

JORF du 24 novembre 2018

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-48

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 33/99

« Sardines à l'huile d'olive vierge extra
préparées à l'ancienne »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Sardines de fraîcheur EXTRA
- Fabrication à l'ancienne

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| 1. NOM DU DEMANDEUR (ODG) | 3 |
| 2. NOM DU LABEL ROUGE | 3 |
| 3. DESCRIPTION DU PRODUIT | 3 |
| 3.1. Présentation du produit..... | 3 |
| 3.1.1. <i>Caractéristiques des sardines</i> | 3 |
| 3.1.2. <i>Caractéristiques de l'huile</i> | 3 |
| 3.1.3. <i>Caractéristiques des épices et aromates</i> | 4 |
| 3.1.4. <i>Caractéristiques du produit-fini</i> | 4 |
| 3.2. Comparaison avec le produit courant | 5 |
| 3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure | 5 |
| 4. TRACABILITE | 6 |
| 4.1. Identification des opérateurs..... | 6 |
| 4.2. Protocole de traçabilité | 7 |
| 5. METHODE D'OBTENTION | 8 |
| 5.1. SCHEMA DE VIE..... | 8 |
| 5.2. ETAPE : PECHE AU CHALUT PELAGIQUE..... | 10 |
| 5.3. ETAPE : FRAICHEUR DES SARDINES | 10 |
| 5.4. ETAPES : ATELIER DE MAREYAGE/ DEBARQUEMENT ET TRANSPORT . | 10 |
| 5.5. ETAPE : RECEPTION USINE | 11 |
| 5.6. ETAPE : TRANSFORMATION PRIMAIRE..... | 12 |
| 5.7. ETAPE : CONDITIONNEMENT..... | 14 |
| 5.8. ETAPE : STOCKAGE/MATURATION / EXPEDITION | 14 |
| 6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE | 15 |
| 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION | 15 |
| ANNEXES | 15 |

1. NOM DU DEMANDEUR (ODG)

Vendée Qualité
Maison de l'agriculture - Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tel : 02.51.36.82.51

2. NOM DU LABEL ROUGE

Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Ce présent cahier des charges label rouge s'applique de la pêche de sardines à l'expédition des produits finis (conserves de sardines à l'huile d'olive vierge extra).

Les conserves de sardines label rouge doivent être fabriquées à partir de sardines *Sardina pilchardus walbaum* :

- de fraîcheur EXTRA pour garantir une texture de chair moelleuse et tendre,
- en respectant les délais à chaque étape depuis la pêche jusqu'à la mise en boîte.

Les sardines fraîches LR sont mises en conserve selon une préparation à l'ancienne, dont les principales caractéristiques sont les suivantes :

- étêtage/éviscération manuels,
- mise en grilles à étagères (les sardines sont disposées collet en bas, l'inclinaison des grilles permettant un meilleur écoulement du liquide d'exsudation et de l'huile de friture),
- cuisson dans une friteuse à bain d'huile,
- emboîtage manuel.

Ce procédé assure au produit fini une qualité supérieure d'un point de vue gustatif : les sardines ont une chair moelleuse qui a la saveur du milieu de couverture, l'odeur est caractéristique des sardines traitées à l'état frais.

Le temps de maturation d'une durée minimale de 4 mois permet d'acquérir les qualités organoleptiques des sardines label rouge.

3.1.1. Caractéristiques des sardines

Les sardines utilisées pour la fabrication des conserves label rouge doivent avoir un taux de matières grasses supérieur ou égal à 8%, afin de garantir les qualités gustatives des sardines.

Le moule (nombre de poissons par kg) des sardines doit être compris entre 20 et 32.

3.1.2. Caractéristiques de l'huile

L'huile de cuisson doit être exclusivement de l'huile de Tournesol.

Le milieu de couverture choisi est l'huile d'olive vierge extra de 1^{ère} pression.

Les caractéristiques organoleptiques de cette catégorie d'huile sont parfaitement en adéquation avec la qualité supérieure des conserves de sardines label-rouge. L'huile réceptionnée doit avoir une couleur et une consistance caractéristique de l'huile d'olive vierge extra, conformément à l'annexe 1 (nuancier colorimétrique).

3.1.3. Caractéristiques des épices et aromates

Les épices et aromates sont composés uniquement de citron frais ou de piments.

Dans le cas des conserves de sardines au citron, une tranche de citron frais est ajoutée dans la boîte. Le citron est garanti non traité après récolte.

Le piment est utilisé sous forme de piment frais, confit ou déshydraté.

Aucun autre arôme, naturel ou artificiel, n'est employé.

3.1.4. Caractéristiques du produit-fini

Les sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne label rouge se déclinent selon trois références :

- Sardines à l'huile d'olive vierge extra,
- Sardines à l'huile d'olive vierge extra et au citron,
- Sardines à l'huile d'olive vierge extra et au piment.

Le produit fini est présenté dans une boîte en métal avec un couvercle à ouverture facile.

La présentation à l'ouverture doit respecter les limites fixées ci-dessous :

- Les sardines ne doivent pas présenter d'écorchures trop importantes ($\leq 20\%$ de la surface totale des sardines observée).
- Une tache maximum par boîte sur un poisson est tolérée.
- Elles doivent être de taille homogène, soigneusement disposées, rectilignes et ne présentant pas de cassures ou de déchirures importantes de la paroi abdominale.
- La présentation des sardines est "au bleu", c'est à dire qu'à l'ouverture de la boîte, le dos des sardines est visible.
- Les sardines entières, étêtées et éviscérées manuellement. Elles peuvent être avec ou sans arêtes.

Le milieu de couverture doit avoir une couleur et une consistance caractéristique de l'huile d'Olive Vierge Extra de 1^{ère} pression (cf. annexe n°1 : nuancier colorimétrique).

La sardine doit avoir une chair moelleuse, non sèche pour éviter le morcellement, confite dans le milieu de couverture pendant un délai minimal de 4 mois pour qu'elle ait pris sa saveur.

La chair doit être de couleur blanc/ crème à rosé. Il ne doit pas y avoir de coloration importante rouge ou brune dans la région péri-vertébrale (au niveau de l'arête centrale).

Le ventre des poissons doit être argenté, pouvant présenter de légères détériorations pour 30% des sardines au maximum, absence de jaunissement des tissus sous-cutanés.

L'odeur et la saveur doivent être caractéristiques des sardines traitées à l'état frais.

Lors de la maturation et dans le cas d'addition de piment ou de citron, ces derniers doivent avoir diffusés un arôme net au sein du milieu de couverture et de la chair de la sardine.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une conserve de sardine, couramment présente sur le marché, sans exigence de fabrication ni de caractéristiques des matières premières mises en œuvre. Elle peut être fabriquée à partir de poissons frais ou congelés, éviscérées mécaniquement, cuite à la vapeur et recouverte de différents types d'huile.

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.

| ETAPES DU PROCESS | CONSERVES STANDARDS (Cuisson à la vapeur) | CONSERVES LABEL ROUGE |
|-------------------------------------|---|--|
| Taux de matière grasse des sardines | Entre 0.4 et 23.2% | Taux matière grasse \geq 8% |
| Fraicheur des sardines | Sardines fraîches ou congelées, Extra, A ou B | Sardines fraîches uniquement Qualité Extra uniquement |
| Moule moyen du poisson à réception | Jusqu'à 16 sardines au Kg | 20 à 32 sardines au Kg |
| Etêtage / éviscération | Mécanique | Manuel Tri des sardines (qualité supérieure) |
| Mise en grille | Pas de mise en grille : emboîtement à cru | A étagères « collet en bas » |
| Cuisson | Cuisson à la vapeur | Cuisson par fritage dans l'huile de tournesol |
| Egouttage | Durée < 4heures | Durée \geq 4 heures |
| Milieu de couverture | Différents types d'huile | Huile d'Olive Vierge Extra |
| Stockage / vieillissement | Expédition possible dès le lendemain | Stockage des produits finis pendant 4 mois au minimum avant expédition |

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- **Sardines de fraîcheur Extra :**

La fraîcheur Extra de la sardine apporte une texture moelleuse et une absence de gout parasite de type oxydation

Les délais courts entre la pêche-débarquement, pêche-réception usine et pêche-cuisson garantissent au produit final un gout et une texture caractéristiques des sardines fraîches.

- **Fabrication à l'ancienne**

- Le taux de matière grasse des sardines doit être suffisamment important pour apporter un caractère moelleux au produit fini.
- La pose des poissons « collet en bas » sur des grilles à étagères, permet lors de la cuisson un meilleur écoulement du liquide d'exsudation et de l'huile de friture. C'est un procédé manuel qui permet aux opérateurs de réaliser un contrôle visuel et de sélectionner les sardines.
- La cuisson dans une friteuse à bain d'huile, par opposition à une cuisson vapeur, permet de saisir la sardine et d'apporter au produit une odeur, une saveur et une texture caractéristique. La température de cuisson est adaptée au calibre des sardines.
- Le parage manuel permet à nouveau de sélectionner les sardines avant la mise en boîte et d'éliminer les sardines non conformes : pas d'écorchure ni de tâche trop importante, une taille homogène, rectiligne et ne présentant pas de cassures ou de déchirures importantes de la paroi abdominale.
- Le délai de maturation minimum avant la mise sur le marché permet aux saveurs de s'équilibrer dans le produit et de confire la chair.

Les sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne sont caractérisées par :

- l'intégrité de la forme de la sardine à l'ouverture,
- leur texture fondante et très moelleuse,
- une diversité aromatique des sardines intense.

4. TRACABILITE

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernés par le présent cahier des charges sont les suivantes :

- Les pêcheurs
- Atelier de mareyage
- Atelier de transformation

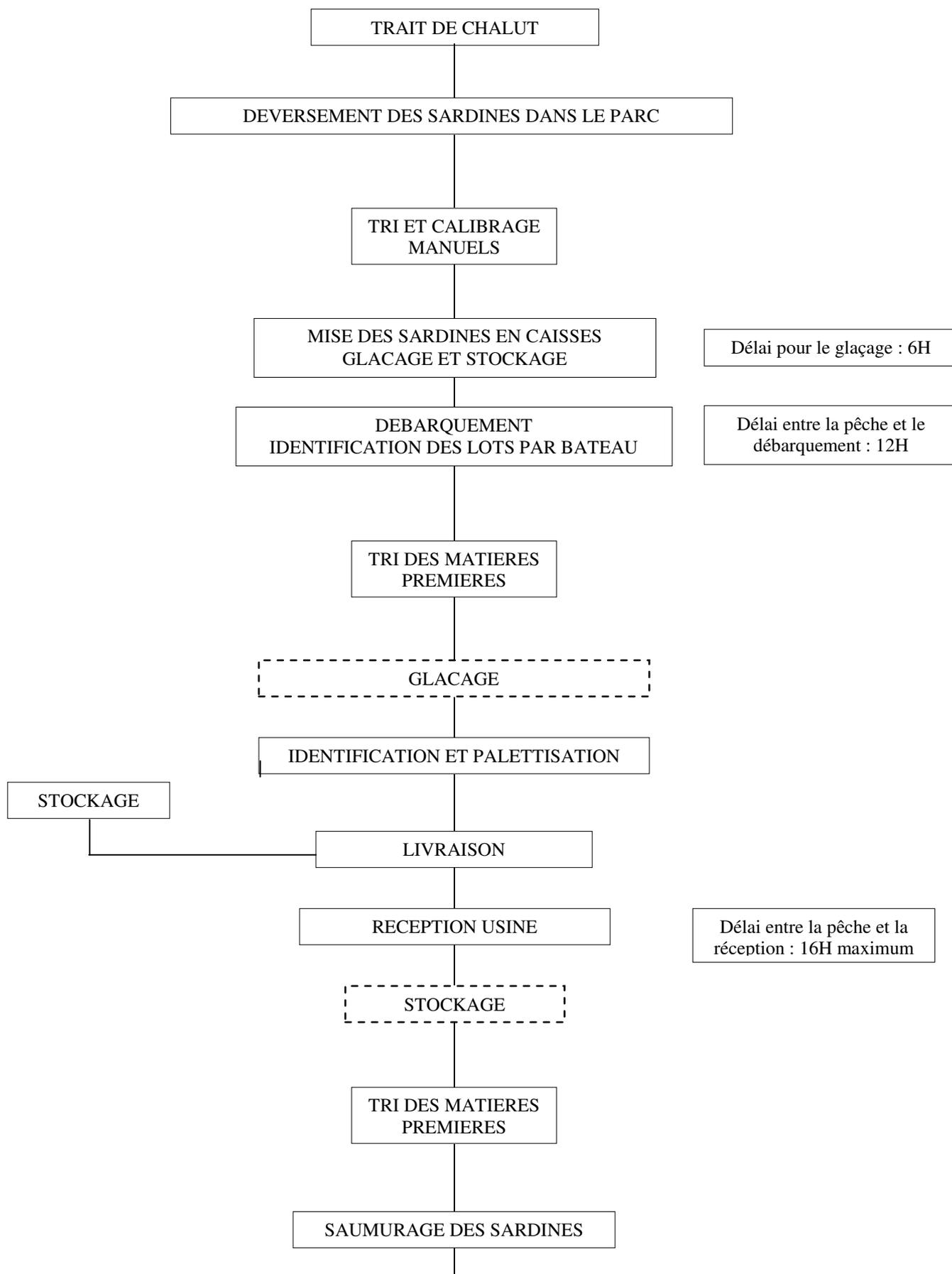
4.2. Protocole de traçabilité

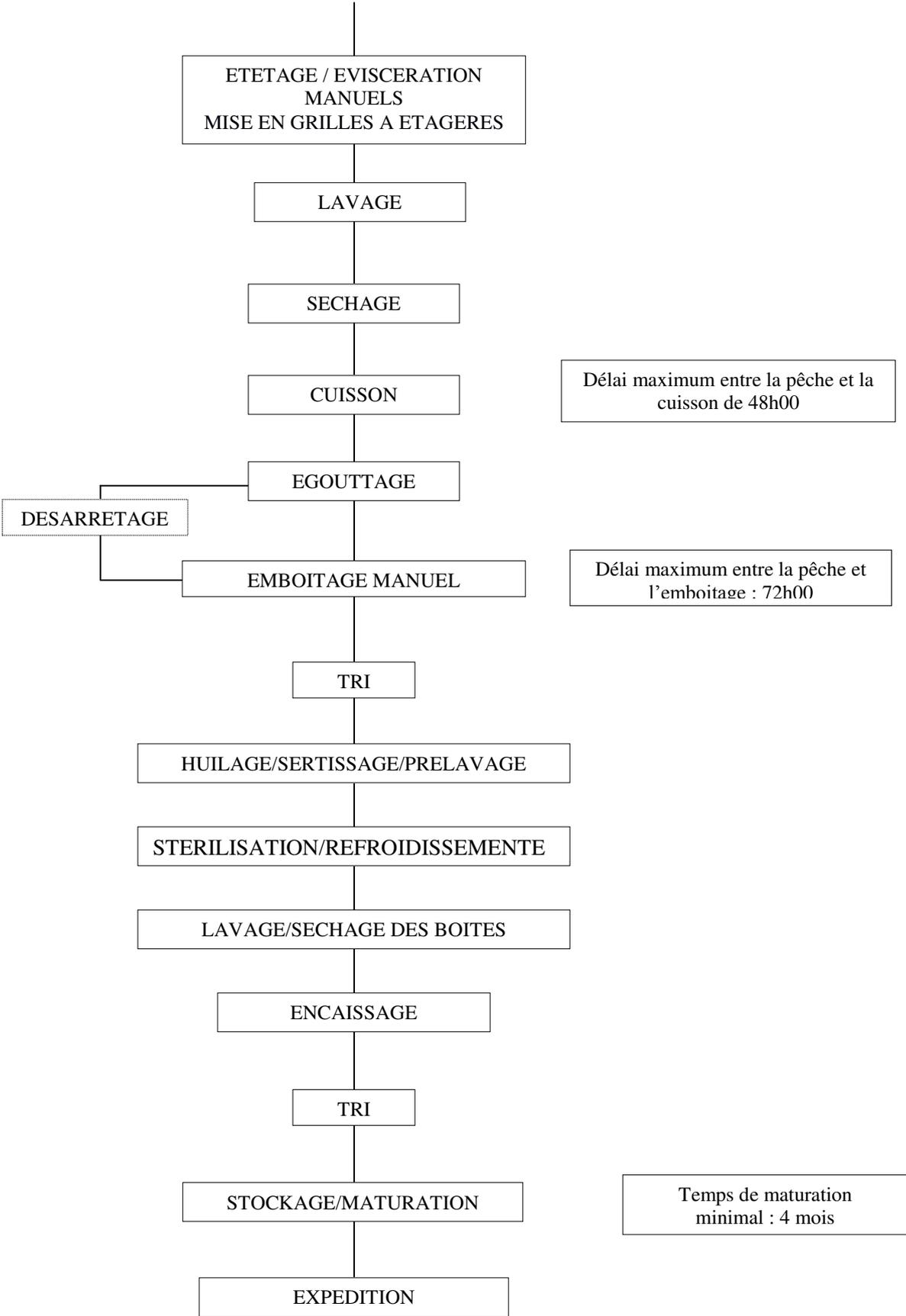
Définition d'1 lot : « 1 bateau / 1 date de pêche / 1 date de réception à la conserverie »

| Etapes | Informations suivies | Documents D'accompagnement |
|---|---|--|
| Pêche | Origine des sardines : Nom du bateau Date et heures de pêches | Carnet de pêche ou document équivalent (nom du bateau, date et heure de pêche) Etiquettes des palettes de sardine (nom du bateau et date de pêche) |
| Débarquement/ livraison atelier de mareyage | Identification des lots : Nom du bateau, date et heure de pêche Etiquetage de chaque palette des sardines : nom du bateau, date de pêche | Fiche d'agrèage avec le nom du bateau, la date et l'heure de pêche, la date et l'heure de débarquement, quantité reçue Etiquette sur les palettes de sardines avec nom du bateau, date de pêche, quantité reçue |
| Réception usine | Identification des lots : nom du bateau, date et heure de pêche, date et heure de réception | Bons de livraison Copie de la Fiche d'agrèage Fiche de contrôle à réception avec nom du bateau, date et heure de pêche, date et heure de réception, quantité reçue |
| Fabrication | Numéro de lot de fabrication : nom du bateau, date et heure de pêche, date et heure de réception, date et heure de cuisson | Fiche de suivi de la fabrication (date de réception, date de cuisson, date d'emboîtement) Etiquettes chariot |
| Conditionnement | Identification du lot sur la boîte au jet d'encre : nom du bateau, date de pêche, DDM | Fiche de suivi de fabrication |
| Stockage | Identification du lot sur la boîte au jet d'encre (nom du bateau, date de pêche, DDM | Gestion informatique des entrées et des sorties |
| Expédition | Identification du lot sur la boîte au jet d'encre : nom du bateau, date de pêche, DDM | Gestion informatique des entrées et des sorties |

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. SCHEMA DE VIE





5.2. ETAPE : PECHE AU CHALUT PELAGIQUE

Les bateaux doivent être équipés pour la pêche au chalut pélagique.

| PM | Point de maitrise | Valeur cible |
|-----|---------------------------------|---|
| PM1 | Equipement des bateaux de pêche | Filet pour la pêche au chalut pélagique |

5.3. ETAPE : FRAICHEUR DES SARDINES

Le délai entre le moment de la pêche des bateaux et le retour au port des bateaux matérialisé par le débarquement du poisson ne doit pas excéder 12 heures afin de garantir la fraîcheur EXTRA du poisson. Si le délai de pêche est supérieur à 6 heures, les sardines sont glacées à bord des bateaux afin d'éviter leur dégradation.

Les sardines sont conditionnées dans des clayettes en plastique. La quantité de poissons par caisse est telle qu'elle ne provoque pas un écrasement des sardines.

- Tri des lots : Après chaque trait de chalut, le poisson est trié pour obtenir des lots homogènes.

Le poisson destiné à la fabrication des conserves de sardines à l'ancienne label rouge appartient exclusivement à l'espèce *Sardina pilchardus walbaum*.

| PM | Point de maitrise | Valeur cible |
|------|------------------------------|---|
| PM2 | Fraîcheur EXTRA des sardines | Délai pêche/ débarquement : ≤ 12 h Glaçage obligatoire si le délai pêche > 6 heures |
| PM 3 | Conditionnement | Conditionnement : <ul style="list-style-type: none">- Clayette en plastique- Pas d'écrasement des sardines |
| PM4 | Tri des lots | Homogénéité des lots Qualité des poissons |
| PM5 | Espèce sélectionnée | <i>Sardina pilchardus walbaum</i> |

5.4. ETAPES : ATELIER DE MAREYAGE/ DEBARQUEMENT ET TRANSPORT

La sardine doit être de fraîcheur EXTRA.

Le taux de matière grasse est important pour garantir de bonnes qualités organoleptiques. Un contrôle est effectué au début de la période de pêche.

Les sardines sont sélectionnées en fonction de leur moule (calibre) de façon à mettre en œuvre des sardines de calibre homogène et adapté au format de la boîte.

Le glaçage est une étape importante pour garantir l'état de fraîcheur des sardines. La glace doit être suffisamment abondante sur les caisses de façon à maintenir la température du

poisson la plus proche de la température de la glace fondante. Les caisses non glacées à bord des bateaux pour cause de délai de pêche inférieur à 6H, le sont dans l'atelier de mareyage.

| PM | Point de maîtrise | Valeur cible |
|-----|------------------------|--|
| PM6 | Homogénéité des lots | Homogénéité des lots (taille et moule) : - 20-32 sardines/kg - Différence de taille < 5 cm |
| PM7 | Fraicheur des sardines | Fraicheur EXTRA |
| PM8 | Taux de matière grasse | ≥ 8% (cf annexe 2 : méthode d'analyse) |
| PM9 | Glaçage | Si la durée de pêche est inférieure à 6 heures : Glaçage facultatif à bord des bateaux mais obligatoire dès l'arrivée à l'atelier de mareyage Si la durée de pêche est supérieure à 6 heures : Glaçage obligatoire à bord des bateaux |

5.5. ETAPE : RECEPTION USINE

A réception, la présence de glace est vérifiée et une prise de température dans la chair des sardines est effectuée sur chaque palette. Pour la sardine glacée à bord des bateaux, la température doit être proche de la température de la glace fondante. Pour les sardines glacées dans l'atelier de mareyage, le transport est très court et ne permet pas une descente de la température interne des sardines assez rapide pour être proche de celle de la glace fondante. Dans ce cas, une tolérance jusqu'à 8°C est admise.

Les sardines qui ne sont pas coupées le jour même, sont stockées en chambre froide positive ($0^{\circ}\text{C} < T^{\circ} \leq 2^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$).

Les matières premières qui entrent dans la composition des conserves label rouge répondent aux spécifications du présent cahier des charges.

| PM | Point de maîtrise | Valeur cible |
|------|--------------------------------------|--|
| PM10 | Fraicheur des sardines | Fraicheur EXTRA |
| PM11 | Délai pêche / réception usine | ≤ 16H |
| PM12 | Température à réception des sardines | Température à réception : 0 à +2°C Tolérance à +8°C pour bateaux sans glaçage à bord Glaçage : obligatoire et suffisamment abondant pour maintenir la température du poisson la plus proche de la température de la glace fondante |
| PM13 | Homogénéité des lots | Homogénéité des lots (taille et moule) : - 20-32 sardines/kg - Différence de taille < 5 cm |

| | | |
|------|----------------------------|--|
| PM14 | Mise en œuvre des sardines | Si délai heure de réception et mise en œuvre > 1h00 alors stockage en chambre froide 0°C < T°C ≤ +2°C +/- 1°C |
| PM15 | Qualité des citrons | <ul style="list-style-type: none"> - Etat frais - Non traité après récolte |
| PM16 | Qualité des piments | Frais, confit ou déshydraté |
| PM17 | Qualité des huiles | <p>Huile de cuisson : huile de tournesol uniquement</p> <p>Huile de couverture : huile d'olive vierge extra de 1ere pression, de couleur vert « olive » (cf annexe 1)</p> |
| PM18 | Absence d'arômes | Aucun arôme, naturel ou artificiel, n'est employé |

5.6. ETAPE : TRANSFORMATION PRIMAIRE

Les sardines doivent être coupées et cuites dans un délai de 48h00, à compter de l'heure de pêche.

| PM | Point de maitrise | Valeur cible |
|------|---------------------------------|--|
| PM19 | Densité de la saumure (eau+sel) | Densité saumure : entre 1,1 et 1,2 |
| PM20 | Etêtage/éviscération | <p>Retrait manuel de la tête et des viscères pour chaque sardine</p> <p>Mise en grilles à étagères « collet en bas » pour chaque sardine</p> |
| PM21 | Séchage | <p>Durée 30 à 40 min</p> <p>Température de 40 à 55 °C</p> <p>Température à cœur des sardines : ≤ 40 °C</p> |
| PM22 | Cuisson par "friturage" | <p>Température comprise entre 115°C et 120°C selon le calibre des sardines +/- 5°C</p> <p>Durée : 2min30 à 4 min</p> <p>Changement de l'huile de cuisson lorsque la couleur correspond à un indice d'altération > 2 (cf annexe 2)</p> |
| PM23 | Mise en cuisson des sardines | Délai pêche/cuisson de 48h00 maximum |
| PM24 | Egouttage | Durée : Minimum 4H |

| | | |
|-------|------------------------------|---|
| PM25 | Désarétage | Absence de l'arête centrale |
| PM26 | Ajout d'épices ou aromates | <p>Citrons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Citron propre - Tranches de citrons - 1 rondelle dans le fond de la boîte <p>Piment : Incorporation du piment en l'état dans la boîte</p> |
| PM27 | Emboîtement manuel | <ul style="list-style-type: none"> - Sardines entières, présentation au bleu - Tri des poissons non conformes : écorché, non rectiligne, taché, de calibre trop petit ou trop grand - Présentation en quinconce - Collet et extrémité de la queue coupés |
| PM28 | Délai pêche/ emboîtement | Délai pêche/emboîtement : 72 h00 maximum |
| PM29 | Poids de sardines et huile | <p>La masse de poisson (poids net égoutté après stérilisation) doit être en moyenne $\geq 75\%$ de la masse nette indiquée et un minimum d'huile, exprimée en g, de 12% de la masse nette indiquée.</p> <p>La masse nette indiquée sur l'étiquette, exprimé en g, doit être $\geq 92\%$ de la capacité de la boîte exprimée en ml</p> |
| PM 30 | Nombre de sardines par boîte | <p>Chaque boîte doit contenir un nombre minimum de poissons en fonctions de sa capacité :</p> <p>$C \geq 125 \text{ ml}$ $m \geq 115\text{g}$ $7 > n > 4$</p> |

5.7. ETAPE : CONDITIONNEMENT

Un contrôle organoleptique est effectué sur chaque lot pour évaluer la conformité des boîtes.

La DDM est de 4 ans (jour, mois, année).

| PM | Point de maîtrise | Valeur cible |
|------|---|---|
| PM31 | DDM | 4 ans |
| PM32 | Conformité du milieu de couverture Sur les sardines à l'huile d'olive | Teneur en eau de l'huile de couverture : moyenne $\leq 4\%$ du poids net total constaté après stérilisation |
| PM33 | Conformité des sardines à l'ouverture : présentation | Sardines de taille homogène, soigneusement disposées, non adhérente entre elles, rectilignes et ne présentant pas de cassures ou de déchirures importantes de la paroi abdominale. - Présentation des sardines "au bleu" (le dos des sardines est visible) - Ventre argenté, pouvant présenter de légères détériorations pour 30% des sardines au maximum - absence de jaunissement des tissus sous-cutanés - Sardines entières, étêtées et éviscérées - Elles peuvent être avec ou sans arêtes. |
| PM34 | Conformité des sardines à l'ouverture : écorchures | Pas d'écorchures trop importantes ($\leq 20\%$ de la surface totale des sardines observée) |
| PM35 | Conformité des sardines à l'ouverture : taches | Une tache sur un poisson maximum par boîte |
| PM36 | Conformité des sardines à l'ouverture : Couleur de la chair | Blanc/ crème à rosé |
| PM37 | Conformité des sardines à l'ouverture : coloration rouge ou brune dans la région péri-vertébrale | Absence |

5.8. ETAPE : STOCKAGE/MATURATION / EXPEDITION

Les caractéristiques d'odeur et de saveur des produits sont acquises à condition de respecter les règles d'entreposage suivantes : une durée minimale de 4 mois doit être respectée avant expédition des produits finis.

| PM | Point de maîtrise | Valeur cible |
|------|---|----------------|
| PM38 | Période de stockage minimale avant expédition | 4 mois minimum |

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 33/99 « Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne » mentionne au minimum :

- Le logo Label Rouge dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge n° LA 33/99
- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront rigoureusement reportées à l'identique sur l'étiquette :
 - *Sardines de fraîcheur EXTRA*
 - *Fabrication à l'ancienne*
- VQ
- Coordonnées de l'ODG et/ou adresse du site web

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

| Principaux points à contrôler | Code | Points de maitrise | Méthodes d'évaluation |
|-------------------------------|----------------------|--|----------------------------|
| PPC1 | PM2 | <ul style="list-style-type: none"> • Fraicheur EXTRA des sardines • Délai pêche- débarquement | Visuel et /ou documentaire |
| PPC2 | PM8 | Taux de matière grasse | Mesure |
| PPC3 | PM11 PM10 PM13 | <ul style="list-style-type: none"> • Délai pêche réception usine • Fraicheur EXTRA • Calibre | Documentaire |
| PPC4 | PM20 | <ul style="list-style-type: none"> • Etétagage/éviscération manuel des sardines • Mise en grilles à étagères | Visuel |
| PPC5 | PM23 | Délai pêche- cuisson | Documentaire |
| PPC6 | PM24 | Durée égouttage | Documentaire |
| PPC7 | PM28 | Délai pêche / emboitage | Documentaire |
| PPC8 | PM38 | Délai de maturation | Documentaire et/ou visuel |

ANNEXES

Annexe n°1 : Nuancier colorimétrique pour l'huile de couverture

Annexe n°2 : Description des méthodes d'analyse utilisées

ANNEXE 1 : Nuancier colorimétrique pour l'huile de couverture



Figure issue du document « Bilan analytique sur les conserves appertisées de sardines à l'huile »-IFREMER-Avril 1994.

A chaque livraison d'huile d'olive vierge extra, un échantillon est prélevé afin de vérifier sa couleur.

La couleur de l'huile d'olive vierge extra doit être comparable aux témoins n° 58, 62, 61 ou 60 de la figure ci-dessus. Si la couleur ne correspond pas à un de ces 4 témoins, l'huile d'olive vierge extra ne sera pas utilisée pour la fabrication des conserves de sardines label rouge.

ANNEXE 2 : Description des méthodes d'analyse utilisées

Dosage colorimétrique de l'huile de cuisson

Le degré d'altération de l'huile de cuisson est contrôlé à l'aide du kit MERCK « OXIFRIT TEST ». Ce test est effectué à partir de 10 tonnes de sardines cuites dans le même bain. Un échantillon d'huile de cuisson est mélangé aux réactifs du test. La couleur obtenue (vert-bleu) définit l'indice d'altération de l'huile selon une échelle de couleur. L'huile de cuisson est changée lorsque la couleur du test correspond à un indice d'altération supérieur à 2.

Mesure du taux de matière grasse des sardines

La mesure du taux de matière grasse est faite selon le protocole décrit dans la norme NF V 04-403.

Un échantillon de 20 poissons pris au hasard dans chaque lot est analysé afin de s'assurer que le taux de matière grasse de supérieur ou égal à 8%.

Cette mesure est effectuée en début de saison. Si le taux est inférieur à 8%, les sardines ne seront pas utilisées pour la fabrication de conserves Label Rouge. La mesure du taux de matière grasse est effectuée en début de saison tant que le taux de 8% n'est pas atteint. Quand le taux de 8% est atteint, la fabrication de conserves Label Rouge peut commencer. De nouvelles mesures seront effectuées au cours de la saison et à la fin afin de contrôler la valeur du taux de matière grasse. Quand cette valeur aura diminué, cela marquera la fin de la production de conserves label rouge.

Ces analyses seront réalisées au minimum 1 fois par an, en début de saison.

Analyses Pesticides, acaricides, fongicides sur le citron

Les molécules recherchées sur le citron non traité après récolte sont :

- Fenhexamid
- Imazalil (analyses selon le protocole décrit dans la norme NF EN 12393)
- Prochloraze
- Thiabendazole (analyses selon le protocole décrit dans la norme NF EN 12393)

Ces analyses seront réalisées, par fournisseur et par origine, une fois par an en début de campagne.