JORF du 03 septembre 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-39

Cahier des Charges label rouge
N° LA 07/18
Conserves de thon albacore

Caractéristiques certifiées communicantes :

Chair provenant à 100% des filets

Lamelles musculaires visibles

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3

2. NOM DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT 3
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 4
3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 5

4. TRAÇABILITE 6

5. METHODE D'OBTENTION 7

5.1 EXIGENCES A CHACUNE DES ETAPES 8
5.1.1 Réception de la matière première *8*
5.1.2 Préparation de la matière première *8*
5.1.3 Découpe et parage, manuels *9*
5.1.4 Emboitage - pesée *10*
5.1.5 Jutage *10*
5.1.6 Traitement thermique par stérilisation *10*
5.1.7 Maturation du produit fini *11*

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 11

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 12

ANNEXE : REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Poissons Bleus de Bretagne
CCI de Quimper Cornouaille
Criée de Saint Guénolé
F-29760 PENMARCH
Contact secrétariat : jeanfrancois.feillet@chancerelle.com

2. NOM DU LABEL ROUGE

Conserves de thon albacore

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Il s'agit de conserves de thon albacore stables à température ambiante présentées à l'unité au consommateur.

Le champ d'application du cahier des charges s'étend de la réception de la matière première au procédé de transformation.

Le remplissage des boites se fait exclusivement à partir de thon albacore (*Thunnus albacares*).

Le produit est constitué de filets de thons albacore crus mis en boîtes sous forme de tranche puis recouvert de jus naturel et stérilisés.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une conserve de thon au naturel de référence nationale, préparée à partir de *Thunnus albacares*, stable à température ambiante et présentée à l'unité au consommateur.
Les points essentiels distinguant les conserves de thon albacore label rouge des autres conserves de thon albacore sont décrits dans le tableau suivant.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Méthode de pêche	Pêche à la senne sur bancs libres, impliquant un engagement de non utilisation de DCP (dispositif de concentration des poissons)	Pas d'engagement sur la méthode de pêche, ni l'utilisation ou non de DCP
Durée de stockage à l'état congelé	9 mois max / date de début de pêche	Jusqu'à 24 mois ou plus
État à réception	Histamine ≤ 25 ppm	Histamine < 100 ppm
Calibre du poisson entier avant découpe	20 – 50 kg	De 10 à 80 kg et plus
Parage	Suppression du muscle sombre et hématomes	Le muscle sombre peut être blanchi, puis réincorporé
Emboitage	Utilisation de chair provenant à 100% des filets (absence de muscle sombre). Cette sélection induit une valorisation de 45 à 55% des thons (données indicatives). Les filets sont mis en œuvre sous forme de portions préservant les lamelles musculaires visibles sur produit fini, à l'ouverture.	Utilisation de l'ensemble des muscles blancs et sombres (pouvant être éclaircis par un lavage à l'eau claire) et d'autres chairs. Cette action permet de valorisé de 55 à 60% des thons (données indicatives). Les lamelles musculaires sont peu ou pas visibles à l'ouverture.
Présentation commerciale	Entier dont les tranches préservent les lamelles musculaires	Entier

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Chair provenant à 100% de filets
- Lamelles musculaires visibles

L'exigence de calibrage des thons entre 20 et 50 kg permet l'obtention d'un produit avec une texture de chair plus fondante qu'avec des thons de plus grande taille.

L'utilisation du thon dans un délai n'excédant pas 9 mois de stockage en froid négatif après le début de pêche (marées d'environ 40 jours) limite l'oxydation des graisses et donc préserve la qualité gustative du thon.

Pour s'assurer du respect de la fraicheur lors de la congélation des thons, la teneur en histamine est contrôlée sur chaque lot. Le taux d'histamine est un indicateur de la qualité du produit. En effet, les thons sont naturellement riches en histidine, un acide aminé qui par réaction enzymatique est transformé en histamine, cette réaction enzymatique est la première phase de dégradation des produits. Le taux maximal d'histamine de 25 ppm permet de s'assurer de la réfrigération rapide des thons après capture.

L'utilisation uniquement de filets coupés en tranche préserve l'intégrité du muscle et donc l'aspect d'une tranche de thon avec **des lamelles musculaires visibles**.
La suppression du muscle sombre permet d'obtenir un produit de couleur homogène, et d'éviter l'apparition d'un goût amer parfois présent dans le produit de comparaison.

L'emboîtage à cru des filets de thon permet de ne faire subir qu'un seul traitement de cuisson au produit, réduisant ainsi la perte en eau des chairs, préservant ainsi la texture fondante du produit fini.

D'un point de vue sensoriel, les principales caractéristiques du produit label rouge par rapport au produit courant sont les suivantes :

- Une texture fondante,
- Des lamelles musculaires visibles,
- Une odeur plus typique de thon,
- Un goût plus typique du thon.

4. TRAÇABILITE

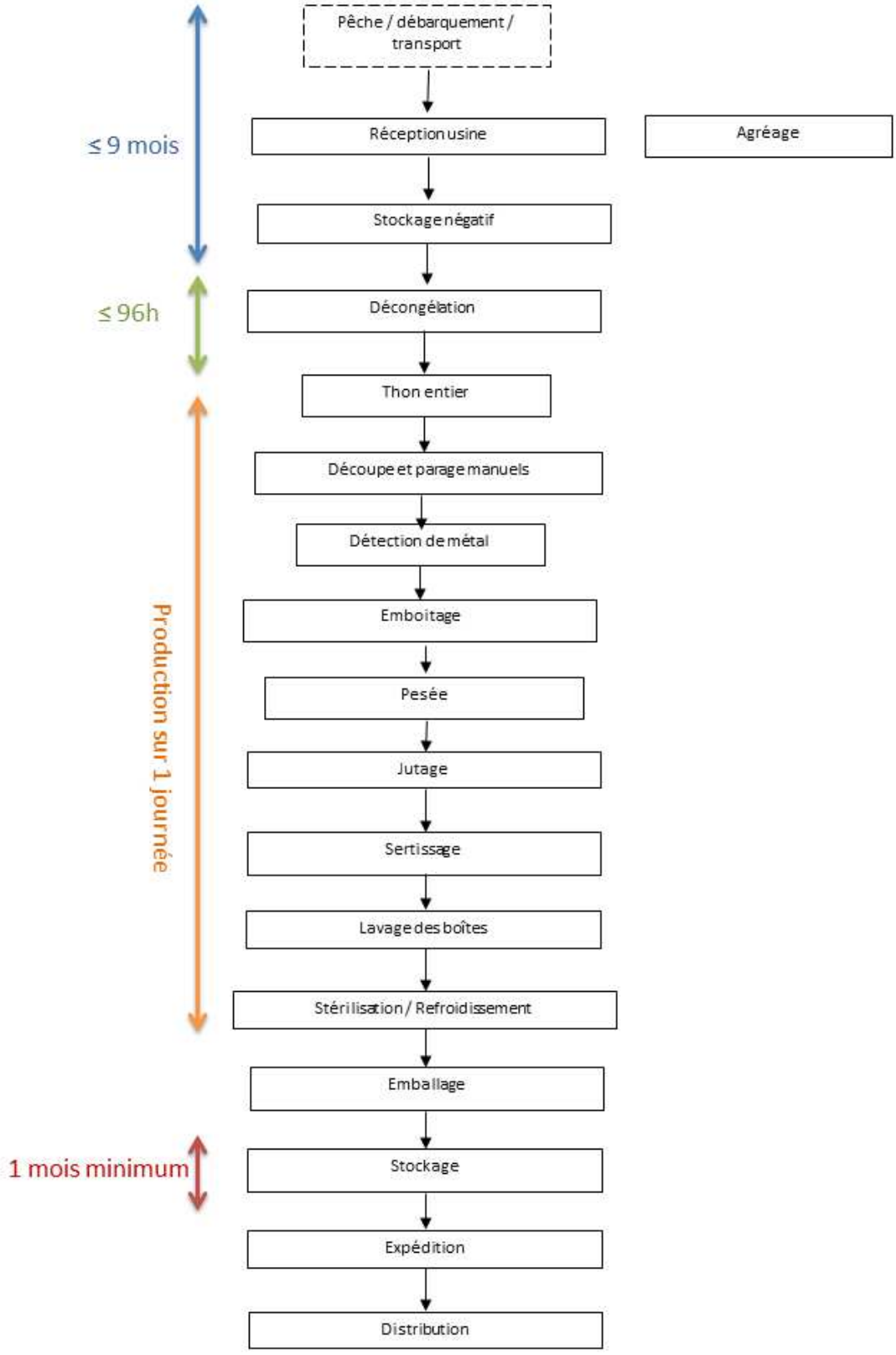
Pour assurer une traçabilité ascendante et descendante, les numéros intermédiaires de lot aux étapes du process sont automatiquement liés au numéro initial défini à réception.
L'identification de chaque contenant permet une séparation de traitement de deux lots, dans le temps ou matériellement (chaines différentes).
Un lot représente un jour de mise en fabrication.

Étape	**Éléments de traçabilité**	**Information suivies**	**Documents associés**
Réception usine	N° de lot interne par contenant, indiquant à *minima* : - Le code fournisseur - La date de réception	- Nom du bateau – fournisseur - Espèce - Date de début de Pêche - Date de 1ère congélation - Zone de Pêche FAO - Calibre - Taux d'histamine - Engagement et enregistrement des bateaux dans un programme d'engagement vis-à-vis des pratiques de pêche durables	Certificat de capture Bon de livraison Engagement des fournisseurs Fiche de contrôle réception
Stockage	N° de lot interne par contenant	Dates d'entrées / sorties de chambre froide négative	Registre de stockage matière première
Fabrication	N° de lot interne intermédiaire par contenant	- N° de lot interne par contenant - Date de fabrication	Registre de fabrication
Du sertissage au refroidissement	N° de lot interne produit fini	- N° de lot interne intermédiaire par contenant - DDM + horodatage	Registre de fabrication
De l'emballage à l'expédition	N° de lot interne produit fini	- N° de lot interne - DDM + horodatage - N° de palette	Registre de stockage des produits finis Registre des expéditions

L'engagement et enregistrement des bateaux dans un programme d'engagement vis-à-vis des pratiques de pêche durables, du type par exemple PVR de l'ISSF, a pour objectif de donner des garanties supplémentaires concernant ces bonnes pratiques, et notamment l'absence de pêche illégale, l'absence de découpe d'aileron de requin, et surtout la présence d'observateur à bord.

5. METHODE D'OBTENTION

Schéma de vie :



5.1 Exigences à chacune des étapes

5.1.1 Réception de la matière première

Le poisson est acheté selon les exigences suivantes :
- Espèce : *Thunnus albacares*
- Pêche à la senne sur banc libre
- Calibre : 20 à 50 kg
- Qualité : Taux d'histamine ≤ 25 ppm

Les poissons sont réceptionnés congelés entiers.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM 1	Espèce	*Thunnus albacares*
PM 2	Méthode de pêche	Pêche à la senne sur banc libre
PM 3	Thon congelé	T° à cœur ≤ -18°C à réception
PM 4	Calibre	Thons entiers Entre 20 et 50 kg inclus
PM 5	Histamine	≤ 25 ppm

5.1.2 Préparation de la matière première

Les thons sont stockés immédiatement après débarquement et jusqu'à leur mise en œuvre à -18°C.
Le délai d'utilisation des thons après congélation est limité afin de réduire les risques d'altération de la qualité de la chair par oxydation des graisses, permettant ainsi de garantir une qualité optimale.
La décongélation peut se décomposer en 2 étapes :
- Une phase de tempérage : les cuves sont sorties de la chambre froide négative et restent à une température ambiante afin d'amorcer la décongélation. Cette phase est facultative.
- Une phase de décongélation proprement dite : un système de circulation d'eau dans les cuves permet une décongélation des thons.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM 6	T° de stockage	-18°C
PM 7	Délai d'utilisation des thons congelés	≤ 9 mois à compter de la date de début de pêche
PM 8	Durée de la phase de tempérage (facultatif)	≤ 48h
PM 9	Température de surface des thons après tempérage	≤ 4°C

PM 10	Durée de la phase de décongélation	≤ 48h
PM 11	Température à cœur après décongélation	≤ 6°C

5.1.3 Découpe et parage, manuels

Dès la décongélation le thon est découpé et le process de fabrication est continu jusqu'à la cuisson. Le process doit s'opérer dans un délai défini et restreint afin de garantir la qualité du produit fini.

La découpe et le parage du thon entier se font manuellement.

La découpe consiste à enlever la tête, les viscères et l'arête centrale à l'aide de grands couteaux.

Le poisson est ensuite pelé.

Le parage consiste à supprimer les résidus de peau, les arêtes latérales, les taches de sang et le muscle sombre.
Ces pratiques permettent de garantir un produit sans arête et issu d'un filet sans muscle sombre.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM 12	Production continue	Délai entre la découpe et la stérilisation ≤ 6h
PM 13	Découpe et parage	Manuels
PM14	Qualité du parage	Absence d'arêtes, de peau ou d'écailles et de vaisseaux sanguins
PM 15	100% filet	Absence de chairs non issues des filets Absence de muscle sombre Lavage des muscles interdit

5.1.4 Emboitage - pesée

Une fois paré, le filet de thon est tranché transversalement pour une présentation en tranche avec des lamelles musculaires visibles. Tous les personnels intervenants dans une fabrication de produits destinés au label rouge suivent une formation spécifique sur les exigences du cahier des charges.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM 16	Lamelles musculaires	Lamelles musculaires visibles Voir référentiel photographique à cru et à cuit définissant les limites de conformité (annexe 1)
PM 17	Couleur à cuit	Couleur homogène
PM 18	Formation du personnel	Formation spécifique aux exigences du cahier des charges

5.1.5 Jutage

Le jutage est l'ajout d'une saumure aux tranches de thon emboitées. Pour un goût optimal, le taux de sel dans le produit fini est maitrisé. Le sel utilisé ne contient pas d'additif (ex : antiagglomérant).

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM 19	Quantité de sel dans le produit fini	1% +/- 0.3%
PM 20	Sel	Absence d'additif

5.1.6 Traitement thermique par stérilisation

Des barèmes de stérilisation trop élevés peuvent parfois entraîner une altération organoleptique des produits. Le couple temps / température du traitement thermique est donc établi par chaque opérateur afin de garantir la stabilité tout en respectant saveur, couleur et texture.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM 21	Traitement thermique	Stabilité bactériologique à 37°C et 55°C Valeur stérilisatrice supérieure ou égale à 5 Palier : 118°C + /- 5°C

5.1.7 Maturation du produit fini

Les boites sont conservées au minimum un mois en entrepôt avant leur commercialisation. Ce délai permet une maturation du produit fini.

PM	Critère qualité	Valeur cible
PM 22	Histamine sur le produit fini	< 50 ppm
PM 23	Délai de maturation minimal	1 mois

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur l'étiquetage du label rouge n° LA 07/18 « Conserves de thon albacore » mentionne au minimum :

- Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique ;
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA 07/18 ;
- Les caractéristiques certifiées communicantes sont reportées rigoureusement à l'identique :
    - Chair provenant à 100% des filets
    - Lamelles musculaires visibles

L'acronyme et l'adresse de l'ODG : PBB, CCI de Quimper Cornouaille, Criée de Saint Guénolé, F-29760 PENMARCH

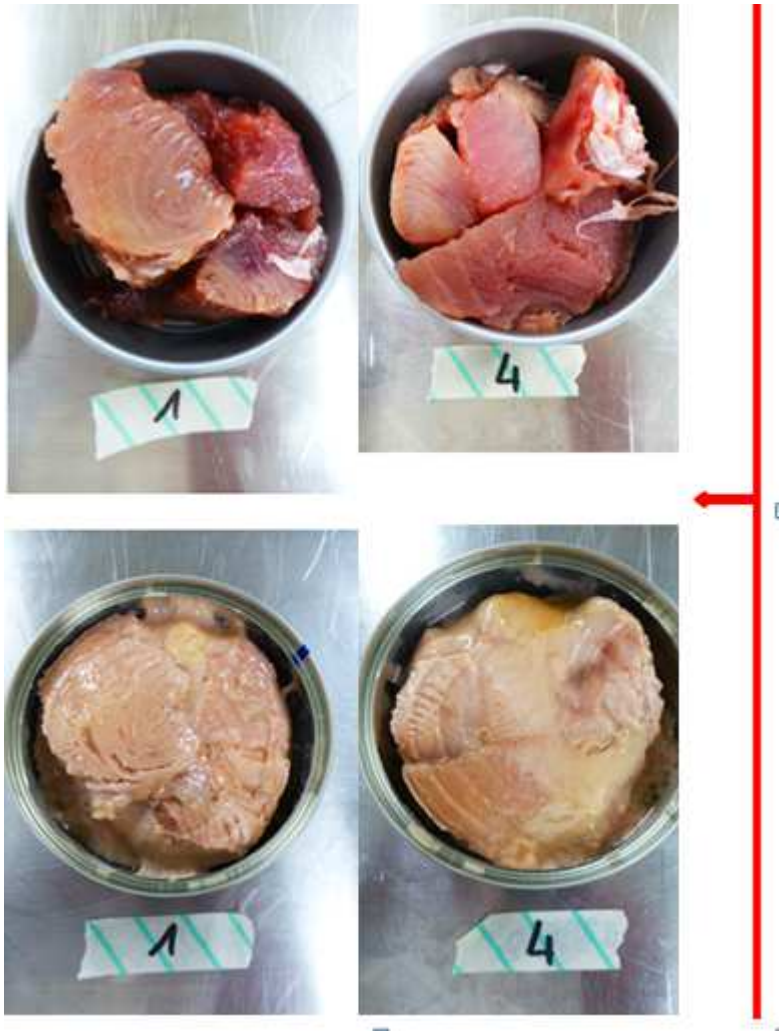
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

PM	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
PM 1	Espèce	Visuel et documentaire
PM 2	Méthode de pêche	Documentaire
PM 4	Calibre du poisson à réception	Pesée par sondage et documentaire
PM 5	Histamine sur la MP	Analyse chimique
PM 15	100% filet	Visuel
PM 16	Lamelles musculaires visibles	Visuel (Référentiel photographique)

ANNEXE : REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE

Appréciation de la présence de lamelles musculaires visibles, de l'absence d'hématome et de muscle sombre sur une même tranche à cuit et à cru :

Produits non-conformes (présence d'hématomes)



Produits conformes (absence d'hématome, de vaisseaux sanguins et couleur homogène à cuit)

