

JORF du 4 juin 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2026-24

## Poissons Bleus de Bretagne

CCI de Quimper Cornouaille

Criée de Saint Guénolé

F-29760 PENMARCH

Tél : 02.98.98.29.18

Cahier des Charges label rouge n° LA 01/03

Conserves de sardines pêchées à la bolinche

*Pêche à la bolinche  
Sardines de fraîcheur extra  
Préparation traditionnelle*

## **O - SOMMAIRE**

<b>0 -</b>	<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>2</b>
<b>1 -</b>	<b>NOM DU DEMANDEUR.....</b>	<b>3</b>
<b>2 -</b>	<b>NOM DU LABEL ROUGE .....</b>	<b>3</b>
<b>3 -</b>	<b>DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>3</b>
	3.1 PRESENTATION DU PRODUIT .....	3
	3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT .....	3
	3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE.....	5
<b>4 -</b>	<b>TRAÇABILITE.....</b>	<b>7</b>
	4.1 METHODOLOGIE .....	7
	4.2 IDENTIFICATION DES PRODUITS SUIVANT LES ETAPES .....	8
	4.3 MARQUAGE .....	8
<b>5 -</b>	<b>METHODE D'OBTENTION.....</b>	<b>9</b>
	5.1 SCHEMA DE VIE : .....	9
	5.1.1 Réception usine .....	10
	5.1.2 Transformation primaire.....	11
	5.1.3 Emboîtage du produit.....	12
	5.1.4 Contrôle des produits finis .....	12
	5.1.5 Stockage avant expédition.....	12
<b>6 -</b>	<b>ETIQUETAGE MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....</b>	<b>13</b>
<b>7 -</b>	<b>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION .</b>	<b>13</b>

## 1 - NOM DU DEMANDEUR

Poissons Bleus de Bretagne  
CCI de Quimper Cornouaille  
Criée de Saint Guénolé  
F-29760 PENMARCH

## 2 - NOM DU LABEL ROUGE

Conserves de sardines pêchées à la bolinche

## 3 - DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 Présentation du produit

Il s'agit de conserves de sardines stables à température ambiante présentées à l'unité au consommateur. Le cahier des charges prend en compte la pêche, le transport et procédé de transformation.

Le remplissage des boîtes se fait exclusivement à partir de poissons frais de l'espèce ***sardina pilchardus* WALBAUM** conformément à la réglementation.

Plusieurs types de recettes peuvent être réalisées

- sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 
- sardines au naturel
- sardines à la sauce tomate

Ces recettes pouvant être déclinées avec des épices ou aromates (oignons, citrons, piments, herbes...) Les poissons peuvent être présentés avec ou sans arêtes.

Les caractéristiques certifiées sont :

- pêche à la bolinche
- sardines fraîcheur extra
- préparation traditionnelle

### 3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit de comparaison est une conserve de sardines de recette équivalente (milieu + ingrédients additionnels), de l'espèce *Sardina pilchardus*, de référence nationale ou

de marque distributeur (hors 1er prix ou hard discount), stables à température ambiante et présentées à l'unité au consommateur

Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de la qualité et de l'origine, ni d'une certification de conformité produit.

Les points essentiels distinguant les sardines Label Rouge des autres préparations sont décrits dans le tableau suivant.

Caractéristiques	Sardines à l'huile de fabrication courante	Sardines à l'huile conforme à la norme à l'ancienne	Sardines à l'huile d'olive vierge extra label rouge
Technique de pêche	Non spécifié	Non spécifié	Bolinche (technique sélective et préservant le poisson)
Stockage à bord des bateaux	Stockage en caisses glacées ou en cuves réfrigérées	Stockage en caisses glacées ou en cuves réfrigérées	Stockage en cuves glacées (possibilité de cuves réfrigérées en plus du glaçage)
Etat de fraîcheur des sardines	Sardines fraîches ou <u>congelées</u> extra, A ou B	Sardines fraîches ou <u>congelées</u> extra ou A	Sardines <b>fraîches</b> extra (pas de sardines congelées)
Période de pêche	Non spécifiée	Recommandée entre le 1 <sup>er</sup> juin et le 30 novembre (hors de cette période la pêche doit fournir des sardines de matière grasse $\geq 8\%$ )	Période pendant laquelle la matière grasse des sardines est au moins de 7%. Période indicative de mai à novembre.
Moule des sardines	Non spécifié	$\geq 18$ sardines/kg	14 à 32 sardines/kg pour les sardines entières
Matière grasse	Non spécifié	$\geq 8\%$ pour les sardines fraîches	$\geq 7\%$
Transport	En camion réfrigéré pour les trajets $> 80$ km	En camion réfrigéré pour les trajets $> 80$ km	En camion réfrigéré pour les trajets $> 30$ km
Délai pêche-débarquement	Non spécifié	Non spécifié	$\leq 12$ heures
Délai pêche/réception usine	Non spécifié	Non spécifié	$\leq 16$ heures
Délai réception usine-fabrication	Non spécifié	Non spécifié	Délai pêche/étrépage $\leq 48$ h Délai pêche/emboîtage $\leq 72$ h
Etêtage-éviscération	Mécanique ou manuel	Manuel pour les sardines entières	Manuel
Pré-cuisson	Non spécifié	Friture à l'huile	Friture à l'huile
Nature de l'huile de friture	Tout type d'huile végétale	Huile d'olive, d'arachide ou de tournesol	Tournesol

<b>Caractéristiques</b>	<b>Sardines à l'huile de fabrication courante</b>	<b>Sardines à l'huile conforme à la norme à l'ancienne</b>	<b>Sardines à l'huile d'olive vierge extra label rouge</b>
Renouvellement de l'huile	Renouvellement régulier de façon à éviter son rancissement	Renouvellement régulier de façon à éviter son rancissement	Renouvellement maîtrisé par un test chimique
Egouttage	Non spécifié	2 heures minimum	4 heures minimum
Emboîtage	Mécanique ou manuel	Manuel au bleu, blanc ou en alternance bleu/blanc	Manuel au bleu ou au blanc
Nature de l'huile de couverture (produits à l'huile)	Tout type d'huile végétale	Tout type d'huile végétale	Huile d'olive vierge extra
Traitement des ingrédients	Aucune restriction		Absence de traitement Sans conservateurs ou sucres ajoutés
Entreposage après emballage	Non spécifié	3 mois mini 4 mois mini pour les produits extra	4 mois mini
Teneur en eau dans l'huile (produits en milieu huile)	≤ 8% pour les sardines	≤ 4% pour les sardines entières	≤ 4%
Ecorchures	Non spécifié	<20 % sardines entières extra	< 20 %
Nombre de sardines par boîtes	Non spécifié	≥4 pour les sardines entières	4 à 8 sardines
Poids de poisson	Poids de poisson au moins égal à 70% du poids total pour les sardines entières à l'huile et au naturel  Poids de poisson au moins égal à 65% du poids total pour les sardines entières à la sauce tomate	Poids de poisson au moins égal à 75% du poids total pour les sardines entières	Poids de poisson au moins égal à 75% du poids total pour les sardines à l'huile et au naturel  Poids de poisson au moins égal à 70% du poids total pour les sardines à la sauce tomate
Etiquetage	Mentions légales	Mentions légales	Mentions légales + date de pêche et nom du bateau

### 3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les conserves qui portent la mention Label Rouge sont fabriquées à partir de sardines fraîches exclusivement (aucune utilisation de sardines congelées) et pêchées à la bolinche.

Cette technique de pêche traditionnelle permet de garantir une qualité optimale des sardines.

D'une part, la bolinche (ou senne tournante) est sélective, en tant qu'elle permet la pêche de petits poissons pélagiques (principalement sardines, anchois, chinchards et maquereaux). Pendant la période d'été, la sardine se rapproche de la surface pour y chercher une nourriture plus abondante. Elle se déplace toujours en bancs, presque toujours homogènes en espèces et en tailles. Cette technique, ajoutée à l'expérience des pêcheurs et à l'aide d'instruments de repérage des bancs, permet une pêche sélective, ce qui sur le plan qualitatif rend possible un stockage très rapide du poisson à bord, sans qu'un tri préalable soit nécessaire.

D'autre part, elle préserve l'intégrité des poissons en limitant leur tassement dans le filet. La partie inférieure du filet resserrée forme une poche dans l'eau alors que la partie supérieure est ramenée le long du bateau. Ainsi, les poissons restent vivants dans l'eau jusqu'au transbordement, qui ne dure qu'une dizaine de secondes. Pour éviter tout risque d'écrasement à cette étape, les poissons sont sortis de l'eau, au fur et à mesure, avec une salabarde (grande épuisette). Ils sont déversés en cuve de stockage dans de l'eau de mer glacée, ce qui contribue à leur parfaite conservation jusqu'au port.

Du port aux conserveries, les sardines sont toujours conservées dans un milieu glacé. Les conserveries étant proches des ports de débarquement, cela permet de garantir la fraîcheur *extra* des sardines.

La pêche s'effectue durant la période pendant laquelle la matière grasse des sardines est idéale pour lui conférer ses qualités organoleptiques (goût typique et texture moelleuse).

Le jour de pêche et le nom du bateau sont indiqués sur la boîte afin d'assurer une traçabilité totale du produit.

Pour les sardines entières, les procédés de fabrication utilisés sont fondés sur les usages anciens. Ainsi, l'étêtage, l'éviscération et l'emboîtage des sardines sont entièrement manuels, par opposition aux techniques automatisées d'étripage et d'emboîtage.

Ces méthodes manuelles permettent aux opérateurs de sélectionner et de contrôler soigneusement les produits ainsi que d'éliminer les éventuels défauts aux étapes concernées, garantissant la présentation des produits (absence de viscères, taille homogène des sardines dans les boîtes, proportion d'écorchures faible, ...).

La cuisson faite en friture contribue également à la spécificité des produits en leur apportant une note gustative typique, par opposition à la cuisson à la vapeur.

L'utilisation exclusive d'huile d'olive vierge extra comme milieu de couverture des produits à l'huile contribue aussi à la qualité gustative des produits.

Les ingrédients mis en œuvre sont d'origine naturelle, sans conservateurs ou sucres ajoutés et ne subissent pas de traitement chimique ou ionisant.

Il faut préciser que le moule des sardines utilisées comme matière première (nombre de sardines dans 1 kg) peut être inférieur à celui spécifié par la norme NF V 45-071. En effet, la sardine pêchée est généralement plus grosse que celle décrite dans la norme. Aussi, le format des boîtes est adapté à la taille du poisson de façon à obtenir une qualité d'emboîtement régulière et une saveur poisson-huile équilibrée

Le produit Label Rouge est ainsi le fruit de l'association d'une technique de pêche traditionnelle préservatrice du poisson et de méthodes de fabrication respectant les usages traditionnels de la conserverie de sardines, sans ajout d'additif alimentaire au sens strict de la réglementation (le salage étant effectué avec une saumure à l'eau et au sel fin).

## 4 - TRAÇABILITE

### 4.1 Méthodologie

Le tableau suivant détaille les étapes clés de la traçabilité. Le lot est défini par une date de débarquement, une date de production et un bateau. Ces éléments doivent être conservés jusqu'au marquage des boîtes.

Etape	Méthode	Document d'accompagnement
Pêche	Relevé dans le journal de bord de l'heure de départ du bateau et de l'heure de débarquement	Journal de bord
Débarquement	Relevé sur une fiche de traçabilité de l'heure de pêche et de débarquement, du nom du bateau, du calibre des sardines et de la date de pêche. Identification de chaque container ou cagette à l'aide d'une étiquette avec le nom du bateau	Fiche de traçabilité
Réception/Stockage	Affectation d'un numéro de lot interne (bateau, date de pêche) qui permet de faire le lien avec la fiche de traçabilité précédente. En effet, la fiche de traçabilité est jointe à la fiche de réception matière première qui comporte le n° de lot interne..	Etiquette numéro de lot interne
Début production	Lors de la production les lots sont séparés physiquement et gérés suivant le n° de lot interne	Etiquette numéro de lot interne
Egouttage	Inscription du numéro de lot interne sur les chariots	Etiquette numéro de lot interne

<b>Etape</b>	<b>Méthode</b>	<b>Document d'accompagnement</b>
Suite production	Séparation physique des lots	Etiquette numéro de lot interne
Stérilisation	Si le marquage des boîtes a lieu après la stérilisation les paniers sont identifiés individuellement avec le numéro de lot interne	Etiquette numéro de lot interne
Marquage	Inscription de la DDM correspondant à la journée de fabrication + 5 ans (recette à l'huile d'olive), +4 ans (recette tomate), + 3 ans (recettes au naturel et huile d'olive - citron) du nom du bateau, de la date de pêche, du numéro de lot interne éventuellement	Système de suivi de traçabilité opérateur

#### 4.2 Identification des produits suivant les étapes

Le tableau suivant présente la méthode d'identification des poissons tout au long du process afin d'éviter les erreurs.

<b>Etape</b>	<b>Conditionnement/support</b>	<b>Identification</b>
Débarquement	Container et cagettes	Etiquette avec le nom du bateau
Réception/Stockage	Container et cagettes	Numéro de lot interne ou nom du bateau
Egouttage	Chariot	Numéro de lot interne
Stérilisation	Panier	Si le marquage a lieu après la stérilisation les paniers devront être identifiés individuellement avec le numéro de lot interne ou nom du bateau
Marquage	Boîte	DDM à la journée, nom du bateau, date de pêche, numéro de lot interne

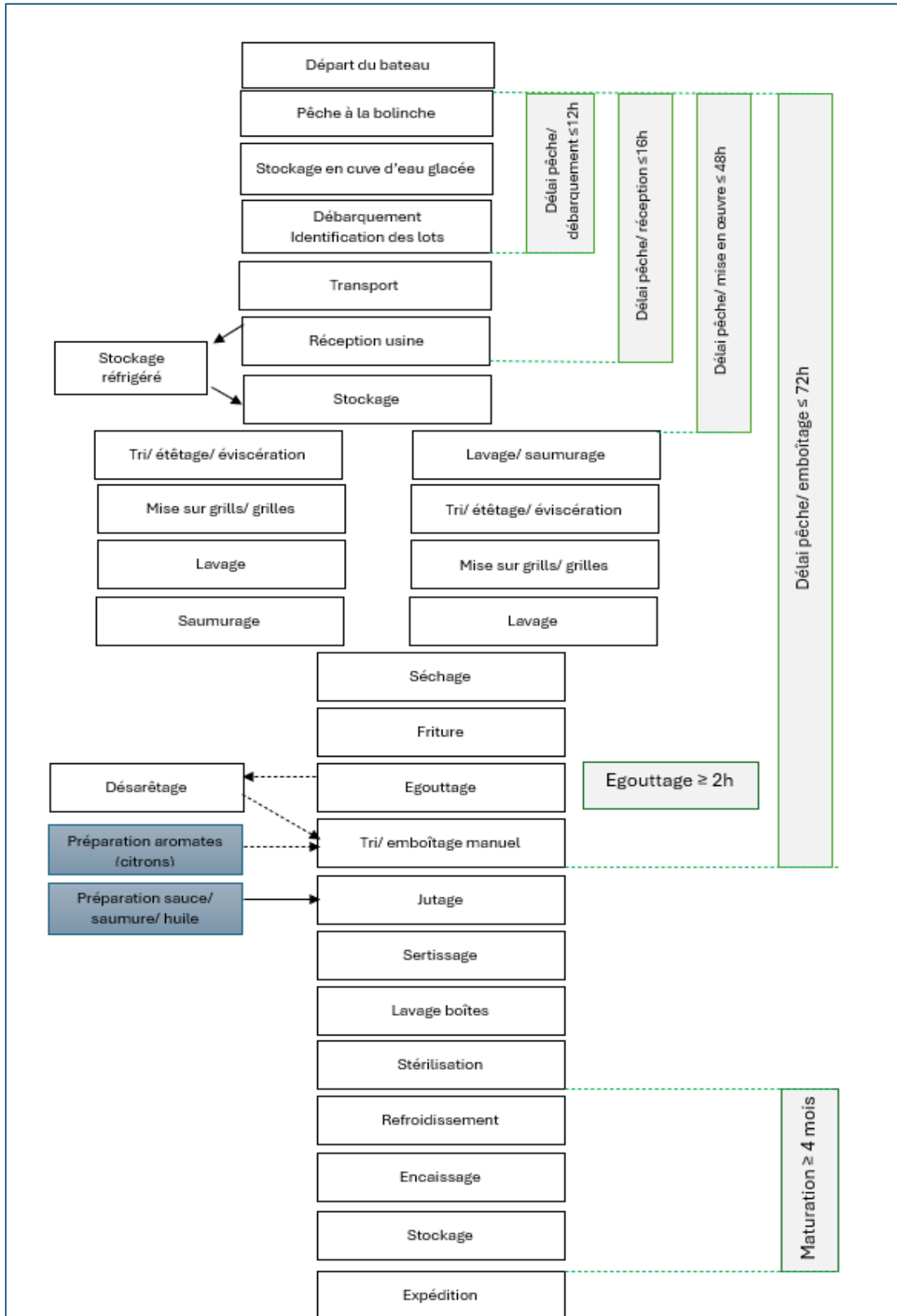
#### 4.3 Marquage

Le marquage se fait au jet d'encre. La DDM indique le jour de fermeture des boîtes plus 3 à 5 ans selon les recettes.

Le nom du bateau de pêche est également indiqué en clair. La date de pêche est indiquée de la façon suivante : « Pêché le JJ MM AAAA », J étant le jour du premier coup de pêche.

## 5 - METHODE D'OBTENTION

### 5.1 Schéma de vie :



### 5.1.1 Réception usine

#### 5.1.1.1 Réception du poisson

PM	Point de maîtrise	Valeur cible
PM6	Formation des opérateurs à réception	Formation terrain de l'ensemble des personnes habilitées à valider les réceptions de poisson LR
PM7	Technique de pêche	Bolinche (bateau habilité)
PM8	Identification des contenants	Présence d'étiquettes porteuses du nom du bateau sur chaque contenant Séparation physique des lots de chaque bateau
PM9	Délai pêche/ réception usine	≤ 16 h
PM10	Glaçage des containers	Présence de glace dans chaque container destiné au Label Rouge
PM11	Température à réception des sardines	Température à cœur du poisson proche de la glace fondante (tolérance jusqu'à 8°C)
PM12	Fraîcheur des sardines	Poissons frais (absence de congélation) Grade extra
PM13	Taux de matière grasse des sardines	≥ 7%
PM14	Calibre des sardines	14 à 32 / kg

#### 5.1.1.2 Réception des ingrédients

PM	Point de maîtrise (optionnels, selon recette)	Valeur cible
PM15 (recettes en milieu de couverture huile)	Nature de l'huile	Huile d'olive vierge extra
PM16 (toutes recettes)	Nature de l'huile de friture	Huile de tournesol Acidité oléique <0.1%
PM17 (toutes recettes)	Qualité des épices et aromates (herbes, oignons, citrons, piments...)	Ingrédients d'origine naturelle Non ionisé Pas de traitement chimique après récolte Sans conservateur ajouté

PM18 tomate)	(recette	Concentré de tomate	Matière sèche : 28 à 30 °Brix Absence ajout de sucre Sans conservateur ajouté
PM19 tomate)	(recette	Jus de tomate	Matière sèche : 4 à 7 °Brix Sans sucre ajouté Sans conservateur ajouté
PM20		Fraîcheur des sardines	Stockage en chambre froide T≤2°C +/- 1°C

### 5.1.2 Transformation primaire

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM21	Délai avant mise en œuvre	Délai pêche / étripage ≤ 48h
PM22	Tri des poissons	Absence de poissons abîmés, trop petits, trop gros, non rectilignes, espèces étrangères
PM23	Méthode d'étripage	Etripage manuel au couteau
PM24	Séchage avant cuisson	Température à cœur < 40°C
PM25	Cuisson des sardines	Friture à l'huile de tournesol Sardines cuites à cœur, Absence de sang Arête se décollant facilement Couleur beige-crème à cœur
PM26	Oxydation de l'huile de friture	Indice d'altération faible ne dépassant pas la deuxième graduation sur le nuancier colorimétrique en démarrage de production
PM27	Temps d'égouttage des sardines	4 heures minimum

### 5.1.3 Emboîtage du produit

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM28	Emboîtage des poissons	Emboîtage à la main, Présentation uniforme au blanc OU au bleu Délai pêche/ emboîtage ≤ 72h
PM29	Alignement des sardines entières	Tête-bêche régulièrement disposées
PM30	Parage des sardines entières	Coupe du collet et de la queue (totale ou partielle suivant la présentation avec ou sans arête)
PM31	Nombre de pièces	4 à 8 par boîte
PM32	Incorporation d'épices et aromates	Aromates: 10% max du poids net total Epices : 2% max du poids net total
PM33	Tri des poissons	Poissons abîmés/ écorchés écartés des productions label rouge
PM34	Stérilisation	Valeur stérilisatrice ≥ 3 min

### 5.1.4 Contrôle des produits finis

Les contrôles produits finis se font avant l'expédition.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM35	Exsudat aqueux (sur recettes à l'huile)	<4% par rapport au poids net constaté
PM36	Masse nette de poisson	Huile et naturel : 75 % du poids net étiqueté  Sauce tomate : 70 % du poids net étiqueté
PM37	Taux de sel du produit fini	0,6 à 1,2 g/100g

### 5.1.5 Stockage avant expédition

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM38	Durée minimale de stockage	4 mois

## 6 - ETIQUETAGE MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM39	Etiquetage	<p>Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :</p> <p>Le logo Label Rouge en respectant la charte graphique                      Le numéro d'homologation : LA 01/03                      La mention « caractéristiques certifiées » ou « caractéristiques contribuant à la qualité supérieure » :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pêche à la bolinche</li> <li>- sardines fraîcheur extra</li> <li>- préparation traditionnelle</li> </ul> <p>Le nom du bateau et la date de pêche prévus sur l'étiquetage sont soit pré-imprimés soit imprimés au marquage jet d'encre.</p> <p>Le nom et l'adresse du groupement qualité :                      Poissons Bleus de Bretagne (ou PBB)                      F-29760 PENMARCH</p>

## 7 - PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

PPC	Principaux points à contrôler		Valeur cible	Méthode d'évaluation
PPC1	PM4	Technique de pêche	Bolinche	Visuel
PPC2	PM12	Fraîcheur des sardines	Poissons frais (absence de congélation) Grade extra	Visuel
PPC3	PM13	Taux de matière grasse des sardines	≥ 7%	Dessiccation
PPC4	PM25	Cuisson (préparation traditionnelle)	Friture à l'huile de tournesol	Visuel

PPC5	PM23	Méthode d'étripage	Etripage manuel au couteau	Visuel
PPC6	PM28	Emboîtage des poissons	Emboîtage à la main,	Visuel
PPC7	PM31	Nombre de pièces	4 à 8 sardines	Visuel
PPC8	PM38	Durée minimale de stockage	4 mois	Documentaire