JORF n°0275 du 21 novembre 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire N° 2024-48

Cahier des charges du Label Rouge

n° LA 03/21

" Soupe aux araignées de mer "

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Minimum 15% d'araignées de mer mises en œuvre
- Utilisation d'araignées de mer et de poissons frais et entiers

Sommaire

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du Label Rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Champ d'application du cahier des charges 4
3.3. Comparaison avec le produit courant 5
3.4. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 6
4. Traçabilité 7
5. Méthode d'obtention 8
5.1. Schéma de vie 8
5.2. Description de la méthode d'obtention 9
6. Etiquetage 13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14

1. Nom du demandeur

Vendée Qualité

Maison de l'Agriculture - Bd Réaumur - 85 013 LA ROCHE-SUR-YON

Tél. : 02 51 36 82 51 - fax : 02 51 36 84 54

contact@vendeequalite.fr

2. Dénomination du Label Rouge

Soupe aux araignées de mer

3. Description du produit

3.1. Présentation du produit

La soupe aux araignées de mer est fabriquée à partir d'araignées de mer vivantes à la sortie de vivier (minimum 15% mis en œuvre) de l'espèce *Maja squinado* ou *Maja Brachydactyla* et de poissons frais entiers (minimum 10% mis en œuvre). Elle est aussi composée de légumes et crème fraiche. Aucun additif n'est ajouté à la recette.

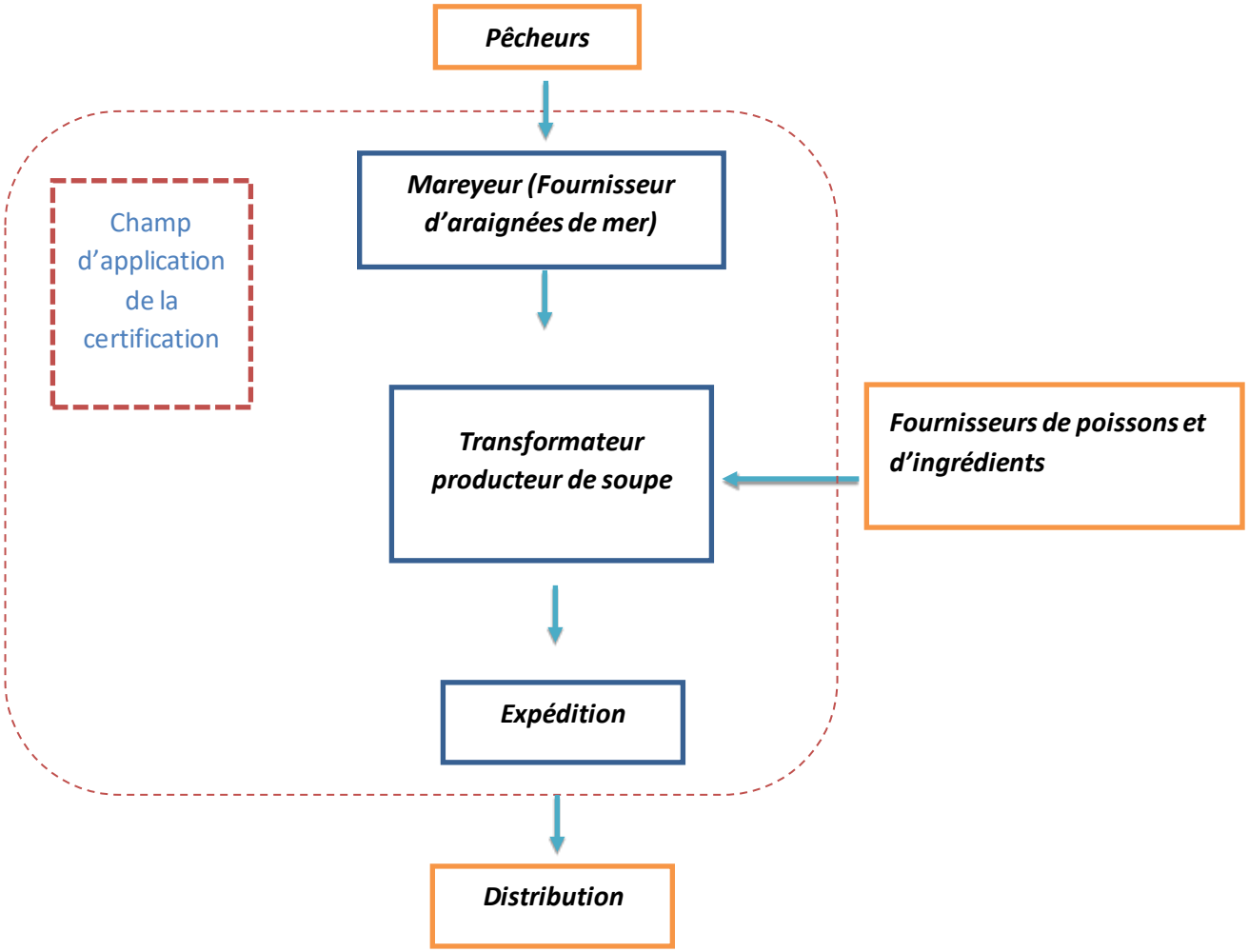
Les espèces de poissons entrant dans la composition de la soupe sont des poissons de roche et/ou des poissons blancs. Seules les espèces suivantes sont autorisées : tacaud, grondin, congre, vieille, vive, merlu, merlan, lieu et mulet.

La cuisson de l'ensemble des matières premières est réalisée dans une marmite permettant un développement des saveurs de la soupe aux araignées de mer. Les étapes de broyage et tamisage lui confèrent sa consistance finale.

La soupe aux araignées de mer est stérilisée, présentée à la vente en contenants en verre.

3.2. Champ d'application du cahier des charges

Le champ de certification de la soupe aux araignées de mer Label Rouge s'étend de la sortie des araignées de mer vivantes du vivier chez le mareyeur et de la réception des poissons chez le transformateur jusqu'à l'expédition de la soupe.



3.3. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une soupe de poissons, couramment présente sur le marché. Elle peut être fabriquée à partir de poissons frais, congelés ou surgelés avec un pourcentage de 25 à 35 % de poissons. Les poissons présentés sous forme de parure de filetage et pulpes peuvent être incorporés, ainsi que les arêtes broyées. Elle contient obligatoirement des crustacés. Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité de produit.

Tableau de comparaison entre le produit label rouge et le produit de comparaison défini.

Etape	Soupe aux araignées de mer candidate au Label Rouge	Produit courant de comparaison
Caractéristiques des matières premières et des ingrédients	Araignées de mer vivantes à la sortie du vivier Transformées dans les 60 heures après la sortie du vivier	Utilisation de poissons et de crustacés (frais ou congelés ou transformés : pulpe, concentré…)
	Poissons entiers frais qualité Extra ou A Parures de filetage et pulpe interdites	Utilisation courante de poissons congelés Utilisation courante de poissons sous toutes ses formes : filetage, pulpes, arêtes broyées Utilisation de fumets de poissons
	Liste positive des espèces de poissons utilisées (poissons blancs ou de roche)	Utilisation de toutes espèces possible
	Liste positive des matières premières utilisées	Pas de limitation dans l'utilisation des matières premières
	Crème fraiche ≥ 3%	Présence ou non de crème fraiche
Composition de la soupe	Minimum 15% d'araignées de mer mises en œuvre	Présence de crustacées Absence d'araignées de mer
	Minimum 10 % de poissons entiers et frais mis en œuvre	Parure de filetage, fumet de poissons
Processus de fabrication	Les araignées de mer sont transformées dans les 60 heures maximum après la sortie du vivier	Transformation sans délai précis

	Les poissons sont transformés dans un délai de 48 heures maximum après leur réception chez le transformateur Cuisson simultanée des araignées de mer, poissons et légumes Cuisson à 80°C pendant 45 min minimum afin de faciliter le broyage et de permettre l'extraction d'un maximum de matière lors du tamisage. Tamisage avec une maille <1.8 mm Ajout des épices et du sel après tamisage pour ne pas perdre de la saveur au niveau du refus lors du tamisage	Fabrication de pulpe de crustacées à froid avant incorporation dans la recette Mixage des arêtes autorisé (réincorporation possible) Utilisation de fumet. Tamisage sans règle particulière Mélange de l'ensemble des épices avant tamisage.

3.4. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Minimum 15% d'araignées de mer mises en œuvre
- Utilisation d'araignées de mer et de poissons frais et entiers

La soupe aux araignées de mer est constituée d'une part importante d'araignées de mer fraiches, mises en œuvre entières. Cette proportion minimale de 15% mises en œuvre lui confère son goût intense de crustacés, ainsi que sa consistance plus épaisse car les araignées de mer sont mises en œuvre sans transformation préalable.

Elle est composée d'une quantité de poissons blancs et/ou de roche frais et entiers définis dans une liste positive, qui lui apporte une texture moulinée homogène. La soupe est composée de 10% de poissons minimum mis en œuvre, mais toujours en quantité moindre que les araignées de mer afin d'assurer l'intensité du goût de crustacés. Seuls les poissons entiers sont mis en œuvre, les parures de filetage, la pulpe ou les fumets sont proscrits.

La crème fraiche apporte une pointe de douceur et de finesse à la soupe aux araignées de mer.

La soupe aux araignées de mer se caractérise par :

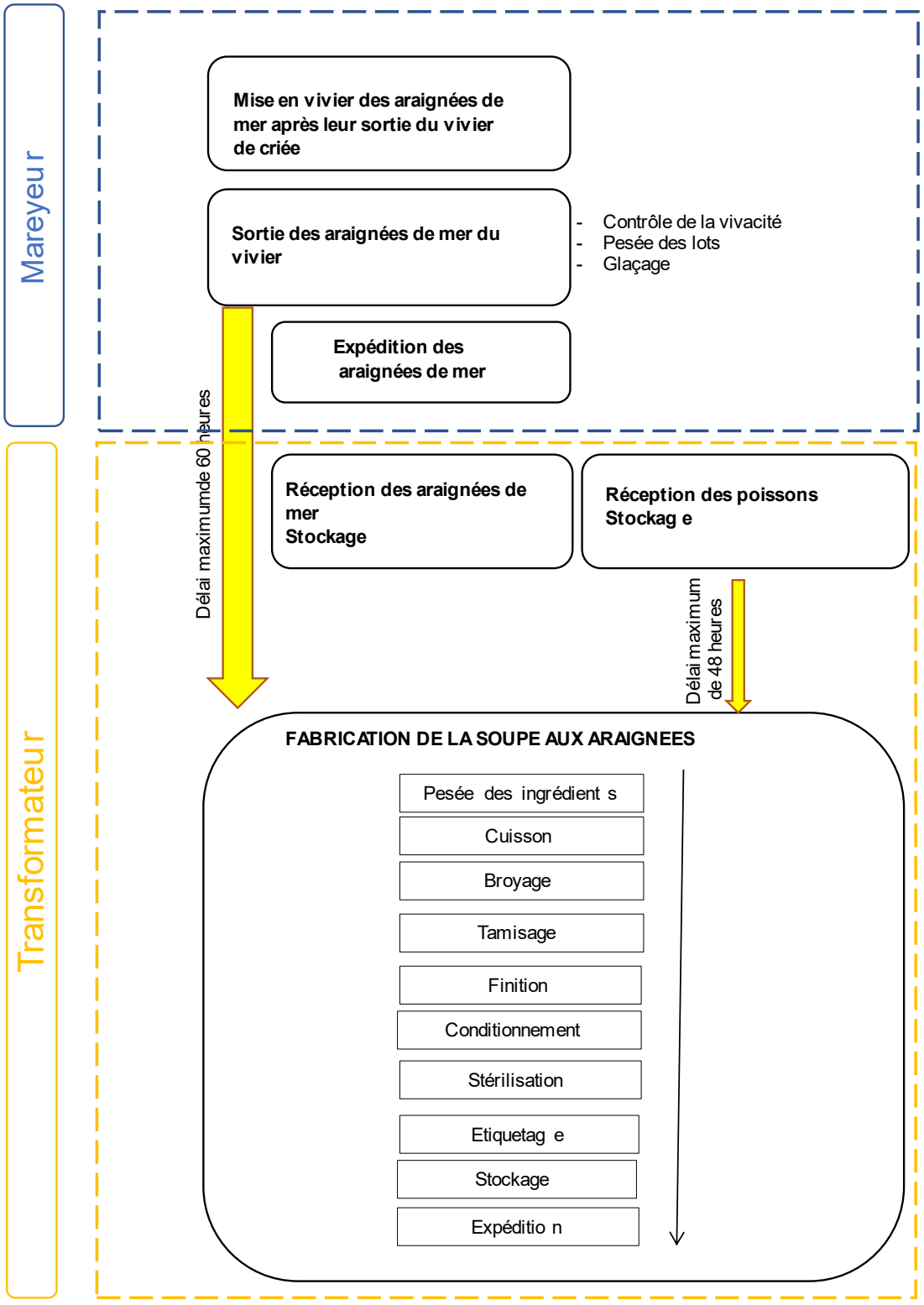
- Un goût général, plus intense, plus fin et plus doux,
- Une odeur et un goût de crustacés plus intense,
- Une consistance en bouche plus importante, et une texture plus moulinée.

4. Traçabilité

Etape	Mentions portées	Document et enregistrement
Vivier / criée ou mareyeur	Nom de l'espèce Numéro de lot criée Tri Pesée Date et heure de la sortie de vivier	Bordereau Acheteur Document d'agréage
Expédition – départ mareyeur	Nom de l'espèce Numéro de lot Poids par espèce Date expédition Date et heure de la sortie de vivier	Logiciel de traçabilité ou document de traçabilité Bon de livraison Etiquette
Réception des araignées de mer et des poissons chez le transformateur	Date de réception Heure de réception Date et heure de la sortie de vivier Numéro de lot Nom de l'espèce Poids par espèce	Etiquette mareyeur Bon de livraison Document d'identification interne Logiciel de traçabilité ou document de traçabilité
Réception des autres ingrédients chez le transformateur	Date de réception Numéro de lot DDM (DLC pour la crème fraiche)	Bon de livraison Fiche technique matière première Etiquette matière première
Fabrication	Numéro de lot affecté en interne Heure de fabrication	Recette Fiche de fabrication par lot
Conditionnement	Numéro de lot	Fiche de fabrication par lot
Stérilisation	Numéro de lot	Fiche de fabrication par lot
Etiquetage	Numéro de lot apposé sur le produit Présence de l'étiquette de certification	Fiche de fabrication par lot Document de traçabilité emballage
Stockage	Numéro de lot apposé sur le produit	Logiciel de gestion de stock Fiche d'identification produit
Expédition	Numéro de lot apposé sur le produit	Bon de livraison

5. Méthode d'obtention

5.1. Schéma de vie



5.2. Description de la méthode d'obtention

✓ **Sélection de la matière première**

Seules les espèces de la liste positive de poissons et d'araignées de mer sont autorisées dans la fabrication de la soupe.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM1	Espèce d'araignée de mer	Espèce *Maja squinado* ou *Maja Brachydactyla*
PM2	Etat des araignées de mer à la sortie du vivier	Vivantes avec pattes mobiles
PM3	Stockage des araignées de mer	Mise sous glace dès leur sortie du vivier
PM4	Liste positive des espèces de poissons	Uniquement des poissons blancs et ou de roches sont autorisés : - Tacaud (*Trisopterus luscus)* - Grondin (*Aspitrigla cuculus, Aspitrigla obscura, Eutrigla gunardus, Trigla lyra, Trigla lucerna*) - Congre (*Conger conger*) - Vieille (*Labrus bergylta),* - Vive (*Trachinus draco*) - Merlu (*Merluccius albidus, Merluccius merluccius)* - Merlan (*Merlangius merlangus*) - Lieu (*Pollachius pollachius, Pollachius virens*) - Mulet (*Mugilidae, Chelon labrousus, Liza ramada*)

✓ **Réception et stockage des araignées de mer chez le transformateur**

Le stockage des araignées de mer est réalisé en chambre froide à 2°C. Durant cette période, un contrôle visuel du glaçage est effectué avec ajout de glace si nécessaire.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM5	Présence de glace à réception	Glace visible entre les araignées
PM6	Stockage des araignées de mer	Température ambiante positive ≤ 2°C Stockage sous glace
PM7	Délai de transformation des araignées de mer	Araignées de mer mises en œuvre 60 heures maximum après leur sortie du vivier

✓ **Réception et stockage du poisson chez le transformateur**

Le stockage du poisson est réalisé en chambre froide à 2°C. Durant cette période, un contrôle visuel du glaçage est effectué avec ajout de glace si nécessaire.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM8	Cotation fraicheur	Frais (qualité Extra ou A) Opération réalisée par du personnel qualifié
PM9	Etat des poissons à réception	Entier Espèces réceptionnées éviscérées : congre, merlu, merlan, lieu, mulet
PM10	Stockage des poissons	Température ambiante positive ≤ 2°C Stockage sous glace
PM11	Délai de transformation des poissons après réception chez le transformateur	Poissons mis en œuvre 48 heures maximum après réception chez le transformateur

✓ **Préparation / Pesée des ingrédients**

L'ensemble des éléments constitutif de la recette sont pesés et allotis. La pesée se fait dans le respect de la recette.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM12	Liste positive des matières premières et des ingrédients à la cuisson	▪ Matières premières : - Araignées de mer entières ou partiellement épattées - Poissons entiers ▪ Ingrédients : - Légumes : tomates (sous forme de concentré), poireaux, carottes, ail, pomme de terre, oignon, navet - Vin blanc - Eau de cuisson
PM13	Liste positive des ingrédients à la finition	▪ Ingrédients : - Crème fraiche - Huile d'olive - Cognac - Epices, aromates - Sel marin - Amidon de manioc - Eau de finition
PM14	Additifs	Sans additif ajouté à la recette

PM15	Pourcentage d'incorporation des araignées de mer	Minimum 15 % d'araignées de mer entières ou partiellement épattées mis en œuvre
PM16	Pourcentage d'incorporation et caractéristiques des poissons mis en œuvre	▪ Minimum 10 % de poissons entiers mis en œuvre, dont 50 % minimum des espèces Grondin et Tacaud cumulées ▪ Quantité de poissons inférieure à celle d'araignées de mer ▪ Parure de filetage, pulpe ou fumets de poissons interdits
PM17	Pourcentage d'incorporation des ingrédients	▪ Légumes : 12 à 14% avec obligatoirement : - tomates : 2% minimum - poireaux : 2% minimum - carottes : 2% minimum - ail : 0.75 % maximum ▪ Crème fraiche : 3% minimum ▪ Vin blanc : 2 à 7% ▪ Huile olive : 1 % maximum ▪ Cognac : 0.2% minimum ▪ Epices, aromates : 1% maximum ▪ Sel marin : 0.8% maximum ▪ Amidon de manioc : 2% maximum ▪ Eau de cuisson (27% +/- 2% du poids total mis en œuvre) ▪ Eau de finition (27% +/- 2% du poids total mis en œuvre)
PM18	Fiche recette	Fiche recette présente et respectée

✓ **Cuisson**

Le mélange : araignées de mer, poissons, légumes, vin blanc et eau de cuisson, est cuit. La durée de cuisson est de 45 minutes minimum, à une température comprise entre 80°C et 100°C.

Une cuisson insuffisante entraine des refus de tamisage importants et génère une soupe plus claire et plus liquide.

Une cuisson trop poussée peut dénaturer le produit et apporter un goût de brulé.

PM	**Points de maitrise**	**Valeur cible**
PM19	Cuisson	Araignées de mer / poissons / légumes / vin blanc / eau de cuisson Température : 80°C minimum Durée : 45 min minimum et 1 h30 maximum

✓ **Broyage**

L'opération de broyage est réalisée à chaud en fin de cuisson. La durée du broyage est au minimum de 10 minutes.

Le mélange obtenu est un bouillon hétérogène contenant de la pulpe d'araignée, du poisson, des légumes, des carapaces et des arêtes de tailles variables.

Un broyage insuffisant entraine des refus de tamisage importants et génère une soupe plus claire et plus liquide.

PM	Points de maitrise	Valeur cible
PM20	Broyage	Réalisé pendant les 15 dernières minutes du cycle de cuisson et pendant 10 minutes minimum.

✓ **Tamisage**

La base de soupe broyée est séparée des carapaces, des arêtes et autres éléments solides par centrifugation au travers d'un tamis dont le diamètre des trous est <1.8 mm afin de permettre l'évacuation des arêtes de plus petites tailles tout en conservant la chair des araignées de mer et des poissons et les légumes.

Le tamisage est une étape essentielle pour la texture de la soupe. En effet, un diamètre trop fin engendre une perte de pulpe de poissons et d'araignées importante. La soupe est plus liquide et moins riche. De même lors du broyage la carapace des crustacés se fractionne en grains très fins. Un diamètre trop élevé entraine la présence de particules de carapace donnant un côté « granuleux » à la soupe.

PM	Points de maitrise	Valeur cible
PM21	Tamisage	Obligatoire
PM22	Diamètre des trous du tamis	<1.8 mm

✓ **Finition / Conditionnement**

A ce stade, le produit obtenu est une soupe légèrement concentrée composée des ingrédients incorporés à l'étape de cuisson. L'incorporation des ingrédients mis en œuvre à l'étape de finition apporte au mélange sa texture et son goût définitif.

La soupe est ensuite conditionnée en contenant en verre.

PM	Points de maitrise	Valeur cible
PM23	Etape de finition	Incorporation de la crème fraiche, huile d'olive, cognac, épices, aromates, sel marin, amidon de manioc et eau de finition
PM24	Conditionnement	Empotage à chaud T°≥ 65°C En contenants en verre

✓ **Stérilisation**

La stérilisation de la soupe est réalisée en autoclave.

Le barème de stérilisation et la valeur stérilisatrice du produit sont définis sous la responsabilité de chaque transformateur. La valeur stérilisatrice (VS) doit être supérieure à 10.

PM	Points de maitrise	Valeur cible
PM25	Stérilisation	Stérilisation en autoclave obligatoire VS > 10

6. Etiquetage

PM	Points de maitrise	Valeur cible
PM26	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 n° d'homologation du Label Rouge sous la forme : n° LA 03/21 - Les caractéristiques certifiées communicantes : ▪ Minimum 15% d'araignées de mer mises en œuvre ▪ Utilisation d'araignées de mer et de poissons frais et entiers - L'acronyme et adresse postale ou web de l'ODG : *VQ* *21 boulevard Réaumur* *85013 La Roche sur Yon* *www-vendeequalite.com*

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

PM	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
PM2	Araignées de mer vivantes à la sortie de vivier	Documentaire et visuelle
PM8 PM9	Poissons frais et entier de qualité Extra ou A	Documentaire et visuelle
PM15	Pourcentage d'incorporation des araignées de mer	Documentaire
PM4 PM16	Poissons issus de la liste positive Pourcentage d'incorporation de poissons	Documentaire
PM7	Délai de transformation des araignées de mer	Documentaire
PM12	Liste positive des matières premières et des ingrédients à la cuisson	Documentaire et visuelle
PM13	Liste positive des ingrédients à la finition	Documentaire et visuelle
PM21	Tamisage obligatoire	Visuelle