JORF n°0186 du 6 août 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2024-34

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/94 « Saumon fumé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

C1 : Elaboré avec du saumon frais label rouge
C2 : Salé au sel sec
C3 : Fumé au bois de hêtre
C3 bis : Fumé au bois de chêne

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3

2. NOM DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE 3

3.1.1. La déclinaison des produits Label Rouge 3

3.1.2. Le champ de la certification 3

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 4

3.2.1. Définition du produit courant de comparaison 4

3.2.2. Tableau de comparaison et justification de la qualité supérieure 5

3.3. ELÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 7

4. TRAÇABILITÉ 7

5. MÉTHODE D'OBTENTION 9

5.1. CHRONOLOGIE SYNTHÉTIQUE DES OPÉRATIONS DE PRODUCTION D'UN SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE 9

5.2. SCHÉMA DE VIE DU SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE 10

5.3. VALEURS CIBLE 11

Réception du saumon frais 11

Filetage et parage 11

Salage 12

Fumage et maturation 12

Critères de présentation du filet commercialisé entier 12

Tranchage 13

Critères de présentation des grandes tranches commercialisées en plaques traiteur 13

Critères de présentation des tranches en conditionnement de plus de 420 g 13

Découpe (pour le dos de saumon) 13

Conditionnement 14

Surgélation (pour les saumons fumés commercialisés surgelés) 14

Etiquetage 14

Exigences concernant le produit fini 14

6. ETIQUETAGE 15

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 16

8. ANNEXES 18

1. Nom du demandeur

PAQ Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité.
4, rue Chauveau-Lagarde - CS 278-08 - 75364 PARIS
Tél : 01.53.23.04.10, Fax : 01.49.52.01.22
E-mail : paq@paq-groupement.com

2. Nom du Label Rouge

Saumon fumé

3. Description du produit

3.1. Présentation du produit Label Rouge

3.1.1. La déclinaison des produits Label Rouge

Il existe 5 présentations possibles du Saumon fumé labellisé, conformes au présent cahier des charges:

- ☞ Filets entiers non tranchés,
- ☞ Filets entiers tranchés reconstitués (ou filets prétranchés) avec ou sans peau,
- ☞ Grandes tranches en plaques traiteurs,
- ☞ Dos de saumon fumé,
- ☞Tranches en conditionnement de plus de 420g à destination des professionnels (RHF, BtoB…).

Tous les produits sont conditionnés sous-vide.
Le saumon fumé peut être commercialisé frais ou surgelé.

Caractéristiques organoleptiques du saumon fumé label rouge :

- couleur orange soutenue
- couleur moins rose
- absence de zone brune (muscle brun)
- une saveur salée modérée

3.1.2. Le champ de la certification

La qualité du saumon fumé est le résultat de la maîtrise coordonnée de tous les maillons de la filière. L'amont de la filière entre dans le champ de la certification de la production de saumon Atlantique frais label rouge.
Le champ du présent cahier des charges Saumon fumé n° LA 04/94 commence à la réception du saumon frais label rouge et se termine au conditionnement du saumon fumé label rouge.

3.2. Comparaison avec le produit courant

3.2.1. Définition du produit courant de comparaison

Le produit courant est un Saumon Atlantique fumé fabriqué à partir de saumons d'élevage.
Il se présente sous forme de tranches préemballées, bénéficie d'une large et pérenne diffusion sur le marché national français.
N'étant pas identifié comme un produit sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine, son prix est généralement inférieur à celui du produit Label Rouge.
Le saumon fumé frais Label Rouge est testé face à un saumon fumé de comparaison frais.
Le saumon fumé surgelé Label Rouge est testé face à un saumon fumé de comparaison surgelé.

3.2.2. Tableau de comparaison et justification de la qualité supérieure

Point de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
Nature du saumon frais utilisé	Saumon Atlantique label rouge	Saumon conventionnel d'élevage ou de pêche, de l'espèce *Salmo salar* ou d'une espèce différente (genre oncorhynchus).
Critères d'agréage des saumons frais	Couleur de la chair du filet ≥ 26 (*Salmo*Fan).	En général, la couleur de la chair est comprise entre 23 et 29 sur l'échelle SalmoFan
	Calibre du saumon frais (vidé) : 3 kg ≤ poids ≤ 7,5 kg	Tout calibre disponible, compte-tenu qu'il n'y a pas de contraintes sur la taille des tranches
	Teneur en matière grasse du saumon frais : (moyenne glissante sur les 13 derniers échantillons analysés) 8 % et ≤ 18%	Teneur en matière grasse du saumon frais : Pas de normes. Forte variabilité pouvant atteindre 18% en moyenne si l'on considère tous les calibres.
	Saumon frais, jamais congelé (de l'abattage au conditionnement du produit fini)	Les saumons peuvent être congelés avant transformation
Transformation	Parage soigneux avec retrait du muscle brun (sauf pour les filets entiers et pour les filets prétranchés avec peau).	Parage des filets de saumons : Sur le produit standard, le muscle brun est couramment présent
	Salage au sel sec, exclusivement (Salage réalisé à la machine ou manuellement et sel fin et/ou gros sel autorisés).	Techniques de salage possibles : salage au sel sec (NaCl : chlorure de sodium), par injection de saumure ou mixte. Autorisation possible de sel KCl (chlorure de potassium)
	Fumage au bois de hêtre ou de chêne maîtrisé : • Délai filetage / mise en cellule de fumage : 24h maximum. • Fumage d'une durée de 2 heures minimum à froid (Hors délai de mise en régime de l'enceinte de fumage). • T°C d'enceinte inférieure ou égale à 27°C.	• Fumage à froid (entre 20 et 28°C/) ou à chaud • Fumage au bois dur (chêne, hêtre, noyer) et au bois tendre (aulne, tilleul, bouleau)

Point de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
Transformation	Délai fin de fumage / conditionnement : 24 à 96 h.	Le délai entre la fin du fumage et le conditionnement peut atteindre une semaine.
	Saumon frais, jamais congelé tout au long de la filière (de l'abattage au conditionnement du produit fini) Raidissage avant tranchage interdit	Les saumons fumés peuvent être congelés Raidissage (-7°C à -8°C) couramment effectué car imposé par le matériel de tranchage ou pour améliorer les rendements de tranchage.
Critères du produit fini	• Dimensions des grandes tranches (plaques traiteurs) - base ≥ 12 cm, - hauteur ≥ 12 cm. • Sans muscle brun, pour les grandes tranches en plaques traiteur et les tranches	Dimensions minimales : 8 cm x 8 cm Sur le produit standard, le muscle brun est couramment présent.
	Pour le saumon fumé commercialisé frais : DLC = J0 + 21 jours maximum (J0= jour de tranchage / conditionnement) Pour le saumon fumé commercialisé surgelé : DDM de 9 mois maximum après le jour de tranchage/conditionnement	DLC de 28 / 30 jours à partir du conditionnement ou 21 jours démarrant à l'expédition, sans tenir compte du stockage après conditionnement. DDM de 9 à 12 mois à partir du conditionnement

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

C1 : Elaboré avec du saumon frais label rouge
La certification label rouge de la filière amont est une garantie pour le consommateur de conditions d'élevage et d'alimentation définies, maîtrisées et contrôlées. Pour le transformateur, cela assure une régularité du produit à transformer et des qualités de chair en termes de teneur en lipides et de couleur notamment.

C2 : Salé au sel sec
La méthode de **salage exclusivement réalisé au sel sec** est la seule qui corresponde aux usages traditionnels, par comparaison aux techniques de saumurage ou d'injection de saumure (eau + sel) qui améliorent généralement les rendements. Elle demeure en outre la meilleure en termes d'image, et en termes de maîtrise d'éventuels risques de contamination bactériologique. La durée de salage est déterminée par la taille et l'humidité du filet, ainsi que par le degré de salage souhaité.

C3 : Fumé au bois de hêtre
C3 bis : Fumé au bois de chêne
Le produit est fumé au bois de hêtre ou de chêne. Ces essences sont reconnues comme étant celles dont l'arôme valorise le mieux celui de la chair de poisson, sans le masquer. Le fumage est conduit à froid et est maîtrisé :
• **Il intervient au plus tard 24 heures après filetage**, pour stabiliser au plus tôt les filets par la fumée et limiter les risques d'altération.
• **La T°C d'enceinte est inférieure ou égale à 27°C** pour éviter un fumage excessif et un éventuel dessèchement superficiel du produit.
• **Sa durée est de 2 heures minimum** (hors délai de mise en régime de l'enceinte de fumage) qui garantit l'obtention d'un goût fumé bien perceptible.

4. Traçabilité

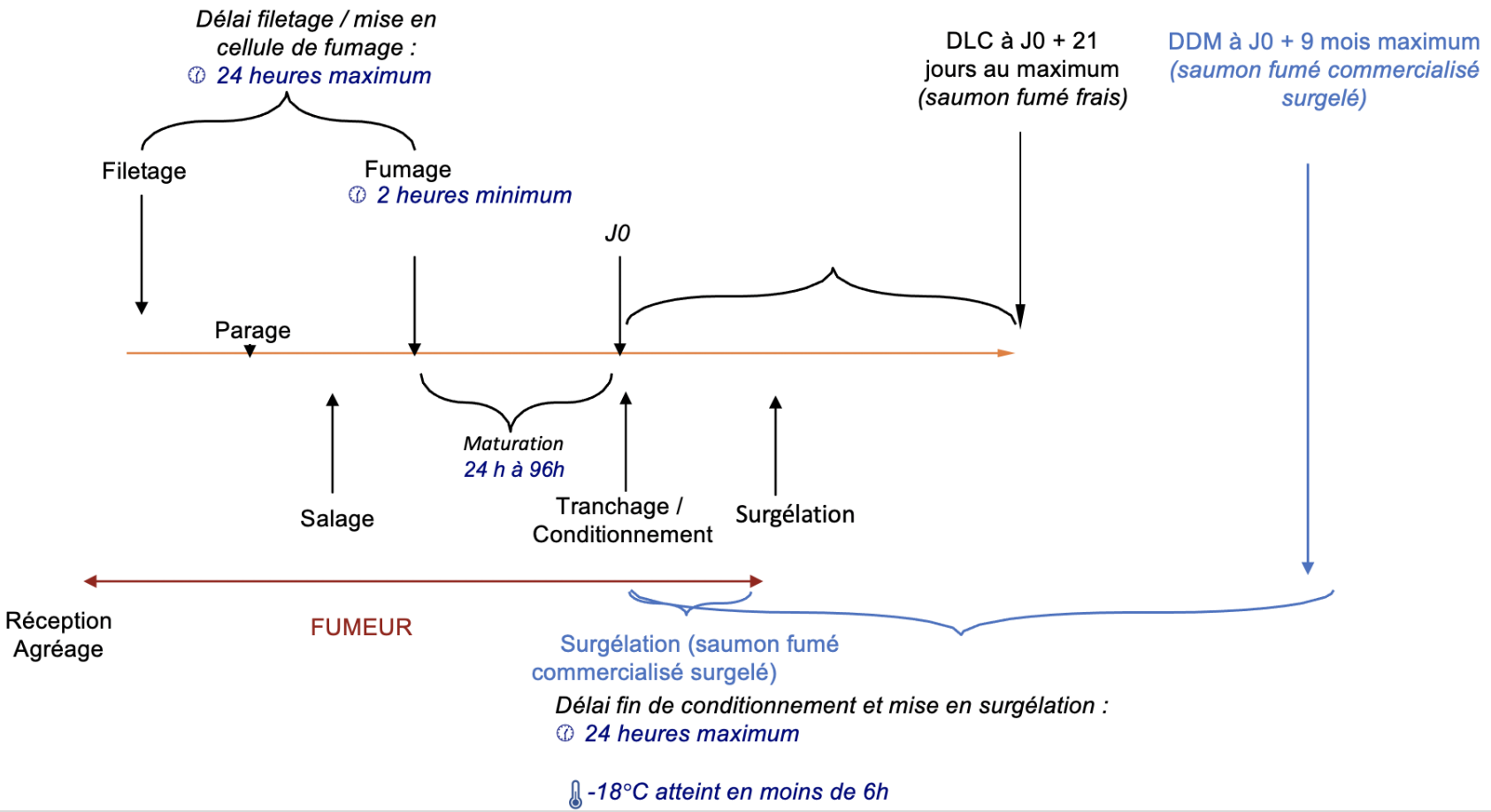
De la réception des saumons entiers frais à l'expédition du saumon fumé label rouge, la traçabilité est assurée par les opérateurs avec les moyens décrits ci-après. Elle leur permet de retrouver pour chaque lot commercial de saumon fumé, les lots de saumon frais, les dates de réalisation des principales opérations en cours de fabrication du produit, ainsi que la destination des lots de saumon fumé lors de leur première mise en marché.

Étapes	Éléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception du saumon frais	*Enregistrement par lot de saumons réceptionnés le même jour, de même calibre, d'un même fournisseur :* • Date de reception • Mention label rouge et/ou n° de label • Nom du fournisseur • Pays d'origine, nom du centre d'abattage ou de conditionnement et numéro de lot • Date de pêche / abattage • Calibre et tonnage réceptionnés • Numéro de lot de réception (pouvant récapituler les informations précédentes)	Fiche de réception
Transformation	*Le fabricant met en place des fiches de fabrication ou un système documentaire et/ou informatique enregistrant* : • Numéro de lot de réception (et le cas échéant un numéro de lot de fabrication à partir duquel on peut remonter au(x) lots de réception) • Quantités mises en œuvre • Dates de filetage, de salage et fumage • Nom des fournisseurs et traçabilité des ingrédients (sel, sucre le cas échéant, bois de fumage) • Horaires de début et de fin de fumage	Fiche de fabrication ou equivalent Identifiant de chaque chariot de fumage si nécessaire Enregistrements de traçabilité
Conditionnement / Surgélation (pour les saumons fumés commercialisés surgelés) Mise sur le marché	*Chaque unité de vente est identifiée par un numéro de lot de produit fini :* Une fiche de conditionnement ou des fiches de traçabilité relie(nt) les numéros de lot de produit fini : - au(x) lot(s) de réception correspondant (s) (ou le cas échéant au(x) numéro(s) de fabrication(s) correspondant). - à la date de conditionnement - aux quantités conditionnées - Dates et horaires de début et de fin de surgélation (pour les saumons fumés commercialisés surgelés) *Chaque unité de vente précise en outre :* • Pays d'élevage • Date de pêche / abattage • Date de fumage • Saumon fumé frais : DLC (21 jours maximum après la date de conditionnement) • Saumon fumé surgelé : DDM (9 mois maximum après la date de tranchage / conditionnement) *Un registre d'expédition permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché (ventilation des lots)* : • Numéro de lot de produit fini • Clients destinataires • Quantités livrées • Date d'expédition.	Fiche de conditionnement Fiche de traçabilité Etiquette de l'UVC Registre d'expédition

Les documents de traçabilité (support papier ou informatique) doivent être conservés 6 mois minimum après la date limite de consommation des produits.

5. Méthode d'obtention

5.1. Chronologie synthétique des opérations de production d'un saumon fumé label rouge



5.2. Schéma de vie du saumon fumé label rouge

RECEPTION DU SAUMON FRAIS Caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques	PM1 à PM8
FILETAGE ET PARAGE	PM9 à PM11
SALAGE	PM12 à PM13
FUMAGE ET MATURATION	PM14 à PM20
PRESENTATION DU FILET ENTIER NON TRANCHE	PM21 à PM22
TRANCHAGE /DECOUPE Présentation du filet prétranché Présentation des tranches en plaques traiteur Présentation du dos de saumon	PM23 à PM32
CONDITIONNEMENT	PM33
SURGELATION (pour le saumon fumé commercialisé surgelé)	PM34 à PM35
ETIQUETAGE	PM36 à PM37
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	PM38 à PM40

5.3. Valeurs cibles

Réception du saumon frais

PM	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM1	Nature du saumon	Saumon Atlantique (*Salmo salar*) entier label rouge
PM2	Etat du saumon	Réceptionné frais, jamais congelé
PM3	Calibre	3 à 7,5 kg
PM4	Fraîcheur et aspect du saumon à réception	Poisson satisfaisant tous les critères de la grille PAQ (cf. *Annexe A*)
PM5	Malformations ou maturité sexuelle	Poissons non malformés et ne montrant aucun signe de maturité sexuelle
PM6	Couleur de la chair	≥ 26 sur l'échelle salmoFan
PM7	Taux de matière grasse du saumon frais réceptionné	≥ 8 % et ≤ 18% 🕘
PM8	*Listeria monocytogenes*	Absence dans 25 g

🕘 moyenne glissante sur les 13 derniers échantillons analysés par le fumeur et/ou par le fournisseur de saumons

Filetage et parage

PM	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM9	Délai entre abattage et filetage	Filetage au plus tard 6 jours après abattage
PM10	Niveau de parage	<u>Parage avant salage :</u> • Retrait du collet (arc hyoïde) • Retrait des nageoires • Retrait des graisses de réserve • Retrait des arêtes ventrales <u>Parage avant salage ou après fumage :</u> • Retrait de la peau (peut être conservée sur produit fini juste pour les filets entiers ou prétranchés) • Retrait du muscle brun (sauf en filets entiers et sauf en filets prétranchés avec peau) • Retrait des arêtes transversales • Retrait du péritoine
PM11	Aspect du filet à l'issue du douchage	• Absence de mucus, d'écailles ou de résidus de parage • Chair non altérée par le douchage *cohésion des myomères (pas de gaping)

* Ce contrôle peut être réalisé à l'issue du douchage et/ou avant tranchage sur les filets salés et fumés

Salage

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM12	Technique de salage	Salage au sel sec, exclusivement (Salage réalisé à la machine ou manuellement et sel fin et/ou gros sel autorisés).
PM13	Composition du mélange salant	• Sel, sucre, à l'exclusion de tout autre ingrédient. • Adjonction de sucre ou de cassonade autorisée dans une proportion maximale de 20% du sel mis en œuvre.

Fumage et maturation

La durée de fumage est de 2 heures minimum à froid (T°C d'enceinte inférieure ou égale à 27°C) et est adaptée au calibre du filet, à l'humidité et à la température de l'enceinte.

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM14	Délai filetage / mise en cellule de fumage	24 heures maximum
PM15	Température d'enceinte	Fumage à froid ≤ 27°C
PM16	Temps de fumage	Deux heures minimum à froid (Hors délai de mise en régime de l'enceinte de fumage)
PM17	Nature des essences utilisées	Fumage exclusivement au bois de chêne ou de hêtre (Interdiction d'utilisation de bois peint, verni, collé ou traité)
PM18	Délai fumage / conditionnement	24 à 96 h
PM19	Température de maturation	T°C ambiante : -2°C à +2°C
PM20	Niveau de parage	Parage après fumage (si non réalisé avant salage) : • Retrait de la peau (peut être conservée sur produit fini pour les filets entiers ou prétranchés) • Retrait du muscle brun (sauf en filets entiers et sauf en filets prétranchés avec peau) • Retrait des arêtes transversales • Retrait du péritoine

Critères de présentation du filet commercialisé entier

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM21	Aspect du produit fumé	Absence de croûtage
PM22	Présentation du filet entier	Critères de présentation du filet entier non tranché : . Filet non tranché et non pelé. . Parage total et produit dégraissé au niveau du ventre et du dos. . Arêtes transversales ôtées.

Tranchage

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM23	Aspect du produit fumé	Absence de croûtage
PM24	Traitements subis par le produit	Raidissage interdit
PM25	Technique de tranchage	Filets entiers non tranchés : pas de tranchage Filets entiers prétranchés, grandes tranches en plaques traiteur, tranches, dos : tranchage autorisé à la main ou à la machine par du personnel qualifié

Critères de présentation des grandes tranches commercialisées en plaques traiteur

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM26	Dimensions et poids des grandes tranches	• Base ≥ 12 cm • Hauteur ≥ 12 cm • Poids : ≥ 35 grammes (sans muscle brun)
PM27	Taille, épaisseur et couleur des grandes tranches	• Couleur et taille homogène • Epaisseur constante (pas de trous ni de zones déchiquetées) de 3,5 mm maximum
PM28	Présentation des grandes tranches commercialisées en plaques traiteur	Sans muscle brun et désarêtées

Critères de présentation des tranches en conditionnement de plus de 420g

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM29	Poids et épaisseur des tranches	• Poids : ≥ 20 grammes • Épaisseur : 3,5 mm maximum
PM30	Poids minimum du conditionnement des tranches	Poids du conditionnement des tranches : > 420 g
PM31	Présentation des tranches	Sans muscle brun et désarêtées

Découpe (pour le dos de saumon)

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM32	Zone anatomique d'extraction du dos de saumon	Zone dorsale du filet dans sa partie centrale supérieure (cf annexe B)

Conditionnement

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM33	Délai tranchage/ mise sous-vide	Mise sous-vide effectuée immédiatement après tranchage / reconstitution

Surgélation (pour les saumons fumés commercialisés surgelés)

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM34	Délai entre la fin du conditionnement et le début de la surgélation	24 h maximum
PM35	Paramètres de surgélation	Température à cœur du saumon ≤ -18°C en 6 heures maximum

Etiquetage

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM36	Conformité des étiquetages	Présence des mentions : Saumon fumé commercialisé frais : « Pêché le » : + date de pêche « Fumé le » : + date de fumage Saumon fumé commercialisé surgelé : « Surgelé le » : + date de surgélation
PM37	DLC / DDM	- Saumon fumé commercialisé frais : DLC de 21 jours maximum après le jour du tranchage/conditionnement - Saumon fumé commercialisé surgelé : DDM de 9 mois maximum après le jour de tranchage/ conditionnement

Exigences concernant le produit fini

Code	Point de maîtrise	Valeurs cibles
PM38	Taux de sel	Pour les analyses de suivi des lots : - 80% des échantillons minimum entre 2 et 3 g/100g avec une moyenne glissante des 13 derniers échantillons comprise entre 2.3 et 2.7 g/100g de chair - 20% des échantillons maximum entre 2 et 3.3 g/100g de chair Pour une analyse ponctuelle : 2 à 3,3 g/100g de chair
PM39	Humidité	≤ 65%

6. Etiquetage

PM40	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 04/94 « Saumon fumé » mentionne au minimum :
		- le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
		- le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 04/94,
		- les caractéristiques certifiées communicantes, reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
		  - Elaboré avec du saumon frais label rouge
		  - Salé au sel sec
		  - Fumé au bois de hêtre *ou* Fumé au bois de chêne
		- le nom et l'adresse de l'ODG : PAQ - CS 278-08 - 75364 PARIS cedex 08
		
		La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG.

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Code	Code	Principal point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PPC1	**PM1**	Nature du saumon	Saumon Atlantique entier (*Salmo salar*) label rouge	Visuel Documentaire
PPC2	**PM2**	Etat du saumon	Réceptionné frais, jamais congelé	Visuel Documentaire
PPC3	**PM4**	Fraîcheur et aspect du saumon à réception	Poisson satisfaisant tous les critères de la grille PAQ (cf. *Annexe A*)	Visuel
PPC4	**PM10**	Niveau de parage	<u>Parage avant salage :</u> • Retrait du collet (arc hyoïde) • Retrait des nageoires • Retrait des graisses de réserve • Retrait des arêtes ventrales <u>Parage avant salage ou après fumage :</u> • Retrait de la peau (peut être conservée sur produit fini juste pour les filets entiers ou prétranchés) • Retrait du muscle brun (sauf en filets entiers et sauf en filets prétranchés avec peau) • Retrait des arêtes transversales • Retrait du péritoine	Visuel Documentaire
PPC5	**PM12**	Technique de salage	Salage au sel sec, exclusivement (Salage réalisé à la machine ou manuellement et sel fin et/ou gros sel autorisés)	Visuel Documentaire
PPC6	**PM17**	Nature des essences utilisées	Fumage exclusivement au bois de chêne ou de hêtre	Documentaire
PPC10	**PM20**	Niveau de parage	<u>Parage après fumage (si non réalise avant salage) :</u> • Retrait de la peau (peut être conservée sur produit fini juste pour les filets entiers ou prétranchés) • Retrait du muscle brun (sauf en filets entiers et sauf en filets prétranchés avec peau) • Retrait des arêtes transversales • Retrait du péritoine	Visuel Documentaire
PPC9	**PM24**	Traitements subis par le saumon	Raidissage interdit avant le tranchage	Visuel Documentaire
PPC7	**PM28**	Présentation des grandes tranches commercialisées en plaques traiteur	Sans muscle brun et désarêtées	Visuel Documentaire

PPC8	**PM37**	DLC/ DDM	- Saumon fumé commercialisé frais : DLC de 21 jours maximum après le jour du tranchage/conditionnement - Saumon fumé commercialisé surgelé : DDM de 9 mois maximum après le jour de tranchage / conditionnement	Visuel Documentaire

8. Annexes

Annexe A : Grille d'évaluation de la fraîcheur et de l'aspect du saumon à réception

Annexe B : Schéma de découpe du dos de saumon fumé label rouge

Annexe C : Protocole de prélèvement d'un échantillon concernant les analyses de composition

Annexe D : Définitions et abréviations

Annexe A : Grille d'évaluation de la fraîcheur et de l'aspect du saumon à réception

Dans l'élaboration du saumon fumé Label Rouge, les poissons réceptionnés sont soumis à un examen minutieux de leur fraîcheur, sur un échantillon représentatif du lot.

Aucune méthode adaptée aux salmonidés n'existant, une méthode d'évaluation a été définie dans le cadre du présent cahier des charges.
Un minimum de 2 personnes est formé spécifiquement pour l'évaluation.

La méthode retenue est de soumettre le saumon à une analyse visuelle, tactile et olfactive selon la grille suivante-
La fraîcheur et l'aspect à réception du saumon frais devront alors satisfaire tous les critères listés ci-dessous et atteindre à l'issue de l'examen une note moyenne ≥ 2,5 :

Objets d'examen	CRITERES			
	Cotes d'appréciation			
	3	2	1	0
	Aspect			
PEAU/ MUCUS	• Pigmentation vive et chatoyante, sans décoloration • Mucus aqueux, transparent	• Pigmentation vive, mais sans lustre • Mucus légèrement trouble	• Pigmentation en voie de décoloration et ternie • Mucus opaque	• Pigmentation terne • Mucus laiteux
ŒIL	• Oeil convexe (bombé) • Cornée transparente • Pupille noire, brillante	•Œil convexe et légèrement affaissé • Cornée légèrement opalescente • Pupille noire, ternie	• Oeil plat • Cornée opalescente • Pupille opaque	• Oeil concave au centre • Cornée laiteuse • Pupille grise
BRANCHIES	• Couleur brillante, • Pas de mucus	• Branchies moins colorées • Traces légères de mucus clair	• Branchies se décolorant • Mucus opaque	• Branchies jaunâtres • Mucus laiteux
CHAIR	• Ferme et élastique • Surface lisse	• Élasticité diminuée	• Légèrement molle (flasque), élasticité diminuée • Surface cireuse (veloutée) et ternie	• Molle (flasque) •Écailles se détachant facilement de la peau • Surface granuleuse
PERITOINE	• Adhérent totalement à la chair	• Adhérent	• Peu adhérent	• Non adhérent

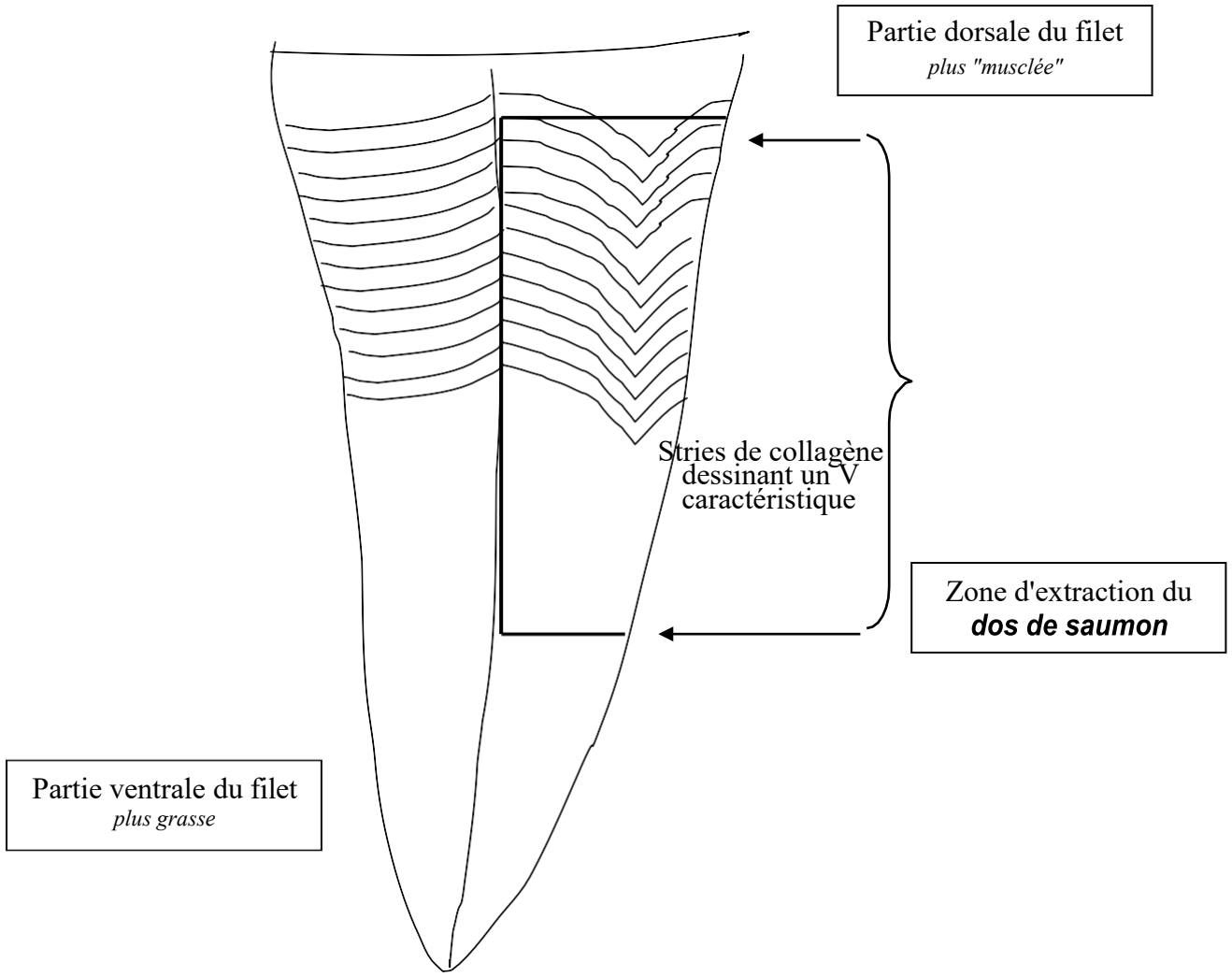
Objets d'examen	CRITERES			
	Cotes d'appréciation			
	3	2	1	0

	Aspect			
ODEUR	• Odeur d'algue marine	• Ni d'algue, ni mauvaise	• Odeur légèrement aigre	• Odeur aigre
QUALITE D'EVISCERATION	• Péritoine intègre • Absence de viscères • Légère présence de sang	• Péritoine intègre • Absence de viscères •Légère présence de sang (plus que pour cotation 3)	• Péritoine fragilisé (légèrement lésé) • Légère présence de viscères •Légère présence de sang (plus que pour cotation 2)	• Péritoine lésé • Présence de viscères • Présence de sang (plus que pour cotation 1)

Evaluation de la couleur de la chair des saumons

La couleur du saumon doit être évaluée de façon visuelle à l'aide de l'échelle SalmoFAN sur un échantillon représentatif du lot. Les mesures doivent être réalisées à la lumière du jour ou dans un endroit très éclairé dans le cas où les mesures sont effectuées à l'intérieur d'un bâtiment.
La couleur doit être évaluée par une personne formée, en dessous de la nageoire dorsale, dans la moitié supérieure du filet.
Ce contrôle est réalisé à réception ou au moment du filetage.

Annexe B : Schéma de découpe du dos de saumon fumé label rouge

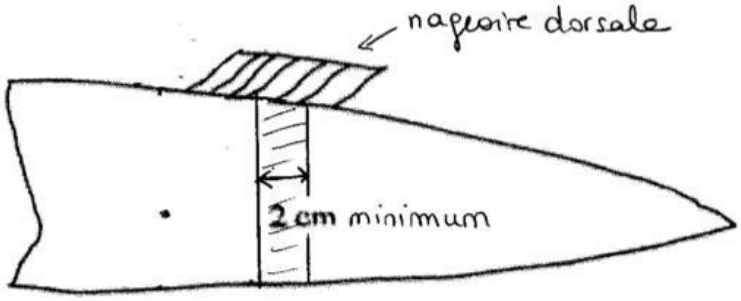


Annexe C : Protocole de prélèvement d'un échantillon concernant les analyses de composition

1. **Poisson frais (matière première)** *: Protocole de prélèvement réalisé par le transformateur pour l'analyse de la matière grasse*

Lever les filets du poisson. Couper une tranche perpendiculairement à la surface dans le deuxième tiers du filet, au niveau de la nageoire dorsale. La largeur de cette tranche doit être au moins égale à 2 cm et peser au moins 200 grammes.

Schéma de prélèvement



2. **Saumon fumé (produits finis) :** *Protocoles de prélèvement pour l'analyse du taux d'humidité et du taux de sel*

Filet prétranché

Protocole

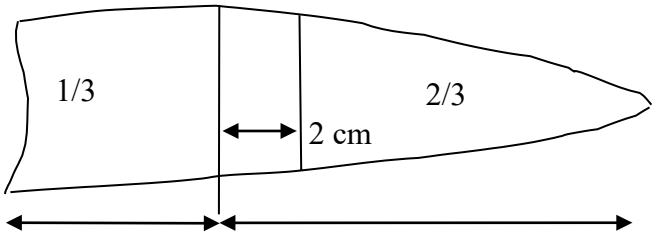
Découper un échantillon perpendiculairement à la surface du filet dans la partie médiane (deuxième tiers de la longueur), sur toute la largeur du filet, ou bien prélever dans la partie médiane un nombre suffisant de tranches, de manière à disposer d'un prélèvement d'au moins 200 grammes.

Filet entier

Protocole

Couper une tranche perpendiculairement à la surface dans la partie médiane (deuxième tiers de la longueur), sur toute la largeur d'un filet paré, de manière à disposer d'un prélèvement d'au moins 200 grammes.

Schéma du prélèvement pour les filets prétranchés ou entiers



Plaques traiteurs et tranches

Homogénéiser la totalité de la présentation.

Annexe D : Définitions et abréviations

* Date de pêche : Date mentionnée sur l'étiquetage et correspondant au jour de sortie du milieu marin. Elle correspond à la date d'abattage.

* DLC : Date Limite de Consommation
* DDM : Date de Durabilité Maximale

* Filet prétranché : Filet reconstitué selon sa forme initiale après tranchage. Ce filet est présenté avec ou sans peau et avec ou sans intercalaires micros perforés.

* Gaping : Défaut de la chair du poisson constaté au filetage-parage, qui se manifeste par un décollement des myotomes du filet entre eux, et se traduit ultérieurement par l'apparition de trous dans les tranches. Cette rupture des myotomes résulterait principalement des ondes de choc générées par la lame du couteau lors d'une éviscération trop tardive, alors que le poisson est déjà au stade de *rigor mortis* (rigidité cadavérique).

* Myomères ou Myotomes : Lamelles musculaires dont l'empilement régulier forme le filet de poisson.

Les définitions des appellations ci-dessous sont celles décrites dans la Norme AFNOR V65-045 :

- Grandes tranches : poids minimum de 40g ou de 35g si absence de muscle brun, épaisseur maximum de 3,5 mm
- Tranches : poids minimum de 20g, épaisseur maximum de 3,5 mm