

Cahier des Charges du Label Rouge n° LA 02/16 « Conserves de maquereaux »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

O- SOMMAIRE

0-	SOMMAIRE.....	2
1-	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2-	NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3-	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
	3.1 PRESENTATION DU PRODUIT.....	3
	3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....	4
	3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	6
4-	TRAÇABILITE.....	8
	4.1 METHODOLOGIE.....	8
	4.2 IDENTIFICATION DES PRODUITS SUIVANT LES ETAPES.....	8
	4.3 SCHEMA DE TRAÇABILITE.....	9
	4.4 MARQUAGE.....	10
5-	METHODE D'OBTENTION	11
	5.1 EXIGENCES POUR CHACUNE DES ETAPES	12
	5.1.1 Réception et sélection du poisson	12
	5.1.2 Stockage du poisson	13
	5.1.3 Etêtage/Eviscération	13
	5.1.4 Cuisson.....	13
	5.1.5 Tri/filetage/emboîtage	14
	5.1.6 Réception des ingrédients constitutifs des milieux de couverture	14
	5.1.7 Préparation des liquides de couverture	15
	5.1.8 Stérilisation	16
	5.1.9 Stockage et garde	16
6-	ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	17
7-	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	18
8-	ANNEXES.....	19
	8.1 PRINCIPE DES METHODES D'ANALYSE UTILISEES.....	19
	8.1.1 Mesure de taux de matière grasse de la matière première	19
	8.1.2 Contrôle de la fraîcheur du poisson	19

1- NOM DU DEMANDEUR

Poissons Bleus de Bretagne

CCI de Quimper Cornouaille

Crée 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. Elles respectent la norme NF V45-064 « Conserves appertisées de maquereaux – spécifications » en vigueur. Le cahier des charges prend en compte la qualité de la matière première à réception et le procédé de transformation.

Le remplissage des boîtes 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.

5 types de recettes sont sélectionnés :

Conserves de maquereaux en marinade

- marinade au vin blanc Muscadet AOC et aux aromates (carotte rondelle, oignon et cornichon rondelle)
- marinade au citron

Conserves de maquereaux en sauce

- sauce à la moutarde
- sauce à la tomate et aux aromates

Conserves de maquereaux au naturel

- jus naturel

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

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

3.2 Comparaison avec le produit courant

Les produits courants sont des conserves de maquereaux de l'espèce *Scomber scombrus*, 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 » en vigueur, 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
Etat à réception	Poisson frais Extra ou A	Poisson frais ou congelé Extra, A ou B
Matière grasse à réception	12% 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 emboîtement	Selon les méthodes traditionnelles, une fois le 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.	Les poissons sont généralement coupés en deux puis emboîtés après élimination de l'arête centrale

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Délai cuisson - emboîtement	48 h maximum	Pas de critère
Emboîtement	L'emboîtement manuel permet d'emboîter un morceau de filet entier et de soigner la présentation. Les filets émiettés ou abîmés sont écartés.	Généralement, emboîtement 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.	Vin blanc d'origine diverses
Recette marinade au citron	Présence d'une rondelle de citron	Arôme de citron
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
Recette de sauce tomate	Résidu sec de tomate de la sauce tomate à la mise en œuvre $\geq 6^{\circ}$ Brix	Résidu sec de tomate de la sauce tomate à la mise en œuvre $\geq 4^{\circ}$ Brix
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
Vieillessement	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 12 %. 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 fraîcheur 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 maîtrise de la cuisson (afin d'éviter une sur cuisson) contribue également à la conservation de la couleur claire de la chair.

Le filetage/emboîtement 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 » AOC et de 3 aromates
- Une marinade à base de vinaigre de vin et d'alcool mélangés, et à minima d'une rondelle de citron

Produits en sauce

- Une sauce moutarde contenant au moins 25% de moutarde de Dijon et/ou à l'ancienne, sans conservateur
- Une sauce tomate titrant au moins 6% de résidu sec de tomate et minimum 3 aromates

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-TRAÇABILITE

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 1 ^{er} coup de pêche) et de débarquement, le nom du bateau, la zone FAO, le port de débarquement, et 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 date de durabilité minimale (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.

Étape	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	<i>Séparation physique des lots</i> 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	<i>Séparation physique des lots</i> 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	<i>Séparation physique des lots avec identification des changements de lots</i> par étiquettes internes sur les chariots	
↓		
Sertissage Lavage	<i>Séparation physique des lots</i> DDM + horodatage ... Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement	Par marquage au jet d'encre
↓		
Stérilisation	Numéro de lot interne par étiquette panier DDM + horodatage ... Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement	Par marquage au jet d'encre
↓		
Refroidissement	Numéro de lot interne par étiquette panier DDM + horodatage Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement	Par marquage au jet d'encre
↓		
Emballage	DDM + horodatage Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement	Par marquage au jet d'encre
↓		
Stockage	DDM + horodatage Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement Numéro de palette	Par marquage au jet d'encre Par fiche palette
↓		
Expédition	DDM + horodatage Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement Numéro de palette	Enregistrement des expéditions (correspondance n° palette – lieux d'expédition) Par marquage au jet d'encre Par fiche palette
↓		
Distribution	DDM + horodatage Date de pêche Numéro de lot interne éventuellement	Par marquage au jet d'encre

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.

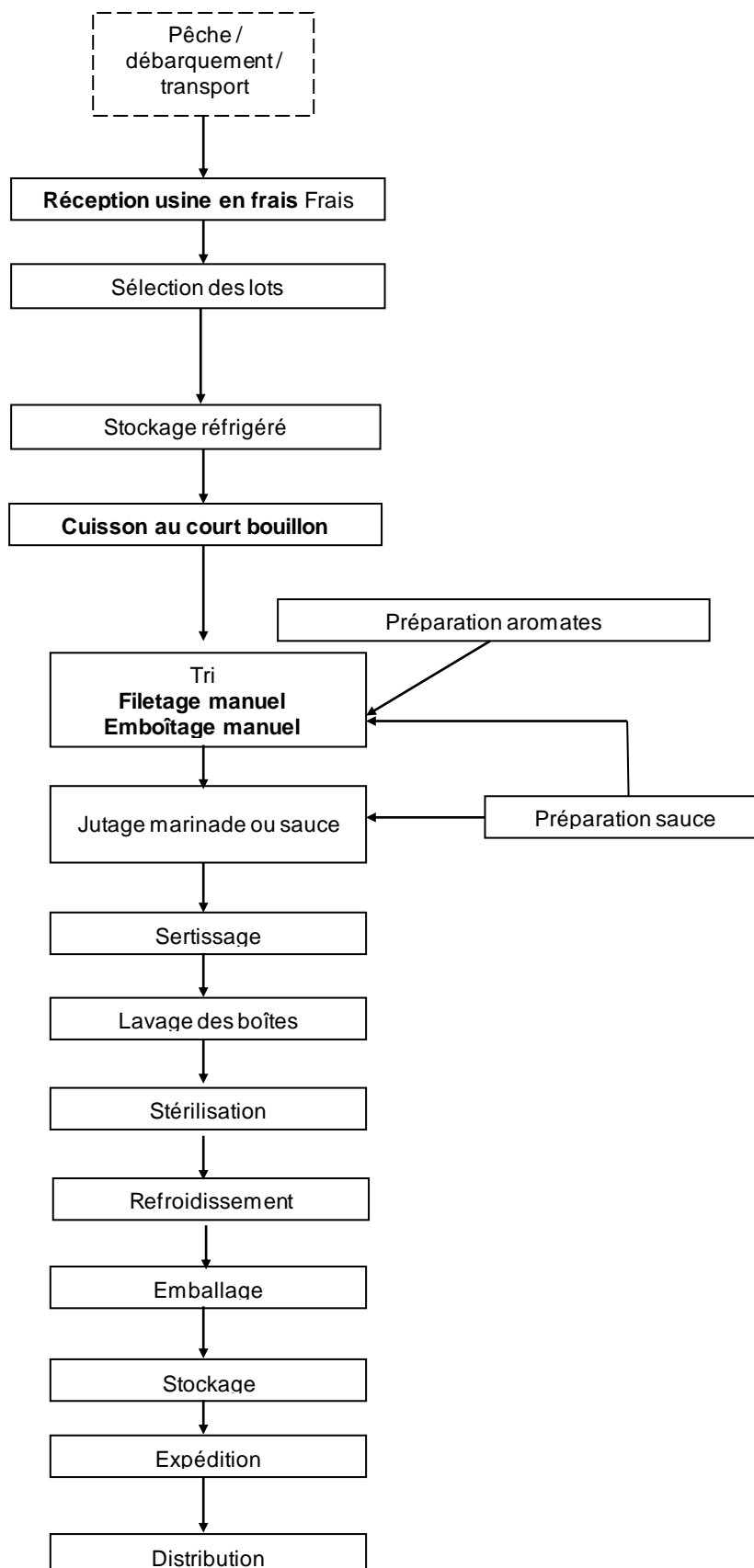
Exemple : 25 08 2014 10:20 (*numéro de lot interne éventuellement*)

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-METHODE D'OBTENTION



5.1 Exigences pour chacune des étapes

5.1.1 Réception et sélection du poisson

Le poisson est acheté selon les exigences suivantes :

- Espèce *Scomber scombrus*,
- Poisson frais
- Extra ou A
- Matière grasse $\geq 12\%$
- Moule 2-5
- Température à réception proche de la glace fondante

Les poissons sont réceptionnés étêté-vidés ou entiers.

La température de conservation du poisson doit être proche de la glace fondante et maîtrisée. 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 règlement (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 12 %.

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	<i>Scomber scombrus</i>
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 - Réalisé par du personnel formé
PM4	Taux de matière grasse des maquereaux	≥ 12%
PM5	Présentation des maquereaux	Entiers ou étêté-vidés
PM6	Moule moyen	Entier : 2-5 au kg Etêté-vidé : 3-7 au kg

5.1.2 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 ($0^{\circ}\text{C} \leq T \leq 2^{\circ}\text{C}$).

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM7	Température de stockage du poisson	0-2°C +/-1°C (présence de glace)
PM8	Délai pêche – cuisson	7 jours maximum
PM9	Délai réception-cuisson	< 36 heures

5.1.3 Etêtage/Eviscération

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM10	Etêtage / Eviscération	Absence de viscères et de têtes

5.1.4 Cuisson

La cuisson est réalisée au court-bouillon conformément à la méthode traditionnelle. Le bain se compose d'un mélange de saumure, d'aromates et/ou 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
PM11	Température de cuisson	95°C +/- 5°C
PM12	Temps de cuisson	17 à 30 mn Couleur blanc crème de la chair
PM13	Taux de sel	1,0 +/- 0,3 %
PM14	Type de cuisson	Court bouillon (sel, aromates et/ou arômes naturels)

5.1.5 Tri/filetage/emboîtage

Les maquereaux sont refroidis après cuisson et emboîtés dans un délai maximum de 48 heures.

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

Le filetage 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 boîte.

L'emboîtage consiste en la dépose de chaque aromate et/ou d'une dose de sauce pour les recettes concernées, et en l'ajout des filets.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM15	Présence des aromates pour les recettes avec aromates	Au moins une unité de chaque aromate dans chaque boîte (aromate selon fiche recette) Pour les recettes marinade au vin blanc Muscadet et aux aromates et sauce à la tomates et aromates : au moins 3 aromates différents
PM16	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
PM17	Présentation des filets	Absence de viscère Absence de la nageoire dorsale
PM18	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
PM19	Délai cuisson / emboîtage	≤ 48 heures
PM20	Délai réception / emboîtage	≤ 84 heures
PM21	Filetage et emboîtage	Manuels

5.1.6 Réception des ingrédients constitutifs des milieux de couverture

5.1.6.1 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
PM22	Degré acétimétrique du vinaigre de vin	$\geq 6^\circ$
PM23	Aspect visuel du vinaigre ou du pré-mélange	Absence de trouble
PM24	Origine du vin blanc pour la marinade vin blanc	Muscadet AOC

5.1.6.2 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
PM25	Type de moutarde	Moutarde de Dijon et/ou moutarde à l'ancienne
PM26	Composition moutarde	Absence de conservateur

5.1.6.3 Huile d'olive vierge extra

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM27	Acidité oléique	$\leq 0.6\%$

5.1.6.4 Aromates

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM28	Aspect visuel	Utilisation d'aromates intègres et sans traces d'altération
PM29	Type d'aromates	Carotte, oignons, Cornichons, citrons, tomates, piments, poivrons

5.1.6.5 Concentré de tomate

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM30	Caractéristique du concentré de tomate	<ul style="list-style-type: none"> - 28-32° Brix - Sans sucres ajoutés - Caractéristiques garanties par le fournisseur

5.1.7 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
PM31	Recette	Mise à disposition de la recette
PM32	Délai réception – utilisation moutarde	3 mois maxi
PM33	Dose de moutarde de Dijon et/ou moutarde à l'ancienne	25% de la sauce mini en poids à la mise en œuvre
PM34	Formulation recette à la tomate	Résidu sec de tomate dans la sauce $\geq 6^\circ$ Brix

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
PM35	Traitement thermique	Stabilité bactériologique à 37°C et 55°C Valeur stérilisatrice ≥ 3 Palier : 118°C +/-5°C

5.1.9 Stockage et garde

Un délai de maturation minimum d'un mois avant expédition est obligatoire. Le poisson a ainsi le temps de s'imprégner de la saveur du milieu de couverture.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM36	Durée de stockage avant expédition	1 mois minimum

6-ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

PM37	Etiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur l'étiquetage du label rouge n° LA 02/16 « Conserves de maquereaux » mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none">- Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique ;- Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 02/16 ;- Les caractéristiques certifiées communicantes qui seront reportées rigoureusement à l'identique :<ul style="list-style-type: none">• Issues de maquereaux frais• Préparation traditionnelle : filetage et emboîtage manuels, cuisson au court bouillon <p>L'acronyme et l'adresse de l'ODG : PBB, CCI de Quimper Cornouaille, Criée de Saint Guénolé, F-29760 PENMARCH.</p>
------	------------	--

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM3	Fraîcheur des maquereaux à réception	- Fraîcheur extra ou A, - Maquereau frais - Réalisé par du personnel formé	Visuel, documentaire et olfactif
PM2	Température à réception	-2 / +2°C (tolérance jusqu'à +8°C pour poissons débarqués depuis moins de 4h) - Présence de glace dans les containers ou cagettes	Mesure et documentaire
PM4	Taux de matière grasse des maquereaux	≥ 12%	Mesure (voir 8.1.1) et documentaire
PM6	Moule moyen	2 à 5 maquereaux au kg (entier) 3 à 7 maquereaux au kg (étêté-vidé)	Pesée / comptage par sondage et documentaire
PM8	Délai pêche - cuisson	7 jours maximum	Documentaire
PM9	Délai réception - cuisson	Inférieur à 36h	Documentaire
PM14	Type de cuisson	Court bouillon	Documentaire
PM19	Délai cuisson - emboîtement	48 h maximum	Documentaire
PM21	Filetage et emboîtement	Manuel	Visuel et documentaire
PM16	Fragmentation des filets	Filets coupés dans le sens de la longueur Absence de morceaux de filets (tolérance de 20% de miettes ou fragments par rapport au poids de poisson)	Visuel
PM18	Nombre de pièces	3 à 6 filets pour une boîte 1/4 long 2 à 5 filets pour une boîte 1/5 long 2 à 4 filets pour une boîte 1/6 club	Visuel et documentaire
PM36	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 :

$$\text{Pourcentage de matière grasse} = \text{Fonction} - \text{pourcentage d'humidité}$$

Ce taux doit être \geq à 12%

La fonction est déterminée une fois par an par l'interprofession. Elle est calculée sur la base des analyses réalisées selon la méthode officielle par un laboratoire accrédité durant les périodes de pêche des campagnes précédentes (*a minima* 2 analyses/campagne/conserverie).

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 fraîcheur » du Règlement CE n°2406/96.