Cahier des charges du label rouge n° LA 01/10 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 01/10 « Filets de maquereaux en conserve »

JORF n°0081 du 6 avril 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2024-15

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LA 01/10 « Filets de maquereaux en conserve »

Caractéristiques certifiées communicantes :

Préparés à partir de maquereaux frais
Filets cuits au court-bouillon, levés et disposés à la main

SOMMAIRE

1 NOM DU DEMANDEUR (ODG) 3
2 DENOMINATION 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 5
4 TRACABILITE 6
5 METHODE D'OBTENTION 7
5.1 Schéma de vie 7
5.2 Description des étapes 8
5.2.1 Réception en atelier de transformation 8
5.2.2 Stockage avant transformation 8
5.2.3 Etêtage-éviscération 8
5.2.4 Caractéristiques de la marinade (uniquement pour la recette au Muscadet AOP) 9
5.2.5 Principales caractéristiques de la recette à la moutarde 9
5.2.6 Cuisson au court-bouillon 9
5.2.7 Filetage et parage des filets 10
5.2.8 Sélection et disposition des aromates (uniquement pour la recette au Muscadet AOP) 10
5.2.9 Emboitage et jutage 10
5.2.10 Stérilisation 11
5.2.11 Stockage et maturation des produits-finis 11
6 ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 12
7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 13

1 NOM DU DEMANDEUR (ODG)

Vendée Qualité
Maison de l'Agriculture
21 Boulevard Réaumur - 85013 La Roche-sur-Yon Cedex
Tel : 02 51 36 82 68
E-mail : contact@vendeequalite.fr
Site web : www.vendee-qualite.com

2 DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Filets de maquereaux en conserve

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Les filets de maquereaux Label Rouge en conserve sont fabriqués à partir de poissons frais de l'espèce *Scomber scombrus*, sélectionnés selon leur taux de matière grasse et leur calibre. Ils sont cuits au court-bouillon puis parés. Les filets sont levés et mis en boîte à la main, avant d'être recouverts par l'un des milieux de couverture suivants :

- Marinade au vin blanc (recette au Muscadet AOP et aromates)
- Saumure (recette au naturel)
- A la moutarde

Le champ de certification des conserves de maquereaux Label Rouge s'étend de la sélection de la matière première lors de sa réception à l'atelier de transformation, jusqu'à l'expédition des conserves stérilisées.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison correspond à un produit de gamme moyenne, largement représenté sur le marché français, répondant à la norme « conserves appertisées de maquereaux NF V 45-064 » en vigueur, ayant éventuellement subit une étape de congélation et ne présentant pas de garantie au niveau du taux de matières grasses. Le produit courant doit avoir un milieu de couverture similaire au Label Rouge avec lequel il est comparé.

Le produit courant de comparaison n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

ETAPE DU PROCESS	PRODUIT LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON
Fraîcheur des poissons à réception	Maquereaux frais de catégorie EXTRA ou A	Maquereaux frais ou congelés, de catégorie EXTRA, A ou B
Espèce de poisson	*Scomber scombrus*	Espèces définies dans la norme NF V 45-064 « Conserves appertisées de maquereaux » : - *Scomber scombrus,* - *Scomber japonicus,* - *Scomber colias*
Calibre des poissons	2 à 5 maquereaux/Kg	Pas de limite
Taux de matières grasses	15% minimum	Pas de taux de matière grasse minimum défini
Délai pêche – cuisson	7 jours maximum	Jusqu'à 10 jours
Délai réception atelier de transformation - fin d'emboîtage	60 heures maximum	Pas de limite définie
Cuisson	Court-bouillon	Vapeur
Emboîtage	Manuel	Mécanique
Nature du vin blanc utilisé pour la marinade au vin blanc	Muscadet AOP	Tous types de vins blancs
Nature des arômes	Arômes naturels uniquement	Arômes naturels ou de synthèse
Caractéristiques de la moutarde	Il s'agit d'une moutarde de Dijon ou une moutarde à l'ancienne sans conservateur et issue de graines de moutarde non OGM	Tous types de moutarde autorisés. La présence de conservateur dans la moutarde est autorisée. Les graines de moutardes peuvent être OGM.
Nombre de filets	1 à 4 filets par boîte (1/4PL) ½ à 3 filets par boîte (1/6 C30)	Pas de limite définie
Morceaux et miettes	20% maximum du poids du poisson, dont 8% maximum de miettes	Limite définie par la norme NF V45-064 « Conserves appertisées de maquereaux » : tolérance de 30% de morceaux et miettes, dont 10% maximum de miettes par rapport au poids de poisson
Maturation des produits finis	1 mois minimum	Période de maturation non obligatoire

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Préparés à partir de maquereaux frais
- Filets cuits au court-bouillon, levés et disposés à la main

Exigence	Impact sur la qualité supérieure du produit
Conserves préparées à partir de maquereaux frais	La fraicheur des poissons (extra ou A) et le délai pêche-cuisson de 7 jours maximum garantissent au poisson la tendreté de sa chair. Le délai court de mise en œuvre des maquereaux à l'atelier de transformation (60 heures maximum entre la réception à l'atelier de transformation et la fin de l'emboîtage) permet de préserver la fraicheur du poisson.
Taux de matières grasses ≥ 15%	Un taux de matières grasses élevé apporte un goût typique de poisson plus prononcé, et permet d'accentuer le caractère fondant en bouche, lors de la dégustation.
Cuisson des maquereaux au court-bouillon	Ce type de cuisson permet : - De conserver le goût typique de poisson - De préserver la couleur claire des filets - D'éviter le dessèchement de la chair
Filets levés et disposés à la main	Cette action, réalisée manuellement, permet un contrôle supplémentaire et une sélection des filets lors de l'emboitage. Les filets mis en boîte sont de taille homogène, afin d'assurer une meilleure présentation du produit.
Liste positive d'ingrédients composant le milieu de couverture	Afin de conserver la qualité supérieure des maquereaux en conserve, les ingrédients composants le milieu de couverture sont définis : - Recette au Muscadet AOP et aromates : o Muscadet AOP o Vinaigre de vin et d'alcool o 4 aromates différents au choix selon la liste positive indiquée - Recette au naturel : o La saumure est composée uniquement d'eau et de sel - Recette à la moutarde : o Moutarde de Dijon ou moutarde à l'ancienne o Sans conservateur o Non aromatisée o Graines de moutarde non OGM

Les filets de maquereaux sont caractérisés par :

- la couleur claire de leur chair
- leur texture tendre et fondante
- un goût caractéristique de poisson

4 TRACABILITE

Les opérateurs concernés par le présent cahier des charges sont les ateliers de transformation.

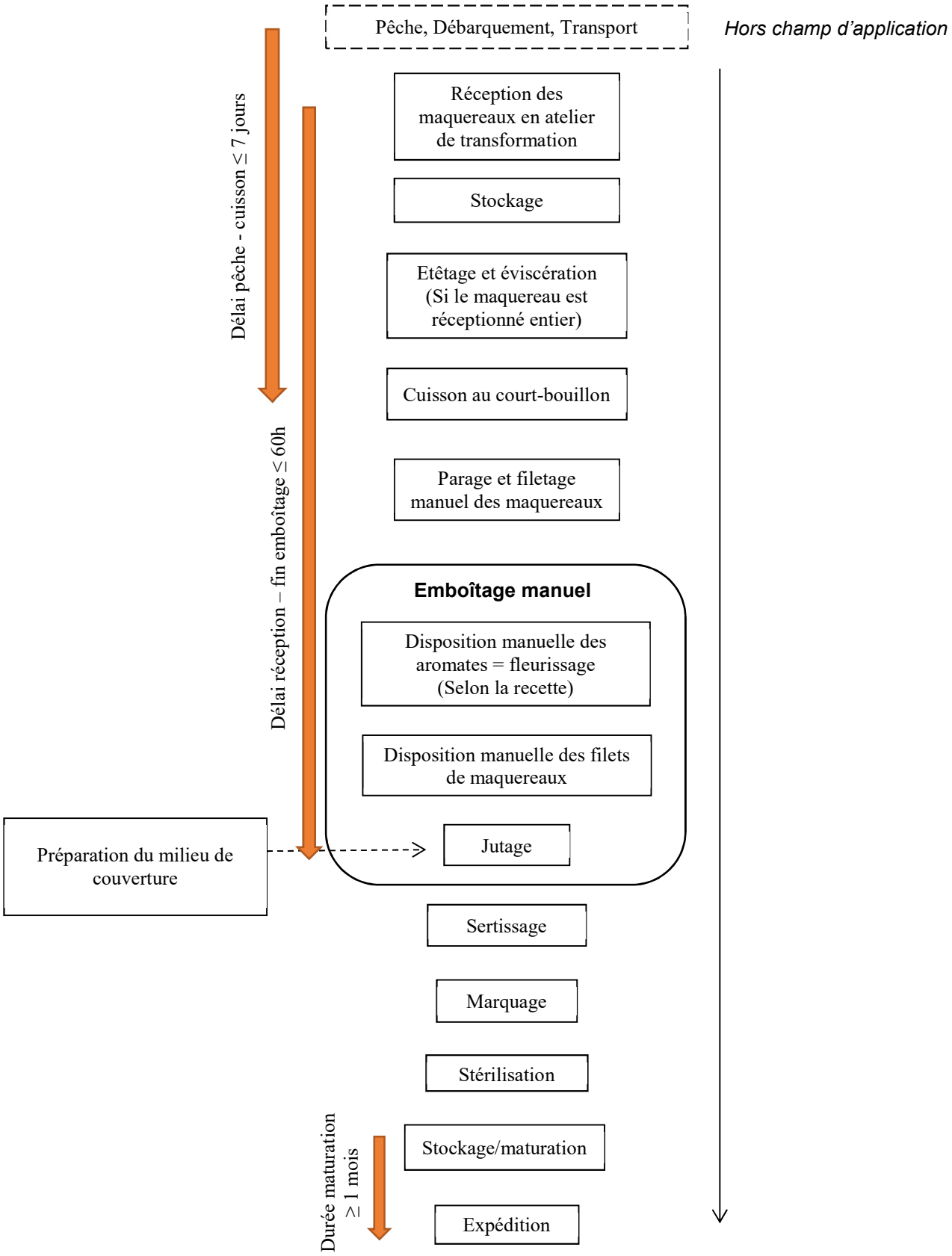
Un lot de maquereaux correspond à 1 bateau + 1 date de pêche + 1 date de réception à l'atelier de transformation.

Ces références aux bateaux et aux dates sont identifiées tout au long du process.

Etape	Informations suivies	Document et enregistrement
Réception des maquereaux	Fournisseur Produit Date et heure de réception Nom du bateau Date et heure de pêche	Bon de livraison Fiche de traçabilité interne
Etetage/éviscération (uniquement si les maquereaux sont réceptionnés entiers)	Fournisseur Produit Date et heure de réception Nom du bateau Date de pêche	Fiche de traçabilité interne
Fabrication	Fournisseur Date et heure de réception Nom du bateau Date de pêche Date et heure de cuisson	Fiche de traçabilité interne Fiche de suivi de fabrication
Conditionnement et marquage	Nom du bateau Date de pêche DDM	Fiche de suivi de fabrication Marquage des boîtes
Stockage	Identification des boîtes : Nom du bateau Date de pêche DDM	Gestion des entrées et des sorties

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



5.2 Description des étapes

*5.2.1 **Réception en atelier de transformation***

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM1	Espèce sélectionnée	*Scomber scombrus*
PM2	Etat de fraicheur des poissons à réception	Maquereaux frais Catégorie Extra ou A Personnel formé à la cotation fraicheur
PM3	Température des maquereaux à réception en atelier de transformation	Présence de glace obligatoire Température positive ≤ 2°C Si débarquement < 4 heures après la pêche : T° ≤ 8°C
PM4	Taux de matière grasse des maquereaux	≥ 15 %
PM5	Calibre des maquereaux	2 à 5 maquereaux au kg
PM6	Présentation des maquereaux à réception	Entiers ou étêtés-éviscérés

*5.2.2 **Stockage avant transformation***

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM7	Température ambiante de stockage des maquereaux avant transformation	Température positive ≤ 2°C

*5.2.3 **Etêtage-éviscération***

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM8	Etêtage / Eviscération	Obligatoire sur les poissons réceptionnés entiers (non étêtés et non éviscérés)

5.2.4 Caractéristiques de la marinade (uniquement pour la recette au Muscadet AOP)

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM9	Vinaigre	Vinaigre de vin blanc Vinaigre d'alcool (facultatif) Degré acétimétrique ≥ 6,5°
PM10	Vin blanc	Muscadet AOP ≥ 10% du volume de la marinade
PM11	Arômes (facultatif)	Arômes naturels uniquement Arôme de poisson interdit

5.2.5 Principales caractéristiques de la recette à la moutarde

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM31	Teneur en moutarde	≥ 26% du poids du milieu de couverture
PM32	Qualité de la moutarde	- Moutarde de Dijon ou moutarde à l'ancienne - Sans conservateur - Non aromatisée - Graines de moutarde non OGM

5.2.6 Cuisson au court-bouillon

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM12	Délai pêche - cuisson	≤ 7 jours
PM13	Cuisson au court-bouillon	Obligatoire Composition : • Eau • Sel marin • Epices/aromates : poivre, thym, laurier et clou de girofle
PM14	Température de cuisson	A 95°C ± 3°C
PM15	Temps de cuisson	20 à 30 minutes à température de cuisson

*5.2.7 **Filetage et parage des filets***

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM16	Filetage (Séparation des filets de l'arête centrale de façon longitudinale)	Manuel Maintien de la peau
PM17	Parage des filets	Absence d'arêtes dorsales, de nageoires dorsales et de laitance
PM18	Découpe des filets	Découpe manuelle des filets dans le sens de la longueur
PM19	Morceaux et miettes	20% maximum du poids de poisson, dont 8% maximum de miettes

*5.2.8 **Sélection et disposition des aromates (uniquement pour la recette au Muscadet AOP)***

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM20	Liste positive des ingrédients	4 au total parmi : câpre, persil, basilic, origan, estragon, laurier, coriandre, poivre carotte, oignon, cornichon, poivron citron frais sans traitement chimique après récolte
PM21	Disposition des aromates (= fleurissage)	Disposés au fond de la boîte avant les filets de maquereaux

*5.2.9 **Emboitage et jutage***

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM22	Emboîtage	Manuel
PM23	Disposition des maquereaux	Recette au naturel : Filets de maquereaux disposés directement dans la boîte Recette Muscadet AOP : Filets de maquereaux disposés au-dessus des aromates Recette à la moutarde : Filets de maquereaux disposés dans la boîte
PM24	Nombre de filets par boîte en fonction du format	- format 1/4PL : 1 à 4 filets

		(soit 2 à 8 « demi-filets » ou « quarts de maquereaux ») - format 1/6 C30 : ½ à 3 filets (soit 1 à 6 « demi-filets » ou « quarts de maquereaux »)
PM25	Jutage	Recette au naturel : à base de saumure (composée d'eau et de sel) Recette Muscadet AOP : à base de marinade (composition décrite plus haut) Recette à la moutarde : à base de moutarde (caractéristiques de la moutarde décrites plus haut)
PM26	Délai réception des maquereaux atelier de transformation – fin d'emboîtage	≤ 60 heures

5.2.10 ***Stérilisation***

PM	**Point de maitrise**	**Valeur cible**
PM27	Barème de stérilisation	Recettes au naturel et à la moutarde : ≥ 23 min à 118°C Recette au Muscadet AOP et aromates : ≥ 18 min à 118°C

5.2.11 ***Stockage et maturation des produits-finis***

PM	**Point de maitrise**	**Valeur cible**
PM28	Maturation	≥ 1 mois
PM29	DDM	3 ans à partir du jour de fabrication

6 ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM30	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit label rouge mentionne au minimum : • Le logotype « Label Rouge » dans le respect de sa charte graphique, • Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 01/10 • Les caractéristiques certifiées communicantes : o Préparés à partir de maquereaux frais o Filets cuits au court-bouillon, levés et disposés à la main • Le nom et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion : nom et adresse postale ou web *VQ* *21 boulevard Réaumur* *85013 La Roche sur Yon* *www.vendee-qualite.com*

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Le tableau ci-dessous indique les principaux points à contrôler qui garantissent la qualité supérieure du produit Label Rouge.

PM	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
PM1	Espèce *Scomber scombrus*	Visuelle et documentaire
PM2	Maquereaux frais (Etat de fraicheur Extra ou A)	Visuelle et documentaire
PM4	Taux de matière grasse des maquereaux : 15 % minimum	Documentaire et analyse
PM12	Délai « pêche-cuisson » : 7 jours maximum	Documentaire
PM13	Cuisson au court-bouillon	Visuelle et documentaire
PM16	Filetage manuel	Visuelle
PM22	Emboitage manuel	Visuelle
PM26	Délai « réception des maquereaux atelier de transformation-fin d'emboitage » : 60h maximum	Documentaire

ANNEXE : Description de la méthode d'analyse utilisée pour la mesure du taux de matière grasse

Sous la responsabilité de l'opérateur, une analyse est réalisée en début de saison afin de valider le taux de matière grasse des maquereaux, suivant la norme AFNOR NF V04-403, par un laboratoire accrédité.

Les autocontrôles, réalisés pour chaque lot, suivent ce protocole :
- Prélèvement d'un échantillon contenant 6 à 8 poissons par lot
- Réalisation d'un broyat de la chair des poissons
- Déshydratation à l'aide d'un dessiccateur

Le pourcentage d'humidité de l'échantillon est indiqué par le dessiccateur

Le calcul du taux de matière grasse est déterminé ainsi :
Pourcentage de matière grasse = fonction* - pourcentage d'humidité

** La fonction est déterminée une fois par an en début de campagne, sur la base des résultats d'analyses réalisées par un laboratoire accrédité et suivant la norme AFNOR NF V04-403, lors de la campagne précédente (au moins 1 analyse par mois et par atelier de transformation).*