JORF n°0092 du 19 avril 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2024-17

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE n° LA 33/90

« SAUMON FRAIS »

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Elevé au minimum 10 mois en mer à faible densité.
- Conditions d'élevage favorisant la fermeté de la chair.
- Teneur en matière grasse de la chair maîtrisée.

Les règles du présent cahier des charges s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur

SOMMAIRE

1 – NOM DU DEMANDEUR 3
2 – NOM DU LABEL ROUGE 3
3 – DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1 - Présentation du produit 3
3.2 – Comparaison avec le produit courant 4
3.3 – Éléments justificatifs de la qualité supérieure 7
4 – TRACABILITE 9
5 – METHODE D'OBTENTION 11
5.1 - Eau douce - Œufs 12
5.2 - Eau douce - Smolts 12
5.3 - Eau de mer 13
5.4 - Aliments 13
5.5 - Pêche 14
5.6 - Transformation primaire 15
5.7 - Conditionnement des saumons entiers 17
5.8 - Transformation secondaire et découpe 17
6 – ETIQUETAGE 19
6.1 - BAGUE D'OUÏES ET ETIQUETAGE 19
6.2 - ETIQUETTES 19
7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 20
ANNEXE I : Lignes directrices pour la composition des aliments 21
ANNEXE II : Méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en lipides, des niveaux d'EPA et DHA et de la couleur de la chair 22
ANNEXE III : Catégorie de fraicheur et échelle de notation pour le poisson non congelé 24
ANNEXE IV : Abréviations et définitions 26

1 – NOM DU DEMANDEUR

SQS Ltd.
3rd Floor, Venue Studios, 21 Calton Street, Edinburgh EH8 8DL
Tel.: +44 (0)7793 147796 Tél: +44 (0)1738 587000
Email : enquiries@scottishsalmon.co.uk
Site internet :www.saumonecossais.com

2 – NOM DU LABEL ROUGE

Saumon frais

3 – DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 - Présentation du produit

Les saumons label rouge n° LA 33/90 sont produits uniquement à partir de saumon Atlantique frais, *Salmo salar.*

Les différentes présentations sont:

- des poissons frais entiers éviscérés,
- des découpes de saumons frais (darnes, pavés, découpes caudales, filets), conditionnées, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Le champ de certification du saumon label rouge n° LA 33/90 comprend les étapes suivantes:

- L'élevage en eau douce
- L'élevage en eau de mer
- La pêche
- Les aliments
- La transformation primaire et le conditionnement
- La découpe

3.2 – Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison, désigné « saumon standard » est un saumon Atlantique d'élevage de l'espèce *Salmo salar*, frais, entier de l'origine la plus couramment rencontrée sur le marché français. Le saumon standard n'est pas identifié comme un produit sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une CCP.

Etape	Caractéristique	Saumon Standard	Saumon label rouge LA 33/90
PRODUCTION EN EAU DOUCE	Sélection des souches	Souches sélectionnées pour la croissance rapide	Souches sélectionnées pour la croissance maîtrisée
	Caractéristiques des smolts	Smolts peuvent présenter des malformations et un aspect variable	Aucune malformation visible n'est permise
		A la sortie de l'eau douce, poids supérieur à 40g	A la sortie de l'eau douce, poids moyen supérieur à 65g
		A la sortie d'eau douce, pas de poids maximum.	A la sortie d'eau douce, poids inférieur à 525g
		Au transfert à l'eau de mer, âgés jusqu'à 17 mois	Au transfert à l'eau de mer, âgés entre 8 mois minimum et 16 mois maximum (œuf oeillé du smolt)
	Densité lors du transfert	Aucune exigence concernant la densité de population dans le bateau vivier au transfert des smolts en eau de mer	Densité de population dans le bateau vivier au transfert des smolts de 60kg/m^3 maximum
PRODUCTION EN EAU DE MER	Caractéristiques des saumons en cours de croissance	Peuvent avoir des malformations visibles des nageoires, des opercules ou des queues	Exemptes de malformations visibles
	Densité d'élevage	Densité de population jusqu'à 25kg/m^3	Densité de population 20kg/m^3
	Durée de la période en eau de mer	Pas de minimum ni de maximum mais généralement 7 à 22 mois	De 10 à 24 mois
	Système de production	Elevé dans des étangs, des systèmes de recirculation en haute mer et terrestres.	Elevé dans des systèmes d'enclos en filet en mer.
RECOLTE	Préparation avant la pêche	Contrôles intermittents des lipides dans la chair, du pigment et de la qualité	Tous les saumons sont contrôlés pour vérifier la conformité aux exigences concernant le facteur K des saumons éviscérés : 0.90 à 1.35 (K= poids/longueur^3). Un échantillon représentatif de chaque lot est contrôlé pour vérifier la conformité de la teneur en lipides, de l'EPA et du DHA dans la chair (10% de la teneur en lipides) et la couleur de la chair (26-29 sur le SalmoFAN)
	Période de jeûne	3 à 21 jours	Période de jeûne entre 2 et 7 jours pour assurer que la voie digestive soit vide et propre

Etape	Caractéristique	Saumon Standard	Saumon label rouge LA 33/90
	Abattage	Abattage selon les directives de l'UE, pas de temps spécifié en dehors de l'eau.	Etourdissement percutant ou électrique et saignement dans les 30 secondes après la sortie de l'eau
ALIMENTS	Régime d'alimentation	Régime qui assure une croissance maximum des poissons	Régime qui permet aux poissons de se développer selon leur rythme biologique dans le respect des teneurs en lipides définies
	Composants des aliments Composants des aliments	Pourraient contenir des farines fabriquées à partir d'animaux terrestres	Les farines fabriquées à partir de mammifères terrestres et des oiseaux ne sont pas permises dans les aliments
		Ingrédients alimentaires OGM et non OGM (peut contenir des ingrédients dérivés d'organismes génétiquement modifiés ou dérivés d'OGM)	Absence d'OGM (<0.9%)
		Teneur en ingrédients d'origine marine non précisée	Régime composé d'un minimum de 49% d'ingrédients d'origine marine (phase smolt et en eau de mer)
		Aucune obligation de maintenir une politique d'approvisionnement responsable pour les ingrédients marins.	Les ingrédients marins sont issus de pêcheries responsables (certifiées ou en cours de certification).
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	Fraîcheur	Classification de fraîcheur peut être « extra », « A » ou « B »	Classification « extra » obligatoire (voir Annexe III)
	Couleur	Couleur de la chair variable	Couleur de la chair au minimum équivalent à l'indice 26 et au maximum 29 du SalmoFan
	Niveau de lipides	Contenu en lipides dans la chair variable	Teneur en lipides définie (mesurée après éviscération) : - de 6% à 14% pour les poissons ≤ 3kg - de 8% à 18% pour les poissons > 3kg et ≤ 8kg
	Niveau d'EPA + DHA dans la chair	Niveau variable	>10% de la teneur totale en lipides (mesurée après éviscération)
	Découpe	Poids des saumons à la découpe entre 2 kg et 12 kg	Poids du saumon à la découpe (mesurée après éviscération) entre 2 kg et 8 kg
PREPARATION, CONDITIONNEMENT ET TRANSFORMATION	Conditionnement et étiquetage	Aucune identification unique sur les saumons entiers, notamment pour les marchés de gros et détail	Les saumons entiers LA 33/90 destinés aux marchés de gros et de détail portent une bague à l'ouïe, chacune identifiée par un numéro de lot

Etape	Caractéristique	Saumon Standard	Saumon label rouge LA 33/90
	Fraicheur	Absence de DLV sur les saumons entiers DLC à 17 jours maximum après abattage pour les saumons sous atmosphère modifiée	DLV des saumons entiers à 12 jours après abattage. DLC des découpes sous vide à 12 jours après abattage. DLC des découpes de saumon sous atmosphère modifiée à 6 jours après découpe/conditionnement

3.3 – Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Sélection

Les saumons n° LA 33/90 sont sélectionnés pour une croissance maîtrisée, ce qui assure la conformité aux critères de qualité établis. Les œufs sont sélectionnés et fécondés selon des techniques classiques sans aucune manipulation génétique.

La densité

La densité en mer est limitée à 20 kg/m³ dans les enclos fermés. Cette densité assure des conditions optimales pour le bien-être des saumons et leur permet de se déplacer et nager librement, ce qui offre une chair plus ferme au consommateur.

La teneur en lipides dans la chair

La teneur en lipides dans la chair est limitée à un niveau maximum de 18%. Le niveau de lipides est contrôlé par le régime alimentaire.

La teneur en Oméga 3

La chair est riche en EPA et DHA, avec une teneur minimum de 10% des acides gras totaux.

La couleur

La couleur de la chair est au minimum équivalent à l'indice 26 et au maximum équivalent à l'indice 29 du SalmoFan.

L'abattage

Les saumons sont élevés au minimum 10 mois en mer. Les opérations de pêche sont réalisées par du personnel qualifié, dont l'expérience permet de limiter au maximum le stress des poissons avant leur abattage.
Les saumons sont étourdis rapidement. Le saignement suit rapidement assurant ainsi un abattage rapide et efficace des poissons et réduit le stress au minimum.

L'alimentation

Les aliments sont formulés en tenant compte des besoins spécifiques en nutriments et en énergie du saumon. Ils sont formulés de manière à permettre une bonne croissance et un bon développement et sont spécifiquement conçus pour les régimes destinés à produire une chair de haute qualité.
L'alimentation des saumons label rouge n° LA 33/90 est constituée de produits d'origine marine (49% au minimum à travers le cycle de production), d'ingrédients végétaux (y compris issus d'algues), de dérivés d'insectes (par exemple farine d'insecte, huile d'insecte), d'ingrédients issus de la fermentation ainsi que de vitamines, minéraux et caroténoïdes. La farine et l'huile de poisson proviennent de pêcheries gérées de manière responsable confirmé par un système de certification encadré. L'alimentation est sans OGM (<0.9%).

La traçabilité et l'identification du poisson entier pour le client final

Pour les marchés de gros et de détail, un système d'identification, basé sur des bagues numérotées avec le numéro de lot sur chaque saumon entier LA 33/90 est utilisé. Pour les fumeurs et les transformateurs habilités Label Rouge, la traçabilité est garantie par l'étiquette apposée sur chaque emballage et par la documentation d'accompagnement. Pour les

barquettes de découpes (destinée aux consommateurs), une étiquette adhésive permet l'identification du saumon Label Rouge. Ce système garantit que tous les saumons Label Rouge sont facilement identifiables.

Fraîcheur

Une date limite de vente (DLV) de 12 jours après l'abattage est appliquée pour les saumons entiers.

Les découpes sont réalisées dans un délai maximal de 6 jours après abattage. Une date limite de consommation (DLC) de 12 jours après abattage est appliquée aux barquettes de découpes conditionnées sous vide. Pour les barquettes de découpes conditionnées sous atmosphère modifiée, une DLC de 6 jours après la découpe/conditionnement est appliquée. Ces critères garantissent aux consommateurs une fraîcheur optimale (voir Annexe III).

Caractéristiques certifiées communicantes

- Elevé au minimum 10 mois en mer à faible densité.
- Conditions d'élevage favorisant la fermeté de la chair.
- Teneur en matière grasse de la chair maîtrisée.

Caractéristiques organoleptiques

Les opérations de tris successives permettent de ne sélectionner que des saumons sans difformité, ayant une surface ventrale arrondie et ferme, une couleur de peau iridescente typique de l'espèce. Toutes les nageoires sont présentes, les deux yeux non endommagés et les opercules des ouïes intacts.

Le saumon label rouge n° LA 33/90 est caractérisé par :
- une couleur plus intense
- des pavés plus fermes
- une odeur de saumon plus typique
- une tenue de la chair supérieure
- le goût global et le goût typique de saumon plus intenses

4 – TRACABILITE

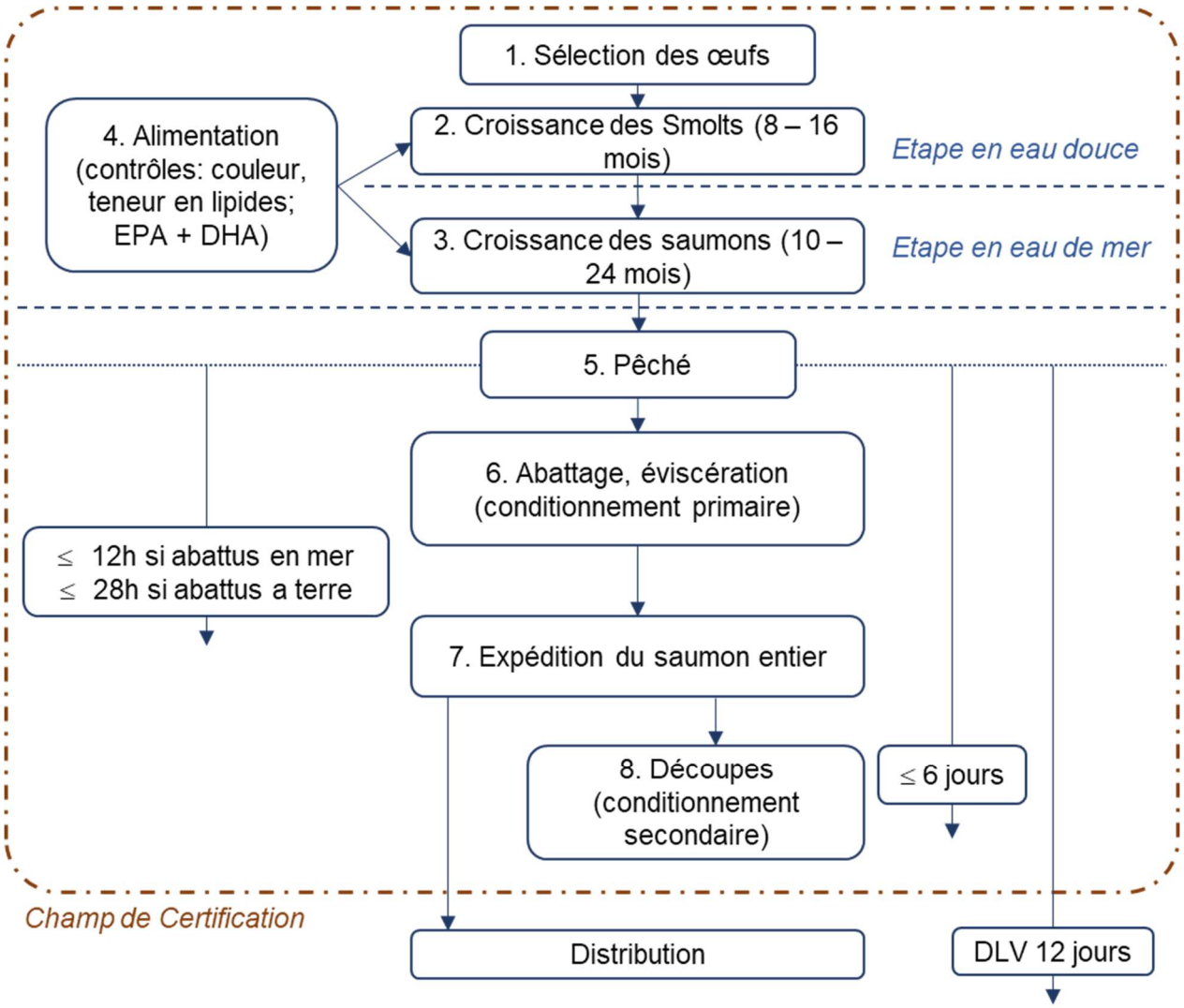
La bague fixée à l'ouïe de chaque poisson entier, pour les marchés de gros et de détail, l'étiquette colis, pour les fumeurs et transformateurs habilités pour le Label Rouge, ou l'étiquette sur chaque barquette de découpe permet d'en assurer la traçabilité, montante et descendante. Le poisson destiné aux entreprises de fumage peut ne pas être bagué si cela est requis.

Etape	**Documents associés**	**Elémentsd'identification**	**Informationssuivies**
Écloserie	Garantie sanitaire (selon besoin) Fiche de production de l'écloserie	- Garantie sanitaire accompagnant l'arrivée des œufs fournis par les producteurs indépendants - Résultats des analyses - Age des œufs et nombre dans l'envoi	- Origine - N° de lot
Élevage en eau douce (fry et smolts)	Fiche de production des fermes en eau douce	- Origine - Date de mise en place - Transfert des poissons entre les bassins et cages - Traitements médicaux - Identification des aliments - Densité des smolts dans les bateaux viviers	Origine et date de mise en place
Élevage en eau de mer	Certificat sanitaire Fiche de production en eau de mer	- Origine - Identification du stock - Date d'introduction dans l'eau de mer - Identification des aliments - Transfert des poissons entre les cages - Traitements médicaux - Résultats des analyses (couleur, lipides, teneur en EPA+DHA, facteur K)	Origine et date de mise en place
Aliments	Déclaration du contenu de l'aliment tel que prescrit	- Matières premières - Nom du fabricant - Identification du régime (ex. LA 33/90) - Poids - N° de lot - DLC	N° de lot
	Bordereaux de livraison	- Date d'envoi - N° de lot - Identification label rouge - DLC	N° de lot
Pêche / Abattage	Fiche de pêche Documents de transport	- Nom de la ferme - Cage d'origine des poissons - Date et heure de la récolte - Date et heure de l'expédition - Température des saumons - Registre des traitements médicaux	Date de pêche et cage d'origine

Etape	**Documents associés**	**Elémentsd'identification**	**Informationssuivies**
		- Résultats des contrôles de la couleur de la chair et de la teneur en lipides	
Transformation primaire	Fiche de production Registre des numéros des bagues et des étiquettes	- Codes de production - N° de lot - Date et heure de transformation - DLV	N° d'étiquette N° de lot
Transformation secondaire	Bordereau de livraison Fiche de production Etiquettes	- Date de la pêche - Coordonnées du site - Fiche de traitements médicaux - Quantité - DLC - N° de lot	N° d'étiquette

5 – METHODE D'OBTENTION

SCHEMA DE VIE



5.1 - Eau douce - Œufs

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM1	Espèce	*Salmo salar*
PM2	Critères de sélection	- Croissance maitrisée - Orientée sur les critères de couleur de chair, teneur en matières grasses et forme
PM3	Œufs	Absence de manipulation génétique lors de la sélection et fécondation

5.2 - Eau douce - Smolts

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM4	Densité d'élevage en eau douce	≤ 100 kg/m^3
PM5	Durée d'élevage en eau douce	Entre 8 et 16 mois (de l'œuf oeillé au smolt)
PM6	Poids lors du transfert	Poids moyen du lot > 65 grammes et < 525 grammes
PM7	Jeûne avant transport	Durée minimale de 24 heures
PM8	Qualité des smolts	- Présence de toutes les nageoires et des yeux - Opercules des ouïes complètement développés - Absence de difformité telle que scoliose, lordose, excroissance ou mâchoires protubérantes, proéminentes ou rentrantes
PM9	Traitements vétérinaires	Vaccination de tous les smolts, au minimum, contre *l'Aeromonas salmonicida* et la nécrose pancréatique infectieuse (NPI)
PM10	Etat des smolts avant transfert	Aucun transfert de smolts malades ou affaiblis.
PM11	Densité lors du transfert	≤ 60 kg/m^3 (bateau vivier)

5.3 - Eau de mer

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM12	Densité d'élevage en mer	Elevage en cage ouverte en mer ≤ 20 kg/m³
PM13	Durée d'élevage en mer	Au minimum 10 mois Au maximum 24 mois
PM14	Conformation des saumons	- Absence de difformité - Absence de parasite susceptible de passer dans la chair dans l'appareil et autres organes - Chair dépourvue de parasite
PM15	Antibiotiques	Aucune utilisation d'antibiotiques prophylactiques pendant le cycle de vie du saumon
PM16	Gestion des parasites	Présence d'un plan de gestion des parasites validé par un vétérinaire et les autorités compétentes
PM17	Gestion des échappés	Présence d'un plan de gestion de contrôle des échappés validé par les autorités compétentes
PM18	Critères environnementaux	Installation validée par les autorités environnementales selon la réglementation européenne

5.4 - Aliments

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM19	Composition des aliments : eau douce	- Produits d'origine marine - Ingrédients végétaux - Ingrédients dérivés d'insectes - Ingrédients issus de la fermentation - Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne. - Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de matière première provenant de poissons d'élevage (salmonidés) *Le plan d'alimentation figure en annexe I.*
PM20	Composition des aliments : eau de mer	- Produits d'origine marine - Ingrédients végétaux - Ingrédients issus de la fermentation - Caroténoïdes : Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne. - Absence de farine produite à partir de mammifères terrestres et absence de matière première provenant de poissons d'élevage (salmonidés) *Le plan d'alimentation figure en annexe I.*

PM21	Aliment sans OGM	Absence d'OGM (<0.9%)
PM22	Teneur en produit d'origine marine	- 49% au minimum à travers le cycle de production - 30 à 70% de farines de poisson (y compris les sous-produits de la transformation du poisson destiné à la consommation humaine) - 8 à 30% d'huiles de poisson
PM23	Caractéristiques des produits d'origine marine	Les farines et huiles de poissons sont issues : ➢ de pêcheries responsables certifiées par un des systèmes suivants : - Marine Stewardship Council (MSC) ou inscription au programme MSC ITM - Friends of the Sea - MarinTrust ou inscription au programme MarinTrust FIP - Enregistrement actif auprès de FisheryProgress ➢ de co-produits issus de la pêche
PM24	Teneur en produit d'origine végétale	- 0 à 49 % de plantes protéagineuses - Huiles dérivées des plantes - 10% maximum d'inclusion d'huiles d'algues marines - 1% maximum d'huile de palme

5.5 - Pêche

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM25	Analyse avant pêche	- Teneur en lipides : - de 6% à 14% pour les poissons ≤ 3 kg - de 8% à 18% pour les poissons > 3 kg à 9 kg - Teneur en EPA/DHA > 10% des acides gras totaux - Couleur de la chair : Indice minimum de 26 et de 29 maximum sur l'échelle SalmoFan - Facteur K (K= poids/longueur^{3}sur saumon éviscéré) : 0.90-1.35 - Pour les saumons ayant été traités aux antibiotiques pendant leur élevage : analyse obligatoire démontrant l'absence de résidus d'antibiotiques des familles nitroimidazoles, dérivés nitrés, tétracyclines, amphénicols *Annexe II : méthodes d'analyse*
PM26	Personnel compétent et expérimenté	Personnel qualifié ayant reçu une formation appropriée
PM27	Durée du jeûne avant pêche	- De 2 à 7 jours - Estomac et voies digestives vides lors de la pêche

PM28	Pêche	Période de *crowding* maximum de 4 heures
PM29	Abattage	- Etourdissement 30 secondes maximum après la sortie de l'eau - Etourdissement percutant : manuel, mécanique ou électrique - Saignée immédiate par la coupe des arcs branchiaux ou par la perforation mécanique de l'aorte - Exsanguination 5 minutes maximum après l'étourdissement
PM30	Refroidissement des saumons après pêche	- Poissons placés dans de l'eau de mer réfrigérée, dans un mélange eau de mer réfrigérée /glace ou dans un mélange eau/glace (T°≤ +4°C), - Maintien jusqu'à l'arrivée à l'établissement de préparation et de conditionnement.

5.6 - Transformation primaire

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM31	Organisation des ateliers de transformation	Séparation dans le temps et/ou l'espace des opérations de transformation des saumons label rouge de celles des autres saumons
PM32	Température des saumons entiers à l'arrivée à l'atelier	Température comprise entre 0˚C et +4˚C
PM33	*Rigor mortis*	Absence de *rigor mortis* lors des manipulations
PM34	Délai pêche – conditionnement	- 12 heures maximum pour les saumons abattus à terre - 28 heures maximum pour les saumons abattus en mer
PM35	Date Limite de Vente (DLV)	12 jours après abattage pour les poissons entiers
PM36	Fraicheur des poissons	Catégorie Extra : score de fraîcheur ≥ 2.7 selon le barème de cotation (Annexe III)
PM37	Couleur de la chair	Indice minimum de 26 et maximum de 29 de l'échelle SalmoFan *Annexe II : méthodes d'analyse*
PM38	Poids des saumons	Entre 2 et 8 kg éviscérés
PM39	Teneur en lipides de la chair	- 6% à 14% pour les poissons d'un poids ≤ 3 kg (mesurée après éviscération) - 8% à 18% pour les poissons d'un poids >3 kg et ≤ 8 kg (mesurée après éviscération) - Teneur en EPA/DHA > 10% des acides gras totaux *Annexe II : méthodes d'analyse*

PM40	Conformation des poissons	Absence de difformité : - Surface du corps complètement arrondie - Facteur K (éviscéré) entre 0.90 et 1.35 - Chair ferme sans parties molles - Couleur de peau iridescente typique de l'espèce - Présence de toutes les nageoires - Yeux non endommagés - Opercules des ouïes intacts <u>Sur le corps des saumons</u>, absence : - de signes de maturité sexuelle, - de parasites visibles, - de pertes d'écailles supérieures à 5% sur l'un ou l'autre des flancs du poisson sans concentration d'absence d'écailles à aucun point, - de traces de sang pénétrant à la surface ventrale ou à la base des nageoires, - d'odeur anormale <u>Dans la cavité interne des saumons</u>, absence : - de toute décoloration occasionnée par la perforation de la vésicule biliaire, - d'incisions dans la paroi ventrale ou à travers l'os des ouïes (lug bone), - de balafres ou décoloration de la musculature ou des parois ventrales, - de déchirures des muscles (gaping) ou d'arêtes mises à nu, - de dépôts de sang ou de résidus rénaux dans la cavité ventrale ou bien la membrane du ventre déchirée ou rompue.
PM41	Critères microbiologiques du saumon frais avant conditionnement	- TVC[1] à 30°C : <50 000 ufc[2]/g - *E.coli* : < 10 ufc/g - *Enterobacteriaceae* : < 100 ufc/g - Coliformes : < 10 ufc/g - *S. aureus* : < 50 ufc/g - *Listeria monocytogenes* : Absence dans 25 g - *Salmonelle* : Absence dans 25 g

[1] Comptage total des colonies
[2]Unités formant colonies

5.7 - Conditionnement des saumons entiers

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM42	Conditionnement des saumons entiers	Face ventrale en dessous
PM43	Glaçage	- Présence de glace broyée/concassée - Température à cœur entre 0 et +2˚C en moins de 4 heures après emballage

5.8 - Transformation secondaire et découpe

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM44	Température à cœur des saumons à réception	Entre 0˚ et +2˚C
PM45	Poids des saumons à l'arrivée	Entre 2 et 8 kg
PM46	Délai pêche - découpe	Au maximum 6 jours
PM47	Types de découpes	- Darnes (présentée avec arête centrale et peau) - Découpes caudales (présentée avec arête centrale et peau) - Pavés (sans arêtes) - Filets (parés)
PM48	Aspect des découpes	- Exemptes de dommage physique et de parasites visibles - Propres, sans tissu cartilagineux et gras, sans présence de substance étrangère ni défaut pouvant affecter le saumon et son aspect visuel - La texture de leur chair est ferme, libre de parties molles ou traces de déchirure (gaping) - La couleur de la chair est uniforme et correspond à l'indice minimal de 26 et maximal de 29 du SalmoFan
PM49	Délai de conditionnement	Conditionnement en continu après la découpe
PM50	Conditionnement	- Les portions doivent être visibles - L'emballage ne doit dissimuler aucun défaut éventuel du produit
PM51	Date limite de Consommation	- 12 jours après abattage pour les conditionnements sous vide - 6 jours après découpe pour les conditionnements sous atmosphère modifiée
PM52	Stockage des découpes	Température entre 0°C et +2°C jusqu'à expédition

PM53	Critères microbiologiques du saumon frais avant conditionnement	- TVC[3] à 30°C : <50 000 ufc[4]/g - *E.coli* : < 10 ufc/g - *Enterobacteriaceae* : < 100 ufc/g - Coliformes : < 10 ufc/g - *S. aureus* : < 50 ufc/g - *Listeria monocytogenes* : Absence dans 25 g - *Salmonelle* : Absence dans 25 g

[3] Comptage total des colonies
[4]Unités formant colonies

6 – ETIQUETAGE

6.1 - BAGUE D'OUÏES ET ETIQUETAGE

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM54	Bague d'ouïe individuelle	Appliquée sur chaque poisson commercialisable en Label Rouge sur le marché de gros et de détail : - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 - Code du lot - DLV
PM55	Identification de l'emballage	Appliqué à chaque emballage contenant des produits commercialisables sous Label Rouge sur le marché de gros et de détail : - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le nom de l'ODG et un numéro de contact - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 - Code du lot - DLC

Si pour quelque raison que ce soit la bague est perdue, le saumon doit perdre son statut en tant que Saumon label rouge n° LA 33/90.

6.2 - ETIQUETTES

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 33/90 « Saumon » mentionne au minimum :

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM56	Etiquetage	- le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique; - le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90 - le nom et l'adresse de l'ODG : SQS - Venue Studios, Edinburgh, EH8 8DL **- Riche en Omégas 3** - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : • Elevé au minimum 10 mois en mer à faible densité • Conditions d'élevage favorisant la fermeté de la chair • Teneur en matière grasse de la chair maîtrisée

Cet étiquetage est repris sur les emballages des saumons entiers et sur les découpes.

7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

PM	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
PM2	Critère de sélection	Documentaire
PM12	Densité d'élevage en mer	Documentaire
PM13	Durée d'élevage en mer	Documentaire
PM22	Ingrédients d'origine marine dans l'alimentation	Documentaire
PM26	Qualification du personnel chargé des opérations de pêche	Documentaire
PM29	Abattage	Visuel Documentaire
PM37	Couleur de la chair	Documentaire Visuel
PM39	Teneur en lipides Teneur en EPA/DHA dans la chair	Documentaire Analyse
PM40	Conformation des saumons	Visuel Documentaire
PM47	Présentation des découpes	Visuel Documentaire
PM54	Présence de la bague d'ouïe	Visuel Documentaire

ANNEXE I : Lignes directrices pour la composition des aliments

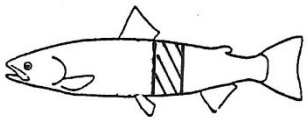
	Fry/eau douce		Smolts de saumon		Saumon en cours de croissance	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
PRODUITS D'ORIGINE MARINE						
Farine de poissons	15%	70%	30%	70%	30%	70%
Huile de poissons	0%	20%	10%	30%	8%	30%
Protéines de poisson concentré	0	20%	0	15%	0	10%
Farine de crustacés ou d'invertébrés marins	0	15%	0	15%	0	15%
INGREDIENTS DERIVES D'INSECTES						
Farine d'insectes	0	20%	0	20%	0	1%
PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE						
Légumes et dérivés de légumes	0	30%	0	30%	0	30%
Lupin et dérivés de lupin	0	30%	0	30%	0	30%
Maïs et sous-produits de maïs	0	25%	0	25%	0	25%
Pommes de terre et dérivés de pommes de terre	0	30%	0	30%	0	30%
Grains de colza et sous-produits de grains de colza	0	20%	0	20%	0	20%
Soja et sous-produits de soja	0	30%	0	30%	0	30%
Tournesol et dérivés de tournesol	0	10%	0	15%	0	20%
Blé et sous-produits de blé	0	25%	0	25%	0	25%
Levure et sous-produits de levure	0	10%	0	10%	0	10%
Algues marines et dérivés d'algues	0	5%	0	10%	0	10%
INGREDIENTS ISSUS DE LA FERMENTATION						
Produits et sous-produits dérivés de micro-organismes (y compris algues non-marines, levures et bactéries)	0	20%	0	20%	0	20%
SOURCES DES VITAMINES, MINÉRAUX ET CAROTÉNOÏDES						
Aminoacides ajoutés	0	2%	0	2%	0	2%
Antioxydants autorisés	0	150 mg/kg	0	150 mg/kg	0	150 mg/kg
Bétaïne	0	2%	0	1%	0	1%
Liants	0	10%	0	10%	0	10%
Minéraux, y compris le sel	0	11%	0	7%	0	7%
Pré-mélange de vitamine	0	3%	0	3%	0	3%
Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne						

Nota :

- Les ingrédients suivants sont interdits dans le régime alimentaire des saumons :
  - Tout ingrédient à l'état brut, traité ou transformé provenant de salmonidés ;
  - Tout ingrédient de protéines alimentaire provenant d'animaux terrestres, les oiseaux y compris ;
  - Tout activateur de croissance, hormone ou tout stimulant d'appétit artificiel ;
  - Tout ingrédient ou substance risquant de souiller la chair des poissons ;
  - Tout autre ingrédient ou substance non mentionné dans ce cahier des charges.
  - Les taux d'inclusion d'huile de palme doivent être inférieurs à 1% .

ANNEXE II : Méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en lipides, des niveaux d'EPA et DHA et de la couleur de la chair

Les saumons, au nombre de 10, sont pris au hasard par l'éleveur. Une tranche est coupée perpendiculairement à la surface et dans la partie immédiatement derrière la nageoire dorsale (voir croquis ci-dessous). Les arêtes et la peau sont enlevées et l'échantillon ainsi préparé fera au moins 5 cm de large et pèsera environ 200 gr.



Toutes les traces de sang, d'eau et de mucus sont enlevées avec une serviette en papier. L'échantillon est placé dans un sac en polyéthylène de qualité alimentaire, étiqueté et fermé soigneusement. Le sac est ensuite placé dans un conteneur isolant avec de la glace et envoyé à un laboratoire indépendant pour analyse.

A l'arrivée au laboratoire, l'échantillon est préparé en enlevant tout résidu de sang ou des écailles, ainsi que la graisse dorsale et ventrale. La couleur de l'échantillon est contrôlée. La peau est enlevée et les restes de chair ou de graisse sont raclés de la peau et inclus dans l'échantillon qui est alors mis dans un robot et mélangé pendant un minimum de 2 minutes, jusqu'à consistance homogène.

Si l'analyse n'est pas effectuée immédiatement par le laboratoire, l'échantillon est conservé dans un réfrigérateur (pendant une période maximum de 18 heures) afin de maintenir la température de l'échantillon entre 0˚C et +2˚C avant la préparation et l'analyse conformément à la procédure décrite ci-dessous.

S'il est impossible de transporter les échantillons prélevés sur les sites au laboratoire avant 12 heures, il faut les congeler immédiatement. Les échantillons sont décongelés au laboratoire pendant la nuit avant les contrôles.

Le laboratoire fournira à l'opérateur un Certificat d'Analyses pour chaque test.

Conseils d'utilisation du SalmoFan pour la détermination de la couleur de la chair des poissons

Durant la détermination de la couleur de la chair avec le SalmoFan, une attention particulière doit être portée sur les facteurs suivants.

L'évaluation est bien meilleure quand elle est faite sur fond de couleurs neutres telles que le blanc, gris ou noir afin d'éliminer les influences des couleurs adjacentes.

La comparaison des couleurs se fait de préférence à la lumière du jour orientée vers le nord. Si l'on utilise de la lumière fluorescente, il est recommandé d'utiliser des caractéristiques fluorescentes à la lumière du jour froide pour éviter les distorsions.
Les couleurs témoin du Salmofan doivent être présentées au-dessus d'une zone du filet du saumon étant la plus représentative du filet complet. Sélectionner la couleur témoin du Salmofan qui semble être la plus proche du filet du saumon étant testé puis enregistrer la mesure.

Afin d'obtenir des résultats constants, l'évaluation des filets doit être effectuée par le même observateur, ou observateurs, ayant été sélectionnés pour leur perception particulière de la couleur.

Afin d'éviter que les couleurs ne s'affadissent, le SalmoFan doit être protégé et conservé à l'abri de la lumière.

Détermination de la teneur en lipides

Il existe plusieurs méthodologies pour la détermination de la teneur en lipides dans la chair des poissons.

Les plus courantes méthodes par voie humide sont la méthode Soxhlet (EC No. 152/2009) et la méthode non-destructive Folch. Ces deux méthodes utilisent des solvants pour extraire les lipides de la chair. Les solvants sont alors éliminés et le résidu est mesuré. En cas d'utilisation de la méthode Soxhlet, le solvant utilisé doit être de l'éther de pétrole de qualité AR (point d'ébullition 40-60 degrés).

Pour la détermination de routine des teneurs en lipides dans la chair, il est permis d'utiliser la Spectroscopie Infrarouge (NIR). Lorsque cette technique est utilisée, l'équipement doit être étalonné de façon précise avec la méthode par voie humide. Les comptes rendus de tous les étalonnages doivent être enregistrés et mis à disposition pour les contrôles.

Détermination des niveaux de l'EPA et du DHA

La détermination des lipides totaux est réalisée avec la méthode non-destructive Folch. La trans-estérification catalysée par acide sert à établir la composition des acides gras par la chromatographie gaz-liquide. Les EPA et les DHA sont deux des fractions du profil des acides gras qu'on peut alors mesurer et enregistrer. Le choix de méthodologie de trans-estérification est très important parce que l'efficacité d'extraction pourrait varier entre les procédures, notamment lorsque les valeurs absolues sont exigées (g/100g).

Pour la détermination de routine des teneurs en EPA et DHA, il est permis d'utiliser la Spectroscopie Infrarouge (NIR). Lorsque cette technique est utilisée, l'équipement doit être étalonné de façon précise avec les méthodes par voie humide. Les comptes rendus de tous les étalonnages doivent être enregistrés et mis à disposition pour les contrôles.

ANNEXE III : Catégorie de fraicheur et échelle de notation pour le poisson non congelé

Tableau 1 - Catégorie de fraîcheur

Catégorie	Degré de Fraîcheur
Extra	Egal ou supérieur à 2,7.
A	Egal ou supérieur à 2, mais inférieur à 2,7.
B	Egal ou supérieur à 1, mais inférieur à 2.
C	Inférieur à 1. Le poisson non conforme aux exigences des catégories Extra, A ou B est impropre à la consommation humaine.

Tableau 2 – Echelle de cotation

Attribut	Score	Critère
Aspect		
Peau	3	Pigmentation claire et brillante, aucune décoloration, mucus clair
	2	Pigmentation claire, mais sans éclat, mucus légèrement trouble
	1	Pigmentation commençant à pâlir et à se décolorer, mucus opaque
	0	Pigmentation terne, mucus laiteux[1]
Yeux	3	Convexes (protubérants), cornée claire, pupille noire et brillante
	2	Convexes et légèrement enfoncés, cornée légèrement trouble, pupille noire et terne
	1	Plats, cornée trouble, pupille opaque
	0	Concaves au centre, cornée laiteuse, pupille grise[1]
Branchies	3	Couleur claire, sans mucus
	2	Couleur moins vive, légères traces de mucus clair
	1	Mucus épais se décolorant
	0	Mucus jaunâtre et laiteux[1]
Chair (prélevée dans le ventre)	3	Bleuâtre, translucide, lisse, brillante, gardant sa couleur originelle
	2	Molle, cireuse, léger changement de couleur
	1	Légèrement opaque
	0	Opaque[1]
Couleur le long del'épine dorsale	3	Pas de coloration
	2	Rosé
	1	Rose
	0	Rouge[1]
Organes internes	3	Reins et résidus d'autres organes rouge vif et sang dans l'aorte
	2	Reins et résidus d'autres organes rouge terne, sang se décolorant
	1	Reins et résidus d'autres organes rouge pâle
	0	Reins, résidus d'autres organes, et sang brunâtre[1]
Etat		
Chair	3	Ferme et élastique, surface lisse
	2	Moindre élasticité
	1	Légèrement molle (flasque), élasticité moindre, surface cireuse et terne
	0	Ecailles molles (flasques) se détachant facilement de la peau, surface graineuse[1]
Epine Dorsale	3	Craque
	2	Adhère
	1	Adhère mal
	0	N'adhère pas du tout[1]
Péritoine	3	Adhère complètement à la chair

	2	Adhère
	1	N'adhère pas bien
	0	N'adhère pas du tout[1]
Odeur		
Branchies, peau, cavité abdominale	3	Algues
	2	Ni algues, ni déplaisante
	1	Légèrement âcre
	0	Acre[1]

Nota : (1) Ou à un stade de détérioration plus avancé.

ANNEXE IV : Abréviations et définitions

- SalmoFAN : Un appareil utilisé pour la comparaison normalisée de la couleur de la chair de saumon.

- Saumon juvénile : Saumon Atlantique maintenu en eau douce (y compris alevins, frai, parr et smolts).

- Smolts : L'étape de croissance du saumon atlantique après avoir subi la transformation de parr en smolt et pouvant être transféré de l'eau douce à l'eau de mer.

- EPA : acide gras éicosapentaénoique est un acide gras polyinsaturé oméga-3 (20 :5)
- DHA : acide gras docosahexaénoique est un acide gras polyinsaturé oméga-3 (22 :6)