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. Caractéristiques des sardines 3
3.1.2. Caractéristiques de l'huile 3
3.1.3. Caractéristiques des épices et aromates 4
3.1.4. Caractéristiques du produit-fini 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 1ère 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 (≤ 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 1ére 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 ≥ 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 : emboîtage à cru	A étagères « collet en bas »
Cuisson	Cuisson à la vapeur	Cuisson par friturage dans l'huile de tournesol
Egouttage	Durée < 4heures	Durée ≥ 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 fraicheur Extra :**
  La fraicheur 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 fraiches.

- **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

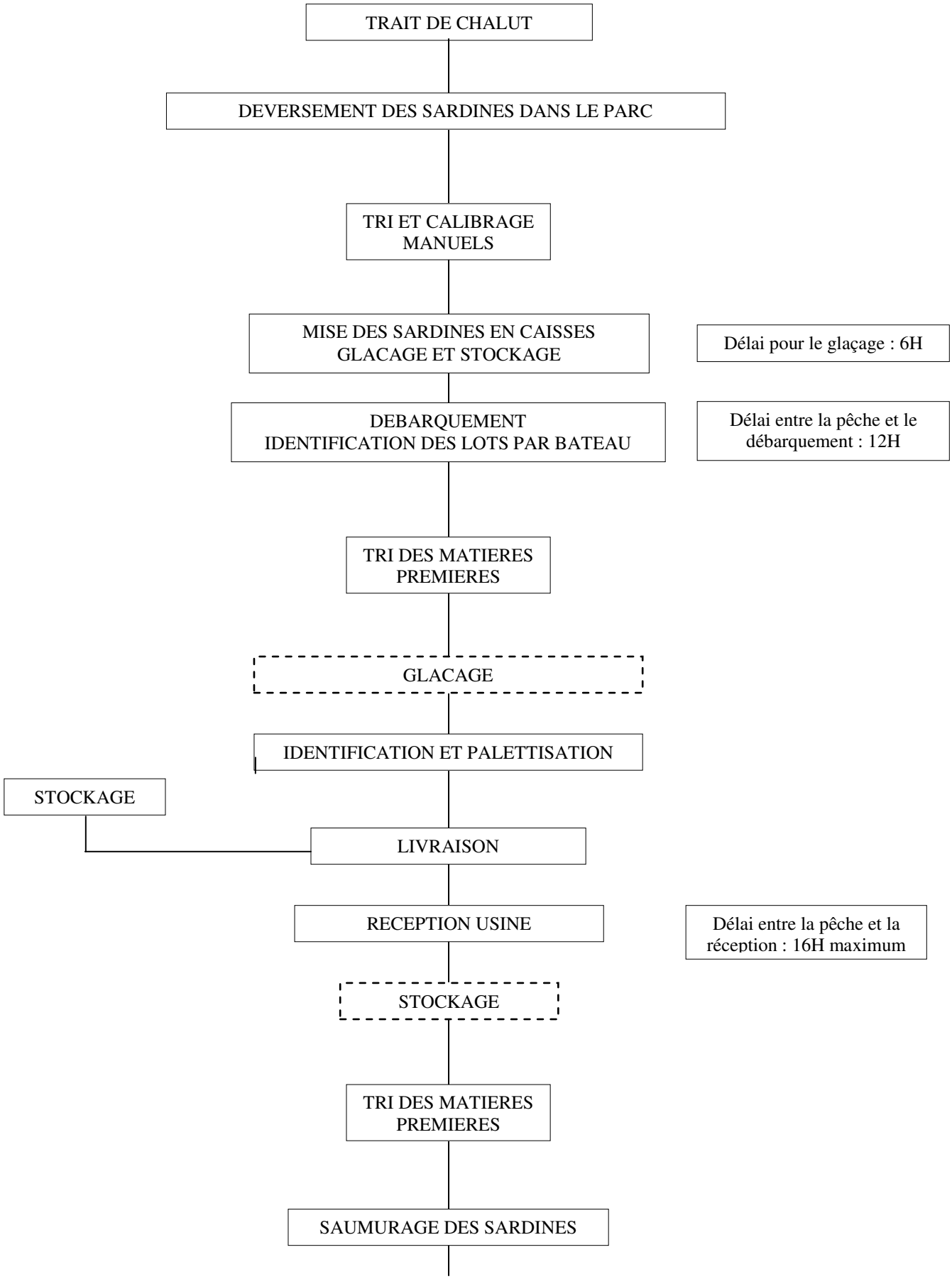
4.2. Protocole de traçabilité

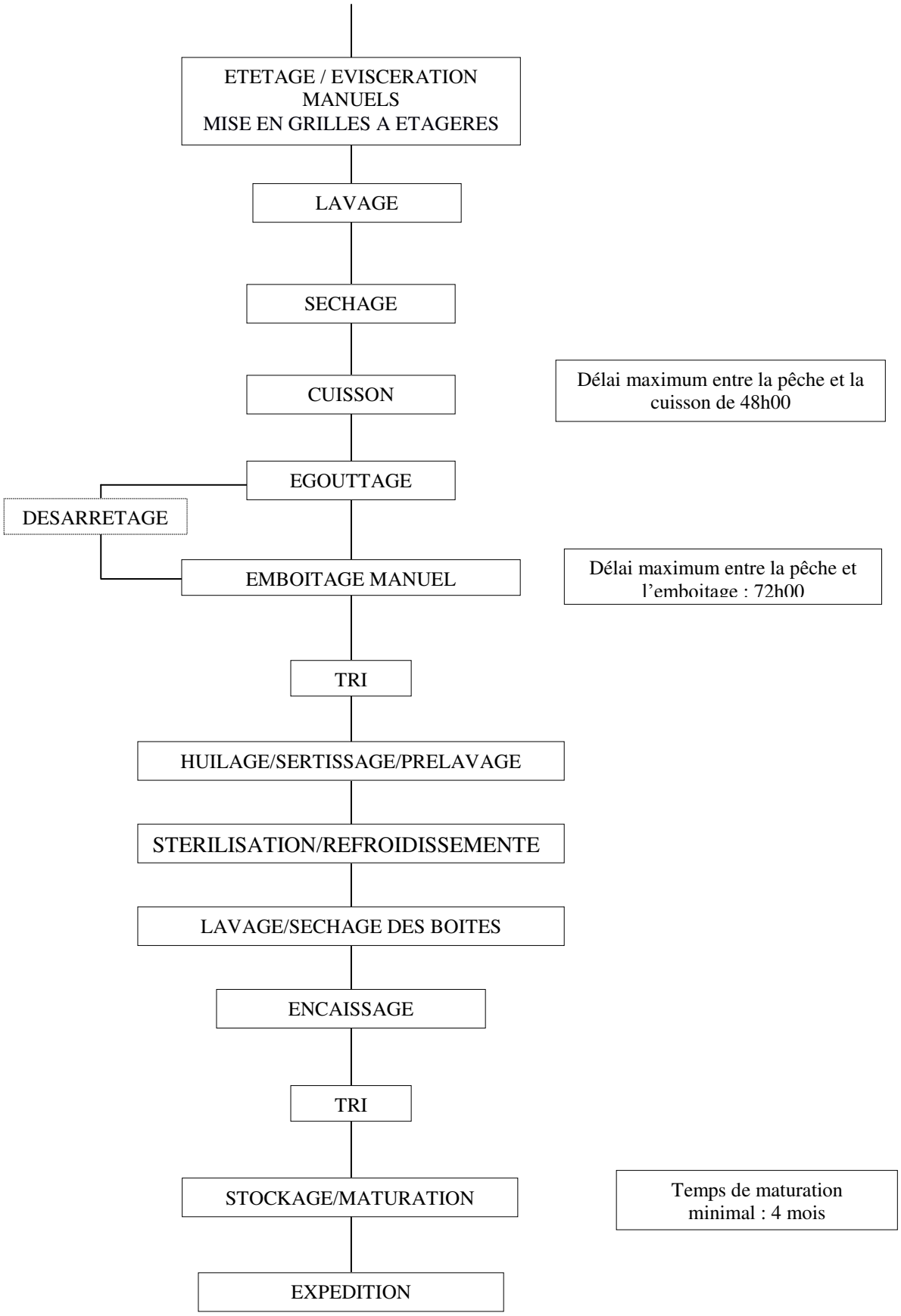
Définition d'1 lot : « 1 bateau / 1 date de pêche / 1 date de réception à la conserverie »

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'agréage 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'agréage 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'emboîtage) 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




ETETAGE / EVISCERATION
MANUELS
MISE EN GRILLES A ETAGERES
LAVAGE
SECHAGE
CUISSON
Délai maximum entre la pêche et la cuisson de 48h00
EGOUTTAGE
DESARRETAGE
EMBOITAGE MANUEL
Délai maximum entre la pêche et l'emboitage : 72h00
TRI
HUILAGE/SERTISSAGE/PRELAVAGE
STERILISATION/REFROIDISSEMENTE
LAVAGE/SECHAGE DES BOITES
ENCAISSAGE
TRI
STOCKAGE/MATURATION
Temps de maturation minimal : 4 mois
EXPEDITION

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 : - Clayette en plastique - Pas d'écrasement des sardines
PM4	Tri des lots	Homogénéité des lots Qualité des poissons
PM5	Espèce sélectionnée	*Sardina pilchardus walbaum*

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 maitrise	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°C < T° ≤ 2°C +/-1°C).

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

PM	Point de maitrise	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	- Etat frais - Non traité après récolte
PM16	Qualité des piments	Frais, confit ou déshydraté
PM17	Qualité des huiles	Huile de cuisson : huile de tournesol uniquement Huile de couverture : huile d'olive vierge extra de 1ere pression, de couleur vert « olive » (cf annexe 1)
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	Retrait manuel de la tête et des viscères pour chaque sardine Mise en grilles à étagères « collet en bas » pour chaque sardine
PM21	Séchage	Durée 30 à 40 min Température de 40 à 55 °C Température à cœur des sardines : ≤ 40 °C
PM22	Cuisson par "friturage"	Température comprise entre 115°C et 120°C selon le calibre des sardines +/- 5°C Durée : 2min30 à 4 min Changement de l'huile de cuisson lorsque la couleur correspond à un indice d'altération > 2 (cf annexe 2)
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	Citrons : - Citron propre - Tranches de citrons - 1 rondelle dans le fond de la boîte Piment : Incorporation du piment en l'état dans la boite
PM27	Emboîtage manuel	- 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/ emboitage	Délai pêche/emboitage : 72 h00 maximum
PM29	Poids de sardines et huile	La masse de poisson (poids net égoutté après stérilisation) doit être en moyenne ≥ 75% de la masse nette indiquée et un minimum d'huile, exprimée en g, de 12% de la masse nette indiquée. La masse nette indiquée sur l'étiquette, exprimé en g, doit être ≥ 92% de la capacité de la boîte exprimée en ml
PM 30	Nombre de sardines par boite	Chaque boite doit contenir un nombre minimum de poissons en fonctions de sa capacité : C ≥ 125 ml m ≥ 115g 7 > n > 4

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 maitrise	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 ≤ 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 (≤ 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 maitrise	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	• Fraicheur EXTRA des sardines • Délai pêche- débarquement	Visuel et /ou documentaire
PPC2	PM8	Taux de matière grasse	Mesure
PPC3	PM11 PM10 PM13	• Délai pêche réception usine • Fraicheur EXTRA • Calibre	Documentaire
PPC4	PM20	• Etétage/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.