

Section qualité « SOUPE de POISSONS »

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

28 Promenade JB Marty - 34 200 SETE

Tel.: 04 67 46 04 15 - Fax: 04 67 46 05 13 - Email: [val-pem@wanadoo.fr](mailto:val-pem@wanadoo.fr)

N° SIRET : 509 204 988 00018

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



ASSOCIATION POUR LA VALORISATION  
DES PRODUITS DE LA PÊCHE EN MÉDITERRANÉE

CAHIER DES CHARGES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE


LABEL ROUGE

N° d'instruction LR : 04 -09

- PCC 1 – « Contient 40% de poisson dont majoritairement du grondin »
- PCC 2 – « Préparé à partir de poisson pêché et débarqué dans la même journée »
- PCC 3 – « Aromatisé aux épices et au safran »
- PCC 4 – « Préparé avec de l'huile d'olive vierge extra »

Préambule

Ce 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.

| Date         | Objet | Visa d'approbation du cahier des charges « soupe de poissons de roche » label rouge   |
|--------------|-------|---|
| 02 mars 2010 | V. 04 | Le président de l'ODG Pierre d'ACUNTO<br> |

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>1</b>   | <b>LE DEMANDEUR</b>   | <b>3</b>  |
| <b>2</b>   | <b>NOM DU PRODUIT LABEL ROUGE</b>   | <b>3</b>  |
| <b>3</b>   | <b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>   | <b>4</b>  |
| <b>3.1</b> | <b>Caractéristiques du produit fini</b>   | <b>4</b>  |
| 3.1.1      | Caractéristiques du poisson sélectionné   | 4         |
| 3.1.2      | Caractéristiques des légumes et ingrédients aromatisants                                      | 5         |
| 3.1.3      | Caractéristiques de l'élaboration de la soupe de poissons de roche                            | 6         |
| 3.1.4      | Caractéristiques du produit fini  | 6         |
| <b>3.2</b> | <b>Champ d'application du cahier des charges</b>  | <b>7</b>  |
| <b>3.3</b> | <b>Comparaison avec le produit courant et éléments justificatifs de la qualité supérieure</b> | <b>8</b>  |
| <b>4</b>   | <b>TRAÇABILITE</b>  | <b>12</b> |
| <b>4.1</b> | <b>Protocole de traçabilité</b>   | <b>12</b> |
| 4.1.1      | Définition des lots   | 12        |
| 4.1.2      | Moyens d'identification mis en œuvre à chaque étape :   | 12        |
| <b>4.2</b> | <b>Tableau récapitulatif des opérations de traçabilité</b>                                    | <b>13</b> |
| <b>4.3</b> | <b>Schéma de traçabilité</b>  | <b>17</b> |
| <b>5</b>   | <b>METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT</b>   | <b>19</b> |
| <b>5.1</b> | <b>Détail des étapes de l'élaboration du produit par le transformateur</b>                    | <b>19</b> |
| <b>5.2</b> | <b>Schéma de vie</b>  | <b>20</b> |
| <b>5.3</b> | <b>Points de maîtrise et évaluation</b>   | <b>23</b> |
| 5.3.1      | Identification, Qualification et Habilitation des navires                                     | 23        |
| 5.3.2      | Habilitation et évaluation des autres opérateurs  | 23        |
| 5.3.3      | Liste positive des ingrédients  | 23        |
| 5.3.4      | Points de maîtrise et évaluation des caractéristiques   | 24        |
| <b>6</b>   | <b>ETIQUETAGE</b>   | <b>32</b> |
| <b>7</b>   | <b>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER</b>  | <b>33</b> |

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>8</b> | <b>ANNEXES</b>   | <b>34</b> |
| 1.       | Annexe - Présentation du grondin   | 34        |
| 2.       | Annexe - Liste positives des produits poisson autorisés et de leurs caractéristiques             | 35        |
| 3.       | Annexe – Points de maîtrise pour la qualification des navires par l'ODG                          | 37        |
| 4.       | Annexe – Liste positive des ingrédients autorisés, de leurs caractéristiques et de leurs teneurs | 38        |
| 5.       | Annexe - Liste positive des herbes aromatiques autorisées et de leurs caractéristiques           | 39        |
| 6.       | Annexe - Caractéristiques techniques du safran   | 39        |
| 7.       | Annexe - Test de stabilité du produit fini appertisé   | 39        |
| 8.       | Annexe - Procédure d'agrèage   | 40        |
| 9.       | Annexe – Engagement du patron du navire  | 41        |
| 10.      | Annexe - Code de Bonnes Pratiques – LR soupe de poissons de roche                                | 42        |
| 11.      | Annexe - liste des informations minimales pour l'identification des navires par l'ODG            | 43        |
| 12.      | Annexe – Bonnes pratiques de conditionnement et glaçage du poisson à bord des navires            | 43        |
| 13.      | Annexe - liste des documents de référence  | 44        |
| 14.      | Annexe - Définitions et abréviations   | 44        |

## 1 Le demandeur

Ce référentiel fixe les caractéristiques de la « **soupe de poissons de roche** » **Label Rouge**. L'Association à l'origine du projet est la section qualité « SOUPE de POISSONS » de l'Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée – VALPEM, demandant sa reconnaissance au titre d'Organisme de Défense et de Gestion du présent cahier des charges

Section qualité « SOUPE de POISSONS »

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

28 Promenade JB Marty  
34 200 SETE

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

Email: [val-pem@wanadoo.fr](mailto:val-pem@wanadoo.fr)

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

## 2 Nom du produit label rouge

« SOUPE DE POISSONS DE ROCHE »

## 3 Description du produit

### 3.1 Caractéristiques du produit fini

Le produit candidat au LABEL ROUGE est une SOUPE DE POISSONS DE ROCHE. Traditionnellement, le long des côtes françaises, les pêcheurs ont produit différentes variantes de la soupe, souvent avec les « fonds de pêche », agrémentés ou pas de légumes en fonction des régions.

#### 3.1.1 Caractéristiques du poisson sélectionné

##### a) La soupe de poissons de roche

La soupe de poissons candidate au label rouge, se caractérise par l'utilisation de diverses espèces de poissons regroupées sous la dénomination « POISSONS DE ROCHE », c'est à dire des espèces vivant à proximité des fonds, ou par extension, de manière plus générale en zone côtière (tout au long ou une partie de leur cycle de vie). On y retrouve en particulier du GRONDIN (avec quatre espèces extrêmement proches : *Aspitrigla cuculus*, *Chelidonichthys lucerna*, *Eutrigla gurnardus* et *Trigla lyra*), du CAPELAN (*Trisopterus minutus capelanus*), du CONGRE (*Conger conger*), du CHINCHARD (*Trachurus trachurus*) et du BOGUE (*Boops boops*). D'autres espèces telles que la VIVE (*Trachinus spp.*), la RASCASSE (*Scorpaena spp.*), la SAUPE (*Sarpa salpa*), le SERRAN (*Serranus cabrilla*), ou la CEPOLE (*Cepola macrophthalma*) sont aussi utilisées traditionnellement.

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

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

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

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

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

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

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

##### b) Composition du « GRONDIN soupe label »

Traditionnellement le GRONDIN destiné à la soupe est qualifié de « soupe rouge ». C'est le seul poisson, que les pêcheurs présentent et commercialisent additionnée d'autres espèces dans des proportions très variables (qui dépendent entre autre de la saison et des

|        |  |      |                |        |
|--------|--|------|----------------|--------|
| VALPEM | Soupe de poissons de roche – Label rouge | V.04 | 08 / 02 / 2010 | 4 / 47 |
|--------|--|------|----------------|--------|

Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National  
IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010

conditions météorologiques). On peut donc trouver de la « soupe rouge », qui contienne entre 0% et 50% voire davantage de poissons divers.

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

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

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

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

### c) Conditions de capture des poissons

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

- poissons  $\leq 30$ cm, sauf pour les
- congres  $\leq 90$ cm

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

- Respect de la ressource (c'est à dire de la durabilité de chaque espèce) : grâce à une pression de pêche limitée à moins de 250 jours de pêche par an ,
- Fraîcheur du poisson : sorties journalières en mer de moins de 18 h ,
- Glaçage du poisson à bord du navire « caisse par caisse », entre le 1<sup>er</sup> avril et le 30 octobre
- Conservation à bord : à l'abri des intempéries et des agressions externes,
- Qualité de fraîcheur : Extra « E » au débarquement et avant congélation.

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

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

### 3.1.2 Caractéristiques des légumes et ingrédients aromatisants

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

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

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

### 3.1.3 Caractéristiques de l'élaboration de la soupe de poissons de roche

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

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

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

Une opération de stérilisation comporte généralement une phase de montée en température pour atteindre une phase de plateau de température constante (couramment située entre  $100^{\circ}\text{C}$  et  $130^{\circ}\text{C}$ ) pendant une certaine durée, puis une phase de refroidissement. Elle est caractérisée par sa Valeur Stérilisatrice ou VS. Cette VS représente le temps théorique de chauffage du produit à coeur, à la température constante de référence de  $121.1^{\circ}\text{C}$ , équivalent à la durée des différentes phases (montée en température, plateau et refroidissement) qui serait nécessaire pour réduire de 90% la charge microbienne (concentration de germes, dont les bactéries thermophiles et les spores qui nécessitent une  $T^{\circ}\text{C} > 100^{\circ}\text{C}$  pour être détruits).

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

### 3.1.4 Caractéristiques du produit fini

Le produit fini est présenté :

- appertisé (c'est à dire stérilisé)
- dans un bocal ou une bouteille de verre de sorte que ses qualités visuelles soient nettement visibles et perceptibles. Ce conditionnement peut être décliné en plusieurs formats, qui respectent les exigences suivantes : poids net du produit situé entre 450gr et 1000 gr.
- avec une capsule de fermeture twist off qui présente un flip de sécurité intègre
- avec les mentions du label, complétées par les Principales Caractéristiques Certifiées obligatoires. Ces informations sont garanties par la maîtrise des contrôles et par la traçabilité mise en place tout au long de la filière label rouge.
- appertisé avec une DLUO indiquée de 3 ans

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

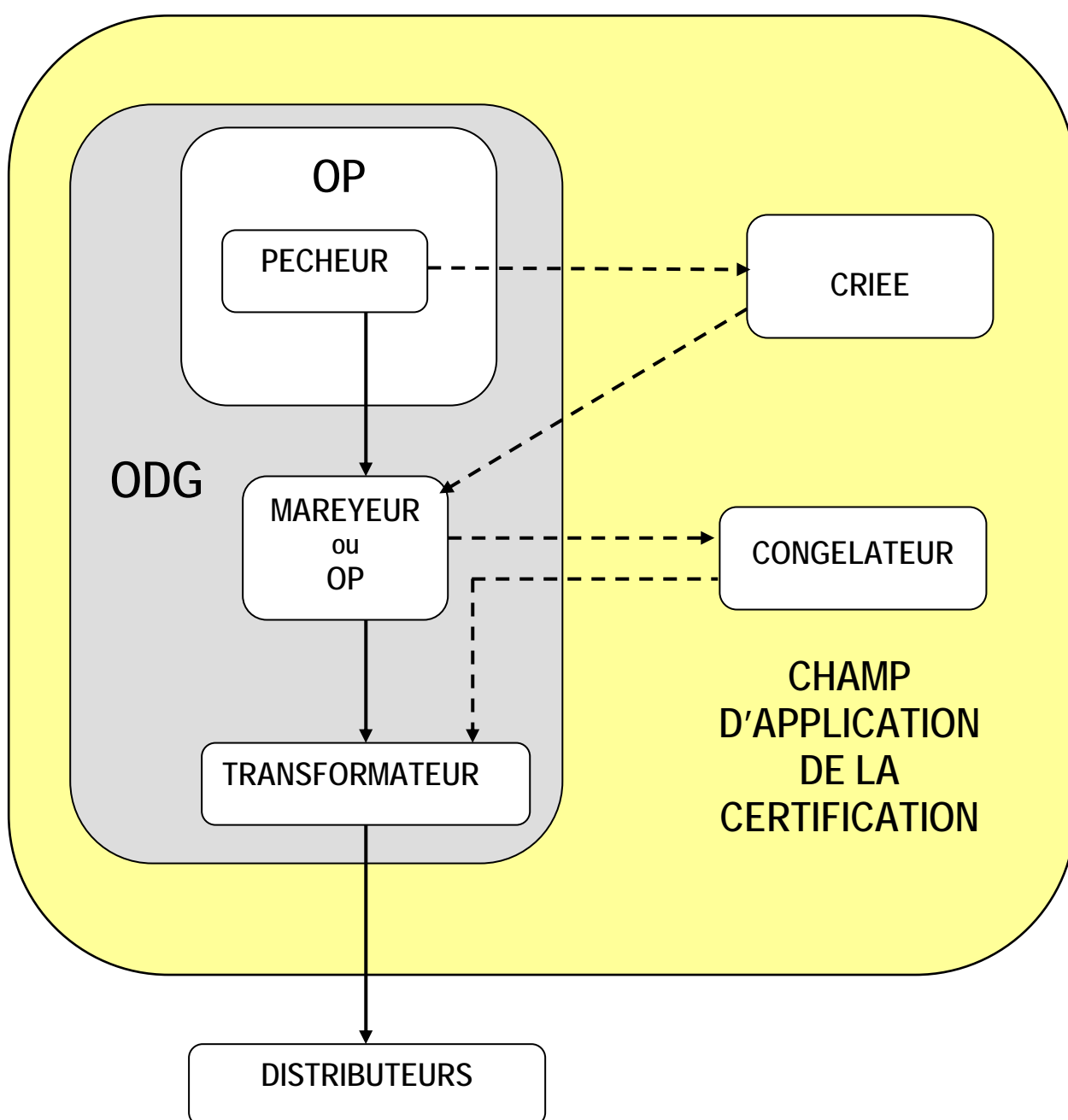
- une texture onctueuse, épaisse et fibreuse
- une coloration chaude tirant entre l'orangé et le marron / brun
- une absence de morceaux d'ingrédients et de particules solides résiduels

Pour faciliter l'utilisation par le consommateur :

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

### 3.2 Champ d'application du cahier des charges

Le présent cahier des charges s'applique de la pêche des poissons, jusqu'à l'expédition des produits finis appertisés « Soupe de poissons de roche », avant la mise en marché des produits.





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

| POINTS DE DIFFERENCE                               | PRODUIT COURANT   | PRODUIT LABEL ROUGE  | ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE   |
|--|---|--|---|
| <b>Pêche</b>                                       |   |  |   |
| Nombre de jours de pêche par an                    | Tous les jours de l'année peuvent être autorisés à la pêche   | Le nombre total de jours de pêche, toutes activités confondues (pêche Label ou autre pêche)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ est de moins de 250 jours par an au total.</li> <li>▪ limité du lundi au vendredi seulement</li> </ul>   | Ces mesures ont pour vocation le maintien de la ressource naturelle en réduisant l'effort de pêche. Le système de production s'inscrit donc dans une approche durable et les produits portent cette image.  |
| Durée journalière de la sortie de pêche            | Pas d'obligation, la durée des marées est de plusieurs jours  | 18h00 au maximum, de la sortie du port au retour à quai  | Cette mesure permet de maintenir une qualité optimale du poisson, pour la réalisation d'un produit de qualité supérieure. En outre elle a également un effet de réduction de l'effort de pêche,   |
| Sélection des poissons et autres organismes marins | Une grande variété d'espèces de poissons et d'organismes marins sont utilisés.<br><br>Sauf poissons cartilagineux (Code des Bonnes Pratiques du CITPPM en <b>annexe-13</b> )<br><br>Dans le produit fini le poisson est majoritaire en proportion des autres animaux marins mis en œuvre (Code des Bonnes Pratiques du CITPPM). | Poissons sélectionnés seulement ; pas d'autres organismes marins<br><br>Une espèce principale :<br><u>Grondin soupe label</u> ( <i>Aspitrigla cuculus</i> , <i>Chelidonichthys lucerna</i> , <i>Eutrigla gurnardus</i> , <i>Trigla lyra</i> ) et tolérance de 20% d'autres espèces de la liste positive <b>annexe-2</b> )<br><br>Trois espèces d'accompagnement exigées à choisir parmi les quatre suivantes :<br><u>Capelan</u> ( <i>Trisopterus minutus capelanus</i> ),<br><u>Chinchard</u> ( <i>Trachurus trachurus</i> ),<br><u>Bogue</u> ( <i>Boops boops</i> ) et<br><u>Congre</u> ( <i>Conger conger</i> ) | L'utilisation systématique de « GRONDIN soupe label » en majorité, avec un accompagnement de trois espèces maîtrisées, confère à la soupe une composition régulière et donc une régularité du produit fini rassurante pour le consommateur.<br><br>L'utilisation prépondérante de « GRONDIN soupe label », espèce emblématique de la soupe de poisson confère à la soupe de poissons de roche une identité d'authenticité reconnue. |

Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| Conservation à bord des navires                     | Pas d'obligation   | Glaçage caisse par caisse entre avril et octobre.<br>Entreposage à l'abri des intempéries et des agressions externes.   | Cette mesure permet de maintenir une qualité optimale des produits capturés tant au plan de la fraîcheur que de l'intégrité des poissons.  |
| <b>Débarquement</b>                                 |  |   |  |
| Fraîcheur du poisson et autres organismes marins    | Catégories E, A, B sont autorisées   | Catégorie E (Extra) uniquement. Référence au guide pratique de l'hygiène à bord de l'OFIMER (annexe-13)   | Utilisation de poissons aux qualités organoleptiques optimales   |
| <b>Stockage congelé</b>                             |  |   |  |
| Conservation du poisson avant mise en oeuvre        | Frais ou congelé   | Le poisson capturé est congelé au plus tard à J+ 1 après sa capture   | La congélation, pendant une durée inférieure à un an permet de maintenir de façon certaine les qualités de la matière première poisson au mieux jusqu'à la transformation. La qualité des ingrédients permet du maintenir la régularité gustative du produit fini.   |
| Durée maximale de conservation congelé              | Généralement 24 mois.  | 12 mois au maximum  |  |
| <b>Transformation - Préparation des ingrédients</b> |  |   |  |
| Teneur en poisson                                   | Une teneur entre 25% et 35% est courante <sup>1</sup><br>Souvent la dénomination des espèces n'est pas spécifiée ce qui induit une variabilité du produit. | Le poisson représente au moins 40% et au plus 45% du poids total des ingrédients mis en oeuvre.<br>Le Grondin soupe label représente 75% ± 5% du poids total de poisson mis en oeuvre.<br>Trois espèces d'accompagnement sont incorporées à hauteur de 25%± 5% du poids total de poisson mis en oeuvre. | Une teneur en poisson élevée, associée au savoir faire, contribue à l'épaisseur et à la texture fibreuse caractéristique de la soupe de poisson de roche. Elle participe également de l'image qualitative du produit.<br><br>Le dosage proposé permet de garantir une régularité des caractéristiques organoleptiques du produit fini pour chaque cycle de fabrication |
| Présentation du poisson                             | Poisson entier, morceaux, parures.<br>Présentation irrégulière   | Le poisson est entier et intègre  | Qualités et régularité du produit fini, car la matière première est toujours identique et homogène.  |
| Tomates   | Toutes les qualités de tomates ou de concentré   | Concentré obtenu à partir de jus raffiné et tamisé de tomates. Degré Brix de 28% à 30%  | Le mariage du goût acidulé du concentré de tomate avec le goût marqué et typique du poisson apporte du caractère au produit fini.  |

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

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Légumes d'accompagnement autres que tomate                  | Avec divers légumes ou sans légumes   | Carottes ( <i>Daucus carota</i> ) pelées et poireaux ( <i>Allium porum</i> ) parés congelés   | Les qualités gustatives typiques du poisson sont relevées délicatement par l'adjonction des légumes retenus.  |
| Epices et aromates  | Utilisation d'arômes courante   | Thym ; Fenouil ; Laurier et Piment doux<br>Poivre broyé<br>Oignon ( <i>Allium cepa</i> ) broyé  | La saveur des épices et herbes retenues se marie avec délicatesse au goût marqué et typique du poisson, sans le masquer.  |
|   |   | Safran obtenu par broyage de stigmates de <i>Crocus sativus linnaeus</i> , entiers de couleur rouge.  |   |
| Huile d'olives  | Diverses huiles végétales, dont l'huile de colza sont présentes   | Huile d'olive vierge extra  | L'huile d'olive apporte une note spécifique et contribue à l'image du produit.  |
| <b>Transformation - Elaboration</b>                         |   |   |   |
| Cuisson lente et homogène                                   | Pas d'obligation  | Cuisson lente proche de l'ébullition, suivie d'un broyage.  | Cuisson lente et homogène des ingrédients.<br>Cette cuisson initiale est optimisée lors du processus de stérilisation, qui intervient en fin de cycle de production.  |
| Séparation des particules solides et maîtrise de la texture | La présence de résidus ou de particules est parfois observée  | Séparation et élimination des particules solides<br>Elimination effective de 3% à 8% de matière première résiduelle   | Obtention d'une texture homogène et fibreuse, intrinsèque au produit, sans ajout d'additif épaississant<br>Absence de morceaux d'ingrédients (poisson ou autres)  |
| Capsules de fermeture des conditionnements primaires        | Les capsules à crans sont encore courantes. Le flip de sécurité n'est pas courant   | Capsules Twist off avec flip de sécurité  | Système de fermeture extrêmement fiable, avec flip de sécurité (vérification visuelle du vide dans le verre). Fiabilité du produit et sécurité pour le consommateur.  |
| Stérilisation   | La stérilisation n'est pas toujours bien maîtrisée. On peut retrouver un goût de sur cuisson (goût de brûlé) dans certains produits | Le cycle de stérilisation est maîtrisé avec une VS > 10 de sorte à garantir la sécurité sanitaire et la stabilité du produit ainsi que d'optimiser la cuisson | Stérilisation selon barème contrôlé par le transformateur qui permet également une optimisation de la cuisson. La sur cuisson repérable à un goût caramélisé n'est pas acceptable (contrôle par les tests sensoriels) |
| <b>Commandes et expédition</b>                              |   |   |   |

Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010

|                              |   |  |   |
|------------------------------|---|--|---|
| Etiquetage et traçabilité    | Pas d'obligations autres que réglementaires               | Principales Caractéristiques Certifiées<br>Traçabilité depuis la flottille produisant le poisson au produit fini en UVC. | Les Principales Caractéristiques Certifiées et l'étiquetage label rouge permettent de garantir au consommateur la qualité supérieure du produit |
| Conditionnements secondaires | Le conditionnement en pack ( film plastique) est fréquent | Conditionnement secondaire en colis de carton fermé.   | La protection des emballages primaires en verre est mieux assurée dans des emballages secondaires en carton.                                    |

Il n'y a pas à ce jour de cadre réglementaire ou normatif qui définisse une soupe de poisson. La seule référence existante à l'heure actuelle est le guide de bonnes pratiques suivant : « Guide de bonnes pratiques pour les soupes de poissons, bisques de crustacés et potages à base de poisson » édité par le CITPPM<sup>2</sup>, la FIAC<sup>3</sup> et le Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages, en 2000. Révision du guide de 1954. Il définit entre autre une typologie des produits et des dénominations de vente.

---

<sup>2</sup> Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes

<sup>3</sup> Fédération Française des Industries d'Aliments Conservés

## 4 Traçabilité

### 4.1 Protocole de traçabilité

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

#### 4.1.1 Définition des lots

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

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

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

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

Un « lot MP » ou lot Matière Première

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

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

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

##### Pêche

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

##### Débarquement et vente

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

##### Agréage et reconditionnement

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

**Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National  
IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010**

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

Congélation

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

Entreposage du poisson congelé


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

Transformateur

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

**4.2 Tableau récapitulatif des opérations de traçabilité**

| Etape   | Identification du produit  |  | Enregistrements documentaires  |   |
|---|--|--|--|---|
|   | Support  | Identifiants obligatoires  | Identifiants obligatoires  | Documents   |
| Habilitation des navires  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nom et immatriculation du navire, Date de l'habilitation</li> </ul>   | Liste des navires habilités et identifiés   |
| Pêche   |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nom du navire, Date de pêche, Heure départ et retour</li> </ul>   | Liste des navires habilités<br>Journal de bord  |
|   | Grondin soupe label en caisses   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson trié, permettant une reconnaissance visuelle</li> </ul>   |  |   |
|   | Capelan, congre, chinchard et bogue en caisses   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson trié, permettant une reconnaissance visuelle</li> </ul>   |  |   |
| Débarquement<br>Vente   | Poisson en caisses = 1 lot HM<br><br><b>Bon de vente (criée)</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>N° du lot HM (Halle Marée)</li> <li>Date de vente, Identification espèce, poids, Navire vendeur, Identification acheteur</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>N° du lot HM (Halle Marée)</li> <li>Date de vente = date de pêche, Identification espèce, poids, Navire vendeur, Identification acheteur</li> </ul> | Enregistrement <b>informatisé</b> par la criée de toutes les ventes   |
| Agréage des lots HM<br>(selon critères spécifiques pour le label rouge) | Poisson en bacs de congélation<br><br><b>Marque d'identification LR</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Marque d'identification spécifique sur les bacs poissons label rouge</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>N° lot HM</li> <li>Date de vente, Navire, Agréeur qualifié par l'ODG, poids, Conformité du lot OK</li> </ul>  | Fiche d'agréage<br>Attestation agréeur  |
|   | <p>Les lots HM agréés sont reconditionnés en bacs de congélation clairement identifiée pour les produits label rouge.</p> <p><b>Un bac de congélation peut regrouper plusieurs lots HM</b> de la même espèce, pêchés le même jour et agréés. Le bac de congélation porte alors plusieurs N° lots HM à la fois.</p> <p>Les bacs de congélation sont disposés sur palette et transportés vers le site de congélation</p> |  |  |   |
| Transport<br><br>Congélation et entreposage en chambre froide<br><br>↓  | Poisson en bacs CONGEL regroupés en un seul lot par espèce.<br><br><b>Bordereau du lot CONGEL</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>N° de lot CONGEL</li> <li>Date d'entrée (en congélation) et identifiant Label Rouge</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>N° de lot CONGEL</li> <li>Date d'entrée (en congélation) et identifiant Label Rouge</li> </ul>  | <b>Bon de livraison</b><br><b>Bon d'entrée</b> en chambre froide<br>Enregistrement <b>informatisé</b> ou registre |
|   | <p>Le poisson peut être démoulé à ce stade, seulement s'il a été conditionné dans une poche plastique avant l'opération de congélation.</p> <p>Les lots CONGEL seront expédiés vers le site du transformateur en conservant leur intégrité et leur identification.</p>   |  |  |   |

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| Transport  | A réception le transformateur, attribue un N° de lot MP (Matière Première) aux lots CONGEL qu'il reçoit                 |   |   |   |
| Réception et entreposage du poisson congelé chez le transformateur                                       | Enregistrement de la correspondance entre le N° de lot CONGEL et le N° de lot MP poisson attribué par le transformateur |   |   |   |
|  | Lots de poissons par espèce formant des lots MP<br><b>Etiquette</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° de lot MP (Matière Première) poisson (1) attribué par le transformateur, poids</li> <li>▪ Identification label rouge</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° de lot MP poisson (1),</li> <li>▪ Identification label rouge, Identification du fournisseur habilité, poids</li> </ul>  | <b>Bon de livraison</b><br><b>Bon de réception</b><br>Enregistrement <b>informatisé</b> ou registre<br>Attestation d'habilitation du fournisseur                |
| Réception et entreposage des autres ingrédients et conditionnements primaires chez le transformateur     | Conditionnement selon produit<br><b>Bordereau de Livraison</b><br><b>Etiquette et / ou marquage du fournisseur</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° de lot MP (Matière Première) (2)</li> <li>▪ Date et N° Bon de livraison, Identification Fournisseur</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° de lot MP (Matière Première) (2)</li> <li>▪ Identification Fournisseur , Conformité</li> </ul>  | <b>Bon de réception</b><br>Enregistrement <b>informatisé</b> ou registre<br><br>Système de <b>gestion de stock</b>  |
| Préparation des matières premières (ingrédients et conditionnements primaires)                           | Contenant selon produit   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° de lot MP</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Date de préparation, (si préparation par avance)</li> <li>▪ <b>Date de fabrication, Recette</b> appliquée</li> <li>▪ N° de la passe de cuisson (si plusieurs le même jour)</li> <li>▪ N° de lot MP et Quantités nettes utilisées pour chaque matière première utilisée</li> </ul>          | <b>Fiches de préparation</b> de la fabrication pour toutes les matières premières<br><br>Système de <b>gestion de stock</b>                                     |
| Elaboration et conditionnement   | Cuiseurs<br><br>Séparateur<br><br>Dosage → UVC → Capsulage  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Date de fabrication, Recette</b> appliquée</li> <li>▪ N° de la passe de cuisson (si plusieurs le même jour)</li> <li>▪ Paramètres de fabrication et contrôles associés</li> </ul>   | <b>Fiche de fabrication</b>   |
| Stérilisation<br><br> | UVC<br>Paniers d'autoclave<br><br><b>Etiquette apposée sur le panier</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Date / Jour</b></li> <li>▪ <b>Recette</b></li> <li>▪ N° de passe (si plusieurs le même jour)</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Date de stérilisation = date de fabrication</li> <li>▪ N° de la passe de cuisson correspondante (si plusieurs le même jour)</li> <li>▪ N° du cycle journalier de l'autoclave</li> <li>▪ Paramètres du cycle de stérilisation</li> <li>▪ Identification du contrôle du capsulage</li> </ul> | <b>Fiche de fabrication</b><br><br><b>Fiche de suivi traitement thermique</b> pour chaque cycle de stérilisation<br><br>Enregistrement du contrôle du capsulage |



|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| Marquage<br>Etiquetage                              | UVC<br><br><b>Etiquette et marquage UVC</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° de lot de produit fini (3) sur chaque UVC</li> <li>▪ DLUO</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Date d'étiquetage</li> <li>▪ N° de lot de produit fini (3)</li> <li>▪ Quantité d'UVC de chaque lot de produit fini</li> </ul>   | <b>Suivi des lots d'étiquettes</b><br>Une étiquette de chaque lot d'étiquettes est archivée      |
| Conditionnement secondaire et entreposage           | Conditionnement secondaire de plusieurs UVC en colis<br><br><b>Etiquette colis</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° de lot de produit fini (3)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° de lot de produit fini (3)</li> </ul>  | <b>Système de suivi du stock de produits</b>   |
| Contrôle produit fini                               | UVC  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Date du contrôle</li> <li>▪ N° de lot de produit fini</li> <li>▪ Résultats du contrôle</li> </ul>   | Enregistrement du <b>contrôle</b>  |
| Préparation des commandes et stockage intermédiaire | Conditionnement secondaire de plusieurs colis sur palettes<br><br><b>Etiquette palette</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° palette (ou code SSCC)</li> <li>▪ N° de lot de produit fini (3)</li> <li>▪ Quantité d'UVC de chaque lot de produit fini</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° palette (ou code SSCC)</li> <li>▪ N° de lot de produit fini (3)</li> <li>▪ Quantité d'UVC de chaque lot de produit fini sortie</li> <li>▪ Identification du transformateur habilité</li> </ul> | <b>Système de suivi du stock de produits</b><br><br>Attestation d'habilitation du transformateur |
| Expédition  | <b>Bordereau d'expédition</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° palette (ou code SSCC)</li> <li>▪ Expéditeur / Destinataire</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N° palette (ou code SSCC)</li> </ul>  | <b>Système de suivi des expéditions</b>  |



## DISTRIBUTION

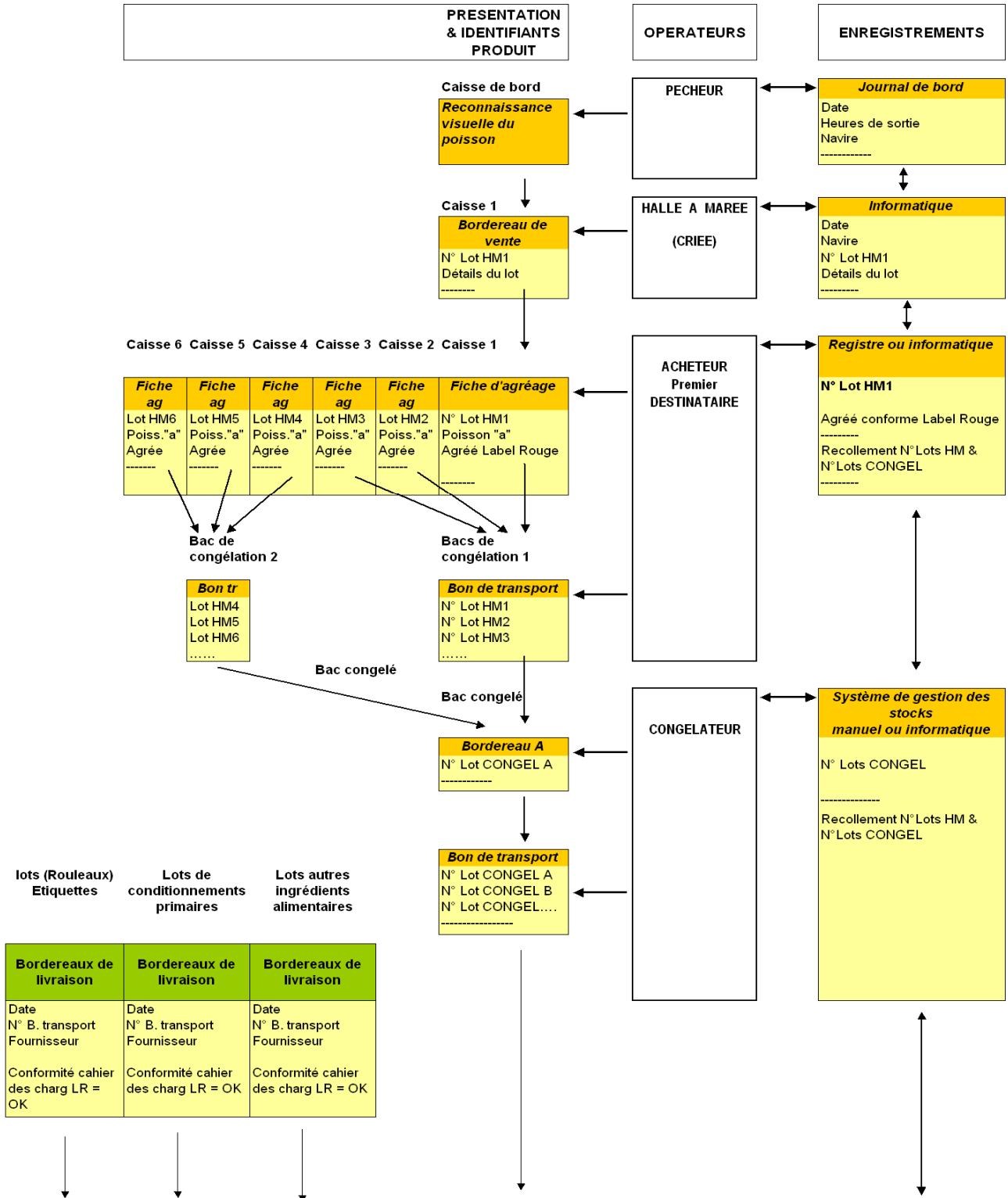
### Exemples d'identifiants de traçabilité employés

- (1) Exemple : « GR SA 10 12 08 » correspond à : grondin, sathoan, 10/12/2008  
 (2) Utilisation du N° de lot du fournisseur auquel est associée la **DLUO** ou la **DLC**  
 (3) Exemple : « E 2 A 132 » correspond à autoclave E, cycle journalier 2, année code A, 132<sup>e</sup> jour de l'année

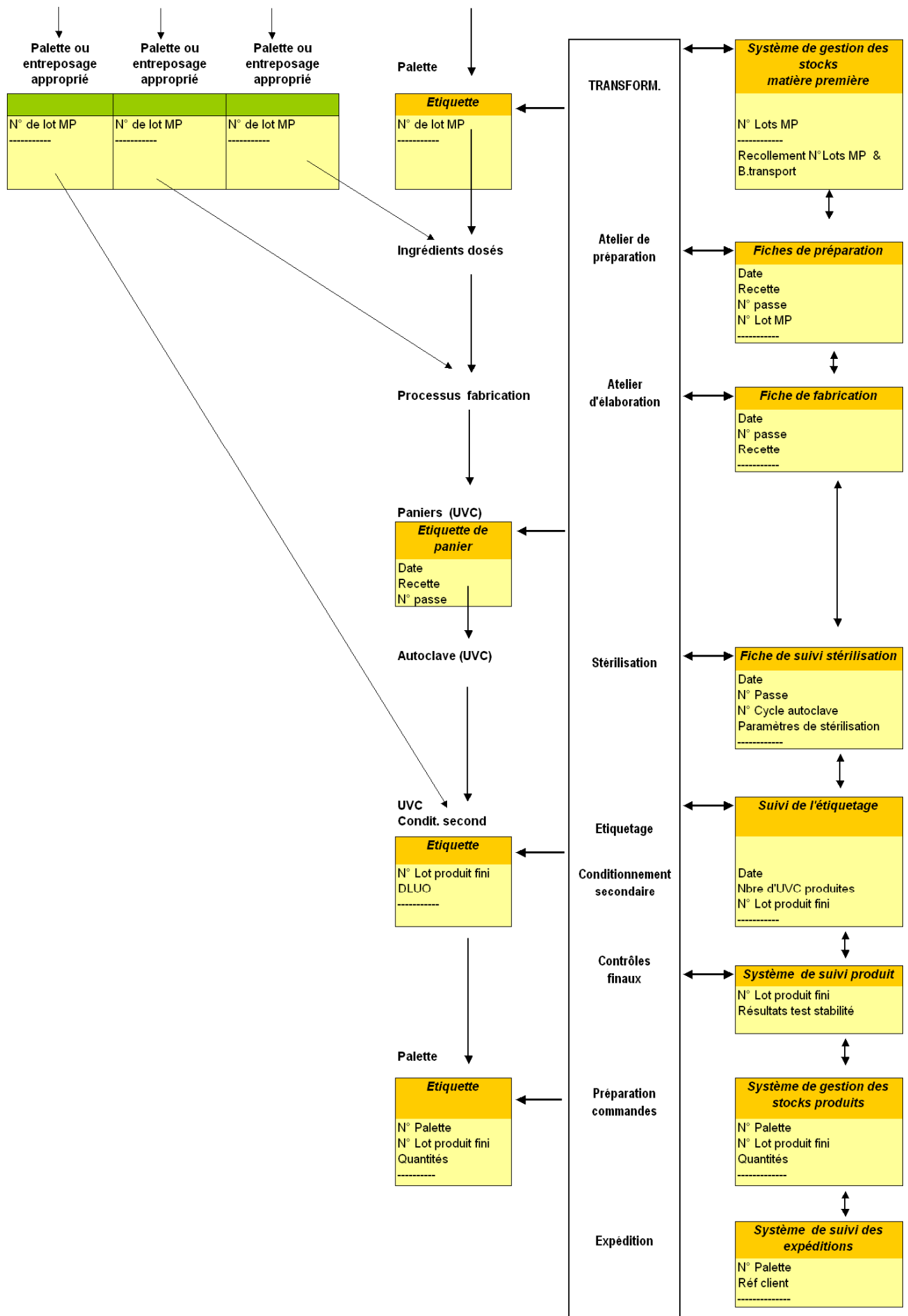
### 4.3 Schéma de traçabilité

**Légende**

- Caisse 3** Contenant ou présentation
- Fiche** Support ou enregistrement de traçabilité
- Lot N°** Identifiants produits / Information de traçabilité
- HALLE** Opérateur ou opération



Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010



## 5 Méthode d'obtention du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

Les quantités de poisson nécessaires à une passe de cuisson sont prélevées dans le stock le moment venu et pesées en respect des quantités figurant sur la fiche recette. Elles sont chargées aussitôt dans le / les cuiseur(s).

Le processus est identique pour les légumes congelés.

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

Le / les cuiseur(s), chargés (poisson et légumes), sont complétés avec l'eau QSP. Pour garantir le respect du volume d'eau prescrit par la recette, un repère de remplissage de l'eau est positionné sur chaque cuiseur. Ce repère diffère selon la recette, ce qui nécessite un étalonnage préalable pour chaque recette.

#### Etape 5 - Cuisson C24

La cuisson est lancée selon un protocole de montée en température propre à l'entreprise, en respect de l'exigence  $95^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$  pendant  $90\text{minutes} \pm 15\text{minutes}$ .

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

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

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

Le détecteur de métaux est testé.

#### Etape 7 - Séparation / élimination des particules solides C25

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

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

#### Etape 8 - Contrôle des corps étrangers C26

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

Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National  
IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010

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

Les capsules de fermeture sont posées. Le serrage est contrôlé

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

Etape 10 - Traitement thermique en autoclave C29

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

La stérilisation est lancée selon le barème correspondant à la recette, qui est programmé à l'avance et enregistré selon le modèle du matériel.

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

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

Etape 11 - Etiquetage et conditionnement secondaire C30

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

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

Les UVC sont ensuite mises en conditionnement secondaires conformes (colis en carton) avec une étiquette de colis.

Etape 12 - Contrôle des produits finis C31

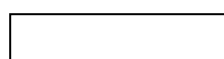
Pour chaque passe de cuisson, les trois échantillons qui sont prélevés à la sortie de l'autoclave sont confiés au laboratoire interne de l'entreprise et seront soumis au test de stabilité décrit en annexe 7 du cahier des charges.

Etape 13 - Entreposage avant expédition

Les colis sont entreposés dans une zone réservée et identifiée.

## 5.2 Schéma de vie

Légende



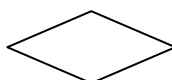
Opération ou tâche



Flux



Contrôle



Décision

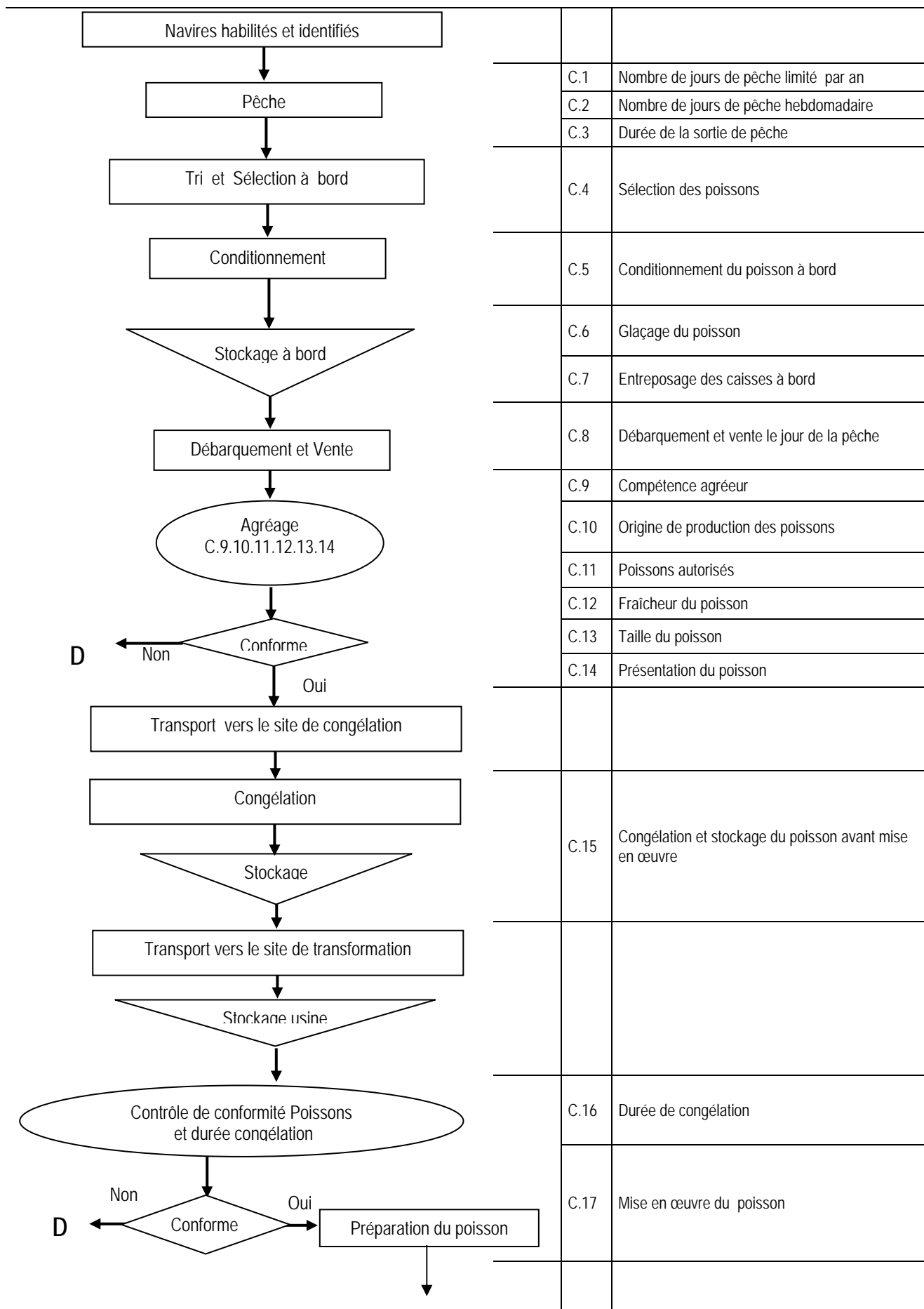


Stockage

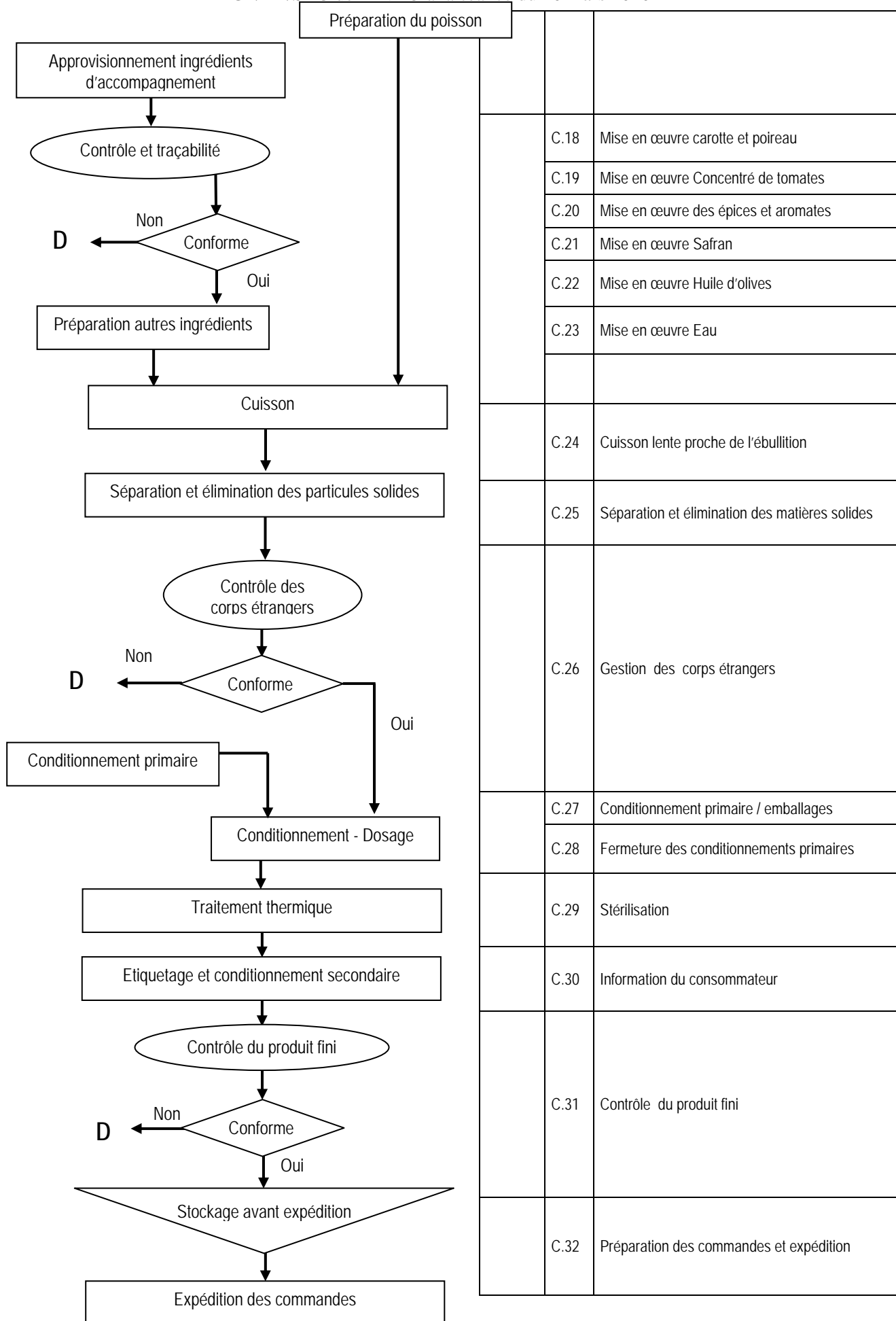
D

Déclassement

Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010



Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National  
IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010



### **5.3 Points de maîtrise et évaluation**

#### **5.3.1 Identification, Qualification et Habilitation des navires**

L'ODG met à disposition de l'ensemble des navires souhaitant s'inscrire dans la démarche, les outils nécessaires à la bonne compréhension et maîtrise des exigences du cahier des charges pour le label rouge « soupe de poissons de roche ». L'ODG vérifie également que sur le navire concerné les moyens appropriés sont en place pour assurer la maîtrise des caractéristiques C1 à C7 du présent cahier des charges. Les points de maîtrise de cette procédure initiale de qualification sont établis par l'ODG ; ils sont décrits en **annexe 3**

Lors de l'habilitation, l'OC constate que l'opérateur « navire » est en capacité de produire sous les conditions du présent cahier des charges.

Les navires habilités sont identifiés par l'ODG. La liste des informations nécessaires à l'identification figure en **annexe 11**

#### **5.3.2 Habilitation et évaluation des autres opérateurs**

Avant de pouvoir produire pour le label rouge « soupe de poissons de roche », les producteurs pêcheurs, les premiers acheteurs du poisson (mareyeurs ou OP) et les opérateurs de transformation, font l'objet d'une habilitation par l'Organisme Certificateur, qui constate leur capacité à mettre en œuvre le cahier des charges. Si l'évaluation conclue favorablement, l'opérateur est habilité par l'OC et peut produire pour la filière label rouge « soupe de poissons de roche ».

L'ODG fera l'objet d'une évaluation par l'OC de sa capacité à mettre les opérateurs en situation de satisfaire au présent cahier des charges.

L'ensemble de ces opérateurs sera contrôlé périodiquement par l'OC en Suivi Externe selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

#### **5.3.3 Liste positive des ingrédients**

Une liste positive des ingrédients qui composent la Soupe de poissons de roche – Label Rouge est établie en **annexe 4**. Tous les ingrédients, qui figurent sur cette liste sont obligatoires. Ils doivent être conformes aux caractéristiques définies dans le tableau des points de maîtrise et d'évaluation des caractéristiques.



5.3.4 Points de maîtrise et évaluation des caractéristiques

| C  | Caractéristique                        | PM   | Point de maîtrise   | Point de contrôle  | Valeur cible  |
|--|--|------|---|--|---|
| <b>Points de maîtrise et évaluation des caractéristiques au niveau des Navires</b> |  |      |   |  |   |
| C.1  | Nombre de jours de pêche limité par an | PM.1 | Calendrier des sorties de pêche   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ODG : Validation du calendrier en Assemblée Générale de VALPEM</li> <li>○ Navire : Vérification des jours autorisés par le patron pêcheur</li> <li>○ Contrôle documentaire du respect du calendrier (enregistrement des dates de pêche et de vente) sur le livre de bord et les informations de ventes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le total de toutes les journées de sorties de pêche pour le navire considéré représente moins de 250 jours par an.</li> <li>• Les jours de sortie sont limités du lundi au vendredi pour tous les navires quelle que soit leur activité.</li> </ul>  |
| C.2  | Nombre de jours de pêche hebdomadaire  |      |   |  |   |
| C.3  | Durée de la sortie de pêche            | PM.2 | Heures de sortie et de retour à quai.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Surveillance des horaires par le patron pêcheur</li> <li>○ Contrôle documentaire des heures de départ et retour enregistrées sur le livre de bord</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 18h00 par jour au maximum, entre le moment de la sortie des eaux portuaires à 02h00 au plus tôt et le retour au quai de débarquement à 20h00 au plus tard.</li> </ul>  |
| C.4  | Sélection des poissons                 | PM.3 | <p>Sélection des poissons et espèces autorisées</p> <p>Intégrité des poissons</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle visuel des espèces</li> <li>○ Contrôle visuel de l'intégrité des poissons</li> <li>○ Référentiels visuels</li> <li>○ Formation de l'équipage</li> <li>○ Agréage à la réception par l'acheteur</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les seuls poissons autorisés sont les suivants :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– « GRONDIN soupe label » composé de grondins des 4 espèces suivantes <i>Aspitrigla cuculus</i>, <i>Chelidonichthys lucerna</i>, <i>Eutrigla gurnardus</i> et <i>Trigla lyra</i>. Une présence de 20% en poids d'autres espèces de poissons divers est tolérée (liste positive en <b>annexe-2</b>).</li> <li>– CAPELAN (<i>Trisopterus minutus capelanus</i>) ,</li> <li>– CONGRE (<i>Conger conger</i>)</li> <li>– CHINCHARD (<i>Trachurus trachurus</i>),</li> <li>– BOGUE (Boops boops)</li> </ul> </li> <li>• Les poissons sont entiers et non écrasés.</li> </ul> |

|   |   |      |   |   |   |
|---|---|------|---|---|---|
| C.5   | Conditionnement du poisson à bord         | PM.4 | Remplissage et contenu des caisses de bord                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification de la limite de remplissage des caisses de bord</li> <li>○ Contenu des caisses de bord</li> <li>○ Référentiels visuels</li> <li>○ Formation équipage</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Les caisses de bord sont remplies de sorte à éviter que les poissons recouverts de glace ne soient écrasés par la caisse placée au dessus lors de l'empilement des caisses, conformément au schéma en <b>annexe 12</b>.</li> <li>● L'épaisseur maximale de la couche de poisson entreposé dans une caisse de bord n'exède pas 50 cm</li> <li>● Une seule catégorie (telle que définies au PM3) de poisson par caisse</li> <li>● La présence de 3 poissons (individus), n'appartenant pas à la liste positive en (<b>annexe 2</b>) et pesant ensemble au maximum 200gr et représentant impérativement moins de 5% du poids net de la caisse, est tolérée.</li> <li>● Absence de poissons de la famille des sélaciens (cartilagineux)</li> <li>● Absence de substances ou corps étrangers (débris, déchets, morceaux de bois de plastique de métal, fluide polluant,...). Ce point concerne les matières autres que des organismes vivants.</li> </ul> |
| C.6   | Glaçage du poisson                        | PM.5 | Glaçage des caisses.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle visuel du glaçage de chaque caisse</li> <li>○ Référentiels visuels</li> <li>○ Formation équipage</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Entre le 1<sup>er</sup> avril et le 30 octobre, chaque caisse est glacée à bord conformément au schéma en <b>annexe 12</b>.</li> </ul> <p>Un contrôle périodique inopiné est réalisé par l'ODG au moment du débarquement. Lors de ce contrôle la vérification porte sur les cibles suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Soit le glaçage est visible sur les caisses et conforme au référentiel visuel</li> <li>● Soit la glace a fondu en partie et la température à cœur du poisson est inférieure à 10°C</li> </ul>  |
| C.7   | Entreposage des caisses à bord            | PM.6 | Espace d'entreposage des caisses à bord                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification de l'entreposage des caisses en zone abritée</li> <li>○ Référentiels visuels</li> <li>○ Formation équipage</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le poisson est entreposé à l'abri des intempéries et des agressions extérieures. Les piles de caisses gerbées (empilées) sont protégées sur le dessus par un dispositif couvrant : soit couvercle rigide, soit bâche, soit espace couvert, ou tout système similaire.</li> </ul>   |
| Points de maîtrise et évaluation des caractéristiques au niveau des <b>Criées</b> |   |      |   |   |   |
| C.8   | Débarquement et vente le jour de la pêche | PM.7 | Déclaration de la vente<br><br>Date de pêche et date de vente | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle de l'enregistrement de la vente</li> <li>○ Vérification que la vente soit réalisée le même jour que le débarquement</li> <li>○ Contractualisation avec la criée</li> <li>○ Contrôle documentaire</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Enregistrement de la vente en Halle à Marée avec N° de lot attiré</li> <li>● Emission d'un bordereau ou d'une note de vente</li> <li>● Le produit n'a pas fait l'objet d'un report du jour de vente</li> <li>● Existence d'un contrat entre la criée et l'ODG. Le contrat porte sur le respect des 3 cibles ci dessus</li> </ul>   |

| Points de maîtrise et évaluation des caractéristiques au niveau des <b>Acheteurs (Mareyeurs ou OP)</b> |                                    |       |  |  |   |
|--|------------------------------------|-------|--|--|---|
| C.9  | Compétence de l'agréeur            | PM.8  | Compétence agréeur                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Formation ou vérification (test) de la compétence de l'agent chargé de l'agréeage</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identification et attestation de formation ou de compétence de l'agent chargé de l'agréeage.</li> </ul>  |
| Agréage par l' <b>Acheteur (Mareyeurs ou OP)</b>   |                                    |       |  |  |   |
| C.10   | Origine de production des poissons | PM.9a | Navire habilité                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification de l'habilitation du navire</li> <li>○ Vérification de l'enregistrement de la vente en halle à marée (criée)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poisson provenant d'un navire habilité pour le label rouge figurant sur la liste fournie par l'ODG</li> </ul>  |
|  |                                    | PM.9b | Vente enregistrée en halle à marée       | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification des dates de vente et débarque</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Un bordereau de vente ou document équivalent est émis par la criée</li> <li>● La vente du lot n'a pas fait l'objet d'un report de vente</li> </ul>   |
| C.11   | Poissons autorisés                 | PM.9c | Poissons sélectionnés                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification de la sélection du poisson</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poissons de la liste positive des poissons autorisés (<b>annexe-2</b>)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– GRONDIN soupe label</li> <li>– CAPELAN</li> <li>– CONGRE</li> <li>– CHINCHARD</li> <li>– BOGUE</li> </ul> </li> <li>● Absence de poissons de la famille des sélaciens (cartilagineux)</li> <li>● La présence de 3 poissons (individus), n'appartenant pas à la liste positive (<b>annexe-2</b>) et pesant ensemble 200gr au maximum par caisse et représentant impérativement moins de 5% du poids net de la caisse, est tolérée.</li> </ul> |
| C.12   | Fraîcheur du poisson               | PM.9d | Catégorie de fraîcheur                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle fraîcheur conformément au guide pratique de l'hygiène à bord des navires de pêche de l'OFIMER (<b>annexe- 13</b>)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Seuls les poissons de la catégorie Extra E sont acceptés</li> </ul>  |
| C.13   | Taille du poisson                  | PM.9e | Limite supérieure de taille par individu | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle visuel de la taille des individus</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Respect des limites maximales                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tous poissons (hors congres) longueur ≤ 30cm</li> <li>– Congres longueur ≤ 90cm</li> </ul> </li> </ul>  |
| C.14   | Présentation du poisson            | PM.9f | Etat du poisson                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle de l'intégrité des poissons</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poissons entiers seulement, non coupés ni écrasés</li> </ul>   |
|  |                                    | PM.9g | Propreté du poisson                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle de la propreté du poisson.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Absence de substances ou corps étrangers (débris, déchets, morceaux de bois de plastique de métal, fluide polluant,...)</li> </ul>   |
|  |                                    | PM.9h | Conditionnement                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle de la conformité du conditionnement en caisse</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Les caisses de bord sont remplies de sorte à éviter que les poissons recouverts de glace ne soient écrasés par la caisse placée au dessus lors de l'empilement des caisses, conformément au schéma en <b>annexe 12</b>.</li> <li>● L'épaisseur maximale de la couche de poisson entreposé dans une caisse n'excède pas 50 cm</li> </ul>  |

| Congélation assurée par l' <b>Acheteur (Mareyeurs ou OP), qui peut sous traiter cette étape</b> |  |       |                                    |   |  |
|---|--|-------|------------------------------------|---|--|
| C.15  | Congélation et stockage du poisson avant mise en œuvre | PM.10 | Délai avant congélation du poisson | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification de la date de vente (la date de vente du produit agréé correspond toujours à la date de pêche) et de la date congélation</li> <li>○ Contrôle documentaire des enregistrements du chrono-datage des opérations de congélation</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le poisson est congelé au plus tard le lendemain (J+1) de sa pêche et entreposé congelé.</li> </ul> |

| Points de maîtrise et évaluation des caractéristiques au niveau des Transformateurs |   |       |  |   |   |
|---|---|-------|--|---|---|
| C.16  | Durée de conservation du poisson en congélation | PM.11 | Date de congélation et date de mise en œuvre de la matière première poisson  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle documentaire des enregistrements de chrono-datage                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ des opérations de congélation et</li> <li>▪ des opérations mise en œuvre</li> </ul> </li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Durée totale d'entreposage en congélation inférieure à 12 mois</li> </ul>  |
| C.17  | Caractéristiques et mise en œuvre du poisson    | PM.12 | <p>Caractéristiques et qualités de la matière première poisson.</p> <p>% en poids mis en œuvre par ingrédient (poisson) par rapport au total du poids de tous les ingrédients mis en œuvre</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle visuel et documentaire de conformité du poisson.</li> <li>○ Contrôle documentaire des enregistrements relatifs à la préparation</li> <li>○ Formation des employés de l'opérateur</li> <li>○ Utilisation de fiches recettes détaillées</li> <li>○ Contrôle de traçabilité</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le poisson est identifié (lors de l'agrèage) filière label rouge</li> <li>● Le poisson appartient à la liste positive des espèces autorisée en <b>annexe 2</b></li> <li>● Durée de congélation totale inférieure à 12 mois</li> </ul> <p>Le poids total du poisson mis en œuvre par rapport au poids total du poids de tous les ingrédients (y compris l'eau) mis en œuvre est :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● au moins 40% du poids total des ingrédients mis en œuvre et</li> <li>● au plus 45 % du poids total des ingrédients mis en œuvre.</li> </ul> <p>Le poisson mis en œuvre est constitué de deux parts :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Une part de « GRONDIN soupe label » qui représente 75 % ± 5% du poids total de poisson mis en œuvre.</li> <li>● Une part de poisson d'accompagnement qui représente 25 % ± 5% du poids total de poisson mis en œuvre. Ce lot est constitué obligatoirement de trois espèces d'accompagnement choisies parmi les 4 espèces suivantes :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– CAPELAN (<i>Trisopterus minutus capellanus</i>)</li> <li>– CHINCHARD (<i>Trachurus trachurus</i>)</li> <li>– BOGUE (<i>Boops boops</i>)</li> <li>– CONGRE (<i>Conger conger</i>)</li> </ul> </li> </ul> <p>Chacune des espèces d'accompagnement retenues est présente à hauteur de 5% au moins et 15% au plus du poids total de poisson mis en œuvre.</p> |

Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010

|      |   |       |   |  |   |  |
|------|---|-------|---|--|---|--|
| C.18 | Caractéristiques et mise en œuvre<br>Carotte et poireau   | PM.13 | Caractéristiques et qualités des produits   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ A réception contrôle visuel et documentaire de conformité des ingrédients.</li> <li>○ Contrôle documentaire des enregistrements relatifs à la préparation</li> <li>○ Formation des employés de l'opérateur</li> <li>○ Utilisation de fiches recettes détaillées</li> <li>○ Contrôle de traçabilité</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes (<i>Daucus Carota</i>) et poireaux (<i>Allium porum</i>) congelés :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Carottes : pelées, blanchies, congelées IQF</li> <li>– Poireaux : parés, congelés IQF</li> </ul> </li> <li>● La teneur en ces deux légumes ensemble est comprise entre 3 % et 6% du poids total des ingrédients mis en œuvre.</li> </ul> |  |
| C.19 | Caractéristiques et mise en œuvre<br>Concentré de tomates   | PM.14 | % en poids mis en œuvre par ingrédient par rapport au total du poids de tous les ingrédients mis en œuvre |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Obtenu à partir de jus raffiné et tamisé de tomates (<i>Lypersicum esculentum</i>) saines.</li> <li>● Double concentré ; degré Brix de 28% à 30%</li> <li>● Teneur entre 4% et 8% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> </ul>  |
| C.20 | Caractéristiques et mise en œuvre des épices et aromates<br><br>Thym, laurier, fenouil, piment doux, ail, oignon, poivre et sel | PM.15 |   |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Contient les herbes aromatiques naturelles suivantes : thym , laurier, fenouil et piment doux,                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– selon la composition décrite en <b>annexe - 5</b>, sans arôme additionnel, ni colorant. Aucun ingrédient n'est traité par ionisation</li> <li>– représente au maximum 0,2% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> </ul> </li> <li>● L'ail broyé, représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> <li>● L'oignon (<i>Allium cepa</i>) broyé, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> <li>● Le poivre broyé , représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> <li>● Le sel, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> </ul> |
| C.21 | Caractéristiques et mise en œuvre<br>Safran   | PM.16 |   |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Contient uniquement du safran selon les caractéristiques précisées en <b>annexe - 6</b> du cahier des charges ; attestation du fournisseur faisant foi.</li> <li>● Représente au minimum 0.006% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> </ul>  |
| C.22 | Caractéristiques et mise en œuvre<br>Huile d'olives   | PM.17 |   |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Huile d'olive vierge extra</li> <li>● Représente au minimum 2% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> </ul>   |
| C.23 | Caractéristiques et mise en œuvre de l'Eau  | PM.18 | Qualité et quantité d'eau mises en œuvre  |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Eau du réseau destinée à la consommation humaine</li> <li>● QSP = 100%</li> </ul>   |

|      |  |       |   |   |  |
|------|--|-------|---|---|--|
| C.24 | Cuisson  | PM.19 | Cuisson proche de l'ébullition  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification des paramètres de cuisson enregistrés sur la fiche de fabrication pour chaque passe de cuisson</li> <li>○ Formation des employés de l'opérateur</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Température de cuisson : 95°C ± 10°C</li> <li>● Durée de cuisson de 90minutes ± 15minutes</li> </ul>  |
|      |  |       | Cuisson lente   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification de la mise en oeuvre des blocs congelés à la cuisson</li> <li>○ Formation des employés de l'opérateur</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Les blocs congelés sont mis en oeuvre en même temps que l'eau de cuisson à température ambiante, non encore chauffée, avant le début du chauffage de la passe de cuisson.</li> </ul>            |
| C.25 | Séparation et élimination des matières solides | PM.20 | Elimination des particules solides  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle des matières et particules solides éliminées</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Une quantité de résidus supérieure à 3% et inférieure à 8% du poids total des ingrédients mis en oeuvre est extraite et éliminée du produit.</li> </ul>   |
| C.26 | Gestion des corps étrangers                    | PM.21 | Absence de corps étrangers  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification visuelle du déroulement normal de l'opération retournement des bocaux vides, avant remplissage.</li> <li>○ Vérification du détecteur de métaux.</li> <li>○ Contrôle par détecteur de métaux après remplissage des bocaux.</li> <li>○ Contrôle documentaire sur la fiche de fabrication.</li> <li>○ Formation des employés de l'opérateur</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tous les bocaux vides sont retournés</li> <li>● Le fonctionnement du détecteur de métaux est vérifié et concluant</li> <li>● Aucun corps étranger métallique détecté dans le produit</li> </ul> |
| C.27 | Conditionnement primaire (emballages)          | PM.22 | Qualité du matériau des conditionnements primaires<br><br>Volume des Conditionnements primaires | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ A réception contrôle visuel et documentaire de la conformité des emballages avec le cahier des charges.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conditionnement (emballage) en verre transparent non coloré et intègre</li> <li>● Contenance unitaire des conditionnements primaires entre 450 gr. et 1.000 gr. en poids net.</li> </ul>        |

|      |  |       |  |  |  |
|------|--|-------|--|--|--|
| C.28 | Fermeture des conditionnements primaires | PM.23 | Fiabilité et sécurité de la fermeture  | <i>A réception :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle visuel et documentaire de conformité des fermetures de conditionnements / capsules avec le cahier des charges.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilisation de capsules de type « twist off » avec flip de sécurité</li> </ul>  |
|      |  |       |  | <i>A la mise en œuvre :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle des paramètres de capsulage : vide et serrage</li> <li>○ Formation des employés de l'opérateur</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Paramètres de capsulage : vide et serrage, vérifiés et conformes aux préconisations du fournisseur de capsules</li> </ul>   |
| C.29 | Stérilisation                            | PM.24 | Application des paramètres de stérilisation prévus                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification des paramètres de stérilisation</li> <li>○ Formation des employés de l'opérateur</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Valeur stérilisatrice VS &gt; 10</li> <li>● Paramètres et barème de stérilisation définis par le transformateur</li> </ul>  |
| C.30 | Information du consommateur              | PM.25 | Etiquetage et conditionnement secondaire   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle visuel des étiquettes utilisées</li> <li>○ Contrôle documentaire des mentions portées sur l'étiquetage des UVC et des colis</li> <li>○ Contrôle des caractéristiques des conditionnements secondaires</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Modèle d'étiquetage conforme au dernier BAT validé.</li> <li>● Présence des mentions valorisantes spécifiques pour le produit label rouge</li> <li>● Présence des caractéristiques certifiées communicantes telles que prévues dans le cahier des charges uniquement.</li> <li>● Pour chaque lot d'étiquettes utilisé, un exemplaire d'étiquette est archivé</li> <li>● Conditionnement secondaire en colis de carton fermés avec étiquette de colis</li> </ul> |
| C.31 | Contrôle du produit fini                 | PM.26 | Stabilité microbiologique du produit fini<br>Comptabilité matière sur le poisson | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Test de stabilité</li> <li>○ Test de comptabilité matière poisson</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Stabilité validée par les tests décrits en <b>annexe-7</b></li> <li>● Test de comptabilité matière réalisé et présentant des résultats conformes.</li> </ul>  |
| C.32 | Préparation des commandes et expédition  | PM.27 | Intégrité des UVC et des colis<br>Conformité entre commande et expédition        | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle de l'intégrité, de la qualité et de la quantité des produits.</li> <li>○ Vérification visuelle et enregistrement de la commande préparée et expédiée</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Les colis et leur contenu sont intègres.</li> <li>● Les produits expédiés sont conformes à la commande client</li> </ul>  |



## 6 Etiquetage

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

- Le logo label rouge dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge
- Les caractéristiques certifiées
- Le nom ou le sigle et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion

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

- PCC 1 – « Contient 40% de poisson dont majoritairement du grondin »
- PCC 2 – « Préparé à partir de poisson pêché et débarqué dans la même journée »
- PCC 3 – « Aromatisé aux épices et au safran »
- PCC 4 – « Préparé avec de l'huile d'olive vierge extra »

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

## 7 Principaux Points à Contrôler

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

| Principaux Points à Contrôler   | Valeur cible  | Méthode d'évaluation             |
|---|---|----------------------------------|
| PCC 1 - C.17 et C.4<br><br>Contient 40% de poisson dont majoritairement du grondin    | Le poids total du poisson mis en œuvre par rapport au poids total du poids de tous les ingrédients (y compris l'eau) mis en œuvre est : <ul style="list-style-type: none"> <li>• au moins 40% du poids total des ingrédients mis en œuvre et</li> <li>• au plus 45 % du poids total des ingrédients mis en œuvre.</li> </ul>  | Mesure<br>Documentaire           |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La part de « GRONDIN soupe label » est composé de grondins des 4 espèces suivantes <i>Aspitrigla cuculus</i>, <i>Chelidonichthys lucerna</i>, <i>Eutrigla gurnardus</i> et <i>Trigla lyra</i>. Une présence de 20% en poids d'autres espèces de poissons divers est tolérée (liste positive en <b>annexe-2</b>).</li> <li>• Le « GRONDIN soupe label » représente 75 % ± 5% du poids total de poisson mis en œuvre</li> </ul>  | Visuel<br>Mesure<br>Documentaire |
| PCC 2 - C.8<br><br>Préparé à partir de poisson pêché et débarqué dans la même journée | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enregistrement de la vente en Halle à Marée avec N° de lot attiré</li> <li>• Emission d'un bordereau ou d'une note de vente</li> <li>• Le produit n'a pas fait l'objet d'un report du jour de vente</li> <li>• Existence d'un contrat entre la criée et l'ODG. Le contrat porte sur le respect des 3 cibles ci dessus</li> </ul>   | Documentaire                     |
| PCC 3 – C.21 et C.22<br><br>Aromatisé aux épices naturelles et au safran pur          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contient les herbes aromatiques suivantes : thym , laurier, fenouil et piment doux, <ul style="list-style-type: none"> <li>– selon la composition décrite en <b>annexe - 5</b>, sans arôme additionnel, ni colorant. Aucun ingrédient n'est traité par ionisation</li> <li>– représente au maximum 0,2% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> </ul> </li> <li>• L'ail broyé, représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> <li>• L'oignon (<i>Allium cepa</i>) broyé, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> <li>• Le poivre broyé , représente au maximum 0,1% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> <li>• Le sel, représente au maximum 1% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> </ul> | Documentaire<br>Mesure           |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contient uniquement du safran pur selon les caractéristiques précisées en <b>annexe - 6</b> du cahier des charges ; attestation du fournisseur faisant foi.</li> <li>• Représente au minimum 0.006% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> </ul>   | Documentaire<br>Mesure           |
| PCC 4 – C.23<br><br>Préparé avec de l'huile d'olive vierge extra                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile d'olive vierge extra</li> <li>• Représente au minimum 2% du poids total des ingrédients mis en œuvre</li> </ul>  | Documentaire<br>Mesure           |
| C.12<br>Fraicheur du poisson  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seuls les poissons de la catégorie Extra E sont acceptés</li> </ul>  | Visuel<br>Documentaire           |
| C .31 Contrôle du produit fini  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilité validée par les tests décrit en <b>annexe-7</b></li> <li>• Test de comptabilité matière réalisé et présentant des résultats conformes.</li> </ul>  | Mesure<br>Documentaire           |

## 8 Annexes

### 1. *Annexe - Présentation du grondin*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Demande de reconnaissance « Soupe de poisson de roche – LR 04-09 » présentée au Comité National  
IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 10 mars 2010

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour chacune des catégories de poisson, la présence de 3 poissons (individus), n'appartenant pas à la liste positive ci dessus et pesant ensemble 200gr au maximum par caisse de bord<sup>4</sup> est tolérée.

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

### 3. Annexe – Points de maîtrise pour la qualification des navires par l'ODG

L'ODG met à disposition de l'ensemble des navires souhaitant s'inscrire dans la démarche, les outils nécessaires à la bonne compréhension et maîtrise des exigences du cahier des charges pour le label rouge « soupe de poissons de roche ». L'ODG vérifie également que sur le navire concerné les moyens appropriés sont en place pour assurer la maîtrise des caractéristiques C1 à C7 du cahier des charges « Soupe de poissons de roche – Label Rouge »

| PM   | Point de maîtrise  | Point de contrôle   | Valeur cible   |
|------|--|---|--|
| PM.a | Adhésion   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification de l'adhésion à l'ODG</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Adhésion enregistrée. Cotisation à jour (date d'appel à cotisation + 3 mois)</li> </ul>   |
| PM.b | Maîtrise du cahier des charges.<br><br>(Concerne la maîtrise de C1 à C7)                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification de l'engagement du patron</li> <li>○ Vérification de la disponibilité du cahier des charges et des documents de référence auprès du patron</li> <li>○ Contrôle documentaire</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● « L'engagement du producteur adhérent aux bonnes pratiques du label rouge de soupe de poisson de roche » (<b>annexe 9</b>) est signé par le patron pêcheur.</li> <li>● Cahier des charges disponible à bord auprès du patron.</li> <li>● « Code de Bonnes Pratiques - LR soupe de poisson de roche » (<b>annexe 10</b>) disponible auprès du patron pêcheur.</li> </ul>   |
| PM.c | Identification et sélection des produits autorisés par l'équipage<br><br>(Concerne la maîtrise de C4 à C7) | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérification de la prise de connaissance du Code de Bonnes Pratiques Label Rouge (reprenant distinctement, de façon pratique et didactique les exigences et les valeurs cibles de la pêche au débarquement) par l'équipage</li> <li>○ Formation équipage</li> <li>○ Contrôle documentaire</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le patron pêcheur informe chacun des membres de l'équipage sur le « Code de Bonnes Pratiques - LR soupe de poisson de roche ». La date, le nom, et la signature des membres d'équipage informés sont enregistrés.</li> <li>● Le « Code de Bonnes Pratiques - LR soupe de poisson de roche » est disponible auprès de l'équipage.</li> </ul>   |
| PM.d | Capacité de mise en œuvre de la glace à bord<br><br>(Concerne la maîtrise de C6)                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle de l'équipement du navire</li> <li>○ Contrôle de la capacité à disposer de glace à bord</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le navire est équipé pour disposer de glace lorsqu'il est en opérations de pêche.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Soit le navire dispose d'une machine à glace embarquée en état de marche.</li> <li>– Soit le navire est équipé de bacs propres dédiés au stockage de la glace embarquée à quai. Dans ce cas le fournisseur de glace sera identifié par l'existence de contrats, factures ou bons de livraison ou documents similaires attestant effectivement la fourniture de glace au navire.</li> </ul> </li> </ul> |
| PM.e | Entreposage des caisses de poisson<br><br>(Concerne la maîtrise de C7)                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contrôle de l'équipement du navire</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le poisson est entreposé à l'abri des intempéries et des agressions extérieures. Les piles de caisses gerbées sont protégées sur le dessus par un dispositif couvrant : soit couvercle rigide, soit bâche, soit espace couvert, ou tout système similaire.</li> </ul>   |

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

**4. Annexe – Liste positive des ingrédients autorisés, de leurs caractéristiques et de leurs teneurs**

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

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

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

### Ingrédients obligatoires

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

## 6. Annexe - Caractéristiques techniques du safran

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

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

## 7. Annexe - Test de stabilité du produit fini appertisé

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

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

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



### 8. Annexe - Procédure d'agrèage

Le premier acheteur de la « Matière Première Poisson » destinée au label rouge « Soupe de poissons de roche » est obligatoirement habilité par l'Organisme Certificateur en fonction de sa capacité à respecter les exigences du cahier des charges et à en assurer la traçabilité. Après l'achat, il a l'obligation et la responsabilité de procéder à un agrèage du lot, qui atteste de la conformité de celui-ci avec les exigences du cahier des charges.

Un test de validation de la bonne maîtrise de l'agrèage par un agent de l'opérateur acheteur est assuré par l'ODG. L'ODG établit une liste des agents qualifiés et leur délivre une attestation de compétence.

L'opérateur acheteur assure l'enregistrement de l'agrèage de tous les lots agréés et déclassés. Il doit être en mesure de mettre à disposition de l'ODG les enregistrements complets.

Le système d'agrèage devra renseigner les informations générales suivantes :

| Date pêche | N° de lot | Poids du lot | Id. du navire | Id. de l'acheteur | Conformité du lot |
|------------|-----------|--------------|---------------|-------------------|-------------------|
|            |           |              |               |                   |                   |

Le contrôle des lots porte sur les exigences suivantes

|   | Critère                | Description   | Observations  |
|---|------------------------|---|---|
| 1   | <b>Navires</b>         | Navire habilité pour le label rouge   | Liste mise à disposition et tenue à jour par VALPEM                                   |
| 2   | <b>Vente</b>           | Vente enregistrée en halle à marée<br>Vente le jour même du débarquement (C.8)  | Jour de débarquement = jour de pêche<br>Càd : pas de report de vente                  |
| 3   | <b>Espèces</b>         | Contient uniquement des espèces sélectionnées pour le label rouge (C.4)   | Voir liste détaillée du code de bonnes pratiques – LR soupe de poissons de roche      |
| 4   | <b>Fraîcheur</b>       | EXTRA seulement   | Se référer au « guide pratique de l'hygiène à bord des navires de pêche » OFIMER 2008 |
| 5   | <b>Taille</b>          | Taille inférieure à limite maximale autorisée par le cahier des charges   | Voir liste détaillée du code de bonnes pratiques – LR soupe de poissons de roche      |
| 6   | <b>Intégrité</b>       | Poissons (individus) entiers  |   |
| 7   | <b>Propreté</b>        | Produit propre - Absence de corps étrangers   |   |
| 8   | <b>Conditionnement</b> | Les caisses de bord sont remplies de sorte à éviter que les poissons recouverts de glace ne soient écrasés par la caisse placée au dessus lors de l'empilement des caisses (C.5)<br>Epaisseur de poisson en caisse de bord < 50cm |   |
| <b>Lot conforme pour le label rouge si les 8 critères sont positifs</b> |                        |   |   |

En cas de non conformité d'un lot

- Il devra être déclassé.
- Le système devra permettre d'enregistrer les lots déclassés, de justifier la raison du déclassement et de préciser leur destination.

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

9. *Annexe – Engagement du patron du navire*

**ENGAGEMENT DU PRODUCTEUR  
ADHERENT AUX BONNES PRATIQUES DU LABEL ROUGE DE SOUPE DE POISSON DE ROCHE**

Nom du navire : .....

Immatriculation du navire : .....

Je soussigné : .....

Armateur / Patron du navire : .....

confirme mon adhésion à la démarche Label Rouge soupe de poisson de roche et je m'engage à :

- Connaître et à **faire connaître à mon équipage** toutes les exigences et recommandations du «Code de bonnes pratiques - label rouge soupe de poissons de roche» ;
- Mettre en application à bord de mon navire les recommandations du «Code de bonnes pratiques label rouge - soupe de poissons de roche», pour les espèces inscrites au cahier des charges du label rouge ;
- Préparer des caisses de **grondin , de capelan , de chinchard, de bogue et de congre**, pour le label rouge tel que défini dans le «Code de bonnes pratiques label rouge» ;
- Ne sortir pêcher que pendant les périodes autorisées et en semaine du lundi au vendredi, hors jours fériés
- Effectuer des sorties en mer moins de 18 heures par jour
- **Débarquer le produit de ma pêche le jour même de sa capture**
- **Accepter les contrôles** organisés par l'ODG/VALPEM et ceux des organismes de contrôle externes , pour le maintien du label rouge.

Fait à .....

Le .....

Signature : .....

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

10. Annexe - Code de Bonnes Pratiques – LR soupe de poissons de roche

Préparer les caisses de poissons de qualité supérieure

- Caisses de « Grondin pour le label rouge » composées de grondin rouge, grondin gris, grondin lyre et grondin perlon.

Les divers poissons de la liste sont aussi tolérés tant que les caisses sont composées conformément au référentiel photographique.

- Caisses de Capelan (Capelan)
- Caisses de Gascon (Chinchard)
- Caisses de Bogue (Bogue)
- Caisses de Congre (Ficelle)

Attention :

- Pas de raies ni de requins
- Les poissons doivent faire tous moins de 30 cm sauf les congres qui font moins de 90 cm

Traitement du poisson

- Vérifier qu'il n'y ait aucun autre organisme vivant ni débris, ni déchet, ni produit polluant
- Entre le 1<sup>er</sup> avril et fin octobre, glacer chaque caisse à bord aussitôt après la mise en caisse du poisson
- Empiler les bacs en s'assurant que le poisson n'est pas écrasé.
- Entreposer les caisses dans un espace couvert ou protéger les caisses par dessus
- Débarquer rapidement et entreposer aussitôt en chambre froide ou isotherme

Pour classer le produit en label rouge il faut aussi

- Suivre de calendrier de pêche
- Sortir pêcher à la journée, moins de 18h00 par jour
- Accepter les contrôles des contrôleurs de VALPEM et des auditeurs de CERTIPAQ

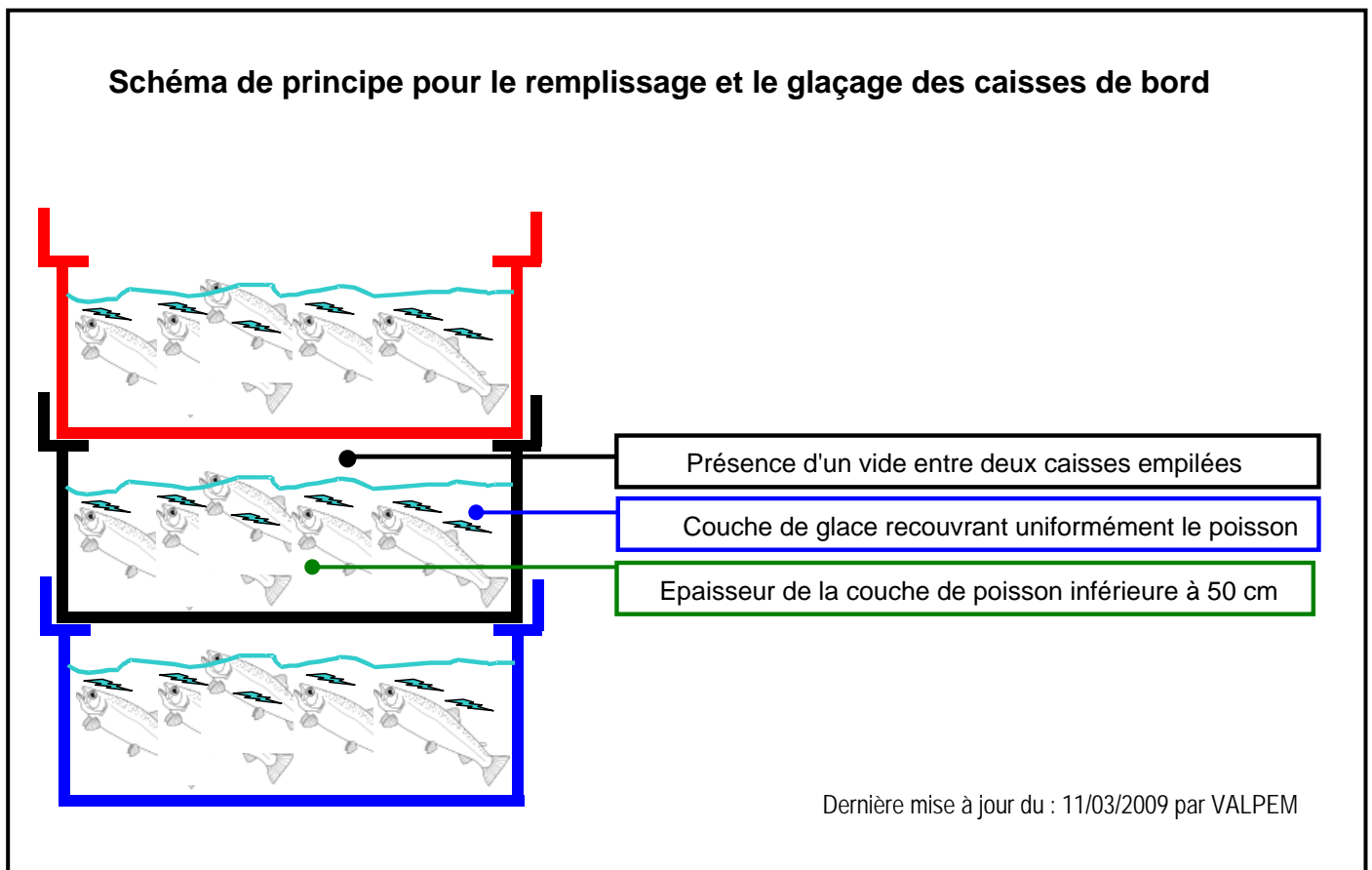
Baudroie Blennie  
Bogue  
Borabo  
Capelan  
Castagnole (petite)  
Cépole  
Chinchard  
Clavière  
Congre  
Dorade  
Girelle Gobie  
Grondins divers  
Marbré  
Merlu  
Mostelle  
Pageot commun  
Pageot rose  
Rascasse  
Sar  
Saupe  
Sarran  
St Pierre  
Uranoscope  
Vives

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

### 11. Annexe - liste des informations minimales pour l'identification des navires par l'ODG

- Nom du navire
- Numéro d'immatriculation
  
- Nom de l'armement
- Adresse de l'armement
  
- Nom du patron
- Nom des membres d'équipage
  
- Date de première adhésion à l'ODG
  
- Adhésion à une coopérative et / ou Organisation de producteurs : NON / OUI laquelle

### 12. Annexe – Bonnes pratiques de conditionnement et glaçage du poisson à bord des navires



### **13. Annexe - liste des documents de référence**

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

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

« Guide du demandeur d'un Label Rouge »  
INAO - Version n°2 du 11 / 02 / 2009

### **14. Annexe - Définitions et abréviations**

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