JORF du 6 octobre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-42

Cahier des Charges du Label Rouge

n° LA 05/10
« Soupe de poisson - Petite pêche de moins de 24 heures »

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Poissons sélectionnés de la petite pêche de moins de 24 heures
- 45 % minimum de poissons mis en œuvre
- Utilisation d'huile d'olive vierge extra, de safran (Crocus sativus) et de sel marin

Table des matières

1 – NOM DU DEMANDEUR 3
2 – NOM DU LABEL ROUGE 3
3 – DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3-1 Présentation du produit 3
3-2- Eléments justificatifs de la qualité supérieure 4
3-2-1 Qualité de la matière première 4
3-2-1-1 Fraîcheur du poisson 4
3-2-1-2 Composition en espèces et teneur relative en poisson 5
3-2-1-3 Qualité des autres ingrédients 6
3-2-2 Procédé de fabrication et paramètres de stérilisation 6
3-3 Comparaison avec le produit courant 7
4 - TRACABILITE 10
4-1 Méthodologie 10
4-2 Marquage 12
5 – METHODE D'OBTENTION 13
5-1 Schéma de vie 13
5-2 Description des méthodes d'évaluation 14
5-2-1 La Pêche 14
5-2-2 La Criée 15
5-2-3 Le Mareyeur – Surgélateur 16
5-2-4 Le Transformateur- Conserveur 20
6 – ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 27
7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 28

1 – NOM DU DEMANDEUR

Association S.L.O

Parc Aquatechnique – BP 33204 – 34 203 SETE Cedex
Tél. : + 33 (0)4 67 51 89 89 - Fax : +33 (0)4 67 43 26 92
azais.polito-commercial@wanadoo.fr

2 – NOM DU LABEL ROUGE

Soupe de Poisson – Petite pêche de moins de 24 heures

3 – DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1 Présentation du produit

Le produit proposé à la certification est une soupe de poisson appertisée. Elle est présentée en bocal de verre (ou verrine) pour l'image qualitative de ce type de contenant.

La soupe de poisson appertisée répond aux spécificités suivantes :
- Poissons issus de la petite pêche de moins de 24 heures,
- Teneur en poisson ≥ à 45% (Kg de poisson / Kg de l'ensemble des ingrédients mis en œuvre),
- Poissons entiers (pulpes, chair de poissons ou parures proscrites),
- Poissons bleus et poissons cartilagineux proscrits,
- Poissons de catégorie de fraîcheur extra avant surgélation ou utilisés frais,
- Au moins 4 espèces différentes de poissons entrant traditionnellement dans la fabrication des soupes méditerranéennes (dont la « soupe rouge » et les congres),
- Surgélation du poisson moins de 16 heures après la pêche et moins de 5 heures après la vente en criée,
- Surgélation ultra rapide (Vitesse de surgélation ≥ 10cm/heure) à une température à cœur en sortie de surgélation ≤ -25°C,
- Stockage négatif du poisson : durée ≤ 6 mois à une température de stockage ≤ - 25°C avant livraison,
- Recette :
    - Poissons et légumes revenus dans l'huile d'olive avant adjonction de l'eau de cuisson,
    - Temps de cuisson limité (35 minutes) préservant la saveur du bouillon,
    - Utilisation exclusive d'huile d'olive vierge extra comme source de matière grasse ajoutée,
    - Utilisation de Safran (Crocus sativus) et de sel marin,
    - Sans additif (épaississants, stabilisants, exhausteurs de goût, arômes et colorants),
- Traitement stérilisateur maîtrisé préservant les qualités sensorielles du produit.

- Caractérisation de la soupe de poissons label rouge :

- Elle possède une odeur générale intense, des odeurs d'épices et plus spécifiquement de safran plus prononcées.
- La soupe de poisson label rouge présente des couleurs équilibrées.
- La soupe de poisson label rouge possède les notes les plus élevées au niveau du goût en général mais aussi en terme d'équilibre et de richesse des saveurs, de typicité et de goût spécifique de poisson. Elle possède une saveur épicée plus marquée avec un goût spécifique de safran. Enfin, la soupe offre une persistance en bouche plus importante.

Les opérateurs de la démarche s'engagent à maîtriser l'ensemble des facteurs influençant ces paramètres de Qualité, c'est à dire :

- la qualité des matières premières utilisées et leur proportion
- la méthode de mise en œuvre des ingrédients (la recette de fabrication)
- les paramètres de l'appertisation
- l'absence d'additifs

3-2- Eléments justificatifs de la qualité supérieure

3-2-1 Qualité de la matière première

3-2-1-1 Fraîcheur du poisson

Les objectifs pour la maîtrise de l'état sanitaire, de la fraîcheur, des critères sensoriels et nutritionnels de la matière première que constitue le poisson sont les suivants :

- adopter une réfrigération rapide du poisson à température proche de celle de la glace fondante (0°C/+2°C) tout au long des étapes avant congélation
- limiter le temps entre la pêche et la mise œuvre ou entre la pêche et la surgélation
- utiliser du poisson entier non détérioré
- optimiser les conditions de surgélation et de conservation : une vitesse de surgélation élevée, une température de stockage suffisamment basse et stable et une durée limitée d'entreposage avant cuisson
- maîtriser la décongélation en termes de temps et de température ambiante

En conséquence, dans le cadre du label rouge, les opérateurs s'engagent à respecter les spécifications suivantes :

- Poissons provenant de la petite pêche : marées de moins de 24 heures.
- Poissons vendus sous le contrôle d'une halle à marée.
- Poissons de catégorie de fraîcheur Extra, surgelés moins de 16 heures après la pêche et moins de 5 heures après achat en halle à marée ou utilisés frais (au plus tard 2 jours après la pêche).
- Surgélation ultra - rapide (v ≥10 cm/ heure) à une Température à cœur ≤ - 25°C.

- Poissons surgelés entreposés à une température moyenne ambiante ≤ -25°C sur une durée ≤ à 6 mois.
- Décongélation de [10 à 72 heures] dans une chambre froide positive [0°, +5°C]

3-2-1-2 Composition en espèces et teneur relative en poisson

Composition en espèces

- La spécificité organoleptique des soupes de poisson varie en fonction des espèces présentes, de leur taille et de leur diversité. La soupe de poisson Label Rouge est principalement constituée de diverses espèces de poissons de petites tailles, essentiellement de l'ordre des scorpéniformes regroupant la famille des triglidés (grondins) et celle des scorpénidés (rascasses).

  Ces espèces sont réputées pour la richesse des saveurs qu'elles apportent à la soupe et leur variété augmente la diversité des arômes perçus.
- La petite taille des poissons a pour conséquence d'augmenter la proportion relative de parures (rapport têtes et arrêtes / chair élevé). L'intensité du goût de poisson, la spécificité de la recette et la diversité aromatique s'en trouvent accrus

Teneur relative en poisson

Dans le cadre du **l**abel **r**ouge, les opérateurs s'engagent à respecter les spécifications suivantes :

- Respect d'un taux d'incorporation en poisson ≥ 45% masse pour masse (Kg de poisson/Kg d'ingrédients mis en œuvre). La teneur en poisson augmente l'intensité du goût de poisson, la couleur, la spécificité du goût. Elle conditionne aussi l'aspect visuel et la texture en renforçant naturellement le liant de la soupe (en dessous de 30% de taux d'incorporation, la séparation visuelle des phases solide / liquide ne peut être évitée sans adjonction d'additifs - liants et épaississants)
- Utilisation de lots de poissons sélectionnés, dans des proportions maîtrisées :
  - Lots « Soupe rouge ou Grondin rouge» ≥ 80 % masse pour masse du poisson mis en œuvre lors de la fabrication : appellation commerciale, en criée, de lots composés majoritairement de grondins rouges soit diverses espèces de la famille des triglidés (*Aspritriglia cuculus*, *Aspritriglia obscura*, *Trigloporus lyra*, *Trigloporus lastoviza*) pêchées au chalut de fond par la petite pêche côtière. En raison de ses propriétés organoleptiques (couleur et saveur), elle constitue l'espèce majoritaire dans la fabrication de la soupe Label Rouge
  - Lots « Anguilliformes » (congres, murènes, ficelles) de [5 à 10] % masse pour masse du poisson mis en œuvre à la fabrication. Leur utilisation maîtrisée en raison d'un goût fort et caractéristique participe à la spécificité de la soupe et permet d'apporter des composés gélifiants qui lient naturellement la préparation.
  - Lots « espèces diverses » ≥ 3% (m / m) à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux. Ces espèces côtières de petites taille, le plus souvent benthiques ou démersales sont utilisées pour diversifier l'apport en espèce : capelans (*Trisopterus luscus capelanus*), bogues (*Boops boops*), gobies (*gobius sp.*), marbrés (*Lithagnathus mormyrus*), vives (*Trachinus sp.),* uranoscopes (*Uranospus scaber*), borabos (*Pagellus acarne*), aiguilles (*Belone belone*), oblades (*Oblada melanura*), lézards (*Synodus saurus*), etc

(Au moins 4 espèces différentes de poissons entrant dans la composition de la soupe)

- Utilisation de poissons entiers : exclusion des pulpes, chairs de poissons ou parures et des fumets de poisson reconstitués (poudres)
- Exclusion des poissons bleus (sardines, maquereaux, anchois, séverau,…) et des poissons cartilagineux (requins, raies et chimères) en raison de leur saveur et odeur grasses trop marquées

3-2-1-3 Qualité des autres ingrédients

Dans le cadre du label rouge, les opérateurs s'engagent à respecter les spécifications suivantes :

- Une utilisation exclusive d'huile d'olive vierge extra (HOVE)
- Une utilisation exclusive de safran (Crocus sativus),
- Une utilisation exclusive de sel marin comme source de sel ajouté

3-2-2 Procédé de fabrication et paramètres de stérilisation

Dans le cadre du label rouge, les opérateurs s'engagent à respecter les spécifications suivantes :

- Les poissons sont revenus dans l'huile d'olive avec les légumes en début de cuisson et avant ajout de l'eau. Cette opération de « suage », spécifique à la recette, suivie ensuite d'un déglaçage, favorise l'expression des sucs aromatiques et gustatifs des différents ingrédients (temps de suage ≤ 10 minutes).
- Le temps de cuisson après reprise de l'ébullition est limité à 35 minutes, afin de préserver toute les saveurs du bouillon (risque de développement d'un goût d'ammoniaque). Le poisson doit être cuit mais pas déliquescent au point de pouvoir se passer ou de faciliter l'étape de broyage.
- L'utilisation d'additifs alimentaires est proscrite.
- Le couple temps / température, assurant l'effet stérilisateur, est choisi, maîtrisé et contrôlé afin de préserver les qualités organoleptiques du produit (validation sensorielle pour tout changement de barème). Dans le cas des soupes de poisson, les qualités organoleptiques du produit sont préservées par un barème temps court / haute température.

3-3 Comparaison avec le produit courant

La soupe de poisson choisie comme produit courant de comparaison est composée au minimum de 20% de poissons, elle contient des légumes, des huiles autres que de l'huile d'olive extra vierge, des colorants et des épaississants. Elle ne bénéficie pas d'un SIQO ou d'une CCP.

Le produit courant est un produit conforme à la réglementation en vigueur et aux usages loyaux et marchands de la profession, en l'occurrence le Code de bonnes pratiques pour la soupe, bisques de crustacés et potage à base de poisson du CITPPM / FIAC /Syndicat National des Fabricants de bouillons et Potages..

- *Tableau de comparaison*

CARACTERISTIQUES DE LA SOUPE DE POISSON LABEL ROUGE	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT
MATIERE PREMIERE EN POISSON	
E1 : Poissons provenant de la petite pêche *Le type de pêche (durée de marée) conditionne le lieu de pêche et de fait les espèces pêchées ; seule la petite pêche peut fournir les espèces de petite taille traditionnellement utilisées dans la soupe de poisson*	Diversité des durées de marée: petite pêche (par définition, marée pouvant aller jusqu'à 24 heures), pêche côtière (marée ≤ 96 heures mais >24 heures), pêche au large (marée > 96 heures), pêche hauturière (marée >20 jours pour les navires de plus de 150 tonneaux de jauge brute) Soupes élaborées avec des espèces pêchées dans des conditions augmentant le risque d'altération du poisson : Une profondeur de capture importante implique des conditions de chalutage plus stressantes et brutales ce qui augmente le risque d'endommagement des poissons : la petite pêche se pratique sur des fonds faibles de 15 à 100 m tandis que la pêche hauturière se pratique à de grandes profondeurs, jusqu'à 1000m.
E2 : Teneur en poisson mis en œuvre ≥ 45 % (Kg de poisson / Kg de l'ensemble des autres ingrédients mis en œuvre)	Au minimum 20 % de poissons
E3 : 4 espèces de poissons entrant au minimum dans la composition de la soupe	Pas de nombre minimum d'espèces, certaines soupes sont fabriquées avec une variété en espèce qui varie en fonction de la saisonnalité des pêches et du moindre coût des achats.
E4 : Utilisation de lots de poisson sélectionnés, dans des proportions maîtrisées : - Lots « Soupe rouge ou Grondin rouge» ≥ 80 % masse pour masse du poisson mis en œuvre lors de la fabrication - Lots « Anguilliformes » (congres, murènes, ficelles) de [5 à 10] % masse pour masse du poisson mis en œuvre à la fabrication - Lots « espèces diverses » ≥ 3% à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux - « Soupe rouge» = dénomination commerciale des lots composés majoritairement de grondins rouge (Aspritriglia cuculus, Aspritriglia obscura, Trigloporus lyra ou Trigloporus lastoviza), avec éventuellement la présence minoritaire d'autres espèce de poissons de petites tailles à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux. Ces lots sont vendus en criée méditerranéenne et traditionnellement utilisée pour la confection des soupes	Pas de règle générale : - soupe « blanche » : mélange peu qualitatif d'espèces avec prédominance de bogue (Boops boops) - soupe de « gascon » : prédominance de sévereau (Trachurus trachurus, poisson bleu) - lots mono spécifiques comme le saumon, le lieu, ou tout autre espèce de poisson, Pour une même dénomination commerciale de produit fini « soupe de poisson », la composition relative en espèces peut varier en fonction de critères essentiellement économiques.

- « Anguilliformes » = lots composés de congres ou ficelles (familles des congridés) ou de murènes (famille des Murénidés) - Lots « espèces diverses » : toutes espèces à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux	
E5 : Utilisation proscrite de poissons bleus, de poissons cartilagineux, de pulpes et de chairs de poissons	Seuls l'usage des poissons cartilagineux n'est pas conforme au Code de bonnes pratiques (CITPPM – Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages) – utilisation de pulpes, chairs de poisson et de poissons bleus dans certaines soupes de bas et de moyenne gamme
SURGELATION ET STOCKAGE DE LA MATIERE PREMIERE EN POISSON	
E6 : Poissons entiers de catégorie de fraîcheur Extra avant surgélation ou mise en œuvre en frais	Poissons de fraîcheur Extra, A, jusqu'à B Poissons entiers ou non (déchets ou parures de filetages, poissons étêtés,..)
E7 : Surgélation des poissons maîtrisée : - Délai entre pêche et surgélation ≤ 16 heures (délai entre l'affalement du chalut sur le pont et le début du procédé de surgélation) - Délai entre mise en vente en criée et surgélation ≤ 5 heures (délai entre l'acte d'achat du mareyeur en criée et le début du procédé de surgélation) - Surgélation ultra rapide (v ≥ 10 cm/ heure) Quotient de la moitié de la plus petite distance passant par le centre thermique du produit par la durée nominale de congélation (temps nécessaire pour que la température passe de -1°C à -7°C) - poissons à une température à cœur en sortie de surgélation ≤ -25°C	Le délai entre la pêche et la congélation pour les espèces entrant dans la composition des soupes peut atteindre plus de 48 heures dans le cas d'un report de vente. Le délai entre l'acte d'achat en criée et la surgélation du poisson peut atteindre plus de 24 heures. Congélation lente à surgélation ultra rapide, individuelle ou bloc à une température comprise entre – 18°C et – 25 °C
E8 : Stockage des poissons maîtrisé: <u>En Chambre froide négative (poissons surgelés) :</u> - Durée 6 mois - Température ambiante moyenne de stockage ≤ - 25°C <u>En chambre froide positive (poissons mis en œuvre frais)</u> -Durée ≤ 2 jours avant mise en œuvre (A pour C) -Température ambiante [0°C, +5°C]	Durée de stockage pouvant aller jusqu'à 2 ans, en limite de DDM Température de stockage de –18°C à –30°C
FABRICATION	
E9 : Poissons et légumes (dont tomates) revenus dans l'huile d'olive avant adjonction de l'eau de cuisson	Poissons crus entiers ou déjà broyés directement mis dans le volume d'eau de cuisson Pas de tomate dans des soupes dites « méditerranéenne »
E10 : Utilisation d'Huile d'olive vierge extra (HOVE) comme source exclusive de matière grasse ajoutée (teneur de [25 à 35 ml] par Kg de l'ensemble de l'ensemble des ingrédients mis en oeuvre	Utilisation d'autres huiles ou d'un mélange d'huiles végétales : huile de tournesol, huile de palme, huile de colza, huile d'olive vierge Ou matières grasses hydrogénées.
E11 : Utilisation de Safran (Crocus sativus) et de sel marin - Safran : teneur de [50 à 70 mg] par Kg de l'ensemble des ingrédients mis en oeuvre	Utilisation d'additifs colorants et/ou d'arômes synthétiques ou naturels : poudre de curcuma, carthame, tartrazine, riboflavine,…

- Sel marin : teneur de [0,6 à 0,8 %] par Kg de l'ensemble des ingrédients mis en oeuvre	
E12 : Utilisation d'additifs proscrite (colorants, épaississants / stabilisants, exhausteurs de goût, conservateurs et arômes)	Présence d'exhausteur de goût (glutamate de sodium), d'épaississants (amidon modifié, gomme de xanthane, farine de guar,…) et de colorants (extrait de paprika, riboflavine,…).
APPERTISATION	
E13 : Traitement stérilisateur maîtrisé préservant les qualités sensorielles du produit Validation du couple temps / température par un centre technique agrée par l'état Validation sensorielle des produits pour tout changement de barème de stérilisation.	Les traitements thermiques sont réglementairement validés pour leur effet stérilisateur, La qualité sensorielle n'est pas toujours validée par une analyse sensorielle conforme aux recommandations de l'ACTIA

4 - TRACABILITE

4-1 Méthodologie

Les systèmes documentaires et informatiques mis en place pour les produits sous certification par les opérateurs du Groupements permettent une traçabilité ascendante et descendante. Les mesures prises assurent la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

Les tableaux 1, 2 et 3 détaillent les étapes clés de la traçabilité du produit Label Rouge :

Tableau 1 : Etapes avant transformation

Etapes	Méthodes et Eléments de Traçabilité (ET)	Document de Traçabilité (DT)	Opérateurs
Pêche	Identification des bacs de pêche débarqués par n° de lot précisant : - ET1 =le nom du bateau+ la date et l'heure minimale du premier trait de chalut+l'espèce +Le poids net	-Fiche de débarquement (DT1)	Patron de pêche et opérateurs de criée
Criée	Identification des bacs vendus en Criée par un n° de lot précisant : - ET2 = ET1 + port de débarquement + date et heure de débarquement +Zone de pêche + fraîcheur + acheteur	-Fiche d'allotissement en Criée (DT2) -Registre des ventes en Criée (DT3) -Factures vente en criée (DT4)	Opérateurs de criée Directeur de criée
Mareyeur	Identification des palettes et de leurs clayettes de surgélation constitutives par un n° lot interne précisant : -ET3 = ET2 + la date et l'heure d'entrée en surgélation et en stockage de chaque clayette, le poids net de la palette et concluant avant départ chez le transformateur sur la conformité Label Rouge des palettes à cette étape	- Fiche palette Mareyeur (DT5) - Fiche de Surgélation (DT6) - Registre des ventes Mareyeur (DT7) - Bon de livraisons et Factures Mareyeurs (DT8)	Opérateurs Mareyeur

Tableau 2 : Etapes de transformation

Pour chaque fabrication de soupe label rouge, les ingrédients (poissons et autres), les opérateurs, les lieux opératoires ainsi que les autoclaves sont identifiés. Lors de la réception, les éléments de traçabilité de chaque ingrédient sont repris sur une fiche de réception matière première. Un numéro de lot interne est également affecté.

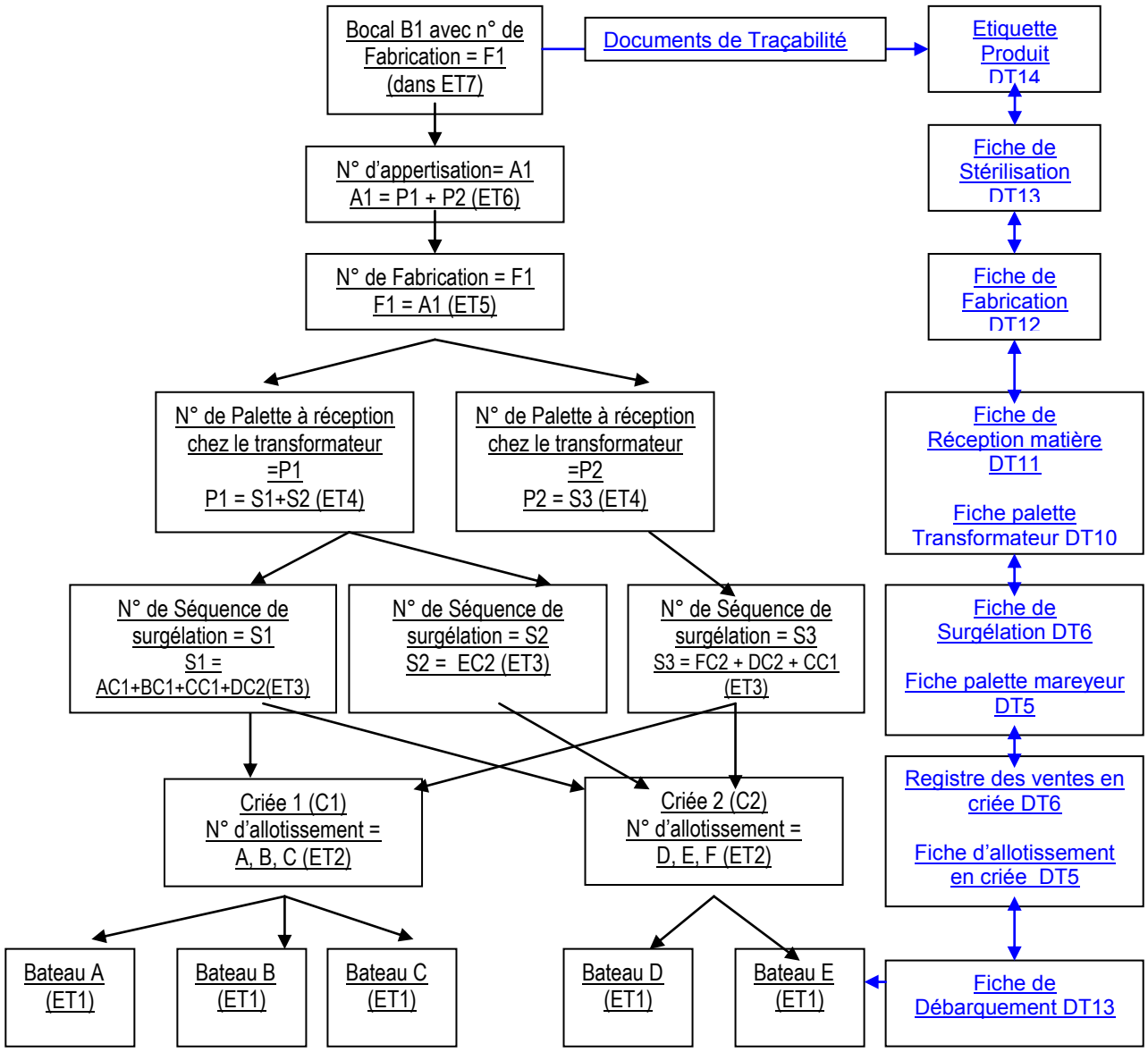
Chaque matière mise en œuvre dans la fabrication des soupes label rouge possède donc un numéro de lot interne enregistré sur la fiche de fabrication. Ces numéros internes permettent de retrouver l'origine du poisson et des autres ingrédients, ainsi que les contrôles réalisés lors de la fabrication.

Etapes	Méthodes et Eléments de Traçabilité (ET)	Document de Traçabilité (DT)	Opérateurs
Réception	- Identification à réception des palettes LR par un n° lot interne précisant : - ET4 = ET3 +le Fournisseur Mareyeur+ date et heure de réception + la conformité à réception	- Fiche palette Transformateur (DT10) - Fiche de réception (DT11)	Responsable de réception
Fabrication	- Identification de chaque fabrication par un n° de lot de fabrication précisant : - ET5 = le type de fabrication+ la date +les numéros de lots internes de chaque matière mise en œuvre	- Fiche de Fabrication (DT12)	Responsable de fabrication
Stérilisation	- Identification de chaque panier de stérilisation précisant : -ET6 : le n° lot de fabrication et le n° de l'autoclave, le temps et la température de stérilisation.	- Fiche de stérilisation (DT13)	Responsable autoclave
Etiquetage	- Identification de chaque produit final (bocaux) par un étiquetage précisant : -ET7 : la DDM + n° d'autoclave + quantième de fabrication + allégations de conformité LR	- Etiquette produit (DT14)	Responsable étiquetage
Stockage et Expédition	- Identification de chaque produit stocké et expédié sur une fiche d'allotissement et les documents de livraison précisant : ET8 : le type de produit +la date d'expédition + le client + le n°de fabrication+ la quantité+ la conformité LR + le transporteur - Comptabilité matière des fabrications, des ventes et des étiquettes LR	- Fiche d'allotissement (DT15) - Bon de livraison et facture Transformateur (DT16)	Responsable d'allotissement

Schéma de traçabilité ascendante et descendante

(cf. page suivante)

Ce schéma de traçabilité présente le lien entre les principaux documents de traçabilité (DT1, DT2…) et les éléments de traçabilité (ET1, ET2…) aux différentes étapes de vie du produit. Ce lien documentaire assure la continuité ascendante et descendante de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.



4-2 Marquage

Le marquage des bocaux se fait au jet d'encre. La DDM indique le jour ou le mois de fermeture des bocaux plus **36** mois. Un numéro de lot interne permet d'affiner la traçabilité ;

Exemple **:** un bocal marqué 17054B – DDM 27/02/2019 correspond à une fabrication du 26 Février de l'année 2017, 54ème jour de l'année 2017, provenant de l'autoclave B et à une DDM de 36 mois

Grâce à ces indications, il est possible de retrouver l'ensemble des contrôles réalisés en cours de production et d'assurer la traçabilité de l'ensemble des ingrédients entrant dans la composition du produit l

5 – METHODE D'OBTENTION

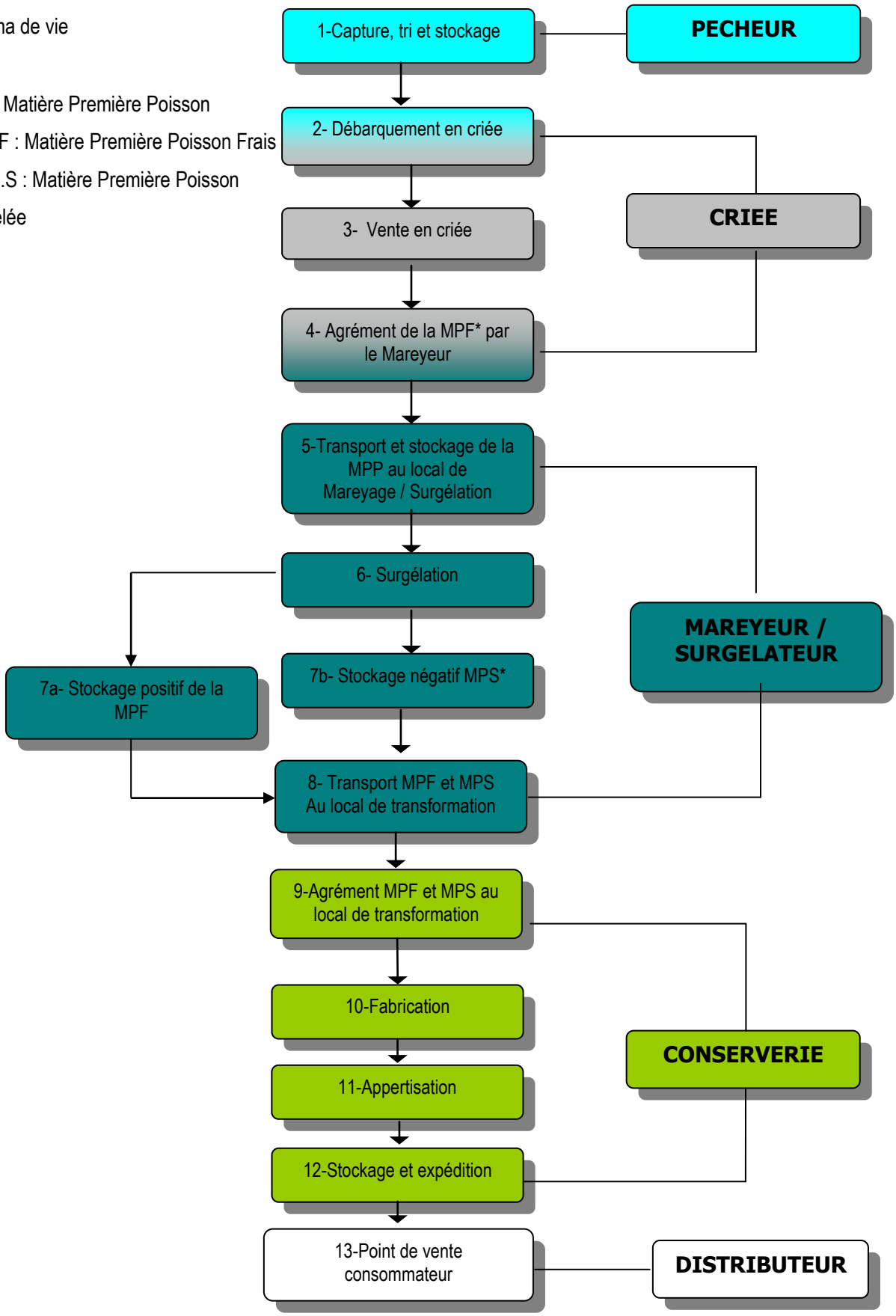
5-1 Schéma de vie

Schéma de vie

MPP : Matière Première Poisson

* M.P.F : Matière Première Poisson Frais

** M.P.S : Matière Première Poisson Surgelée



5-2 Description des méthodes d'évaluation

5-2-1 La Pêche

- Etape 1 : Capture, tri et stockage à bord

PM 1 : Navire de pêche armé à la petite pêche de moins de 24 heures

Description

Le poisson mis en œuvre pour la production de la soupe label rouge provient d'un navire armé à la petite pêche. Le patron de pêche s'engage à sélectionner les poissons à bord des navires en fonction de leur appartenance à une espèce, de leur intégrité corporelle et de leur fraîcheur.

Méthode de maîtrise

Le patron pêcheur, en adhérant à l'ODG, reconnaît avoir pris connaissance des statuts et du règlement intérieur et s'engage à respecter le cahier de charges.

PM 1 : Navire de pêche armé à la petite pêche de moins de 24 heures	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Poissons provenant de navires de la petite pêche	- Bateau armé en petite pêche (marées de moins de 24 heures)

PM 2 : Maîtrise du tri et du stockage à bord des navires

Description

Les poissons sont triés en bacs marée en fonction d'une composition en espèces recherchée. Le tri permet aussi de vérifier l'intégrité corporelle des poissons gage d'une bonne barrière aux éventuelles contaminations. Les bacs marée sont stockés à l'abri du soleil et des intempéries. La fraîcheur est maîtrisée par un glaçage du poisson de mai à octobre.

Méthode de maîtrise

Les opérateurs de pêche, sous la responsabilité du patron, sélectionnent les poissons et les répartissent en lot conformément aux exigences du cahier des charges. Ils glacent chaque bac marée de début mai à fin octobre.

PM 2 : Maîtrise du tri et du stockage à bord des navires	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Poissons sélectionnés selon l'espèce, l'intégrité corporelle et leurs conditions de stockage.	Poissons sélectionnés par lot en bac marée : - Lot « soupe rouge ou grondin rouge » : lots composés majoritairement de grondins rouge (Aspritriglia cuculus, Aspritriglia obscura, Trigloporus lyra ou Trigloporus lastoviza), avec éventuellement la présence minoritaire d'autres espèces de poissons de petites tailles à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux - lots « Anguilliformes » : lots composés de congres ou ficelles (familles des congridés) ou de murènes (famille des Murénidés) - Lots « autres espèces » : Toutes autres espèces que grondins rouges et anguilliformes et à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux - Poissons entiers (poissons mutilés ou écrasés ≤ 10%), - Toutes les caisses lot de poissons sont stockées à l'abri du soleil et des intempéries - Présence de glace sur chaque caisse lot au débarquement du mois de mai au mois d'octobre

5-2-2 La Criée

- Etape 2 à 3 : Débarquement et vente en criée

PM 3 : Maîtrise de la catégorie de fraîcheur du poisson en criée

Description

La matière fraîche en poisson avant surgélation est sélectionnée en catégorie de fraîcheur Extra par le personnel de la criée. Il existe une forte corrélation entre l'état de fraîcheur du poisson et son aspect, avant surgélation et ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles après surgélation

Méthode de maîtrise

Chaque bac marée destiné à être vendu en Qualité Label Rouge est contrôlé sur sa fraîcheur avant sa mise en vente en criée. La catégorie de fraîcheur Extra des lots de poissons « LR » présentés en bac marée doit apparaître sur les documents de vente remis au mareyeur par la criée. La température d'ambiance du stockage avant vente en criée et la température des poissons avant départ de la criée sont contrôlées et enregistrées.

PM 3 : Maîtrise de la catégorie de fraîcheur du poisson en criée	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Poissons sélectionnés suivant leur catégorie fraîcheur	- Bacs marée mis en vente en qualité de Fraîcheur Extra - Température ambiante moyenne de stockage avant la mise en vente ≤ + 10°C - Bacs marée re-glacés en salle d'allotissement avant départ de la criée -Température des poissons avant départ de la criée ≤ + 5°C

PM 4 : Maîtrise des délais avant surgélation

Description

Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques du poisson entrant dans la composition de la soupe label rouge, le délai maximum entre la pêche et la surgélation de la matière fraîche poisson est limité à 16 heures et le délai entre la mise en vente en criée et la surgélation est limité à 5 heures. Les marées journalières de la petite pêche, et la proximité géographique des criées vis-à-vis des mareyeurs assurant la surgélation, permettent d'optimiser ces délais.

Méthode de maîtrise

Au débarquement, l'heure du premier trait de chalut (ou à fortiori l'heure de départ en pêche) de chaque marée journalière est transmise par le patron pêcheur à la criée. Cette heure est enregistrée et archivée par la criée. Les documents transmis par la criée au mareyeur - surgélateur indiquent les dates et heures de première pêche et de mise en vente afin de permettre le contrôle des délais avant surgélation.

PM 4 : Maîtrise des délais avant surgélation	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Délais avant surgélation limités	Délai pêche - surgélation ≤ 16 heures (délai entre l'heure du premier trait de chalut ou à fortiori l'heure de départ en pêche et l'entrée en surgélation) : - La date et l'heure de la première pêche (ou du départ en pêche) du jour pour chaque lot de poisson sont enregistrées et transmises aux mareyeurs surgélateurs - Délai mise en vente – surgélation ≤ 5 heures (délai entre l'acte d'achat et l'entrée en surgélation) -La date et l'heure de mise en vente pour chaque lot sont enregistrées et transmises aux mareyeurs surgélateurs

PM 5 : Maîtrise des conditions de manipulation en criée

Description

Les conditions de manipulation des bacs marée sont maîtrisées afin de préserver la fraîcheur et l'intégrité corporelle des poissons. Les halles à marée respectent les bonnes pratiques professionnelles.

Méthode de maîtrise

Les bacs marée sont manipulés et stockés conformément à une instruction de manipulation en marée. Le contrôle visuel journalier des conditions de manipulation et de stockage est effectué par un opérateur de criée formé.

PM 5 : Maîtrise des conditions de manipulation en criée	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Conditions de manipulation des bacs –marée maîtrisées	-Délai d'attente sur le quai de débarquement ≤ 15 minutes à l'abri des intempéries -Hauteur des palettes ≤ 12 bacs – marée -Caisses lot glacées après vente en salle d'allotissement

5-2-3 Le Mareyeur – Surgélateur

- Etape 4 : Agrément de la MPF (Matière première Poisson Fraîche) par le Mareyeur

PM 6 : Agrément des lots de poissons par le Mareyeur en criée

Description

Chaque bac marée destiné à la fabrication de soupe label rouge est agréé en criée par le mareyeur sur la base de critères qualitatifs spécifiques d'origine, de composition en espèce, d'intégrité corporelle et de fraîcheur.

Méthode de maîtrise

Le mareyeur contrôle et agrée chaque bac marée en criée. Chaque achat en qualité Label Rouge est enregistré avec le résultat de l'agrément signé par le mareyeur.

PM 6 : Agrément des lots de poissons par le mareyeur	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Lots de poissons agréés par le mareyeur sur des critères d'origine, de composition en espèce, de fraîcheur et d'intégrité corporelle	Chaque achat de poisson est enregistré avec le résultat de l'agrément par le mareyeur, sur la base de : Navire et criée sur la Liste des navires et des criées adhérents Date et heure de pêche enregistrées pour chaque lot Heure de mise en vente enregistrée pour chaque bac marée Composition : - Lot « soupe rouge ou grondin rouge » : lots composés uniquement ou majoritairement de grondins rouge (Aspritriglia cuculus, Aspritriglia obscura, Trigloporus lyra ou Trigloporus lastoviza), avec éventuellement la présence minoritaire d'autres espèce de poissons de petites tailles à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux - Lots « Anguilliformes » : lots composés de congres ou ficelles (familles des congridés) ou de murènes (famille des Murénidés) - Lots « autres espèces » :

	Toutes autres espèces que grondins rouges et anguilliformes et à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux - Poissons bleus et cartilagineux proscrits -Poissons entiers et intègres (écrasés ≤ 10 %) Catégorie de fraîcheur : - Fraîcheur Extra

- Etape 5 : transport et stockage de la MPF (Matière Première Poisson Fraîche) au local Mareyeur

PM 7 : Maîtrise des conditions de transport et de stockage avant surgélation

Description

Les conditions de transport et de stockage préservent la fraîcheur et l'intégrité corporelle des lots de poissons destinés à la fabrication de la soupe label rouge.

Méthode de maîtrise

Contrôle à réception de la présence de glace en quantité suffisante dans chaque bac marée. La température ambiante de stockage avant surgélation est contrôlée et enregistrée. La température des poissons avant surgélation est contrôlée et enregistrée.

PM 7 : Maîtrise des conditions de transport et de stockage avant surgélation	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Les conditions de transport et de stockage préservent la fraîcheur et l'intégrité corporelle de poissons	Présence de glace dans chaque bac marée de mai à octobre. La température du poisson avant surgélation est ≤ +5°C Les poissons destinés à une mise en œuvre en frais sont stockés en chambre froide positive (0°/+2°C°)

- Etape 6 : Surgélation

PM 8 : Maîtrise des conditions de manipulation avant surgélation

Description

Afin d'optimiser le procédé de surgélation, les lots de poissons sont mis en clayettes de surgélation permettant la libre circulation de l'air réfrigéré et une surgélation en bloc. Les clayettes sont disposées sur des palettes. Le plan de chargement du surgélateur est respecté afin de préserver les paramètres de la surgélation.

Méthode de maîtrise

A chaque séquence de surgélation, l'opérateur vérifie les conditions d'entrée en surgélation et renseigne la fiche de surgélation sur la conformité de la préparation des lots.

PM 8 : Maîtrise des conditions de manipulation avant surgélation	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Préparation des lots avant surgélation maîtrisée	- Surgélation en « bloc » - Utilisation de clayettes de surgélation -Respect du plan de chargement du surgélateur

PM 9 : Maîtrise des délais avant surgélation

Description

Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques du poisson entrant dans la composition de la soupe label rouge, le délai maximum entre la pêche et la surgélation de la matière fraîche poisson est limité à 16 heures et le délai entre la mise en vente et la surgélation est limité à 5 heures.

Méthode de maîtrise

Les heures de premier trait de chalut et de mise en vente sont renseignées et transmises au mareyeur par la criée. L'heure de surgélation est renseignée pour chaque séquence de surgélation. La conformité des délais avant surgélation est renseignée sur la fiche de surgélation à chaque séquence de surgélation.

PM 9 : Maîtrise du délai avant surgélation	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Délai avant surgélation limité	Délai entre la pêche et la surgélation ≤ 16 heures et délai entre la mise en vente et la surgélation≤ 5 heures Heures de pêche et de mise en vente renseignées pour chaque séquence de surgélation Heure d'entrée en surgélation renseignée pour chaque séquence de surgélation La conformité aux délais avant surgélation est enregistrée sur la fiche de surgélation pour chaque séquence de surgélation

PM 10 : Maîtrise de la vitesse et de la température de surgélation

Description

Afin de préserver les qualités organoleptiques du poisson destiné à la fabrication de la soupe label rouge, une méthode de surgélation à vitesse élevée (ultra rapide) et à température basse est adoptée.

Méthode de maîtrise

La température de consigne de la surgélation est contrôlée avant chaque séquence de surgélation. La température de surgélation à cœur du produit est contrôlée et renseignée périodiquement. Une qualification de la vitesse et de la température de surgélation est effectuée annuellement.

PM 10 : Maîtrise de la vitesse et de la température de surgélation	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Vitesse et température de surgélation maîtrisées	Vitesse de surgélation ultra rapide : V ≥ 10 cm / heure (Quotient de la moitié de la plus petite distance passant par le centre thermique du produit par la durée nominale de congélation (temps nécessaire pour que la température passe de -1°C à -7°C)) Température de consigne de surgélation : T° ≤ – 30°C (température programmée avant surgélation) Température des poissons en sortie de surgélation: T° ≤ – 25°C

- Etape 7a et 7b : Stockage au local Mareyeur / surgélateur

PM 11 : Maîtrise des conditions de stockage

Description

Afin de préserver les qualités organoleptiques du poisson destiné à la fabrication de la soupe label rouge, les conditions de stockage négatif et positif au local mareyeur sont maîtrisées.

Méthode de maîtrise

La température ambiante des chambres froides négative et positive sont enregistrées en continue. L'entreposage du poisson surgelé n'excède pas **6 mois** avant son transport au local de transformation. Les mouvements en chambre froide sont contrôlés et enregistrés.

PM 11 : Maîtrise des conditions de stockage négatif	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Température et délai de stockage en chambre froide négative préservant les qualités organoleptiques du poisson	Stockage négatif : - Filmage opaque des palettes avant stockage - Température moyenne ambiante ≤ - 25°C -Entreposage en chambre froide négative ≤ 6 mois Stockage positif : - Température moyenne ambiante [0°C,+2°C]

- Etapes 8 : Transport de la MPF et MPS au local Transformateur

PM 12 : Maîtrise des conditions de transport au local Transformateur

Description

Les conditions de transport préservent l'état sanitaire, la fraîcheur et l'intégrité corporelle des lots de poissons destinés à la fabrication de la soupe label rouge.

Méthode de maîtrise

Les véhicules de transport possèdent un agrément, en cours de validité, délivré par les services officiels. Respect de l'instruction de transport négatif.

PM 12 : Maîtrise des conditions de transport au local transformateur	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Conditions de transport et de réception de la MPS maîtrisées	-Respect d'une instruction de transport : Limitation de la hauteur des palettes et nettoyage des camions,

5-2-4 Le Transformateur- Conserveur

- Etapes 9 : Agrément MPF et MPS au local Transformateur

PM 13 : Agrément des lots de poissons à réception au local de transformation

Description

Chaque lot de poissons (palette ou clayette de surgélation) destiné à la fabrication de soupe label rouge est agréé à réception au local de transformation sur la base de critères qualitatifs d'origine, de fraîcheur, de composition en espèce et d'intégrité corporelle.

Méthode de maîtrise

Un opérateur contrôle à réception la température et les documents de livraison, dont la conformité LR des poissons. Chaque réception en qualité LR est enregistrée avec le résultat de l'agrément signé par l'opérateur.

PM 13 : Agrément des lots de poissons à réception au local de transformation	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Les lots de poissons sont agréés par le transformateur sur des critères d'origine, de composition, de fraîcheur et d'intégrité corporelle	-Température du bloc surgelé≤ -18°C (mesure au centre du bloc sur deux clayettes par réception) ou Température interne des poissons frais : [0°, +2°C] -Provenance d'un bateau, d'une criée et d'un mareyeur surgélateur adhérents - Documents de livraison renseignés par le mareyeur dont la conformité LR de la MPP - Composition des lots : - Lot « soupe rouge ou grondin rouge » : lots composés majoritairement de grondins rouge (Aspritriglia cuculus, Aspritriglia obscura, Trigloporus lyra ou Trigloporus lastoviza), avec éventuellement la présence minoritaire d'autres espèces de poissons de petites tailles à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux - lots « Anguilliformes » : lots composés de congres ou ficelles (familles des congridés) ou de murènes (famille des Murénidés) - Lots « autres espèces » : Toutes autres espèces que grondins rouges et anguilliformes et à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux - Poissons bleus et cartilagineux, pulpes et chairs de poissons proscrits

	-Poissons entiers et intègres (écrasés ≤ 10 %)

- Etape 10 : Fabrication

PM 14 : Mise en œuvre du poisson (teneur, composition, fraîcheur)

Description

La teneur minimale en poisson et le nombre d'espèces mis en œuvre lors de la fabrication de la soupe label rouge sont maîtrisés et contrôlés. Les lots de poissons mis en œuvre sont sélectionnés conformément aux exigences du cahier des charges label rouge. La proportion relative des lots de poissons « grondin rouge ou soupe rouge », « Anguilliformes » et « autres espèces » est maîtrisée et contrôlée. Poissons surgelés stockés au plus 6 mois en chambre froide négative ou poissons frais de catégorie Extra mis en œuvre 2 jours au plus tard après la pêche (A pour C)

Méthode de maîtrise

L'opérateur de fabrication respecte l'instruction de fabrication de la soupe label rouge. Chaque séquence de fabrication est renseignée sur une fiche de fabrication précisant la composition en ingrédient, les proportions et la séquence des actions menées.

PM 14 : Maîtrise de la composition en poisson	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
La teneur en poisson et la composition en espèces sont maîtrisées	- Poissons surgelés stockés au plus 6 mois en chambre froide négative ou poissons frais de catégorie Extra mis en œuvre 2 jours au plus tard après la pêche (A pour C) - Utilisation exclusive de lots de poisson sélectionnés : - Lots « Grondin rouge ou Soupe rouge » ≥ 80 % masse pour masse du poisson mis en œuvre lors de la fabrication - Lots « Anguilliformes » de [5 à 10] % (congres, murènes, ficelles) masse pour masse du poisson mis en œuvre lors de la fabrication - Lots « espèces diverses » ≥ 3% à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux - Respect d'une teneur minimale en poisson mis en oeuvre ≥ 45% (Kg de poisson par Kg de l'ensemble des ingrédients mis en œuvre) - Poissons bleus et poissons cartilagineux proscrits - Pulpes et chairs de poissons proscrites - 4 espèces de poissons minimum

PM 15 : Maîtrise de la composition en légumes

Description

La qualité et la proportion de légumes est maîtrisée et contrôlée. Les lots de légumes sont mis en œuvre conformément aux exigences du cahier des charges label rouge.

Méthode de maîtrise

L'opérateur de fabrication respecte l'instruction de fabrication de la soupe label rouge. Chaque séquence de fabrication est renseignée sur une fiche de suivi de fabrication précisant la composition en ingrédients, les proportions et la séquence des actions menées.

PM 15 : Maîtrise de la composition en légumes	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
La composition en légumes est maîtrisée	- Tomate mise en œuvre : [5 à 10%] (tomates fraîches ou surgelées ou pelées entières au jus) - Autres Légumes autorisés mis en oeuvre ≤ 15% - Oignons frais ou surgelés crus - Carottes fraîches ou surgelés crus - Fenouils en branche, frais ou surgelés crus (Kg de légume par Kg de l'ensemble des ingrédients mis en œuvre)

PM 16 : Maîtrise des épices et de la garniture aromatique

Description

La composition des épices et de la garniture aromatique est maîtrisée et contrôlée, dont l'utilisation de safran et de sel marin. Les lots entrant dans la composition de la garniture aromatique sont mis en œuvre conformément aux instructions de fabrication de la soupe label rouge.

Méthode de maîtrise

L'opérateur de fabrication respecte l'instruction de fabrication de la soupe label rouge. Chaque séquence de fabrication est renseignée sur une fiche de suivi de fabrication précisant la composition en ingrédients, les proportions, les numéros de lots des ingrédients utilisés et la séquence des actions menées.

PM 16 : Maîtrise des épices et de la garniture aromatique	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
La composition en épices et de la garniture aromatique est maîtrisée, dont l'utilisation de Safran pur et de sel marin	- Utilisation exclusive de : - Safran (Crocus sativus) comme source de colorant ajouté (teneur de [50 à 70 mg] par Kg de l'ensemble des ingrédients mis en œuvre) - Sel marin comme source de sel ajouté (teneur de [0,6 à 0,8 %] de l'ensemble des ingrédients mis en œuvre) - Autres épices et composés aromatiques autorisés : - Poivre - Piments - Ail frais ou surgelé - Fenouil sec - Anis - concentré de tomates ≤ 6 % - Vin blanc ≤ 6 %

PM 17 : Maîtrise de la matière grasse ajoutée

Description

La composition en matière grasse ajoutée est maîtrisée et contrôlée : utilisation exclusive d'huile d'olive Vierge Extra. Les lots d'huile d'olive entrant dans la composition de la soupe sont mis en œuvre conformément aux instructions de fabrication de la soupe label rouge.

Méthode de maîtrise

L'opérateur de fabrication respecte l'instruction de fabrication de la soupe label rouge. Chaque séquence de fabrication est renseignée sur une fiche de suivi de fabrication précisant la composition en ingrédients, les proportions, les numéros de lots des ingrédients utilisés et la séquence des actions menées.

PM 17 : Maîtrise de la matière grasse ajoutée	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Utilisation exclusive d'huile d'olive Vierge Extra comme source de matière grasse ajoutée	- Utilisation exclusive de : - Huile d'olive Vierge Extra (HOVE) (teneur de [25 à 35 ml] par Kg de l'ensemble des ingrédients mis en œuvre)

PM 18 : Utilisation d'additifs alimentaires proscrite

Description

L'utilisation d'additifs alimentaires dans la fabrication de la soupe Label Rouge est interdite.

Méthode de maîtrise

L'opérateur de fabrication respecte l'instruction de fabrication de la soupe label rouge. Chaque séquence de fabrication est renseignée sur une fiche de suivi de fabrication précisant la composition en ingrédients, les proportions, les numéros de lots des ingrédients utilisés et la séquence des actions menées.

PM 18 : Utilisation d'additifs alimentaires proscrite	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Fabrication sans additif alimentaire	- Absence de tout additif alimentaire entrant dans la fabrication du produit fini. (épaississants, gélifiant, stabilisants, colorants, exhausteurs de goût, antioxydant et tout autre additif)

PM 19 : Maîtrise de la séquence de fabrication

Description

Les poissons sont revenus dans l'huile d'olive en présence des légumes avant l'adjonction de l'eau de cuisson. La cuisson doit se faire à petit bouillon et en respectant une durée limitant les risques de surcuisson. La phase de décongélation des poissons, préalable à la mise en cuve de cuisson, a pour objectifs de faciliter le démoulage des lots contenus dans les clayettes de surgélation et d'obtenir rapidement la séparation individuelle. La méthode d'affinage de la soupe respecte la séquence opératoire de broyage, de tamisage et d'affinage.

Méthode de maîtrise

L'opérateur de fabrication respecte l'instruction de fabrication de la soupe label rouge. Chaque séquence de fabrication est renseignée sur une fiche de suivi de fabrication précisant notamment la séquence des actions menées, la température et le temps de cuisson.

PM 19 : Maîtrise de la séquence de fabrication	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Décongélation des poissons avant cuisson **Respect de la recette :** **-Poissons et légumes (dont les tomates) revenus dans de l'huile d'olive** **Température et temps de cuisson maîtrisés** **Méthode d'affinage maîtrisée**	Décongélation : [10 à 72 heures] avant le début de la fabrication en chambre froide positive (0/+5°C) - Légumes et poissons revenus dans l'huile d'olive avant adjonction de l'eau de cuisson (durée de suage ≤ 10 minutes) - Cuisson à petit bouillon : température ≤ 85°C - Temps de cuisson limité après reprise d'ébullition ≤ 35 minutes avant arrêt du chauffage Séquence opératoire d'affinage respectée : -Mise en œuvre successive des trois étapes de texturation : broyage, tamisage et affinage - Affinage sur grille ≤ 0,08 mm - consistance visuelle équilibrée

- Etape 11 : Appertisation

PM 20 : Maîtrise de l'empotage

Description

Le niveau de remplissage et la température d'empotage ont une influence sur la maîtrise du barème de stérilisation et donc sur la qualité organoleptique du produit final.
Une stérilisation rationnelle et maîtrisée n'est possible que si la température initiale est connue et contrôlée. Un niveau de remplissage trop important s'oppose aux mouvements de convection de la chaleur lors de la stérilisation et pourrait, de plus, forcer sur la capsule au risque de provoquer une perte d'étanchéité lors de la dilatation du liquide pendant le traitement thermique. L'empotage à chaud permet de diminuer la pression interne et donc de diminuer le risque d'une perte d'étanchéité par déformation de la capsule.
L'empotage à chaud permet aussi de diminuer le risque d'une exposition trop courte du point critique (point froid) à la température requise, ce qui induirait un risque de non – stérilité du produit.

Méthode de maîtrise

L'opérateur d'appertisation vérifie et enregistre la température d'empotage à chaque changement d'autoclave au cours d'une fabrication. Il vérifie visuellement le niveau de remplissage de chaque pot en fabrication et contrôle la conformité finale de l'empotage pour chaque séquence de fabrication.

PM 20 : Maîtrise de l'empotage	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
L'empotage est maîtrisé et contrôlé	-Température d'empotage ≥ 60°C - Niveau de remplissage et espace libre réglés machine avant chaque fabrication (contrôle du réglage de consigne renseigné)

PM 21 : Maîtrise du sertissage

Description

Les sertis doivent être étanches, les bocaux non fuités. Les spécifications techniques et dimensionnelles du sertissage données par le fabricant de capsule et/ou de la sertisseuse doivent être respectées.

Méthode de maîtrise

L'opérateur chargé de remplir les paniers d'autoclave vérifie la qualité du sertissage des pots au cours de chaque fabrication. Il vérifie, par un contrôle tactile ou visuel, le vide et donc l'étanchéité de chaque pot après sertissage et avant le passage en autoclave.

PM 21 : Maîtrise du sertissage	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
L'étanchéité du sertissage est contrôlée	- sertis étanche de tous les pots avant passage en autoclave.

PM 22 : Maîtrise des barèmes de stérilisation

Description

Des barèmes de stérilisation trop élevés peuvent entraîner une altération organique des produits (brunissement, goût brûlé, odeur).Le barème de stérilisation (couple temps / température), assurant l'effet stérilisateur, est choisi, maîtrisé et contrôlé afin de préserver les qualités organoleptiques du produit.

Méthode de maîtrise

Les barèmes de stérilisation sont revus à chaque modification du procédé ayant une influence sur la stérilisation, notamment à chaque changement de nature et de taille de récipient. Les paramètres de stérilisation (temps et température et pression) de chaque fabrication sont enregistrés et validés par un opérateur formé.

PM 22 : Maîtrise des barèmes de stérilisation	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Les barèmes de stérilisations validés sur le plan sensoriel.	Le couple temps / température est contrôlé et enregistré à chaque traitement thermique Tout changement de nature, forme ou taille du contenant est testé sensoriellement dans les mêmes conditions que celles prévues pour l'évaluation et le suivi de la qualité supérieure du produit label rouge.

PM 23 : Maîtrise du refroidissement avant manipulation

Description

Le refroidissement se fait à température ambiante. La capsule étant dilatée en sortie de stérilisation, il faut éviter tout choc pour éviter la re-contamination au niveau du joint du serti. Pour ce faire les manipulations des bocaux stérilisés se feront au plus tôt, le lendemain du traitement thermique et à une température de refroidissement maîtrisée.

Méthode de maîtrise

L'opérateur en charge des opérations de sortie de l'autoclave et d'étiquetage des bocaux vérifie et enregistre le délai après traitement et la température de l'autoclave avant la sortie des bocaux.

PM 23: Maîtrise du refroidissement	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Refroidissement avant manipulation maîtrisé	- Manipulation des bocaux à J+1 après traitement (J étant le jour du traitement) - Température de l'autoclave avant sortie ≤ 40°C

- Etape 12 : Stockage et expédition

PM 24 : Maîtrise des conditions de manipulation et de stockage du produit fini

Description

Les conditions de manipulations et de stockage sont maîtrisées afin de préserver les qualités du produit fini et de maintenir l'identification et le suivi des lots label rouge. Le stockage est réalisé dans un local à température ambiante, à l'abri des intempéries et de toutes détériorations d'origine animale (ravageurs).

Méthode de maîtrise

Les bocaux sont manipulés et stockés conformément à une instruction de stockage. Un contrôle visuel journalier des conditions de stockage est effectué par un opérateur en charge du stockage et de l'expédition. Un plan de lutte contre les ravageurs est appliqué.

PM 24 : Maîtrise des conditions de manipulation et de stockage du produit fini	
Critère Qualité	Valeur(s) cible(s)
Conditions de manipulation et de stockage préservant la qualité du produit fini	Respect de l'instruction de stockage : Produits stockés à température ambiante, à l'abri des intempéries et toutes détériorations de ravageurs (suivi d'un plan contre les ravageurs) Type de palette, hauteur et disposition des bocaux sur palette, palettes filmées, disposition des palettes.

6 – ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 05/10 « Soupe de poissons – petite pêche de moins de 24 heures » mentionne au minimum :

- le logo « label rouge », dans le respect de la charte graphique,

- le numéro d'homologation du label rouge n° LA 05/10

- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées à l'identique sur l'étiquette :

    - Poissons sélectionnés de la petite pêche de moins de 24 heures

    - 45% minimum de poissons mis en œuvre

    - Utilisation d'huile d'olive vierge extra, de safran (Crocus sativus) et de sel marin

- Identification de l'Organisme de Défense et de Gestion :
S.L.O - Parc Aquatechnique – BP 33204 – 34203 Sète Cedex

7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

Principaux Points à Contrôler (PPC)	VALEUR CIBLE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Poissons provenant de la petite pêche de moins de 24 heures	- Bateau armé en petite pêche (marée de moins de 24 heures)	Documentaire
Taux d'incorporation minimum en poisson	- Poissons ≥ 45 % (Kg de poisson par Kg de l'ensemble des ingrédients mis en œuvre)	Documentaire
Lots de poissons sélectionnés	-Lots de poissons entiers - Lots « Soupe rouge ou Grondin rouge» ≥ 80 % masse pour masse du poisson mis en œuvre lors de la fabrication - Lots « Anguilliformes » (congres, murènes, ficelles) de [5 à 10] % masse pour masse du poisson mis en œuvre à la fabrication - Lots « espèces diverses » ≥ 3% à l'exclusion des poissons bleus et des poissons cartilagineux - Utilisation proscrite de lots de poissons bleus, de poissons cartilagineux, de pulpes et de chairs de poissons - 4 espèces de poissons entrant au minimum dans la composition de la soupe	Documentaire
Conditions de fraîcheur du poisson mis en œuvre frais	- Fraîcheur Extra (en référence à la réglementation en vigueur)	Visuel
Poissons revenus dans l'huile d'olive avant adjonction de l'eau de cuisson	-Coloration des poissons	Visuel
Utilisation d'Huile d'olive vierge extra	- HOVE comme source exclusive de matière grasse ajoutée	Documentaire
Utilisation de Safran	- Safran (Crocus sativus) :	Documentaire
Utilisation de sel marin	- Sel marin :	Documentaire
Utilisation d'additifs proscrite	-Pas de mise en œuvre de colorants, épaississants, stabilisants, exhausteurs de goût, conservateurs et arômes.	Documentaire