JORF du 13 septembre 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-39

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/17 « Saumon farci »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Saumon label rouge farci
- Farce composée d'au moins 40% de poisson
- Cuit à la vapeur

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3

2. NOM DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DES PRODUITS 3

3.1. PRÉSENTATION DES PRODUITS LABEL ROUGE 3
3.2. CHAMP DE CERTIFICATION 4
3.3. DÉFINITION DU PRODUIT COURANT DE COMPARAISON 4
3.3.1. Présentation du produit courant de comparaison 4
3.3.2. Tableau de comparaison entre le saumon farci label rouge et le saumon farci courant 4
3.3. ELÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 6
3.4. CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES : 8

4. TRAÇABILITÉ 9

5. METHODE D'OBTENTION 11

5.1 DIFFÉRENTES ÉTAPES DU SCHÉMA DE VIE GÉNÉRAL 11
5.2. VALEURS CIBLES : POINTS DE MAÎTRISE 11
5.2.1 Réception des saumons entiers 12
5.2.2. Préparation des saumons 12
5.2.3. Réception des matières premières de la farce 13
5.2.4. Préparation de la farce 13
5.2.5. Farcissage du saumon 14
5.2.6. Cuisson, refroidissement 14
5.2.7. Tranchage (le cas échéant) et conditionnement 14

6. ETIQUETAGE 16

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET LEURS MÉTHODES D'ÉVALUATION 17

1. NOM DU DEMANDEUR

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

2. NOM DU LABEL ROUGE

Saumon farci

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits label rouge

Description :
Le saumon farci label rouge est un saumon Atlantique garni avec une farce et cuit.

Il est commercialisé réfrigéré, sous différentes présentations possibles :
- Saumon entier avec tête et queue, prétranché ou non pré-tranché, conditionné sous vide.
- Saumon entier sans la tête ni la queue, prétranché ou non pré-tranché, conditionné sous vide.
- Tranches conditionnées sous atmosphère modifiée ou sous-vide.

Quelque soit la présentation, la peau est conservée. Aucun élément de décor n'est autorisé.
Quant au saumon farci entier, sa forme a conservé la symétrie de la forme naturelle du poisson.

Le saumon farci label rouge est préparé avec au minimum 75% de saumon Atlantique label rouge.
La farce, dont la proportion est limitée à 25% du produit fini, est fabriquée à base de poissons blancs. Elle est citronnée et agrémentée de marquants de légumes et facultativement de marquants d'herbes aromatiques.

Le saumon farci label rouge est préférentiellement consommé froid.

Les caractéristiques organoleptiques :
Le saumon farci label rouge présente les caractéristiques suivantes :
-un aspect présentant une quantité moins importante de farce
-une bonne odeur de saumon
-un bon goût de saumon
-un saumon pas trop salé
-un goût de la farce plus intense
-une farce mousseuse

3.2. Champ de certification

Le champ de la certification du saumon farci label rouge couvre l'ensemble des étapes, de la réception des matières premières au conditionnement des produits finis.
L'amont de la filière du saumon Atlantique entre dans le champ de la certification des saumons label rouge.

3.3. Définition du produit courant de comparaison

3.3.1. Présentation du produit courant de comparaison

Le produit courant de comparaison est un saumon farci avec une farce à base de poisson (et mollusque aquatique, le cas échéant) et éventuellement de légumes, vendu réfrigéré. Il a la même présentation (entier, entier tranché ou tranches) que la présentation du produit label rouge testé. Il n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre le saumon farci label rouge et le saumon farci courant

	Saumon farci label rouge	**Saumon farci courant de comparaison**
NATURE ET ETAT DU SAUMON	Le saumon Atlantique label rouge est réceptionné entier et frais (jamais congelé) avant d'être travaillé.	Le saumon Atlantique standard peut être réceptionné congelé. Il sera décongelé pour être travaillé.
PREPARATION DU SAUMON	Désarêtage et parage réalisés dans les 6 jours maximum après l'abattage des saumons.	Préparation du saumon réalisée dans la durée de conservation standard du saumon, soit une quinzaine de jours.
POURCENTAGE DE SAUMON et DE FARCE SUR PRODUIT FINI	75 % minimum de saumon 25 % maximum de farce	Entre 60 et 75% de saumon Entre 25% et 40% de farce
INGREDIENTS SELECTIONNES DE LA FARCE	Poissons : Colin d'Alaska et/ou cabillaud et/ou églefin issu de la pêche Pourcentage de poisson ≥ 40% des ingrédients mis en œuvre dans la farce	Tout poisson (le détail des espèces n'est pas forcément indiqué), préparations de poissons, surimi. En général, pas d'indication du pourcentage de poisson dans la farce

	Saumon farci label rouge	**Saumon farci courant de comparaison**
	Ingrédients spécifiques de la farce (liste positive): Crème fraîche Huiles végétales sauf de palme et de coprah Légumes frais ou surgelés (10 à 20%) Citron (sous toute forme) ≥ 1% Arômes naturels 2 additifs naturels autorisés : Gélifiants/Epaississants : Carraghénanes (E407), Farine de graines de caroube (E410), Pas de colorant, pas de conservateur ni autres additifs ajoutés	Ingrédients possibles de la farce (liste positive): Crème Huiles et graisses végétales Gélatine animale (porc…), plasma de porc Algues, légumes… Pas de citron en général Arômes Matières protéiques végétales isolées ou concentrées, farines non texturées, levures Additifs : Gélifiants/épaississsants : Carraghénanes (E407), farine de graine de caroube (E410) et de guar (E412), gomme xanthane (E415) Colorants : Extraits de paprika (E160c), cochenille (E120) Antioxygènes, amidons modifiés, exhausteurs de goût, stabilisants
CUISSON	Cuisson à la vapeur dans un emballage étanche	Cuisson possible au court-bouillon ou avec des liquides (alcools, fumets) ou encore au four sec.
DELAIS MAITRISES	Mise en cuisson : 1 jour maximum après le jour de fin de la préparation de la farce -DLC maximale après conditionnement final : 35 jours pour saumon entier ou entier prétranché -DLC maximale après conditionnement final : 14 jours pour tranches	Mise en cuisson après la préparation de la farce : selon fabricants -DLC standard après conditionnement final : 42 jours pour saumon entier ou entier prétranché -DLC courante après conditionnement final : 17 jours pour tranches

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Sélection des matières premières « poisson »	Saumon Atlantique entier label rouge	Garantie pour le consommateur : l'ingrédient principal du produit bénéficie du label rouge qui, garantit le respect d'un cahier des charges strict homologué et contrôlé, au niveau des conditions d'élevage et d'alimentation.
	Le saumon Atlantique label rouge est réceptionné entier et frais (jamais congelé) avant d'être travaillé dans les 6 jours maximum après la date d'abattage.	C'est un saumon frais entier qui est travaillé dans les meilleurs délais par l'opérateur habilité. Il a donc l'assurance que sa matière première principale n'est pas dégradée, par une congélation/décongélation mal conduite par exemple. De plus, la maîtrise des opérations de préparation du saumon revient aux opérateurs habilités dans le cadre de ce cahier des charges, ce qui permet une meilleure régularité au niveau de la qualité du produit fini.
	Poissons autorisés dans la farce : Colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) et/ou cabillaud (*Gadus macrocephalus* et *Gadus morhua*) et/ou églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) Interdiction d'utiliser de la pulpe. Pourcentage de poisson $\geq$ 40% des ingrédients mis en œuvre dans la farce	Seuls des poissons blancs (colin d'Alaska, cabillaud, églefin) sont sélectionnés pour obtenir une farce claire qui tranche bien avec le saumon qui l'entoure et avec les légumes et/ou herbes présents. Il s'agit de poissons de pêche et non d'élevage, qui sont de plus des poissons maigres avec des bonnes propriétés texturantes pour la farce. Pour des raisons de maîtrise et d'image, la pulpe de poisson est interdite. Le pourcentage de poissons blancs dans la farce de 40 % minimum porte à 85% minimum de poisson dans le produit fini, ce qui fait du produit label rouge est un produit riche en poissons.
Préparation du saumon frais	Désarêtage et parage du saumon dans les 6 jours maximum après la date d'abattage.	Maîtrise de la durée avant mise en œuvre afin de travailler un poisson le plus frais possible. Cependant ces opérations ne sont pas réalisées au stade de *rigor mortis*, pour ne pas abîmer la chair.
Recette de fabrication	Pourcentage de saumon sur produit fini $\geq$ 75% Pourcentage de farce sur produit fini $\leq$ 25%	Afin de laisser la part belle au saumon label rouge, matière première de qualité supérieure, la quantité de farce est limitée.

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Recette de fabrication	**Autres ingrédients et additifs sélectionnés :** Liste positive : Crème fraîche Huiles végétales sauf de palme et de coprah Sel, Eau, Sucres, Épices, aromates, herbes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments dont citron (sous toute forme) compris entre 1% et 3% Aromes naturels Lait et dérivés de lait Œufs, entiers, blancs, jaunes Fibres végétales Farine, amidons, fécules 2 additifs autorisés : Gélifiants/ Epaississants : Carraghénanes (E407), Farine de graines de caroube (E410) Pas de colorant, pas de conservateur Liste positive des ingrédients utilisés comme marquants : Légumes frais ou surgelés (10% à 20%) : carottes, courgettes, petits pois, céleri, brocolis, tomates, haricots verts Herbes aromatiques ≤ 3%	Les ingrédients et additifs sont choisis et limités en nombre et en quantité nécessaire pour donner aux produits leur aspect, leur texture et leur goût caractéristiques tout au long de leur durée de vie. La présence de citron amène un goût frais, citronné, caractéristique de cette farce. Les arômes, s'ils sont utilisés, sont des arômes naturels. Le produit label rouge contient peu d'additifs. Seuls 2 additifs sont autorisés : gélifiants/épaississants d'origine naturelle. Les colorants, conservateurs, stabilisants (polyphosphates….) sont exclus. La gélatine issue de porc est exclue, afin de n'obtenir qu'un produit à base de poisson. La farce est agrémentée de 10% à 20% de petits légumes incorporés à l'état frais ou surgelé qui préserve mieux leurs qualités organoleptiques que la forme déshydratée ou lyophilisée. Ces petits légumes sont répartis au sein de la farce claire, ils constituent un élément important au niveau de la couleur et du rendu visuel.
Cuisson	Cuisson à la vapeur dans un emballage étanche.	La cuisson en emballage étanche à la vapeur contribue à conserver les sucs à l'intérieur du produit. De plus, la température maximale de cuisson reste assez basse pour ne pas assécher le produit.
Produit fini	Tranches : Tranches avec peau attenante. La farce se démarque bien du saumon de par sa couleur claire. Elle ne présente pas de trous et adhère bien au saumon. Pour les produits présentés sous forme de tranche, le saumon ne présente pas d'hématome. Saumon entier : Saumon avec sa peau attenante dont la forme a conservé la symétrie de la forme naturelle du poisson	L'aspect des produits label rouge doit être irréprochable et les produits non conformes à la description sont écartés.

3.4. Caractéristiques certifiées communicantes :

- Saumon label rouge farci

- Farce composée d'au moins 40% de poisson

- Cuit à la vapeur

- **Saumon label rouge farci :**

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM1	Saumons entiers label rouge	Réception de saumons Atlantique (*Salmo salar)* label rouge entiers

L'utilisation d'un saumon Atlantique label rouge est une garantie pour le consommateur : l'ingrédient principal du produit bénéficie du label rouge qui garantit le respect d'un cahier des charges strict homologué et contrôlé, au niveau des conditions d'élevage et d'alimentation.

- **Farce composée d'au moins 40% de poisson**

Point à maîtriser		Valeur cible
PM8	Poissons autorisés et quantité dans la farce	Quantité totale de poissons blancs: colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) et/ou cabillaud (*Gadus macrocephalus* et *Gadus morhua*) et/ou églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) dans la farce : 40% minimum

La farce est fabriquée exclusivement avec des matières premières aquatiques : des poissons blancs tels que le colin d'Alaska, le cabillaud ou l'églefin. Il s'agit de poissons de pêche, maigres, avec des bonnes propriétés texturantes. Ils permettent d'obtenir une farce de couleur claire tranchant bien avec le saumon.

- **Cuit à la vapeur**

Point à maîtriser		Valeur cible
PM16	Modalités de cuisson	Cuisson à la vapeur des saumons farcis mis dans des emballages étanches. 70°C $\leq$ Température à cœur en fin de cuisson $\leq$ à 90°C

La cuisson à la vapeur est une cuisson douce. Elle permet de préserver les saveurs.

4. TRAÇABILITÉ

De la réception des saumons frais à l'expédition des saumons farcis label rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur. La traçabilité des ingrédients est assurée.

Etape	**Objectif de la traçabilité**	**Eléments de la traçabilité**	**Enregistrements**
Réception des saumons label rouge entiers frais	- Identifier un lot de réception homogène conforme aux exigences : **1 lot de réception** = 1 fournisseur /1 origine / 1 journée de réception	• Nom du fournisseur • Date de réception • Numéro de lot fournisseur • Date de pêche / abattage • Calibre et tonnage réceptionnés > **Numéro de lot de réception**	-Fiche de réception ou enregistrement informatique des réceptions
Préparation et surgélation du saumon, le cas échéant	- Conserver la traçabilité des lots de saumon lors des étapes de préparation jusqu'à la surgélation, le cas échéant et le farcissage **1 lot de surgélation** = 1 jour maximum de surgélation d'1 ou plusieurs lots de réception de saumon	• Numéro(s) de lot de réception correspondant aux N° de lot de surgélation • Quantités mises en œuvre • Date des différentes étapes de préparation (désarêtage, salage, mise en surgélation) • Traçabilité de tous les ingrédients du mélange salant (n° lots, fournisseurs) ➢ **Numéro de lot de surgélation**	-Fiche de préparation du saumon -Fiche de surgélation du saumon - ou enregistrement informatique des données relatives à la préparation
Fabrication de la farce	- Etablir et conserver la traçabilité de la farce **1 lot de fabrication farce** = 1 journée maximum de fabrication (cuttérage/mélange) d'une même farce	• Traçabilité de toutes les matières premières et ingrédients (n°lots, fournisseurs) • Quantités mises en œuvre • Date de fabrication = cuttérage/mélange ➢ **Numéro de lot de fabrication de la farce**	Fiche de fabrication de la farce ou enregistrement informatique des données relatives à la fabrication de la farce

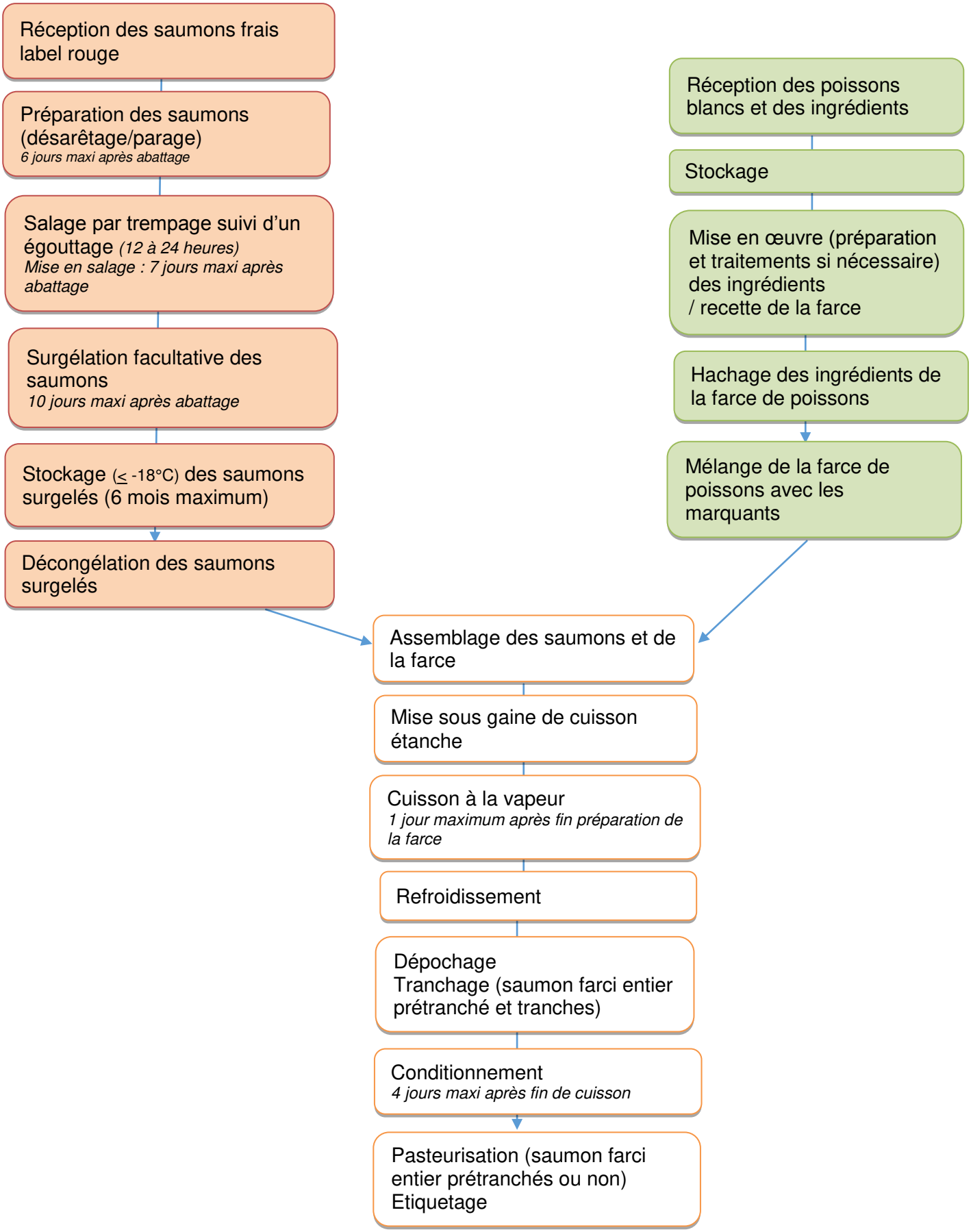
Etape	Objectif de la traçabilité	Eléments de la traçabilité	Enregistrements
Assemblage (farcissage) Cuisson	- Identification d'un lot de saumon farci - Conservation de la traçabilité du saumon et de la traçabilité de la farce **<u>1 lot de cuisson</u>** = 1 journée maximum d'assemblage/cuisson	• Numéro de lot de fabrication de la farce qui permet de remonter aux informations de traçabilité de la partie « farce » • Numéro(s) de lot de surgélation du saumon, le cas échéant, qui permet(tent) de remonter aux informations de traçabilité de la partie « saumon » • Traçabilité des emballages étanches • Date de farcissage et de fin de cuisson • T°C de cuisson ➢ **Numéro de lot de cuisson**	- Fiche de fabrication - Fiche de cuisson ou enregistrements informatiques des données relatives à l'assemblage et à la cuisson
Conditionnement du saumon farci après tranchage (le cas échéant) et expédition	- Identification au conditionnement final d'un lot homogène de produit fini: **1 lot de produit fini = 1 ou plusieurs lots de cuisson conditionnés la même journée**	• Numéro (s) de lot de cuisson qui permet(tent) de remonter aux informations ci-dessus • Date de conditionnement • Date limite de consommation (apposée au conditionnement) • Quantité de poissons entiers ou d''UVC d'un même produit fini • Date expédition / nombre de poissons entiers ou UVC expédiés / clients • Noms des clients ➢ **Numéro(s) de lot de produit fini**	- Fiche de conditionnement - Fiche de tranchage (le cas échéant) - ou enregistrements informatiques des données relatives à au conditionnement, tranchage, expédition - Bon d'expédition

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : durée de vie maximale totale + 6 mois.

Critère	Point à maîtriser		Critère qualité	Valeur cible
C1	PM0	Identification et traçabilité	Traçabilité / historique des produits labellisés	Traçabilité montante et descendante des lots de fabrication
		Maîtrise des flux label		-Identification des saumons destinés aux productions label rouge en fonction de leur nature -Les lots de fabrication label rouge sont séparés par un moyen physique ou dans le temps des fabrications non label et des fabrications label rouge de natures différentes

5. METHODE D'OBTENTION

5.1 Différentes étapes du schéma de vie général



5.2. Valeurs cibles : points de maîtrise

5.2.1 Réception des saumons entiers

Point à maîtriser		Valeur cible
PM1	Saumons entiers label rouge	Réception de saumons Atlantique (*Salmo salar)* label rouge entiers
PM2	Saumons entiers frais, non congelés	Réception de saumons frais jamais congelés

5.2.2. Préparation des saumons

Point à maîtriser		Valeur cible
PM3	Délai maximum entre abattage et désarêtage/parage des saumons entiers	Désarêtage et parage des saumons 6 jours maximum après le jour d'abattage des poissons, hors de la période de *rigor mortis*. Ouverture du saumon en porte-feuille avant retrait de l'arête centrale. Retrait des nageoires pelviennes, anales, dorsales et pectorales. Retrait des branchies. Retrait des petites arêtes. Parage du gras du ventre.
PM4	Salage et égouttage des saumons préparés	Salage et égouttage compris entre 12 heures et 24 heures, au total. Salage par trempage dans un mélange salant composé d'eau, de sel et de sucre(s)* (et facultativement d'autres ingrédients aromatiques prévus dans la liste positive des ingrédients de la farce) Date maximale de mise en salage : 7 jours après abattage Egouttage obligatoire afin de respecter un poids du saumon salé et égoutté $\leq$ 105% du poids du saumon frais * *sucres autorisés : saccharose, dextrose, glucose*
PM5	Surgélation facultative des saumons après salage et égouttage	Mise en œuvre (= farcissage) possible de saumons réfrigérés dans les 10 jours maximum suivant la date d'abattage Mise en surgélation facultative : au plus tard le lendemain de la sortie du saumurage Surgélation individuelle en cellule ou en tunnel avec de l'air. T°C à cœur $\leq$ - 18°C atteinte dans les 24 heures maximum suivant la mise en surgélation et au plus tard 10 jours après la date d'abattage

5.2.3. Réception des matières premières de la farce

Point à maîtriser		Valeur cible
PM6	Réception des poissons blancs de la farce	Poissons blancs frais ou congelés ou surgelés des espèces suivantes, issus de la pêche : Colin alaska (*Theragra chalcogramma*) et/ou cabillaud (*Gadus macrocephalus* et *Gadus morhua*) et/ou églefin (*Melanogrammus aeglefinus*)
PM7		La pulpe de poisson est interdite

5.2.4. Préparation de la farce

Point à maîtriser		Valeur cible
PM8	Poissons autorisés et quantité dans la farce	Quantité totale de poissons blancs : colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) et/ou cabillaud (*Gadus macrocephalus* et *Gadus morhua*) et/ou églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) dans la farce : 40% minimum
PM9	Qualité, liste et quantités des ingrédients et des additifs autorisés dans la farce	Ingrédients non ionisés
		Liste positive des ingrédients de la farce de poissons : 5% ≤ Crème fraîche, huiles végétales (sauf de palme et de coprah) ≤15% Sel ≤1% Eau ≤20% Sucres ≤2% Epices, aromates, vins, alcools, liqueurs, dont citron (sous toute forme excepté arôme citron) : morceaux, jus, pulpes, concentrés, purées, zestes, sucrés ou non, à l'état frais ou surgelé) ≥ 1% à la mise en œuvre (et maximum 3%) Arômes naturels Lait et dérivés de lait Œufs, entiers, blancs, jaunes Fibres végétales Farine, amidons, fécules Gélifiants/ Epaississants ≤2% : Carraghénanes (E407), Farine de graines de caroube (E410) Liste positive des ingrédients utilisés comme marquants : Légumes frais ou surgelés (10% à 20%) : carottes, courgettes, petits pois, céleri, brocolis, tomates, haricots verts Herbes aromatiques ≤ 3%
PM10	Préparation de la farce	Préparation de la farce de poissons : Les ingrédients (poissons blancs et autres ingrédients autorisés) sont hachés et mélangés afin d'obtenir une farce fine de couleur pâle.
		Ajout et mélange des marquants dans la farce de poissons : -10 % à 20% de légumes frais ou surgelés (liste positive : carottes, courgettes, petits pois, céleri, brocolis, tomates, haricots verts) - facultativement, des herbes aromatiques (3 % maximum)

5.2.5. Farcissage du saumon

Point à maîtriser		Valeur cible
PM11	Délai d'utilisation du saumon entier surgelé	6 mois maximum après la date de mise en surgélation
PM12	Conditions de décongélation	Décongélation en chambre froide (T°C ambiante comprise entre 0 et +6°C) Durée de décongélation telle que le farcissage soit réalisé au plus tard le lendemain de la mise en décongélation
PM13	Pourcentage maximum de farce	25% de farce maximum à la mise en œuvre sur le poids de saumon+farce
	Pourcentage minimum de saumon	75% minimum de saumon mis en œuvre (calculé sur saumon frais avant mise en salage)
PM14	Mise en place de la farce	Répartition manuelle de la farce à l'intérieur du poisson avant de refermer le poisson en conservant la symétrie de sa forme anatomique

5.2.6. Cuisson, refroidissement

Point à maîtriser		Valeur cible
PM15	Délai entre la fin de la préparation de la farce et la mise en cuisson du poisson farci	Mise en cuisson : 1 jour maximum après le jour de fin de la préparation de la farce
PM16	Modalités de cuisson	Cuisson à la vapeur des saumons farcis mis dans des emballages étanches. 70°C ≤ Température à cœur en fin de cuisson ≤ à 90°C
PM17	Cinétique de refroidissement	La T° à cœur ≤ 4 °C atteinte en 24 heures maximum

5.2.7. Tranchage (le cas échéant) et conditionnement

Point à maîtriser		Valeur cible
PM18	Délai entre la fin de la cuisson et le conditionnement	Conditionnement réalisé 4 jours maximum après la date de fin de cuisson
PM19	Délai de tranchage	Délai entre tranchage et conditionnement de 1 heure maximum

Point à maîtriser		Valeur cible
PM20	Aspect des poissons farcis et des tranches	Aspect des saumons farcis label rouge : Tranches : -présence de peau tout autour de la chair : peau non arrachée (à l'exception de l'emplacement des nageoires) et non désolidarisée de la chair - absence d'hématome dans la chair - absence de trous dans la farce et dans la chair - absence de trou ou d'espace entre la farce et la chair - tranches non cassées Entiers : -présence de peau tout autour de la chair : peau non arrachée (à l'exception de l'emplacement des nageoires) et non désolidarisée de la chair -symétrie de la forme naturelle
PM21	Type conditionnement	Sous vide pour les saumons entiers, prétranchés ou non Sous atmosphère protectrice ou sous-vide pour les tranches
PM22	Étiquetage des saumons farcis label rouge	Étiquetage comprenant : -le logo label rouge conforme à la charte graphique en vigueur -le numéro d'homologation n° LA 02/17 -les caractéristiques certifiées communicantes -les coordonnées de l'ODG PAQ
PM23	DLC des saumons farcis entiers (prétranchés ou non)	DLC ≤ Date de conditionnement + 35 jours
PM24	DLC des tranches de saumon farci	DLC ≤ Date de conditionnement + 14 jours

6. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 02/17 « Saumon farci » mentionne au minimum :

- le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 02/17
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :

- Saumon label rouge farci
- Farce composée d'au moins 40% de poisson
- Cuit à la vapeur

- le nom et l'adresse de l'ODG : PAQ - 6 rue Lincoln – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET LEURS MÉTHODES D'ÉVALUATION

Code	Code	Point de maîtrise	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PPC1	PM1	Saumons entiers label rouge	Réception de saumons entiers Atlantique (*Salmo salar)* label rouge	Documentaire
PPC2	PM3	Délai maximum entre abattage et désarêtage/parage des saumons entiers	Désarêtage et parage des saumons 6 jours maximum après le jour d'abattage des poissons, hors de la période de *rigor mortis*. Ouverture du saumon en porte-feuille avant retrait de l'arête centrale. Retrait des nageoires pelviennes, anales, dorsales et pectorales. Retrait des branchies. Retrait des petites arêtes. Parage du gras du ventre.	Documentaire Et/ou visuelle
PPC3	PM8	Poissons autorisés et quantité dans la farce	Quantité totale de poissons : colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) et/ou cabillaud (*Gadus macrocephalus* et *Gadus morhua*) et/ou églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) dans la farce : 40% minimum	Documentaire
PPC4	PM9	Qualité, liste et quantités des ingrédients et des additifs autorisés dans la farce	Liste positive des ingrédients de la farce de poissons : Citron (sous toute forme excepté arôme citron) : morceaux, jus, pulpes, concentrés, purées, zestes, sucrés ou non, à l'état frais ou surgelé) ≥ 1% à la mise en œuvre (et 3% maximum) Liste positive des ingrédients utilisés comme marquants : Légumes frais ou surgelés (10% à 20%) : carottes, courgettes, petits pois, céleri, brocolis, tomates, haricots verts Herbes aromatiques ≤ 3%	Documentaire
PPC5	PM13	Pourcentage maximum de farce	25% de farce maximum à la mise en œuvre sur le poids de saumon+farce	Documentaire
		Pourcentage minimum de saumon	75% minimum de saumon mis en œuvre (calculé sur saumon frais avant mise en salage)	Documentaire
PPC6	PM15	Délai entre la fin de la préparation de la farce et la mise en cuisson du poisson farci	Mise en cuisson : 1 jour maximum après le jour de fin de la préparation de la farce	Documentaire
PPC7	PM16	Modalités de cuisson	Cuisson à la vapeur des saumons farcis mis dans des emballages étanches. 70°C ≤ Température à cœur en fin de cuisson ≤ à 90°C	Documentaire Et/ou visuelle

PPC8	PM20	Aspect des poissons farcis et des tranches	Aspect des saumons farcis label rouge : Tranches : -présence de peau tout autour de la chair :peau non arrachée (à l'exception de l'emplacement des nageoires) non désolidarisée de la chair - absence d'hématome dans la chair - absence de trous dans la farce et dans la chair - absence de trou ou d'espace entre la farce et la chair - tranches non cassées Entiers : -présence de peau tout autour de la chair : peau non arrachée (à l'exception de l'emplacement des nageoires) non désolidarisée de la chair -symétrie de la forme naturelle	Visuelle