51- Durée de jeûne</p>
<p>ETAPE 10- Pêche</p>	
<p>E18- Refroidissement du poisson Respect de la chaîne du froid</p> <p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E5- Intégrité corporelle</p> <p>E8- Critères sensoriels</p> <p>E10- DLV / DLC</p> <p>E16- Stress limité à la pêche / abattage</p>	<p>PM45- Méthode de pêche</p> <p>PM52- Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM44- Tenue du registre des bassins de pêche</p> <p>PM52- Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM45- Méthode de pêche</p> <p>PM52- Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM45- Méthode de pêche</p>
<p>ETAPE 11- Abattage</p>	
<p>E18- Refroidissement du poisson Respect de la chaîne du froid</p>	<p>PM52- Tenue de la Fiche de pêche</p>

<p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E5- Intégrité corporelle</p> <p>E8- Critères sensoriels</p> <p>E10- DLV / DLC</p> <p>E16- Stress limité à la pêche / abattage</p>	<p>PM52- Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM53- Abattage par saignée</p> <p>PM54- Immersion des poissons dans un bain d'eau de mer glacée dès la mort</p> <p>PM52- Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM53- Abattage par saignée</p>
ETAPE 12- Transport et stockage au local de conditionnement	
<p>E18- Respect de la chaîne du froid</p> <p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E6- Intégrité corporelle</p> <p>E8- Critères sensoriels</p>	<p>PM55- Méthode de transport des poissons pêchés</p> <p>PM52- Tenue de la Fiche de pêche</p> <p>PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM55- Méthode de transport des poissons pêchés</p>
ETAPE 13- Tri / calibrage / Conditionnement des poissons vendus entiers, non éviscérés	
<p>E17- Viscères vides</p> <p>E18- Respect de la chaîne du froid</p> <p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E2- Poids minimum de 500g</p>	<p>PM59- Tri, calibrage, conditionnement</p> <p>PM63- Eviscération, tri, calibrage, conditionnement</p> <p>PM62- Points de contrôle analytiques au conditionnement</p> <p>PM56- Tenue de la Fiche de conditionnement</p> <p>PM57- Etiquetage des caisses et des poissons entiers</p> <p>PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p>

<p>E4- Conformation normale</p> <p>E5- Face dorsale normalement pigmentée</p> <p>E6- Intégrité corporelle</p> <p>E8- Critères sensoriels</p> <p>E9- Poissons calibrés</p> <p>E10- DLV / DLC</p>	<p>PM59- Tri, calibrage, conditionnement</p> <p>PM60- Manutention des caisses</p> <p>PM61- Entretien, étalonnage et réglage des matériels</p> <p>PM62- Points de contrôle analytiques au conditionnement</p> <p>PM59- Tri, calibrage, conditionnement</p> <p>PM56- Tenue de la Fiche de conditionnement</p> <p>PM57- Etiquetage des caisses et des poissons entiers</p>
<p>ETAPE 13bis- Tri / éviscération / Découpe / Calibrage / Conditionnement des poissons</p>	
<p>E17- Viscères vides</p> <p>E18- Respect de la chaîne du froid</p> <p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E2- Poids minimum de 500g</p> <p>E4- Conformation normale</p> <p>E5- Face dorsale normalement pigmentée</p> <p>E6- Intégrité corporelle</p> <p>E8- Critères sensoriels</p> <p>E9- Poissons calibrés</p> <p>E10- DLV / DLC</p>	<p>PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM63- Eviscération, tri, calibrage, conditionnement</p> <p>PM56- Tenue de la Fiche de conditionnement</p> <p>PM57- Etiquetage des caisses et des poissons entiers</p> <p>PM58- Etiquetage des découpes de poisson</p> <p>PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM60- Manutention des caisses</p> <p>PM61- Entretien, étalonnage et réglage des matériels</p> <p>PM62- Points de contrôle analytiques au conditionnement</p> <p>PM63- Eviscération, tri, calibrage, conditionnement</p> <p>PM63- Eviscération, tri, calibrage, conditionnement</p> <p>PM56- Tenue de la Fiche de conditionnement</p>

	<p>PM57- Etiquetage des caisses et des poissons entiers</p> <p>PM58- Etiquetage des découpes de poisson</p>
ETAPE 14- Stockage au local de conditionnement avant départ pour livraison	
<p>E18- Respect de la chaîne du froid</p> <p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E6- Intégrité corporelle</p> <p>E8- Critères sensoriels</p> <p>E10- DLV / DLC</p>	<p>PM61- Entretien, étalonnage et réglage des matériels</p> <p>PM64- Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM66- Conformité de l'étiquetage des caisses</p> <p>PM65- Tenue du Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons</p> <p>PM66- Conformité de l'étiquetage des caisses</p> <p>PM60- Manutention des caisses</p> <p>PM64- Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM66- Conformité de l'étiquetage des caisses</p> <p>PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM61- Entretien, étalonnage et réglage des matériels</p> <p>PM64- Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM64- Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM65- Tenue du Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons</p> <p>PM66- Conformité de l'étiquetage des caisses</p>

ETAPE 15- Livraison au 1 ^{er} acheteur	
<p>E18- Respect de la chaîne du froid</p> <p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p> <p>E6- Intégrité corporelle</p> <p>E8- Critères sensoriels</p> <p>E10- DLV / DLC</p>	<p>PM67- Transporteurs agréés par les services officiels</p> <p>PM64- Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM65- Tenue du cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons</p> <p>PM66- Conformité de l'étiquetage des caisses</p> <p>PM60- Manutention des caisses</p> <p>PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM60- Manutention des caisses</p> <p>PM67- Transporteurs agréés par les services officiels</p> <p>PM64- Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge</p> <p>PM65- Tenue du cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons</p> <p>PM66- Conformité de l'étiquetage des caisses</p>
ETAPE 16- Point de vente aux consommateurs (Distribution)	
<p>E18- Respect de la chaîne du froid</p> <p>E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente</p>	<p>PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux</p> <p>PM66- Conformité de l'étiquetage des découpes et des poissons</p>

Demande de modification « LA 15-02 Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marine » présentée à la commission permanente IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 4 mai 2010

E6- Intégrité corporelle	PM66- Conformité de l'étiquetage des découpes et des poissons
E8- Critères sensoriels	PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux
E10- DLV / DLC	PM66- Conformité de l'étiquetage des découpes et des poissons

5.3. Bilan des points de maitrise

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

TABLEAU 1	E1- Turbots identifiés, suivis et contrôlés de la naissance au point de vente	E2- Poids minimum 500g	E3- Age minimum 17 mois à 500g et à la pêche	E4- Conformation normale	E5- Face dorsale normalement pigmentée	E6- Intégrité corporelle	E7- Taux de lipides dans la chair limité	E8- Critères sensoriels
1- Sélection	PM6, 7			PM5				PM5
2- Elevage / ponte des géniteurs	PM6, 7			PM8 à 10				
3- Elevage larvaire	PM7				PM17 à 20			
4- Elevage en pré-grossissement	PM7					PM9 à 11		
5- Sélection des alevins	PM7, 27			PM29	PM29			
6- Transport des alevins	PM7, 36, 37							
7- Transfert des alevins	PM7							
8- Grossissement	PM7					PM8, 10, 11	PM21, 22, 42	PM8, 10, 11, 21, 42
9- Transfert, sélection pour la pêche	PM7, 44, 46	PM49	PM50		PM45			PM51
10- Pêche	PM44, 52				PM45			PM45
11- Abattage	PM52				PM54			PM53, 54
12- Stockage au conditionnement	PM52					PM55		PM15, 55
13- Tri / calibrage / conditionnement	PM56, 57	PM59, 61, 62		PM59	PM59	PM59, 60		PM15 ; 59 à 63
13bis- Tri...découpes / condition ^t	PM56, 57, 58	PM61, 62, 63		PM63	PM63	PM63		PM15 ; 60 à 63
14- Stockage avant départ	PM65, 66					PM60, 64, 66		PM15, 61, 64
15- Livraison au 1 ^{ier} acheteur	PM64, 65, 66					PM60		PM15, 60, 67
16- Point de vente au consommateur	PM66					PM66		PM15

TABLEAU 2	E9- Poisson calibré	E10- DLV / DLC	E11 à E14 – CDC des aliments composés	E15- Pratiques d'élevage favorisant le bien-être	E16- Stress limité à l'abattage	E17- Viscères vides	E18- Refroidissement
1- Sélection				PM5			
2- Elevage / ponte des géniteurs							
3- Elevage larvaire				PM19			
4- Elevage en pré-grossissement			PM21 à 24	PM25, 26			
5- Sélection des alevins				PM30, 31			
6- Transport des alevins							
7- Transfert des alevins							
8- Grossissement			PM21, 22, 42	PM8 à 11 ; 21 à 26 ; 41, 43			
9- Transfert, sélection pour la pêche					PM51	PM51	
10- Pêche		PM52			PM45		PM15, 45, 52
11- Abattage		PM52			PM53		PM15, 52
12- Stockage au conditionnement							PM15, 55
13- Tri / calibrage / conditionnement	PM59	PM56, 57				PM59	PM15, 61, 62
13bis- Tri...découpes / condition ^t	PM63	PM56 à 58				PM63	PM15, 61, 62
14- Stockage avant départ		PM64, 65, 66					PM15, 61, 64
15- Livraison au 1 ^{ier} acheteur		PM64, 65, 66					PM15, 67
16- Point de vente au consommateur		PM66					PM15, 66

5.4. Etapes et valeurs cibles

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

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

PM5- Maîtrise génétique		
Objet : Prévenir les risques de maladies des reproducteurs, malformations ou retard de croissance des produits de la reproduction. Améliorer les souches génétiques sur des critères de croissance, d'adaptation aux conditions d'élevage et de maturité sexuelle tardive.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> - Installations spécialisées pour la production de stocks améliorés / Dès l'âge de 30 j - Introduction exceptionnelle de géniteurs extérieurs contrôlée / Agrément sanitaire CSO (géniteurs) ; quarantaine d'au moins 1 an (contrôle de l'introduction) - Garanties apportées en matière de qualité, performance et état sanitaire : <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de lignées sélectionnées / Cahier des charges « SYSAAF » en cours d'élaboration pour soumission à l'agrément par la CNLC - préservation de la diversité génétique par reproduction généalogique des lignées et programme d'accouplement optimisé / chaque reproducteur sélectionné est identifié individuellement ; chaque accouplement est planifié et optimisé - domestication de l'espèce par sélection génétique / tous les géniteurs sont sélectionnés sous contrôle du SYSAAF, notamment sur l'adaptation aux conditions d'élevage, la croissance, la conformation normale et la maturité sexuelle tardive - Contrôle Sanitaire Officiel CSO / 1 x / 2 ans ; recherche de S.H.V - Autocontrôles internes / 1 x / mois sur 1 lot de géniteurs ; recherche de SHV ; NHI ; NPI ; Nodaviose du bar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Liste des installations qualifiées de sélection et production de reproducteurs - Liste des lignées sélectionnées en cours d'élaboration - Règlement intérieur et technique du SYSAAF - Plan de sélection - Procédure d'identification et de traçabilité des reproducteurs parentaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'adhésion SYSAAF - Cahier d'élevage « Sélection et Production des reproducteurs » - Registre d'identification des reproducteurs - Base de données de filiation des reproducteurs (2nde génération) - Compte-rendu de tri de sélection des reproducteurs - Fiche de transfert des reproducteurs en hall de maturation sexuelle - rapports des contrôles sanitaires CSO - Rapport des contrôles internes

PM6- Identification des reproducteurs parentaux – PM7- Tenue du cahier d'élevage		
Objet : Identification et traçabilité des reproducteurs parentaux pour assurer la traçabilité des turbots depuis leur naissance		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les candidats à la sélection pour la reproduction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots / bassins de candidats à la reproduction par un code / 1 code « lignée » et 1 code « bassin » pour chaque lot - Enregistrement des lots de candidats à la reproduction sur le Cahier d'élevage / <p>Tous les lots</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marquage individuel des reproducteurs sélectionnés / Tous les reproducteurs sélectionnés - Enregistrement des reproducteurs sélectionnés sur le Cahier d'élevage / Tous les reproducteurs sélectionnés - Suivi de filiation ascendante des reproducteurs / jusqu'aux grands-parents des reproducteurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier des charges « Mode de sélection des lignées et de production des reproducteurs parentaux piscicoles », <u>en cours d'élaboration</u> - Procédure d'identification et de traçabilité des reproducteurs parentaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage « Sélection et Production des reproducteurs » - Registre d'identification des reproducteurs - Base de données de filiation des reproducteurs (2nde génération) - Compte-rendu de tri de sélection des reproducteurs - Fiche de transfert des reproducteurs en hall de maturation sexuelle

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

PM6- Identification des géniteurs – PM7- Tenue du cahier d'élevage		
Objet : Identification et traçabilité des géniteurs et des œufs pour assurer la traçabilité des turbots depuis leur naissance		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les géniteurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marquage individuel - Identification des lots / bassins de géniteurs par un code - Enregistrement des géniteurs sur le Cahier d'élevage et sur le Registre d'identification des reproducteurs / Tous les géniteurs <p>Pour tous les lots d'œufs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots / bassins d'œufs par un code - Enregistrement des lots d'œufs sur le cahier d'incubation des œufs 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'identification et de traçabilité des géniteurs élevés pour la production d'alevins destinés au grossissement - Cahier des charges « Mode de sélection des lignées et de production des reproducteurs parentaux piscicoles », <u>en cours d'élaboration</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage des géniteurs - Cahier d'incubation des œufs » - Registre d'identification des reproducteurs - Base de données de filiation des reproducteurs

PM8- Construction des bâtiments d'élevage - PM9- Origine de l'eau - PM10- Qualité de l'eau d'élevage - PM11- Charge d'élevage		
Objet : Favoriser le confort des poissons. Prévenir les risques de maladies, de non viabilité des œufs ou de malformations des alevins et de détérioration de la qualité de l'eau. Surveiller la qualité de l'eau d'élevage		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> - Structures d'élevage à fond plat, rigide et lisse - Séparation des conduites d'eau d'entrée et de sortie - Les points de pompage fournissent un volume suffisant au renouvellement de l'eau - Utilisation exclusive d'une eau de forage salée exempte de toute contamination chimique ou bactériologique / <i>Sur les paramètres bactériologiques conformément aux exigences de la Directive 76/160/CEE du 8/12/1975 concernant la qualité des eaux de baignade.</i> - Renouvellement, traitement et surveillance de la qualité de l'eau d'élevage : - <i>taux de renouvellement : géniteurs $\geq 10\%$ /h ; œufs $\geq 80\%$ / h</i> - <i>filtration et désinfection en continu de l'eau d'entrée</i> - <i>sur chaque bassin de géniteurs :</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>hauteur d'eau ≥ 60 cm</i> - <i>eau de forage à température constante à +/- 2°C</i> - <i>taux d'oxygène en sortie de bassins $\geq 80\%$ de la saturation</i> - <i>charge d'élevage $\leq 20\text{Kg} / \text{m}^2$ / chaque bassin ; stock mensuel</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Plan de l'écloserie, dont le circuit d'eau et la surface des bassins - Autorisation de pompage de l'eau de forage - Instructions de renouvellement, traitement et surveillance de la qualité de l'eau d'élevage - Plan de surveillance de la qualité de l'eau, dont le débit - Plan d'évaluation de la biomasse dans les bassins de géniteurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage des géniteurs et d'incubation des œufs, dont la codification des lots - Stock mensuel, dont la charge d'élevage - Résultats des analyses d'eau - Résultats de poids moyen des géniteurs

ETAPE N°3 : Elevage larvaire

PM7- Tenue du cahier d'élevage -		
Objet : identifier et suivre toutes les larves afin d'assurer la traçabilité des poissons depuis leur naissance		
<i>Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots de larves :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots / bassins de larves par un code - Enregistrement de tous les lots de larves sur le cahier d'élevage larvaire 	<p>Procédure d'identification et de traçabilité des géniteurs, œufs, larves et alevins</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage larvaire - Logigramme de suivi des géniteurs œufs, larves et alevins

PM17- Plan d'alimentation - PM18- Plan d'enrichissement des proies vivantes - PM19- Plan de nourrissage / densité des larves - PM20- Cahier des charges des proies vivantes		
Objet : favoriser le confort des larves et prévenir les risques de maladies et de dépigmentation de la face dorsale, en optimisant la densité des larves et en leur fournissant une alimentation satisfaisant leurs besoins nutritionnels, en qualité et quantité, dans l'espace et le temps.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / <i>Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> - Plan d'enrichissement des proies vivantes en vitamines et acides gras essentiels selon des protocoles préétablis / <i>Analyses en acides gras des enrichissements (entre J5 et J13, respect des ratios suivants : DHA : EPA et EPA : ARA \geq 1)</i> - Plan d'alimentation, dont la séquence en proies vivantes (phytoplancton puis rotifères puis artémias) / <i>respect du Plan préétabli</i> - Respect du Cahier des charges des souches d'<i>artémias</i> et des ingrédients utilisés pour l'enrichissement des proies / <i>Notamment le taux d'éclosion et la taille des nauplii à l'éclosion</i> - <i>Respect d'un plan d'ensemencement des cuves en larves</i> - <i>Nourrissage ad libitum</i> - <i>Surveillance visuelle du nourrissage</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier des charges des enrichissements - Protocoles d'enrichissement des proies vivantes - Plan d'analyse en acides gras des enrichissements et des valeurs cibles - Plan d'ensemencement des cuves en larves - Plan d'alimentation - Instructions de nourrissage 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches techniques des enrichissements - Factures et bons de livraison des enrichissements - Cahier d'élevage des proies vivantes, dont l'enrichissement - Cahier d'élevage larvaire, dont la densité de larves, et les proies distribuées - Résultats d'analyse des enrichissements (acides gras)

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

PM7- Tenue du cahier d'élevage -		
Objet : identifier et suivre tous les alevins afin d'assurer la traçabilité des poissons depuis leur naissance		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots d'alevins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots / bassins d'alevins par un code - Enregistrement de tous les lots d'alevins sur le cahier d'élevage en PG 	<p>Procédure d'identification et de traçabilité des géniteurs, œufs, larves et alevins</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en PG - Logigramme de suivi des géniteurs œufs, larves et alevins

PM8- Construction des bâtiments d'élevage - PM9- Origine de l'eau - PM10- Qualité de l'eau d'élevage –PM11- Charge d'élevage maxim.		
Objet : préserver le confort, l'intégrité corporelle et prévenir le risque de maladies en maintenant le couple « charge d'élevage / conditions environnementales » optimal		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> - Séparation des conduites d'eau d'entrée et de sortie - Les points de pompage fournissent un volume suffisant au renouvellement de l'eau - Utilisation exclusive d'une eau de forage salée exempte de toute contamination chimique ou bactériologique / Sur les paramètres bactériologiques conformément aux exigences de la Directive 76/160/CEE du 8/12/1975 concernant la qualité des eaux de baignade. - Renouvellement, traitement et surveillance de la qualité de l'eau d'élevage : <ul style="list-style-type: none"> - taux de renouvellement de l'eau $\geq 30\%$ / h (moy. mensuelle) ; - filtration et désinfection en continu de l'eau d'entrée d'élevage - valeurs cibles sur chaque bassin : <ul style="list-style-type: none"> - variations thermiques journalières $\leq 2^\circ\text{C}$ - oxygène $>100\%$ de la saturation à la mesure du soir - ammoniaque total $< 2\text{ mg / l}$ en sortie de bassin - Plan d'ensemencement / 4000 individus / m2 maximum / bassin - Charge d'élevage maximale / 15Kg / m2 maximum / bassin ; stock mensuel 	<ul style="list-style-type: none"> - Plan de l'écloserie, dont le circuit d'eau - Autorisation de pompage de l'eau de forage - Instructions de renouvellement, traitement et surveillance de la qualité de l'eau d'élevage - Plan de surveillance de la qualité de l'eau, dont le débit 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en PG, dont la codification des lots, l'ensemencement - Stock mensuel, dont la charge d'élevage - Résultats des analyses de qualité d'eau

PM21- Cahier des charges des aliments composés – PM22- Référencement des fabricants d'aliments composés et des aliments composés -		
Objet : Respecter le cahier des charges des aliments. Tous les aliments composés sont achetés chez des fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité (T.Q).		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>1) <u>Les fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité (T.Q) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - respectent le cahier des charges des aliments composés - mettent en œuvre des procédures écrites, des autocontrôles et des audits garantissant le contrôle des intrants, la maîtrise des procédés et des contrôles finaux ; - respectent la Directive 1999/29/CE du Conseil du 22/04/99 concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux - mettent en œuvre des procédures visant à éviter toute contamination croisée de la réception des matières premières à la livraison chez l'éleveur - fournissent à l'éleveur les informations prévues par l'étiquetage réglementaire et spécifient sur la documentation jointe à la livraison les dénominations des aliments fournis et toute indication permettant de remonter aux lots de fabrication et aux formulations en usine / Chaque livraison ; Chaque sac est étiqueté - acceptent les audits externes effectués par l'organisme certificateur mandaté par T.Q et mettent en œuvre dans les temps les actions correctives demandées 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier des charges des aliments composés - Procédure T.Q pour le référencement des fabricants d'aliments composés - Plan d'audit externe des fabricants d'aliments composés 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrats d'adhésion ou de partenariat entre Turbot Qualité et les fabricants d'aliments - Rapports d'audit externe des fabricants d'aliment, dont les analyses

<p>2) <u>Les éleveurs disposent de la liste des fabricants d'aliments composés référencés et des aliments composés référencés, diffusée par Turbot Qualité / La liste précise, pour chaque aliment, le nom du fabricant et l'adresse de l'usine de fabrication, le nom commercial de l'aliment et le calibre</u></p> <p>3) <u>Agrément des aliments : les éleveurs vérifient à réception le référencement des aliments et des fabricants, et la conformité de l'étiquetage / Chaque livraison / sans PAT</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure T.Q de collecte, diffusion, archivage et destruction des documents internes et externes - Procédure d'approvisionnement en aliments composés et d'alimentation des poissons 	<ul style="list-style-type: none"> - Liste T.Q des fabricants d'aliments composés référencés et des aliments composés référencés - Fiches techniques des aliments composés référencés - Fiche de diffusion T.Q des documents internes (diffusion de la liste des fabricants d'aliments référencés) - Factures et bons de livraison des aliments - Liste des opérateurs qualifiés pour l'agrément à réception des aliments
--	--	--

PM23- Stockage des aliments composés - PM24- Plan d'alimentation en aliments composés - PM25- Taux de rationnement en aliments composés – PM26- Mode de nourrissage en aliments composés		
Objet : Favoriser le confort des poissons et prévenir le risque de maladies en fournissant aux alevins, en quantité et qualité, dans l'espace et dans le temps, un aliment satisfaisant leurs besoins nutritionnels. Garantir le respect du cahier des charges des aliments composés (sans PAT , 60% produits d'origine marine minimum). Préserver les qualités nutritionnelles des aliments stockés. Eviter une contamination en mercure des alevins par l'alimentation.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> - Digestibilité, besoin en vitamines et nutriments satisfaits et alimentation adaptée au stade alevins par respect de la Fiche technique des aliments / Tous les aliments composés - Pratiques de stockage préservant les nutriments et vitamines / Tous les aliments ; Guide de stockage et manipulation des aliments - Respect d'une charge d'élevage maximum / 15Kg / m² max. - Respect de la Table de rationnement / Chaque bassin - Fractionnement des repas / Au moins 3 repas / jour / bassin - Surveillance visuelle du nourrissage / Au moins 1 repas / jour / bassin 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches techniques des aliments composés - Guide de stockage / manipulation des aliments - Plan d'alimentation - Table de rationnement - Instructions de nourrissage - Plan d'audit externe des fabricants d'aliments composés 	<ul style="list-style-type: none"> - Factures et bons de livraison des aliments composés - Cahier d'élevage en PG, dont les aliments distribués - Cahier de gestion des stocks d'aliment

ETAPE N° 5: Sélection des alevins pour la vente en Label Rouge

PM7- Tenue du cahier d'élevage -		
Objet : Identifier et suivre tous les alevins afin d'assurer la traçabilité des poissons depuis leur naissance -		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots d'alevins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots / bassins d'alevins par un code - Enregistrement de tous les lots d'alevins sur le cahier d'élevage en PG 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'identification et de traçabilité des géniteurs, œufs, larves et alevins 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en PG, dont l'identification des lots - Logigramme de suivi de l'origine des géniteurs, œufs, larves et alevins

PM27- Origine des alevins - PM28- Etat clinique - PM29- Vaccination - PM30- Mesure du coefficient de variation du poids moyen du lot - PM31- Tri des alevins		
Objet : sélectionner, pour le grossissement, des alevins, provenant exclusivement d'écloseries qualifiées, de conformation normale, bien pigmentés et les mieux préparés au risque pathologique, c'est-à-dire cliniquement sains, robustes et vaccinés. Limiter les interactions sociales entre poissons au sein d'un même lot.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> - Examen sanitaire des lots d'alevins et fourniture d'un certificat sanitaire sur les points suivants / Statut de zone indemne (absence des virus de la SHV et de la NHI; maintien du statut par analyse / 2 ans) + Contrôle interne parasitaire et bactériologique sur chaque lot (laboratoire agréé indépendant). - Vaccination des alevins contre la vibriose et la furunculose / Chaque lot d'alevins sélectionné - Mesure du coefficient de variation du poids moyen du lot / CV du poids moyen de chaque lot ≤ 20 % - Elimination, par tri mécanique basé sur la relation épaisseur / poids, de la queue de lot / entre 5% et 15% du lot - Elimination par tri manuel et visuel de tous les alevins malformés (cf. définition de E4-) et de tous les alevins mal pigmentés (cf. définition de E5-) / Tolérance = 1% de défauts (total de malformés + mal pigmentés) - Formation des opérateurs à la sélection des alevins 	<ul style="list-style-type: none"> - Liste des écloseries qualifiées - Procédure de sélection des alevins - Liste des opérateurs qualifiés pour la sélection des alevins - Procédure d'identification et de traçabilité des géniteurs, œufs, larves et alevins - Ordonnance vétérinaire pour la vaccination 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en PG, dont l'identification des lots conformes et non conformes, l'enregistrement des tris - Cahier des traitements vétérinaires dont l'enregistrement des vaccinations - Certificat sanitaire du lot d'alevins sélectionné - Logigramme de suivi de l'origine des géniteurs, œufs, larves et alevins - Document de transport officiel

ETAPE N° 6: Préparation et transport des alevins vers les bassins de grossissement

PM7- Tenue du cahier d'élevage - PM36- Tenue des documents de transport - PM37- Ferme de grossissement qualifiée		
Objet : livrer des alevins sélectionnés pour le Label Rouge exclusivement à des fermes de grossissement qualifiées - Identifier et suivre tous les alevins afin d'assurer la traçabilité des poissons depuis leur naissance -		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots d'alevins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots par un code - Identification des cuves de transport par un code cuve - Plan de chargement des cuves de transport : correspondance code cuve / code lot - Enregistrement de tous les lots d'alevins sélectionnés sur le cahier d'élevage en PG et sur les Fiches de transport 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'identification et de traçabilité des géniteurs, œufs, larves et alevins - Liste Turbot Qualité des fermes de grossissement qualifiées 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en PG, dont l'identification du lot sélectionné et transféré - Fiche de transport, dont l'origine et la destination des alevins, le plan de chargement des cuves - Logigramme de suivi de l'origine des géniteurs, œufs, larves et alevins

ETAPE N°7 : Transfert en bassin de grossissement

PM7- Tenue du cahier d'élevage		
Objet : identifier et suivre toutes les poissons afin d'assurer leur traçabilité depuis la naissance jusqu'au point de vente		
Actions de maîtrise ou Surveillance / <i>Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots de poissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots / bassins de poissons par un code - Correspondance entre le code lot « PG » et le code lot « grossissement » - Enregistrement de tous les lots de poissons sur le cahier d'élevage en grossissement 	<p>Procédure d'identification et de traçabilité des poissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de transport, dont la date et la correspondance entre le code lot « PG » et le code lot « grossissement » - Cahier d'élevage en grossissement - Logigramme de suivi des poissons, dont les tris et dédoublements de bassin

ETAPE N°8 : Grossissement en bassin

PM7- Tenue du cahier d'élevage en grossissement		
Objet : identifier et suivre toutes les poissons afin d'assurer leur traçabilité depuis la naissance jusqu'au point de vente		
Actions de maîtrise ou Surveillance / <i>Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots de poissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots / bassins de poissons par un code - Enregistrement de tous les lots de poissons sur le cahier d'élevage en grossissement 	<p>Procédure d'identification et de traçabilité des poissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement - Logigramme de suivi des poissons, dont les tris et dédoublements de bassin

PM8- Construction des bâtiments d'élevage - PM10- Qualité de l'eau d'élevage -PM11- Charge d'élevage		
Objet : favoriser le confort des poissons, préserver leur intégrité corporelle et maîtriser la qualité sensorielle (notamment, absence de goût de vase), prévenir le risque de maladies, en maintenant le couple « charge d'élevage / conditions environnementales » optimal		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>- Fond des structures d'élevage plat, rigide et lisse</p> <p>- Séparation des conduites d'eau d'entrée et de sortie</p> <p>- Les points de pompage fournissent un volume suffisant au renouvellement de l'eau</p> <p>- Renouvellement, traitement et surveillance de la qualité de l'eau d'élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cas 1 : taux de renouvellement de l'eau $\geq 30\%$ / h ; moyenne sur l'élevage et hauteur d'eau $\geq 70\text{cm}$ (contrôle du réglage de la bonde d'évacuation ;+/-10%) • ou Cas 2 : taux de renouvellement de l'eau $\geq 250\%$/h ; moyenne sur l'élevage. et hauteur d'eau $\geq 30\text{ cm}$ (contrôle du réglage de la bonde d'évacuation ;+/-10%) <ul style="list-style-type: none"> • valeurs cibles sur chaque bassin : <ul style="list-style-type: none"> - amplitude des variations thermiques journalières de l'eau d'entrée $\leq 4^\circ\text{C}$ - oxygène en sortie $\geq 80\%$ saturation - taux d'ammoniaque total $< 2\text{ mg / l}$ en sortie d'élevage - qualité microbiologique de l'eau en entrée d'élevage : conforme aux exigences de la Directive 76/160/CEE du 8/12/1975 sur la qualité des eaux de baignade. <p>- Charge d'élevage maximale / Stock mensuel</p> <ul style="list-style-type: none"> - poissons $< 700\text{g}$, $45\text{Kg} / \text{m}^2$ maximum, tolérance +5 - poissons $> 700\text{g}$, $60\text{Kg} / \text{m}^2$ maximum, tolérance +6 	<ul style="list-style-type: none"> - Plan de l'élevage, dont le circuit d'eau - Instructions de renouvellement, traitement et surveillance de la qualité de l'eau d'élevage - Plan de surveillance de la qualité de l'eau - Méthode d'évaluation de la biomasse dans les bassins d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement, dont le code des lots, la charge d'élevage - Plan des bassins, dont leur code - Résultats des analyses de qualité de l'eau - Archivage des données d'O₂ de la semaine en cours et des non conformités constatées dont les comptes rendus d'alarme. - Résultats des échantillonnages de poids moyen - Etat des stocks mensuel

PM21- Cahier des charges des aliments composés – PM22- Référencement des fabricants d'aliments composés et des aliments composés -		
Objet : Respecter le cahier des charges des aliments. Tous les aliments composés sont achetés chez des fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité (T.Q).		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>1) <u>Les fabricants d'aliments composés référencés par Turbot Qualité (T.Q) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - respectent le cahier des charges des aliments composés - mettent en œuvre des procédures écrites, des autocontrôles et des audits garantissant le contrôle des intrants, la maîtrise des procédés et des contrôles finaux ; - respectent la Directive 1999/29/CE du Conseil du 22/04/99 concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux - mettent en œuvre des procédures visant à éviter toute contamination croisée de la réception des matières premières à la livraison chez l'éleveur - fournissent à l'éleveur les informations prévues par l'étiquetage réglementaire et spécifient sur la documentation jointe à la livraison les dénominations des aliments fournis et toute indication permettant de remonter aux lots de fabrication et aux formulations en usine / Chaque livraison ; Chaque sac est étiqueté - acceptent les audits externes effectués par l'organisme certificateur mandaté par T.Q et mettent en œuvre dans les temps les actions correctives demandées <p>2) <u>Les éleveurs disposent de la liste des fabricants d'aliments composés référencés et des aliments composés référencés, diffusée par Turbot Qualité / La liste précise, pour chaque aliment, le nom du fabricant et l'adresse de l'usine de fabrication, le nom commercial de l'aliment et le calibre</u></p> <p>3) <u>Agrément des aliments :</u> les éleveurs vérifient à réception le référencement des</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier des charges des aliments composés - Procédure T.Q pour le référencement des fabricants d'aliments composés - Plan d'audit externe des fabricants d'aliments composés - Procédure T.Q de collecte, diffusion, archivage et destruction des documents internes et externes - Procédure d'approvisionnement en aliments composés et 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrats d'adhésion ou de partenariat entre Turbot Qualité et les fabricants d'aliments - Rapports d'audit externe des fabricants d'aliment, dont les analyses - Liste T.Q des fabricants d'aliments composés référencés et des aliments composés référencés - Fiches techniques des aliments composés référencés - Fiche de diffusion T.Q des documents internes (diffusion de la liste des fabricants d'aliments référencés)

Demande de modification « LA 15-02 Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marine » présentée à la commission permanente IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 4 mai 2010

<u>aliments et des fabricants, et la conformité de l'étiquetage / Chaque livraison sans</u> <i>PAT ; 55% min. de protéines et 12% max. de lipides</i>	d'alimentation des poissons	- Factures et bons de livraison des aliments - Liste des opérateurs qualifiés pour l'agrément à réception des aliments
---	-----------------------------	---

PM23- Stockage des aliments composés - PM24- Plan d'alimentation en aliments composés - PM25- Taux de rationnement en aliments composés – PM26- Mode de nourrissage en aliments composés – PM41- Suivi de l'indice de transformation alimentaire		
Objet : Optimiser les conditions environnementales par la qualité des aliments (digestibilité, intégrité physique à l'eau) et du nourrissage. Favoriser le confort des poissons et prévenir le risque de maladies en leur fournissant, en quantité et qualité, dans l'espace et dans le temps, un aliment satisfaisant leurs besoins nutritionnels. Préserver les qualités nutritionnelles des aliments stockés. Eviter une contamination en mercure des poissons par l'alimentation. Limiter le taux d'engraissement des poissons et maîtriser leur qualité organoleptique.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la Fiche technique des aliments / Tous les aliments composés - Pratiques de stockage préservant les nutriments et vitamines / Tous les aliments ; Guide de stockage et manipulation dont, le conditionnement en sacs sur palettes protégées d'un film plastique ; le stockage dans un local aéré; le respect du délai de péremption indiqué sur l'étiquette - Fractionnement des repas / au moins 2 repas / jour à partir de 12°C - Nourrissage en partie manuel / Au moins 50% distribué manuellement - Surveillance visuelle du nourrissage manuel / Tous les repas - Suivi de l'Indice de Transformation alimentaire / Valeur cible $\leq 1,5$ (hors période de maturation sexuelle) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches techniques des aliments - Guide de stockage / manipulation - Plan d'alimentation - Table de rationnement - Instructions de nourrissage 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement, dont les aliments distribués - Cahier de gestion des stocks d'aliment

PM42- Points de contrôle analytiques en grossissement		
Objet : déterminer les teneurs en mercure et lipides dans la chair des poissons. Evaluer le profil sensoriel des poissons		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>- PCN°1- Détermination des lipides dans la chair des poissons / <i>Analyse 1 x / an sur 100% des fermes du Groupement Turbot Qualité ; moyenne sur au moins 6 filets entiers de poissons / ferme (TL = taux de lipides) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - poissons ≤ 1,5 Kg ; Taux de lipides ≤ 1,5 % + 0,3 de tolérance - poissons > 1,5 Kg ; Taux de lipides ≤ 2% + 0,4 de tolérance <p>- PCN°2- Détermination de la teneur en mercure dans la chair des poissons / <i>Analyse 1 x / an sur 100% des fermes du Groupement Turbot Qualité ; Respect de la législation (échantillonnage d'au moins 5 poissons)</i></p> <p>- PCN°3-</p> <ul style="list-style-type: none"> - Détermination du profil sensoriel des poissons / <i>1 x / an sur au moins 60% des fermes du Groupement Turbot Qualité ; entre J6 et J8, J1 étant le jour de pêche / abattage ; respect du Guide de bonnes pratiques ACTIA pour l'évaluation sensorielle (1999) ;</i> - Test hédonique / <i>Suivi périodique entre J6 et J8 (J1 étant le jour de pêche) ; respect du Guide de bonnes pratiques ACTIA pour l'analyse sensorielle.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode NF V18-117 - Décision de la Commission n°93/351/CEE du 19 mai 1993 fixant des méthodes d'analyse des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche 	<ul style="list-style-type: none"> - Résultats d'analyse des poissons : teneur en lipides, teneur en mercure, profil sensoriel

PM43- Réduction de la dispersion des poids individuels au sein d'un même lot		
Objet : limiter les interactions sociales entre poissons en réduisant la dispersion des poids individuels au sein d'un même lot		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<ul style="list-style-type: none"> - Tri manuel et visuel des poissons en fonction de leur poids / Au moins 2 tris / cycle d'élevage - Formation des opérateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode de tri - Liste des opérateurs qualifiés pour le tri visuel - Liste des opérateurs qualifiés pour la programmation de la calibreuse - Méthode d'évaluation de la biomasse dans les bassins d'élevage, dont l'évaluation du poids moyen 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des tris

ETAPE N°9 : Transfert dans un bassin de pêche et sélection des poissons avant abattage pour la vente en Label Rouge

<i>PM7- Tenue du cahier d'élevage – PM44- Tenue du registre des bassins de pêche</i>		
Objet : identifier et suivre tous les poissons afin d'assurer leur traçabilité depuis la naissance jusqu'au point de vente		
Actions de maîtrise ou Surveillance / <i>Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<p><i>Pour tous les lots de poissons :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots / bassins de poissons par un code - Correspondance entre le code lot « bassins de grossissement » et le code lot « bassin de pêche » - Enregistrement de tous les lots de poissons sur le registre des bassins de pêche 	<p>Procédure d'identification et de traçabilité des poissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de transfert en bassins de pêche, dont la correspondance entre le code lot « bassins de grossissement » et le code lot « bassin de pêche » - Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement du transfert - Registre des bassins de pêche - Logigramme de suivi des poissons, dont les transferts en bassins de pêche

PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux – PM45- Méthode de pêche		
Objet : éviter de stresser ou blesser les poissons pendant leur transfert en bassins de pêche. Travailler dans de bonnes conditions d'hygiène.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots de poissons transférés en bassins de pêche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect de la méthode de pêche / Abaissement progressif du niveau de l'eau dans les bassins ; Pêche par prélèvement à l'épuisette - Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode de pêche - Instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Registre des bassins de pêche, dont l'enregistrement des transferts

PM46- Origine des poissons - PM47- Etat clinique – PM48- Délai d'attente – PM49- Poids moyen du lot – PM50- Age minimum – PM51- Durée de jeûne		
<p>Objet : sélectionner, pour la vente en Label Rouge des poissons : provenant exclusivement de fermes de grossissement qualifiées, en bon état sanitaire et clinique, âgés de 17 mois minimum et dont les viscères sont vides afin que les poissons ne soient pas souillés par leur fèces à l'abattage et afin d'améliorer les conditions de conservation post-mortem. Limiter le stress en respectant une durée de jeûne maximum. Respecter le délai d'attente avant abattage. Maîtriser préventivement le poids minimum de vente de 500g (<u>poids individuel à la vente</u>), par une pré-sélection du <u>lot de poissons</u> en bassin avant pêche, sur la base du respect d'un poids moyen du lot minimum de 400g avant pêche = PM49.</p>		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p><u>Décision de pêche des lots de poissons sélectionnés pour la vente en Label Rouge :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Origine / Provenance exclusive de fermes de grossissement qualifiées - Etat sanitaire et clinique des poissons correct / Déclassement temporaire des bassins dès l'apparition de plus de 0,5% de poissons morts ou présentant des signes cliniques visuels pendant 3-4 jours minimum. - Respect du délai d'attente / Se référer à l'ordonnance vétérinaire - Respect d'un poids moyen minimum du lot avant pêche / ≥ 400 g - Respect d'un âge minimum du lot / ≥ 17 mois - Respect d'une durée de jeûne minimale / Eau ≤ 15°C, au moins 2 jours de jeûne Eau >15°C, au moins 1 jour de jeûne - Respect d'une durée de jeûne maximale / 6 jours maximum - Formation des opérateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Liste des fermes de grossissement qualifiées - Ordonnances vétérinaires - Méthode d'évaluation du poids moyen des lots dans les bassins de pêche - Instructions de mise à jeun - Instructions pour la décision de pêche - Liste des opérateurs qualifiés pour la décision de pêche 	<ul style="list-style-type: none"> - Registre des bassins de pêche, dont l'enregistrement des poids moyen, des mises à jeun, des bassins en cours de traitement vétérinaire et des décisions de pêche (conformité ou non des lots au Label Rouge) - Cahier des traitements vétérinaires

ETAPE N°10 : Pêche

PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux – PM45- Méthode de pêche		
Objet : Maîtriser la qualité organoleptique en évitant de stresser ou blesser les poissons pendant la pêche. Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots de poissons pêchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect de la méthode de pêche / <i>Abaissement progressif du niveau de l'eau dans les bassins ; Pêche par prélèvement à l'épuisette</i> - Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode de pêche - Instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Registre des bassins de pêche, dont l'enregistrement des pêches

PM44- Tenue du registre des bassins de pêche - PM52- Tenue de la Fiche de pêche		
Objet : identifier et suivre toutes les poissons afin d'assurer leur traçabilité depuis la naissance jusqu'au point de vente		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots de poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des lots de poissons / bassins de pêche par un code - Correspondance entre le code lot « bassins de pêche » et le code de la cuve de transport des poissons pêchés - Enregistrement de tous les lots de poissons pêchés sur le Registre des bassins de pêche et sur la Fiche de pêche, dont les lots conformes et non conformes 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'identification et de traçabilité des poissons 	<ul style="list-style-type: none"> - Registre des bassins de pêche, dont les pêches - Fiche de pêche, dont la date, l'enregistrement du code lot « bassins de pêche / cuve de transport des poissons pêchés, l'identification des lots conformes et non conformes - Logigramme de suivi des poissons, dont les pêches

ETAPE N°11 : Abattage

PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux – PM52- Tenue de la Fiche de pêche –		
PM53- Abattage par saignée – PM54- Immersion des poissons dans un bain d'eau glacée dès la mort –		
Objet : Maîtriser la qualité organoleptique en évitant de stresser les poissons à l'abattage, et en préservant leur fraîcheur. Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / <i>Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les poissons pêchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect de la méthode d'abattage / <i>Par saignée puis immersion dans un bain d'eau glacée à une température proche de 0°C (respect d'un ratio poissons / eau / glace fonction de la température de l'eau)</i> - Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux - Tenue de la Fiche de pêche, dont l'enregistrement de la date de pêche/ abattage, en vue de définir une DLV / DLC au conditionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode d'abattage - Instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de pêche, dont l'identification du lot, la date, et la température de l'eau des cuves d'abattage

ETAPE N°12 : Transport et stockage au local de conditionnement

PM52- Tenue de la Fiche de pêche		
Objet : identifier et suivre toutes les poissons afin d'assurer leur traçabilité depuis la naissance jusqu'au point de vente		
Actions de maîtrise ou Surveillance / <i>Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots de poissons pêchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Codification des cuves de pêche-refroidissement - Identification du lot pêché / cuve de refroidissement sur la Fiche de pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Procédure d'identification et de traçabilité des poissons 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de pêche, dont l'identification du lot pêché / cuve de refroidissement

PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux – PM55- Méthode de transport des poissons pêchés		
Objet : Maîtriser la qualité organoleptique en préservant l'intégrité corporelle et la fraîcheur des poissons. Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les poissons pêchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poissons maintenus glacés et flottants dans une cuve d'eau de température proche de 0°C / Respect d'un ratio poissons / eau / glace fonction de la température de l'eau - Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux - Tenue de la Fiche de pêche, dont l'enregistrement de la date de pêche/ abattage, en vue de définir une DLV / DLC au conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode d'abattage - Instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de pêche, dont l'identification du lot, la date, et la température de l'eau des cuves de refroidissement

ETAPE N°13 : Tri / calibrage / conditionnement des poissons vendus entiers et non éviscérés

PM56- Tenue de la Fiche de conditionnement - PM57- Etiquetage des caisses et des poissons entiers -		
Objet : identifier et suivre toutes les poissons afin d'assurer leur traçabilité depuis la naissance jusqu'au point de vente. Indiquer la DLV		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots de poissons pêchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passage des lots de poissons au tri / calibrage et conditionnement selon un ordre préétabli, et notification de chaque changement de lot lors du passage - Enregistrement de tous les poissons pêchés sur la Fiche de conditionnement, dont les poissons conformes et non conformes au Label Rouge - Alimentarité des conditionnements / Respect de la réglementation - Etiquetage des caisses / Code(s) lot des poissons, date de pêche et DLV sur chaque caisse ; poissons entiers : DLV = 9 jours - Etiquetage des poissons avec une bague / DLV sur chaque bague - Tenue du Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'identification et de traçabilité des poissons - Méthode de tri, calibrage et conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des poissons conformes et non conformes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre le(s) code(s) lot et les dates de pêche

PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux - PM59- Tri, calibrage, conditionnement - PM60- Manutention des caisses PM61- Entretien, étalonnage et réglage des matériels - PM62- Points de contrôles analytiques au conditionnement		
Objet : Vérifier la conformité aux critères suivants (et ainsi la qualité sensorielle des poissons vendus en Label Rouge) : état sanitaire, absence de signes cliniques, viscères vides, conformation normale, pigmentation normale de la face dorsale, intégrité corporelle, poids de 500g minimum. Eviter la souillure et le réchauffement des poissons. Préserver leur intégrité corporelle. Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / <i>Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les poissons pêchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement avant la <i>rigor-mortis</i> / Contrôle visuel, recommandation d'un temps de 4 heures maximum entre l'abattage et le conditionnement- - Respect des dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche - Tri visuel et manuel / Absence de signes cliniques, viscères vides (absence de suintement par l'anus), conformation et pigmentation de la face dorsale normales, intégrité corporelle - Calibrage manuel ou mécanique de chaque poisson / Calibre à +/- 10g près ; Exclusion des poissons <500g - Formation des opérateurs, - Respect d'un type de caisse (dimensions) fonction du nombre de couches, poids total et calibre des poissons / Écoulement de l'eau de fusion ; Guide de caissage - Méthode de glaçage / Au moins 30% du poids des poissons (transport routier), 15% transport aérien) ; Film de protection entre les poissons et la glace 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode de tri, calibrage et conditionnement, dont le Guide de caissage - Liste des opérateurs qualifiés pour un tri visuel - Liste des opérateurs qualifiés pour la programmation de la calibreuse - Instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux - Instruction d'entretien, étalonnage et réglage du matériel, dont les balances, calibreuses et thermomètres 	<ul style="list-style-type: none"> Agrément CEE du local de conditionnement - Cahier d'entretien et de réglage des matériels, dont les balances, calibreuses et thermomètres - Fiche de contrôle : température interne et calibre des poissons - Résultats des contrôles bactériologiques des surfaces

<ul style="list-style-type: none"> - Points de contrôle analytiques : - PC N°1 : $0^{\circ}\text{C} \leq \text{température interne des poissons avant tri} \leq 5^{\circ}\text{C}$; 3 poissons min. / cuve - PC N°2 : Contrôle du calibre des poissons sur 2%(codex alimentarius) des caisses min. - PC N°3 : $0^{\circ}\text{C} \leq \text{température interne des poissons caisses, glacés entre } 0^{\circ}\text{C} \text{ et } +2^{\circ}\text{C} / 3 \text{ poissons min. / caisse ; 2\% des caisses min.}$ - Contrôle bactériologique périodique des surfaces en contact avec les poissons - Respect des instructions de manutention des caisses / Notamment, stockage sur palette, respect d'une hauteur maximale de caisses selon leur type - Calibrage manuel ou mécanique des poissons / Calibre à +/- 10g près ; Exclusion des poissons <500g 	<ul style="list-style-type: none"> - Instructions de manutention des caisses - Instructions de contrôle : température interne et calibre des poissons 	
--	---	--

ETAPE N°13bis : Tri / éviscération/ Découpe / calibrage / conditionnement des poissons

PM56- Tenue de la Fiche de conditionnement - PM57- Etiquetage des caisses et des poissons entiers -		
PM58- Etiquetage des unités de découpes de poisson		
Objet : identifier et suivre toutes les poissons afin d'assurer leur traçabilité depuis la naissance jusqu'au point de vente. Définir la DLV / DLC		
Actions de maîtrise ou Surveillance / <i>Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les lots de poissons pêchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passage des lots de poissons à l'éviscération, au tri / calibrage et conditionnement selon un ordre préétabli, et notification de chaque changement de lot lors du passage - Enregistrement de tous les poissons pêchés sur la Fiche de conditionnement, dont les poissons conformes et non conformes au Label Rouge - Alimentarité des conditionnements / Respect de la réglementation - Etiquetage des caisses / Code(s) lot des poissons, date de pêche et DLV / DLC sur chaque caisse ; poissons entiers : DLV = 9 jours ; Découpes : DLC = 7 jours - Etiquetage de chaque unité de découpes de poisson (1 unité = 1 ou plusieurs découpes réunies dans une caisse scellée ou dans une poche sous vide inviolables) / Code lot des poissons et DLV sur chaque poisson ou DLC sur chaque unité de découpes de poisson - Tenue du Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'identification et de traçabilité des poissons - Méthode d'éviscération, tri, calibrage et conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des poissons conformes et non conformes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues

PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux - PM60- Manutention des caisses - PM61- Entretien, étalonnage et réglage des matériels - PM62- Points de contrôles analytiques au conditionnement - PM63- Eviscération, tri, calibrage, conditionnement -		
<p>Objet : Vérifier la conformité aux critères suivants (et ainsi la qualité sensorielle des poissons vendus en Label Rouge) : état sanitaire, fraîcheur, absence de signes cliniques, viscères vides, conformation normale, pigmentation normale de la face dorsale, intégrité corporelle, poids de 500g minimum. Eviter la souillure et le réchauffement des poissons. Préserver leur intégrité corporelle. Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.</p>		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour tous les poissons pêchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eviscération, découpe et conditionnement avant la <i>rigor-mortis</i> / Contrôle visuel, recommandation d'un temps de 4 heures maximum entre l'abattage et le conditionnement- - Respect des dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche - Tri visuel et manuel / Absence de signes cliniques, viscères vides (absence de suintement par l'anus), conformation et pigmentation de la face dorsale normales, intégrité corporelle - Calibrage manuel ou mécanique des poissons et de chaque découpe / Calibre à +/- 10g près ; Exclusion des poissons <500g - Formation des opérateurs, <i>suite</i>, 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode de tri, éviscération, découpe, calibrage et conditionnement, dont le Guide de caissage - Instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux - Liste des opérateurs qualifiés pour un tri visuel - Liste des opérateurs qualifiés pour la programmation de la calibreuse 	<ul style="list-style-type: none"> - Agrément CEE du local de conditionnement - Cahier d'entretien et de réglage des matériels, dont les balances, calibreuses et thermomètres

<p>Pour tous les poissons pêchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect d'un type de caisse (dimensions) fonction du nombre de couches, poids total et calibre des découpes de poisson / <i>Ecoulement de l'eau de fusion ; Guide de caissage</i> - Méthode de glaçage / <i>Au moins 30% du poids des poissons ; Film de protection entre les découpes de poisson et la glace</i> - Points de contrôle analytiques : (<i>T° pour température</i>) - <i>PC N°1 : 0°C ≤ T° interne des poissons avant tri ≤ 5°C ; 3 poissons min. / cuve</i> - <i>PC N°4 : Contrôle du calibre des poissons éviscérés et des découpes sur 2% des caisses</i> - <i>PC N°5: 0°C ≤ T° interne des poissons ou des découpes caissées, glacés comprise entre 0°C et +2°C ; 2% des caisses ; 3 poissons min. / caisse</i> - Contrôle bactériologique périodique des surfaces en contact avec les poissons - Respect des instructions de manutention des caisses / <i>Notamment, stockage sur palette, respect d'une hauteur maximale de caisses selon leur type</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Instruction d'entretien, étalonnage et réglage du matériel, dont les balances, calibreuses et thermomètres - Instructions de contrôle : température interne et calibre des poissons - Instructions de manutention des caisses 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de contrôle : température interne et calibre des poissons et des découpes - Résultats des contrôles bactériologiques des surfaces
--	---	--

ETAPE N°14 : Stockage au local de conditionnement avant départ pour livraison

PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux - PM60- Manutention des caisses -		
PM61- Entretien, étalonnage et réglage des matériels - PM64- Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge		
Objet : Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche. Eviter la souillure et le réchauffement des poissons. Préserver leur intégrité corporelle. Contrôle de la conformité de la DLV / DLC (ou date de pêche), de l'aspect physique des caisses et du avant départ pour livraison en Label Rouge		
Actions de maîtrise ou Surveillance / <i>Valeurs cibles</i>	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour toutes les caisses de poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux - Respect des instructions d'entretien, étalonnage et réglage des appareils frigorifiques - Affichage de la température en chambre froide / Chaque chambre froide ; affichage continu - Indicateur d'une rupture de la chaîne du froid en chambre froide / Chaque chambre froide en cas de stockage de poisson - Respect des instructions de manutention des caisses / Notamment, stockage sur palette, respect d'une hauteur maximale de caisses selon leur type - <u>Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge / Déclassement de chaque caisse :</u> <ul style="list-style-type: none"> - PCN°6 : ayant subi une rupture de la chaîne du froid - PCN°7 : endommagées par un choc physique - PCN°8 : ayant dépassé 3Jours de pêche 	<ul style="list-style-type: none"> - Instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux - Instructions d'entretien, étalonnage et réglage des matériels - Instructions de manutention des caisses 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'entretien et de réglage des matériels, dont les appareils frigorifiques (chambres froides) - Cahier de gestion des stocks en chambre froide, dont les ruptures de la chaîne du froid et le déclassement de chaque caisse de poissons

PM65- Tenue du cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons - PM66- Conformité de l'étiquetage des caisses -		
Objet : identifier et suivre toutes les caisses de poissons (caisses conformes ou non conformes) afin d'assurer la traçabilité des poissons depuis la naissance jusqu'au point de vente. Vérifier la conformité de l'étiquetage		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour toutes les caisses de poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conformité de l'étiquetage / <ul style="list-style-type: none"> - <i>Etiquetage de chaque caisse (Code(s) lot des poissons, date de pêche et DLV / DLC, lot conforme (étiquette avec logo Label Rouge) ou non conforme (étiquette standard)</i> - <i>En cas de déclassement d'une caisse non conforme : enlèvement de l'étiquette Label Rouge et des bagues Label Rouge de chaque poisson</i> - Tenue du Cahier de gestion journalier des stocks de caisses de poissons / <i>Enregistrement des caisses stockées, dont les caisses conformes et non conformes au Label Rouge</i> - Tenue du Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'identification et de traçabilité des poissons, dont les modèles d'étiquette Label Rouge et standard - Instructions de déclassement des caisses 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons, dont l'identification des caisses conformes et non conformes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues

ETAPE N°15 : Livraison au premier acheteur

PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux - PM60- Manutention des caisses - PM64- Points de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge - PM67- Transporteurs agréés par les services officiels		
Objet : Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène et de transport. Eviter la souillure et le réchauffement des poissons. Préserver leur intégrité corporelle.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour toutes les caisses de poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux, dont la maîtrise de la chaîne du froid - Respect des instructions de manutention des caisses / Notamment, stockage sur palette, respect d'une hauteur maximale de caisses selon leur type - Agrément des transporteurs par les services officiels / Tous les transporteurs - <u>Point de contrôle avant départ pour livraison en Label Rouge /</u> <p>PCN°8 : Déclassement des caisses endommagées par un choc physique pendant le chargement</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Instructions d'hygiène du personnel, des matériels et des locaux - Instructions de manutention des caisses - Instructions de déclassement des caisses 	<ul style="list-style-type: none"> - Documents d'agrément officiel des transporteurs, dont l'identification des camions - Liste des transporteurs agréés

PM65- Tenue du cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons - PM66- Conformité de l'étiquetage des caisses -		
Objet : identifier et suivre toutes les caisses de poissons (caisses conformes ou non conformes) afin d'assurer la traçabilité des poissons depuis la naissance jusqu'au point de vente. Vérifier la conformité de l'étiquetage		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p>Pour toutes les caisses de poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conformité de l'étiquetage / <ul style="list-style-type: none"> - <i>Etiquetage de chaque caisse (Code(s) lot des poissons, date de pêche et DLV/ DLC, lot conforme (étiquette avec logo Label Rouge) ou non conforme (étiquette standard)</i> - <i>En cas de déclassement d'une caisse non conforme : enlèvement de l'étiquette Label Rouge et des bagues Label Rouge de chaque poisson</i> - Tenue du Cahier de gestion journalier des stocks de caisses de poissons / <i>Enregistrement des caisses livrées, dont les caisses conformes et non conformes au Label Rouge</i> - Tenue du Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'identification et de traçabilité des poissons, dont les modèles d'étiquette Label Rouge et standard 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier journalier de gestion des stocks de caisses de poissons, dont les caisses livrées en Label Rouge et en standard - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues

ETAPE N°16 : Point de vente au consommateur (Distribution)

PM15- Hygiène du personnel, des matériels et des locaux, dont la maîtrise de la chaîne du froid - PM66- Conformité de l'étiquetage des poissons et des découpes		
Objet : Respecter les dispositions réglementaires d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche. Eviter la souillure et le réchauffement des poissons. Préserver leur intégrité corporelle. Poissons et unités de découpes de poissons Label Rouge tous identifiés par une étiquette ou une bague afin d'assurer la traçabilité des poissons. Vérifier la DLV / DLC.		
Actions de maîtrise ou Surveillance / Valeurs cibles	Documents de référence	Enregistrements
<p><u>Information à chaque distributeur sur les caractéristiques certifiées et les conditions de distribution.</u></p> <p>Respect des engagements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - formation du personnel / Caractéristiques du turbot Label rouge et conditions de distribution - hygiène du personnel, des matériels et des locaux, dont la maîtrise de la chaîne du froid - déclassement des produits / Ayant subi une rupture de la chaîne du froid (poissons de catégories de fraîcheur B et C déclassés) et/ou endommagés par un choc physique et/ou ayant dépassé la DLV ou la DLC - traçabilité / présentation au consommateur de chaque poisson Label rouge avec sa bague d'identification et de chaque unité de découpes avec une étiquette - en cas de non-conformité des produits à réception en magasin, remplissage d'une Fiche de réclamation - acceptation de contrôles imprévisibles et périodiques / Sur la DLV / DLC, la maîtrise de la fraîcheur et de l'hygiène des produits, les conditions de présentation à l'étal et la traçabilité (étiquetage) - conditionner toute publicité « turbot Label rouge » sur le lieu de vente / A la présence à l'étal de turbots Label Rouge ; en libre service, les affiches et balisages sont placés à proximité ou au dessus des produits certifiés, - conditionner toute utilisation du turbot Label rouge sur un document ou un prospectus publicitaire / A une autorisation préalable des services commerciaux ; toute PLV utilisée doit être agréé par Turbot Qualité 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'information distributeur - Procédure « Turbot Qualité » de contrôle en distribution - Modèle de la Fiche de réclamation - Modèle de la Fiche de contrôle en distribution 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de réclamation - Fiche de contrôle en distribution

6. ETIQUETAGE

6.1. Identification des produits

L'étiquetage respecte la réglementation en vigueur.

~~De façon générale, tout support publicitaire ou promotionnel faisant référence aux spécificités du présent cahier des charges ne peut être utilisé sans l'accord express de l'Association TURBOT QUALITE.~~

Conformément aux caractéristiques certifiées communicantes du cahier des charges, l'étiquetage des turbots entiers ou découpes de turbots Label Rouge doit comporter les mentions suivantes :

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

Marque d'entreprise : Nom, adresse et logotype du Groupement Turbot Qualité

Mentions obligatoires : Turbot d'aquaculture marine; n° d'agrément sanitaire CEE ; poids total

Mentions supplémentaires : calibre et nombre de pièces, code lot des poissons, date de pêche

Logotype Label Rouge (dans le respect de la charte graphique)

Numéro d'homologation LA 15/02

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Nom, adresse et logotype de l'Organisme de Défense et de Gestion « Turbot Qualité »

Nom et adresse de l'organisme certificateur : « Certifié par » (élément optionel)

Eléments d'information supplémentaires sur l'étiquette :

Turbot entier (DLV = 9 jours) → « Fraîcheur garantie par sa Date Limite de Vente DLV = ... (date en clair) »

Découpes de turbot (DLC = 7 jours) → « A consommer avant le ... (date en clair) »

6.2. Modèle d'étiquette

Un modèle d'étiquette est présenté en annexe

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

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

7.1. Sélection des lignées

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

7.2. Elevage

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Formulation des aliments	Sans Produits d'animaux terrestres 55% min. de protéines et 12% max. de lipides 60% minimum de produits d'origine marine	Documentaire
Fractionnement des repas	Au moins 3 repas / jour / bassin	Visuel, documentaire
Surveillance visuelle du nourrissage	Au moins 1 repas / jour / bassin	Visuel, documentaire
Hauteur d'eau associée au taux de renouvellement	Cas 1 : $\geq 70\text{cm}$ (contrôle du réglage de la bonde d'évacuation ; +/-10%) et taux $\geq 30\%/h$; moyenne sur l'élevage Cas 2 : $\geq 30\text{ cm}$ (contrôle du réglage de la bonde d'évacuation ; +/- 10%) et taux $\geq 250\%/h$; moyenne sur l'élevage	Visuel, documentaire
Amplitude des variations thermiques journalières de l'eau d'entrée	$\leq 4^\circ\text{C}$	Mesure, documentaire
Taux d'oxygène en sortie de bassins	$\geq 80\%$ de la saturation	Mesure, documentaire
Taux d'ammoniaque total	$<2\text{ mg / l}$ en sortie d'élevage	Mesure, documentaire
Taux de renouvellement de l'eau	$\geq 30\%/h$; moyenne sur l'élevage	Mesure, documentaire
Densités d'élevage	poissons $<700\text{g}$, 45Kg / m^2 maximum, tolérance +5 - poissons $>700\text{g}$, 60Kg/ m^2 maximum, tolérance +6	Documentaire

7.3. Abattage

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

7.4. Qualité du produit

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

7.5. Suivi de la qualité sensorielle

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Qualité supérieure	Qualité sensorielle du turbot Label Rouge supérieure à celle du standard	Mesure : analyse sensorielle

8. ANNEXES

ANNEXE 1 DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

- **Abattage** : étape de mise à mort des poissons qui suit la pêche
- **Acide gras** : composant des lipides ; chaîne hydrocarbonée dont l'intérêt nutritionnel dépend, notamment, de son niveau d'insaturation c'est à dire du nombre de doubles liaisons chimiques.
- **Acides gras essentiels des poissons marins** : les acides gras éicosapentaénoïque "EPA", (20:5 w-3) et docosahexaénoïque "DHA" (22:6 w-3) ; le premier chiffre indique le nombre d'atomes de carbone de la chaîne, le second le nombre de doubles liaisons (détermine le niveau d'insaturation) et le dernier, la position sur la chaîne carbonée de la première double liaison.
- **Alevin de turbot** : stade biologique intervenant après la métamorphose de la larve en alevin
- **Aliment composé** : aliment donné aux poissons pendant les étapes de pré-grossissement et de grossissement
- **Aliment médicamenteux** : tout médicament vétérinaire constitué à partir d'un mélange d'aliment et de pré-mélange médicamenteux présenté pour être administré aux animaux sans transformation dans un but thérapeutique, préventif ou curatif, au sens de l'alinéa premier de l'article L.511 du Code de la santé publique

- **Biomasse** : dans le cas présent, masse de poissons vivants, calculée en multipliant le nombre de poissons par leur poids moyen.
- **Bien-être et confort des poissons** : contraire de « poissons stressés », voir la définition du stress ci-après.

- **Calibrage des poissons** : opération qui consiste à séparer les poissons, en fonction de leur poids, suivant les calibres de vente en usage, pour constituer des lots de poissons, de même calibre, d'un poids donné.
- **Calibre de poids** : gamme de poids définie par des poids minimum et maximum.
- **Charge (ou densité) d'élevage** : Il s'agit de la biomasse des animaux (en Kg) rapportée au m², c'est à dire rapportée à la surface occupée par les animaux

- **Date de récolte** : c'est la date de pêche
- **Délai d'attente ou de suspension** : délai à observer entre la dernière administration du médicament à l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'abattage de cet animal.

- **Désinfection de l'eau** : opération consistant à détruire tous les organismes vivants contaminant l'eau (parasites, bactéries, virus)
- **DHA** : cf. "Acides gras essentiels des poissons marins"
- **Diversité génétique : voir ou variabilité génétique**

- **Ecloserie** : unité de production assurant les étapes d'élevage des géniteurs, de ponte et éclosion des œufs, d'élevage des larves et des alevins jusqu'à leur vente.
- **Enregistrement** : Document qui fournit des preuves tangibles des activités effectuées ou des résultats obtenus (ISO 8402)
- **EPA** : cf. "Acides gras essentiels des poissons marins"

- **Fermeté de la chair des turbots cuits de la filière Turbot Qualité** : la fermeté fait référence aux paramètres décrivant la texture de la chair. En comparaison de turbots standards, les turbots de la filière Turbot Qualité sont caractérisés par une texture ferme supérieure (lié en partie au taux de lipides dans la chair et à l'âge du poisson à poids égal) et une texture grasse inférieure (lié en partie au faible taux de lipides dans la chair et à l'origine exclusivement marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés).

- **Géniteur** : poisson mâle ou femelle sélectionné pour la reproduction
- **Granulé** : aliment composé donné aux poissons pendant les étapes de pré-grossissement et de grossissement
- **Grossissement** : phase d'élevage du poisson d'environ 20g jusqu'au poisson adulte, de taille commercialisable (en général, à partir de 400g de poids moyen)

- ~~— **Installation classée** : dans notre cas, toutes les piscicultures d'eau de mer dont la production est supérieure à 20 tonnes / an (décret n°93-1412) du 29 décembre 1993).~~
- **Indice de transformation** : de l'aliment ; quantité d'aliment, en Kg, pour produire 1 Kg de poisson ; se calcule par le ratio, pour un laps de temps donné, entre la quantité d'aliment consommée et le gain de poids des poissons.
- **ISA** : anémie infectieuse du saumon
- **Jeûne** : arrêt de l'alimentation

- **Larvaire** : phase d'élevage des larves de poisson
- **Larve de turbot** : stade biologique intervenant après l'éclosion de l'œuf et jusqu'à la métamorphose en alevin
- **Lot** : ensemble homogène de poissons pour un ou divers critères donnés comme l'origine et/ou l'âge et/ou le poids moyen (+/- l'écart type) et/ou la cage d'élevage, etc.

- **Miette** : aliment composé donné aux poissons pendant l'étape de pré-grossissement
- **NHI** : Nécrose hématopoïétique infectieuse
- **NPI** : Nécrose pancréatique infectieuse

- **Pêche** : opération qui consiste à prélever une quantité donnée de poisson dans une enceinte d'élevage
- **Poids moyen** : poids individuel moyen des poissons d'un même lot, mesuré sur un échantillon représentatif du lot.
- **Pré-grossissement** : phase d'élevage des alevins
- ~~**Pré-mélange médicamenteux** : tout médicament vétérinaire préparé à l'avance et exclusivement destiné à la fabrication ultérieure d'aliments médicamenteux (C. santé publique, art.L.607,5°)~~

- **Queue de lot** : caractérise, dans un lot de poissons, de même origine, élevés dans les mêmes conditions d'élevage, une fraction minoritaire de poissons, dont le poids moyen est inférieur au poids moyen du lot, c'est à dire, ayant eu, la plus faible croissance, dans un laps de temps donné.
- **Rationnement alimentaire** : qualité et quantité d'aliment donné, dans le cas présent, en nourriture aux poissons
- **Saveur de la chair des turbots cuits de la filière Turbot Qualité** : la saveur est l'appréciation de l'odeur et du goût de la chair, caractérisée en particulier, par rapport à des turbots standards, par une odeur de poisson frais plus élevée et une faible perception de « défauts » types tels que « l'odeur d'algues brunes en décomposition sur la plage », « le goût de poisson frit » (lié en partie au taux de lipides dans la chair) et « le goût de vase » (lié en partie au couple environnement d'élevage / charge d'élevage)
- **Sevrage alimentaire** : passage des alevins d'une alimentation sur proies vivantes (plancton) à des aliments composés secs sous forme de miettes.
- **SHV** : Septicémie hémorragique virale
- **Signe clinique** : dans le cas présent, parasite externe ou symptôme clinique visuel
- **Sous-traitance** : opération effectuée sous la responsabilité d'un opérateur dans un atelier ne faisant pas partie de la même entreprise. Le produit reste la propriété de l'opérateur.
- **Stress** : dans le cas des poissons, altération d'une ou plusieurs variables physiologiques à un point tel que leur survie peut être remise en cause à long terme. De telles altérations résultent souvent de modifications des caractéristiques physico-chimiques ou biologiques et de la qualité microbienne du milieu aquatique, ou encore des aliments et de l'espace disponible. [FAO, Développement de l'aquaculture – Directives techniques pour une pêche responsable, 1998, p38-39]

- **Temps ou délai de suspension** : délai à observer entre la dernière administration du médicament à l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'abattage de cet animal.

- **Traçabilité** : Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées (ISO 8402)
- **Turbot frais** : turbot n'ayant subi aucun traitement de conservation autre qu'une réfrigération à une température proche de 0°C
- **Variabilité (ou diversité) génétique** : niveau de diversité génétique (évalué par le taux d'hétérozygotie c'est à dire, la proportion d'individus d'une population étant hétérozygote, ayant 2 allèles différents pour un locus donné). Le croisement d'animaux ayant des ancêtres communs (consanguinité) favorise la présence d'individus homozygotes (2 allèles identiques en 1 locus donné).

ANNEXE 2 : Protocole de validation des DLV et DLC intégrant une rupture de la chaîne du froid.

Etude de validation de la DLV sur turbot frais entiers et sur turbots frais entiers éviscérés et Etude de validation de la DLC sur pavés de turbot frais :

- conditions de conservation : conditions initiales : sous glace à 4°C ; rupture de la chaîne du froid : 38 heures à l'incubateur à 8°C ;
- échantillonnage réalisé (voir le tableau ci-dessous) : soit J1 = jour de pêche ; J2 matin = prise en charge par le laboratoire)

	Début de rupture de chaîne du froid	Fin de rupture de chaîne du froid	Date de l'analyse
Lot A (témoin)	Sans rupture	Sans rupture	J2
Lot B	J5	J7	J7
Lot C	J6	J8	J8
Lot D	J7	J9	J9
Lot E	J8	J10	J10
Lot F	J9	J11	J11
Lot G	J10	J12	J12

- **Protocole d'analyse de l'Etude de validation de la DLV sur turbot frais entiers et sur turbots frais entiers éviscérés :**
- 7 lots de poissons ;
- sur 5 échantillons de chaque lot sont effectuées les analyses suivantes : examen organoleptique (fraîcheur CEE) ; dosage ABVT ; dosage triméthylamine ; facteur K ; analyse microbiologique : flore aérobie 25°C ; flore aérobie 20°C ; coliformes 44°C ; *Staphylococcus aureus* ; anaérobies sulfito-réducteurs ; *Salmonella*.
- **Protocole d'analyse de l'Etude de validation de la DLC sur pavés de turbot frais :**
- 7 lots de pavés : analyses microbiologiques ; 6 lots de pavés : analyses organoleptiques et chimiques ;
- sur 5 échantillons de chaque lot sont effectuées les analyses suivantes : examen organoleptique (fraîcheur CEE) ; dosage ABVT ; dosage triméthylamine ; facteur K ;
- sur 5 autres échantillons de chacun des lots sont effectuées les analyses suivantes : analyses microbiologiques : flore aérobie 25°C ; flore aérobie 20°C ; coliformes 44°C ; *Staphylococcus aureus* ; anaérobies sulfito-réducteurs ; *Salmonella*.

ANNEXE 3 : REFERENCEMENT DES FABRICANTS D'ALIMENT ET CAHIER DES CHARGES DES ALIMENTS COMPOSES

1) **Les aliments composés sont achetés chez des fabricants d'aliments composés référencés par**

Turbot Qualité sur la base :

- *de la signature d'un contrat d'adhésion ou de partenariat qui fixe les conditions de partenariat entre Turbot Qualité et les fabricants d'aliments fournisseurs de Turbot Qualité, en particulier, leur engagement à :*
 - mettre en œuvre des procédures écrites, des autocontrôles et des audits garantissant le contrôle des intrants, la maîtrise des procédés et des contrôles finaux ;
 - ~~respecter la Directive 1999/29/CE du Conseil du 22 avril 1999 concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux~~
 - mettre en œuvre des procédures visant à éviter toute contamination croisée de la réception des matières premières à la livraison chez l'éleveur
 - fournir à l'éleveur, lors de chaque livraison, les informations prévues par l'étiquetage réglementaire
 - spécifier sur les factures les dénominations des aliments fournis et toute indication permettant de remonter aux lots de fabrication et aux formulations en usine
 - accepter les audits externes effectués par l'organisme certificateur mandaté par Turbot Qualité et mettre en œuvre dans les temps les éventuelles actions correctives demandées
- *d'une habilitation initiale par l'organisme certificateur ainsi qu'à ses rapports favorables d'évaluation lors des audits annuels.*

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

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

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

Caractéristiques explicites et certifiées

E11- Les aliments composés de pré-grossissement et grossissement (miettes et granulés) sont exempts de produits d'animaux terrestres.

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

E13- Le taux de lipides dans les aliments composés destinés au grossissement est limité à 12% (en % du poids brut de l'aliment), +/- 2 à l'analyse

E14- Le taux de protéines dans les aliments composés destinés au grossissement est d'au moins 55 % (en % du poids brut de l'aliment), +/- 2 à l'analyse

Autres exigences

1- Absence de Salmonella dans 25g

2- Critères d'achat de la farine de poisson :

- taux d'humidité : limité à 10% maximum
- taux de protéines : 66% minimum
- taux de matière grasse : 13% maximum
- digestibilité pepsique : 85% minimum (%PB)
- taux d'azote ammoniacal : 0,25% maximum
- histamine : 2200 ppm maximum, garantie fournisseur

3- Critères d'achat de l'huile de poisson :

- EPA + DHA = 18% minimum, en % de la matière grasse
- Indice de peroxyde $\leq 7,5$ meq/Kg

4- Intégrité physique à l'eau des granulés - Intégrité physique maintenue pendant un temps de résidence dans l'eau d'au moins 2 heures

5- Farine de poissons utilisée : farine de poissons sauvages issus d'une pêche gérée par quotas

ANNEXE 4 : PLAN D'ALIMENTATION

Pré-grossissement et grossissement	Teneur, en % de l'aliment composé brut
<p><u>Produits d'origine marine :</u></p> <p>Farine de poisson</p> <p>Solubles / Hydrolysats de poissons</p> <p>Farine de crustacés sauvages</p> <p>Farine de Mollusques céphalopodes</p> <p>Farine d'algues</p> <p>Huile de poisson</p>	<p>60% minimum</p> <p>45% à 80%</p> <p>0 à 10%</p> <p>0 à 10%</p> <p>0 à 10%</p> <p>0 à 10%</p> <p>3% à 7%</p>
<p><u>Céréales et sous-produits :</u></p> <p>Blé</p> <p>Gluten de blé</p> <p>Farine basse de blé</p> <p>Gluten de maïs</p> <p><u>Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineux</u></p> <p>Tourteaux et graines de soja</p> <p>Pois</p> <p>Lupin</p>	<p>10% minimum à 20% maximum</p> <p>0 à 20%</p> <p>0 à 20%</p> <p>0 à 20%</p> <p>0 à 20%</p> <p>0 à 15% maximum</p> <p>0 à 10%</p> <p>0 à 15%</p> <p>0 à 15%</p>
<p><u>Co-produits de fermentation, levures :</u></p>	<p>0 à 10% maximum</p>
<p><u>- Additifs :</u></p> <p>Minéraux et vitamines</p> <p>Antioxydants : éthoxyquine, gallate de propyle</p>	<p>à 4% maximum</p> <p>1% à 4% maximum</p>

ANNEXE 5 : MODELE D'ETIQUETAGE
