Poissons Bleus de Bretagne
CCI de Quimper Cornouaille
Criée de Saint Guénolé
F-29760 PENMARCH
Tél : 02.98.98.29.18Fax : 02.98.98.29.30

Cahier des Charges du label rouge n° LR 04/15 « Conserves de maquereaux »

Issues de maquereaux frais

Préparation traditionnelle : filetage et emboîtage manuels, cuisson au court bouillon

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

0- SOMMAIRE

0- SOMMAIRE 2

1- NOM DU DEMANDEUR 3

2- NOM DU LABEL ROUGE 3

3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1 PRÉSENTATION DU PRODUIT 3
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 4
3.3 ELÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 6

4- TRAÇABILITÉ 8

4.1 MÉTHODOLOGIE 8
4.2 IDENTIFICATION DES PRODUITS SUIVANT LES ÉTAPES 8
4.3 SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ 9
4.4 MARQUAGE 10

5- MÉTHODE D'OBTENTION 11

5.1 EXIGENCES POUR CHACUNE DES ÉTAPES 12
Réception et sélection du poisson 12
5.1.1 Stockage du poisson 13
5.1.2 Etêtage/Eviscération 13
5.1.3 Cuisson 14
5.1.4 Tri/filetage/emboîtage 14
5.1.5 Réception des ingrédients constitutifs des milieux de couverture 15
5.1.6 Préparation des liquides de couverture 16
5.1.7 Sertissage 16
5.1.8 Stérilisation 16
5.1.9 Refroidissement 17
5.1.10 Emballage 17
5.1.11 Contrôle des produits finis 17
5.1.12 Stockage et garde 17

6- ETIQUETAGE - MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 18

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 19

8- ANNEXES 20

8.1 PRINCIPE DES MÉTHODES D'ANALYSE UTILISÉES 20
8.1.1 Mesure de taux de matière grasse de la matière première 20
8.1.2 Contrôle de la fraîcheur du poisson 20

1- NOM DU DEMANDEUR

Poissons Bleus de Bretagne
CCI de Quimper Cornouaille
Criée de Saint Guénolé
F-29760 PENMARCH
Contact secrétariat : jeanfrancois.feillet@chancerelle.com

2-NOM DU LABEL ROUGE

Conserves de maquereaux.

3-DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Il s'agit de conserves de maquereaux stables à température ambiante présentées à l'unité au consommateur. Elles respectent la norme NF V45-064 « Conserves appertisées de maquereaux – spécifications ». Le cahier des charges prend en compte la qualité de la matière première à réception et le procédé de transformation.

Le remplissage des boites se fait exclusivement à partir de poissons frais de l'espèce *Scomber scombrus*.

Le produit est constitué de filets de maquereaux frais mis en boîtes avec les aromates et milieux de couverture précisés ci-dessous, puis stérilisés.

3 types de recettes sont sélectionnés :

Conserves de maquereaux en marinade
- marinade au vin blanc Muscadet et aux aromates (carotte rondelle, tranche de citron, oignon et cornichon rondelle)

Conserves de maquereaux en sauce
- sauce à la moutarde

Conserves de maquereaux au naturel
- jus naturel

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Issues de maquereaux frais,
- Préparation traditionnelle : filetage et emboîtage manuels, cuisson au court bouillon

3.2 Comparaison avec le produit courant

Les produits courants sont des conserves de maquereaux, stables à température ambiante et présentées à l'unité au consommateur. La plupart des produits du marché respectent la norme NF V45-064 « Conserves appertisées de maquereaux – spécifications », cependant ils se positionnent pour certaines caractéristiques au-delà des exigences de la norme NF V45-064.

Ce sont les références affichant les meilleures performances volume/valeur pour chacune des recettes sélectionnées.

Les points essentiels distinguant les conserves de maquereaux label rouge des autres préparations sont décrits dans le tableau suivant.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Espèce	Les conserves de maquereaux sont fabriquées avec l'espèce *Scomber scombrus* pêchée en Atlantique Nord-Est	Autres espèces (maquereau espagnol) et tous lieux de pêche
Etat à réception	Poisson frais Extra ou A	Poisson frais ou congelé Extra, A ou B
Matière grasse à réception	15 % minimum pour une saveur plus intense et plus de moelleux	2 à 25% environ
Délai pêche – cuisson	7 jours maximum	Jusqu'à 10 jours
Délai réception cuisson	36 h maximum	Jusqu'à 96 h
Moule moyen du poisson à réception	2 à 5 maquereaux au kg	2 à 8 maquereaux au kg
Pré-cuisson	Comme cela s'effectuait traditionnellement, la cuisson est effectuée au court-bouillon ce qui permet d'aromatiser la chair du poisson et la rendre moins sèche.	Des méthodes de cuisson en continu à la vapeur, plus productives, sont majoritairement utilisées.
Découpe des filets en deux avant emboîtage	Selon les méthodes traditionnelles, une fois le	Les poissons sont généralement coupés en

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	poisson coupé en deux et l'arête enlevée, les filets sont recoupés dans le sens de la longueur. Ceci permet d'avoir des filets plus petits et mieux positionnés dans la boîte.	deux puis emboîtés après élimination de l'arête centrale
Délai cuisson - emboîtage	48 h maximum	Pas de critère
Emboîtage	L'emboîtage manuel permet d'emboîter un morceau de filet entier et de soigner la présentation. Les filets émiettés ou abîmés sont écartés.	Généralement, emboîtage mécanique plus productif.
Nombre de filets par boîte	3 à 6 pour une boîte 1/4 long 2 à 5 pour une boîte 1/5 long 2 à 4 pour une boîte 1/6 club	2 à 6 en 1/4 long 2 à 6 en 1/5 long 1 à 4 en 1/6 club
Recettes en marinade		
Recette marinade au vin blanc Muscadet et aromates	Marinade à base de vin blanc Muscadet AOC, comme le voulait la tradition dans les fabrications haut de gamme. Aromates : Utilisation de 4 aromates différents (carotte, citron, oignon, cornichon)	Vin blanc d'origine diverses Généralement 3 aromates minimum
Recettes en sauce		
Recette de sauce moutarde	La sauce moutarde contient plus de 25% de moutarde de Dijon et/ou de moutarde à l'ancienne sans conservateur	La sauce moutarde contient au moins 20% de moutarde et/ou moutarde de Dijon et/ou moutarde à l'ancienne
Fragmentation des filets	Pas plus de 20 % en poids de miettes ou de fragments isolés par rapport au poids de poisson	Pas plus de 30 % en poids de miettes ou de fragments isolés par rapport au poids de poisson
Etiquetage	Indication de la date de pêche	Date de pêche non mentionnée
Vieillissement	Au moins 1 mois	Expédition possible dès le lendemain de la fabrication

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

D'un point de vue sensoriel, les principales caractéristiques du produit label rouge par rapport au produit courant sont les suivantes :

- Un meilleur aspect : rangement dans la boîte, brillance de la peau des filets ;
- Une couleur plus claire ;
- Une texture plus tendre et moins sèche ;
- Un goût typique de poisson, équilibré.

Les conserves de maquereaux label rouge sont fabriquées à partir de maquereaux frais exclusivement, de teneur en matière grasse supérieure à 15 %. La pêche s'effectue durant la période pendant laquelle la matière grasse des maquereaux est optimale. Cette période s'étend généralement de novembre à mars mais seul le taux de matière grasse est le critère déterminant.

La chair du poisson est ainsi plus tendre et plus claire que dans l'utilisation de poissons congelés et/ou maigres. Les maquereaux gras sont aussi plus goûteux.

Pour assurer la qualité supérieure, seuls les maquereaux Extra ou A sont travaillés. Le délai entre la réception et la cuisson du maquereau est limité à 36 heures afin de préserver la fraicheur du poisson.

Les procédés de fabrication utilisés sont fondés sur les usages anciens.

La cuisson au court-bouillon, en opposition à la cuisson vapeur, permet d'aromatiser le produit à cœur et d'éviter un dessèchement plus important de la chair. La maitrise de la cuisson (afin d'éviter une sur cuisson) contribue également à la conservation de la couleur claire de la chair.

Le filetage/emboîtage manuel, en opposition aux procédés mécanisés, permet aux opérateurs de sélectionner et de contrôler soigneusement les produits ainsi que d'éliminer les éventuels défauts aux étapes concernées, garantissant la présentation des produits (absence de viscères et d'arêtes, taille homogène des filets dans les boîtes, proportion d'écorchures faible, …).

Le milieu de couverture est soit :

Produits en marinade

- Une marinade à base de vinaigre de vin et d'alcool mélangés, de vin blanc « Muscadet » et de 4 aromates

Produits en sauce

- Une sauce moutarde contenant au moins 25% de moutarde de Dijon ou/et à l'ancienne, sans conservateur

Produits au naturel

- Un jus naturel ou une solution saline ou de l'eau

Les étapes et méthodes de fabrication, ainsi que les poids égouttés sont conformes aux exigences de la norme « conserves appertisées de maquereaux NF V 45-064».

Le produit label rouge est ainsi le fruit de l'association d'un poisson de qualité et de méthodes de fabrication respectant les usages traditionnels.

4-TRAÇABILITÉ

4.1 Méthodologie

Le tableau suivant détaille les étapes clés de la traçabilité. Le lot est défini par une date de débarquement, une date de production et un bateau. Ces éléments doivent être conservés jusqu'au marquage des boîtes.

Opérateurs	Etape	Méthode	Document d'accompagnement
Transformateurs	Réception Conserverie	Livraison accompagnée d'une fiche de traçabilité comprenant la date de pêche (date du 1er coup de pêche) et de débarquement, le nom du bateau, le calibre maquereaux. Identification de chaque container ou cagette à l'aide d'une étiquette avec le nom du bateau et le nom du fournisseur.	Fiche de traçabilité
	Stockage conserverie	Affectation d'un numéro de lot interne propre à la conserverie (bateau, date de pêche) qui permet de faire le lien avec la fiche de traçabilité précédente. En effet, la fiche de traçabilité est jointe à la fiche de réception matière première qui comporte le n° de lot interne.	Etiquette numéro de lot interne + mention label rouge
	Début production	Lors de la production les lots sont séparés physiquement et gérés suivant le n° de lot interne	
	Suite production	Séparation physique des lots	
	Autoclavage	Si le marquage des boîtes a lieu après la stérilisation les paniers sont identifiés individuellement avec le n° de lot interne	Etiquette numéro de lot interne
	Marquage	Inscription de la DDM correspondant à la journée de fabrication + 3 ans, de la date de pêche, du numéro de lot interne éventuellement.	

Lors de la réception, les éléments de traçabilité de chaque lot sont repris sur la fiche de réception matière première. Un numéro de lot interne est également affecté. Ces numéros internes permettent de retrouver la fiche de traçabilité ainsi que les contrôles réalisés lors de la fabrication. Un numéro de lot interne correspond à un couple bateau / date de réception et un seul.

Lorsque les opérations de production se déroulent en continu, une séparation physique permet de différencier les lots et de conserver ainsi la traçabilité des produits.

4.2 Identification des produits suivant les étapes

Le tableau suivant présente la méthode d'identification des poissons au cours du process.

Etape	Conditionnement/support	Identification
Réception/Stockage en conserverie	Container	Numéro de lot interne + mention label rouge
Autoclavage	Panier	Si le marquage a lieu après la stérilisation les paniers devront être identifiés individuellement avec le numéro de lot interne
Marquage	Boîte	DDM à la journée, date de pêche, numéro de lot interne éventuellement

4.3 Schéma de traçabilité

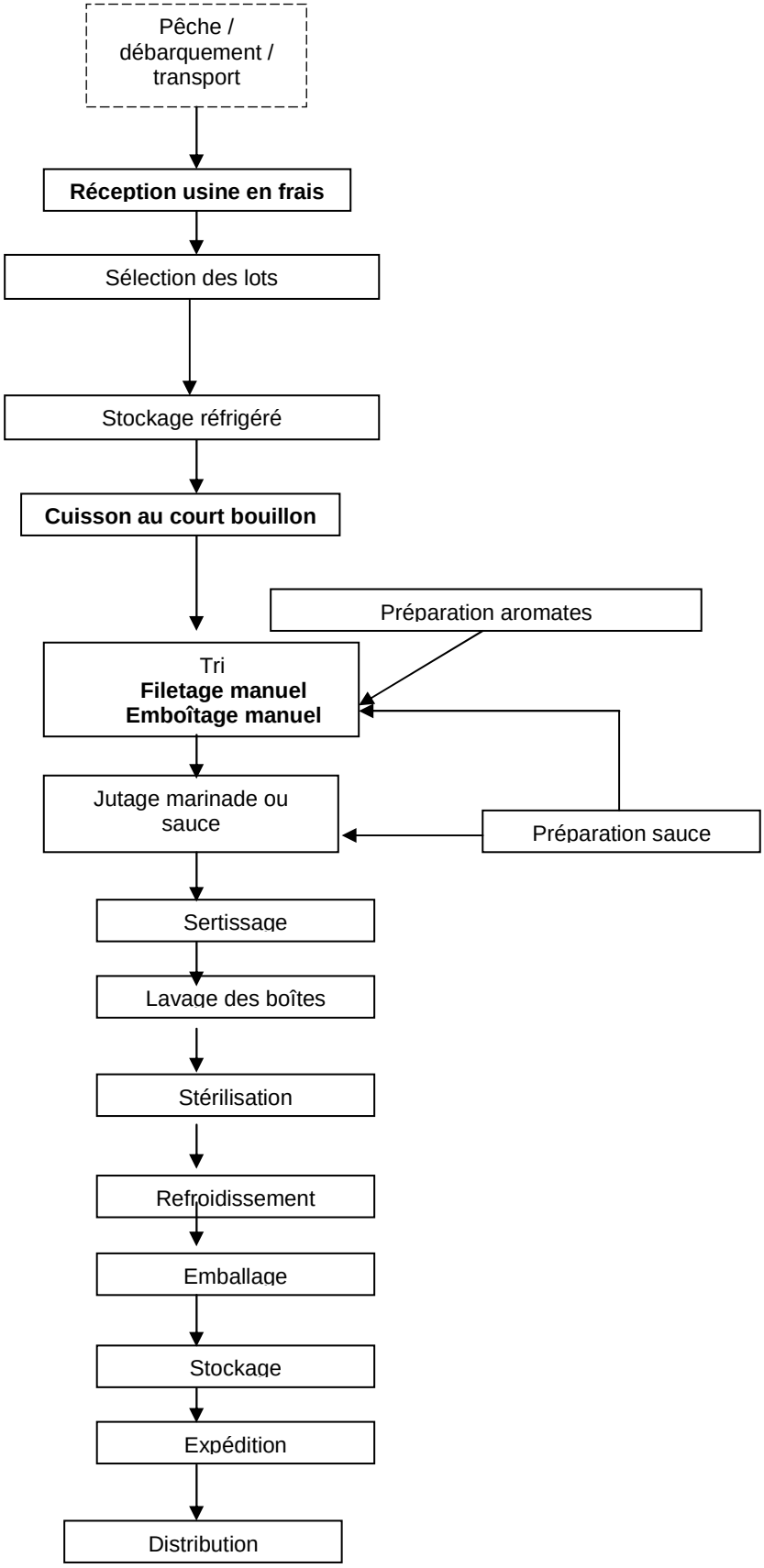
Étape	Identifiants	Documents récapitulatifs de données de traçabilité
Réception usine Sélection LR ↓	*Séparation physique des lots* Nom du fournisseur Nom du bateau Date de pêche et de débarquement par étiquettes containers ou palettes de cagettes Numéro de lot interne par étiquettes internes	Fiche de traçabilité Fiche de contrôle matière première (attribution du n° lot interne)
Stockage ↓	*Séparation physique des lots* Nom du bateau Date de pêche par étiquettes containers ou palettes de cagettes Numéro de lot interne par étiquettes internes	
Toutes les étapes du process de fabrication jusqu'au jutage	*Séparation physique des lots* avec identification des changements de lots par étiquettes internes sur les chariots	
↓ Sertissage Lavage	*Séparation physique des lots* DDM + horodatage ….Par marquage au jet d'encre Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement	
↓ Stérilisation	Numéro de lot interne par étiquette panier DDM + horodatage …..Par marquage au jet d'encre Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement	
↓ Refroidissement	Numéro de lot interne par étiquette panier DDM + horodatage ….Par marquage au jet d'encre Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement	
↓ Emballage	DDM + horodatage Date de pêche …Par marquage au jet d'encre Numéro de lot interne éventuellement	
↓ Stockage	DDM + horodatage Date de pêche …Par marquage au jet d'encre Numéro de lot interne éventuellement Numéro de palette ….Par fiche palette	
↓ Expédition	DDM + horodatage Date de pêche … Par marquage au jet d'encre Numéro de lot interne éventuellement Numéro de palette ….Par fiche palette	Enregistrement des expéditions (correspondance n° palette – lieux d'expédition)
↓ Distribution	DDM + horodatage Date de pêche …Par marquage au jet d'encre Numéro de lot interne éventuellement	

4.4 Marquage

Le marquage se fait au jet d'encre. La Date de Durabilité Minimale (DDM) indique le jour de fermeture des boîtes plus trois ans. Un horodatage et éventuellement un numéro de lot interne permettent d'affiner la traçabilité.
Exemple : 25 08 2014 10:20 (*numéro de lot interne éventuellement)*
Grâce à ces indications il est possible de retrouver la date de débarquement et l'ensemble des contrôles réalisés au cours de la production.

La date de pêche est également indiquée en clair.
La date de pêche est indiquée de la façon suivante : « pêché le JJ MM AAAA », J étant le jour du premier coup de pêche.

5- MÉTHODE D'OBTENTION



5.1 Exigences pour chacune des étapes

Réception et sélection du poisson

Le poisson est acheté selon les exigences suivantes :
- Espèce *Scomber scombrus*, pêché en Atlantique Nord-Est
- Poisson frais
- Extra ou A
- Matière grasse ≥ 15%
- Moule 2-5
- Température à réception proche de la glace fondante

Le poisson est obligatoirement accompagné d'une Fiche traçabilité comprenant au minimum les informations suivantes :
- Nom du bateau
- Date de Pêche
- Zone Pêche FAO
- Date de débarquement
- Port de débarquement

Les poissons sont réceptionnés étêté-vidés ou entiers.

Dès réception, les poissons sont triés suite à la vérification des caractéristiques définies.

La température de conservation du poisson doit être proche de la glace fondante et maîtrisée. Pour les poissons transportés en container ou caisses glacées, le contrôle est avant tout visuel. L'absence de glaçage entraîne un refus de la marchandise ou une orientation vers d'autres productions. Une mesure de la température est également effectuée, le poisson doit être entre 2°C et -2°C. Une tolérance jusqu'à 8°C est appliquée, et s'explique par le fait que les maquereaux dernièrement pêchés n'ont pas le temps suffisant pour atteindre la température de la glace fondante (la température interne des poissons est proche de celle de l'eau de mer). Cette tolérance ne peut s'appliquer que si le poisson a été débarqué depuis moins de 4 heures (temps nécessaire au refroidissement du poisson).

Un contrôle visuel et olfactif des maquereaux est réalisé conformément au r*èglement (CE)* en vigueur *fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche*, pour ce qui est des critères portants sur la peau ainsi que les critères olfactifs. Seuls les maquereaux frais de la catégorie Extra ou A sont acceptés. En cas de problème, un déclassement vers d'autres productions est opéré.
Le personnel est formé à contrôler les maquereaux selon la grille de cotation de fraîcheur du règlement en vigueur. La formation se déroule sur le terrain lors des différentes réceptions de maquereaux par l'intermédiaire d'un opérateur expérimenté jusqu'à intégration de l'ensemble des critères.

Afin de garantir un poisson suffisamment gras, le taux de matière grasse de chacun des lots est mesuré. Celui-ci doit être supérieur ou égal à 15 %.

Afin d'obtenir des filets de taille régulière, les maquereaux sont de taille homogène : moule compris entre 2 et 5 poissons au kg. Lorsque le maquereau est reçu étêté, une conversion est effectuée (perte d'environ 30 % après étêtage).

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM1	Espèce	*Scomber scombrus*
PM2	Température à réception	Présence de glace dans les containers ou cagettes Température proche de la glace fondante : 2/-2°C (tolérance jusqu'à 8°C pour poissons débarqués depuis moins de 4 heures)
PM3	Fraîcheur des maquereaux à réception	Catégorie Extra ou A Maquereau frais
PM4	Taux de matière grasse des maquereaux	≥ 15%
PM5	Moule moyen	2-5 au kg (entier)

Les poissons destinés au label rouge sont étiquetés de manière spécifique (la mention « Label Rouge » est visible).

5.1.1 Stockage du poisson

Le délai entre la pêche et la cuisson est de 7 jours maximum. Le délai entre la réception et la cuisson ne doit pas excéder 36 heures. Dans l'attente, les poissons sont stockés dans une chambre froide positive (0°C ≤ T ≤ 2°C). Ceux-ci sont identifiés par le numéro de lot interne ajouté à leur identification initiale.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM6	Température de stockage du poisson	0-2°C +/-1°C (présence de glace)
PM7	Délai pêche – cuisson	7j maximum
PM8	Temps de stockage	Réception-cuisson < 36 heures

5.1.2 Etêtage/Eviscération

Cette opération est réalisée si elle n'a pas déjà été faite au centre de tri. L'étêtage/éviscération des maquereaux se fait mécaniquement. Le réglage de la machine permet d'enlever les viscères et la tête. Parfois il peut subsister de petites traces de viscères. L'emboîtage et le filetage manuels permettent d'enlever les résidus restants.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM9	Etêtage / Eviscération	Absence de viscères et de têtes

5.1.3 Cuisson

La cuisson est réalisée au court-bouillon conformément à la méthode traditionnelle. Le bain se compose d'un mélange de saumure et d'arômes naturels. Les temps et températures de cuisson sont adaptés à la taille du maquereau. En sortie de cuisson la chair du maquereau doit être blanc-crème.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM10	Température de cuisson	95°C +/- 5°C
PM11	Temps de cuisson	17 à 30 mn
PM12	Taux de sel du poisson dans le produit fini	1% +/- 0,3
PM13	Type de cuisson	Court bouillon

5.1.4 Tri/filetage/emboîtage

Les maquereaux sont refroidis après cuisson et, si non utilisés directement, conservés au frais (<4°C) pendant une durée maximum de 48 heures.

Pour le poisson, le filetage et l'emboîtage sont manuels. Un tri permet de supprimer les poissons abîmés.

Le filetage est effectué aux ciseaux. Il consiste à séparer les filets de l'arête centrale de façon longitudinale. La nageoire dorsale est également supprimée. Ensuite, les filets sont de nouveau coupés dans le sens de la longueur. La longueur des filets peut être ajustée à la taille de la boite.

L'emboîtage commence par la dépose d'une tranche de chaque aromate ou d'une dose de sauce en fond de boîte pour les recettes concernées, puis l'ajout des filets.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM14	Présence des aromates pour les recettes avec marinade	Au moins un aromate de chaque type dans chaque boîte
PM15	Filetage	Absence de morceaux de filets (tolérance de 20 % de miettes ou fragments par rapport au poids de poisson) Filets coupés dans le sens de la longueur
PM16	Eviscération	Absence de viscère
PM17	Nombre de pièces	Boîte 1/4p long : 3 à 6 filets Boîte 1/5p long : 2 à 5 filets Boîte 1/6 club : 2 à 4 filets

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM18	Délai cuisson / emboîtage	≤ 48 heures
PM19	Délai réception / emboîtage	≤ 84 heures
PM20	Filetage et emboitage	Manuels

5.1.5 Réception des ingrédients constitutifs des milieux de couverture

5.1.5.1 Vin et vinaigres pour les marinades

Le vin et les vinaigres de vin et d'alcool sont livrés à l'usine pré-mélangés ou séparés. Un contrôle de l'aspect visuel et de l'acidité des vinaigres ou du pré-mélange est réalisé. Le degré acétimétrique du vinaigre de vin doit être supérieur à 6°.

Dans la marinade vin blanc, le vin blanc mis en œuvre est du Muscadet.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM21	Degré acétimétrique du vinaigre	≥ 6°
PM22	Aspect visuel	Absence de trouble
PM23	Origine du vin blanc pour la marinade vin blanc	Muscadet AOC

5.1.5.2 Moutarde

La moutarde utilisée est de la moutarde de Dijon et/ou de la moutarde à l'ancienne.
La moutarde est sans conservateur (sulfites).

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM24	Type de moutarde	Moutarde de Dijon ou à l'ancienne
PM25	Composition moutarde	Absence de conservateur

5.1.5.3 Huile d'olive vierge extra

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM26	Acidité oléique	≤ 0.6%

5.1.5.4 Aromates

Les aromates utilisés sont les carottes, citrons, oignons et cornichons. Les trois premiers sont réceptionnés frais ou surgelés et les cornichons sont contenus dans une saumure vinaigrée ou non. Les carottes, citrons et cornichons sont présentés en rondelles. La qualité de ces aromates est vérifiée à réception.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM27	Aspect visuel	Utilisation d'aromates intègres et sans traces d'altération
PM28	Type d'aromates	Carotte, citron, oignons, frais ou surgelés Cornichons en saumure vinaigrée ou non

5.1.5.5 Réception des autres ingrédients

Les autres ingrédients utilisés dans les recettes (substances aromatisantes, épaississants, sel, etc…) sont conformes aux réglementations en vigueur. Ils sont caractérisés par des fiches techniques et leur conformité à celles-ci est contrôlée à réception.

5.1.6 Préparation des liquides de couverture

Pour des raisons de confidentialité les recettes utilisées figurent sur un document à part. Celles-ci seront mises à disposition des adhérents de l'ODG souhaitant fabriquer des conserves de maquereau label rouge. La composition respecte les caractéristiques implicites de la Norme NF V 45-064.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM29	Délai réception – utilisation moutarde	3 mois maxi
PM30	Dose de moutarde de Dijon et/ou à l'ancienne	25% de la sauce mini en poids à la mise en œuvre

5.1.7 Sertissage

Les spécifications dimensionnelles (cibles et tolérances) permettant d'évaluer la qualité du serti sont fournies par les fabricants de boîtes. Les contrôles se font au démarrage, en cours de production et à chaque changement de format. Une procédure définit la fréquence et la modalité de ces contrôles.

Le marquage des boites est effectué sur boites vides avant sertissage ou immédiatement après sertissage, au jet d'encre.

5.1.8 Stérilisation

Des barèmes de stérilisation trop élevés peuvent parfois entraîner une altération organoleptique des produits (brunissement, goût brûlé). Ceux-ci sont donc établis par chaque opérateur afin de garantir la stabilité tout en respectant saveur, couleur et texture.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM31	Cycles de stérilisation	Absence de goût brûlé ou de brunissement

5.1.9 Refroidissement

Le refroidissement se fait à température ambiante. La température varie de 80°C à 40°C ou moins. La boîte étant dilatée en sortie de stérilisation, il faut éviter tout choc pour éviter les re-contaminations au niveau du joint de serti notamment.

5.1.10 Emballage

L'emballage se fait automatiquement ou manuellement par la mise en barquette ou en carton des boîtes pleines. Les chocs ou les manipulations brutales doivent être évitées afin de conserver l'intégrité du conditionnement.

5.1.11 Contrôle des produits finis

Les contrôles produits finis se font avant l'expédition.

5.1.12 Stockage et garde

Le stockage est réalisé dans un local à température ambiante. Une gestion informatique permet de libérer les palettes dont les boîtes fabriquées sont les plus anciennes. Dans tous les cas, cette libération ne peut être faite avant 1 mois de maturation. Le poisson a ainsi le temps de s'imprégner de la saveur du milieu de couverture.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM32	Durée de minimale de stockage	1 mois minimum

6-ETIQUETAGE - MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur l'étiquetage du label rouge n° LA XX/XX « Conserves de maquereaux » mentionne au minimum :

- Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique ;
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA XX /XX ;
- La mention « caractéristiques certifiées communicantes » ou « Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure » précède, les caractéristiques certifiées communicantes qui seront reportées rigoureusement à l'identique :
  - Issues de maquereaux frais
  - Préparation traditionnelle : filetage et emboîtage manuels, cuisson au court bouillon
- L'acronyme et l'adresse de l'ODG : PBB, CCI de Quimper Cornouaille, Criée de Saint Guénolé, F-29760 PENMARCH.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Etat du poisson	Fraîcheur extra ou A, poisson frais	Visuel et documentaire
T° du poisson	-2 / +2°C	Mesure et documentaire
Taux de matière grasse	≥ 15 %	Mesure (voir 8.1.1) et documentaire
Moule moyen du poisson à réception	2 à 5 maquereaux au kg	Pesée / comptage par sondage et documentaire
Délai pêche - cuisson	7 jours maximum	Documentaire
Délai réception - cuisson	36h maximum	Documentaire
Cuisson	Court bouillon	Visuel
Délai cuisson - emboîtage	48 h maximum	Documentaire
Filetage et emboîtage	Manuel	Visuel et documentaire
Aspect dans la boîte :	Poisson présenté en filets recoupés dans le sens de la longueur	Visuel
Nombre de filets par boîte	3 à 6 pour une boîte 1/4 long 2 à 5 pour une boîte 1/5 long 2 à 4 pour une boîte 1/6 club	Visuel
Fragmentation des filets	Pas plus de 20 % de miettes ou de fragments isolés par rapport au poids de poisson	Pesée
Composition de la marinade	Au moins un aromate de chaque type dans chaque boîte Vin blanc Muscadet	Visuel et documentaire
Type et composition de la moutarde	Moutarde de Dijon ou à l'ancienne, et sans conservateur	Visuel et documentaire
Durée de stockage avant expédition	1 mois minimum	Documentaire

8-ANNEXES

8.1 Principe des méthodes d'analyse utilisées

8.1.1 Mesure de taux de matière grasse de la matière première

Après obtention d'un broyat moyen des filets de 6 poissons par lot (même bateau, même date de pêche), ce dernier subit une déshydratation à l'aide d'un dessiccateur. Le dessiccateur indique alors le % d'humidité de l'échantillon. Le taux de matière grasse se calcule ainsi :

Pourcentage de matière grasse = 80 – pourcentage d'humidité

Ce taux doit être ≥ à 15 %.

8.1.2 Contrôle de la fraîcheur du poisson

Les critères observés sont les suivants : peau, mucus, consistance de la chair, et odeurs. La catégorie de fraîcheur doit être extra ou A selon L'annexe 1, paragraphe B « Barème de cotation de fraicheur » du Règlement CE n°2406/96.