JORF n°0062 du 14 mars 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2024-14

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
SOUPE DE POISSONS
N° LA 04/09

<u>Caractéristiques certifiées communicantes</u> :

- 40 % minimum de poissons mis en œuvre
- Au moins 5 espèces différentes de poissons pêchés en mer
- Parfumée avec des filaments de safran

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. Elements justificatifs de la qualite superieure 7

3.3.1. Des matières premières sélectionnées, de haute qualité 7

3.3.2. Un dosage équilibré 7

3.3.3. Un savoir-faire adapté au produit 7

3.3.4. Les caractéristiques certifiées communicantes 8

4. Traçabilité 9

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11

5.2. Description des valeurs cibles 12

5.2.1. Liste des espèces 12

5.2.2. Réception et préparation des poissons frais (cas d'achat de poissons frais) 13

5.2.3. Réception et préparation des poissons congelés (cas d'achat de poissons congelés) 13

5.2.4. Réception des ingrédients 14

5.2.5. Fabrication de la soupe 14

6. Etiquetage 16

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

CAPS Qualité
2 rue de Dormagen

59350 SAINT ANDRE LEZ LILLE

2. NOM DU LABEL ROUGE

SOUPE DE POISSONS

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. PRESENTATION DU PRODUIT

La soupe de poisson label rouge n° LA 04/09 est une soupe à base de poissons entiers et parures (tête, colonne vertébrale et nageoire caudale) lui conférant une certaine onctuosité.

Elle est composée *à minima* de 40% de poissons, dont 25 à 40 % de parures ; 5 espèces au minimum, issues d'une liste positive, entrent dans sa composition.

Le concentré de tomates est le seul légume autorisé dans la recette. La soupe de poissons est aromatisée par des filaments de safran (*crocus sativus*) lui apportant une couleur vive et un goût épicé.

L'assemblage des ingrédients est suivi du broyage, de la cuisson, du tamisage et malaxage. La soupe est ensuite conditionnée puis stérilisée.

La « Soupe de Poissons » se positionne sur le marché des soupes marines stérilisées haut de gamme.

La soupe se présente sous la forme « prête à l'emploi », « prête à être dégustée » après chauffage, ce qui évite toute altération de la qualité gustative par erreur lors de la reconstitution.

CHAMP D'APPLICATION DU CAHIER DES CHARGES

Le champ de certification concerne uniquement la transformation pour la production de soupe, de la réception des matières premières (fraîches ou congelées) jusqu'à l'expédition.

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant répond aux exigences du Code de Bonnes Pratiques pour les soupes de poissons, bisques de crustacés et potages à base de poissons (Version janvier 2000).

Le produit courant de comparaison est une soupe de poissons :

- Avec un pourcentage de poissons supérieur à 15%
- Liquide

Points de différence	Produit courant de comparaison	Produit label rouge
Nature du poisson livré	Poissons utilisés sous forme entiers, chairs, pulpe, poudre, parures	Poissons entiers et parures
Nature des parures	Parures composées de l'ensemble des coproduits de la transformation	Parures = tête, colonne vertébrale et nageoire caudale
Sélection d'espèces	Pas de sélection d'espèces Seuls les sélaciens sont interdits	Espèces rentrant dans la composition de la soupe de poissons : • Carrelet (*Pleuronectes platessa*) • Chinchard (*Trachurus ssp*) • Congre (*Conger conger*) • Dorade-sébaste *(Sebastes mentella, Sebastes marinus, Sebastes viviparus, Sebastes norvegicus)* • Eglefin (*Melanogrammus aeglefinus*) • Grondin *(Eutrigla gurnadus, Aspitrigla cuculus, Aspitrigla obscura, Trigla lucerna, Trigla lyra)* • Lieu jaune *(Pollachius pollachius)* • Lieu noir *(Pollachius virens)* • Limande *(Limanda ssp)* • Maquereau *(Scomber scombrus)* • Merlan *(Merlangius merlangus)* • Rouget barbet *(Mullus ssp, Mullus barbatus et Mullus surmeletus)* • Sardine *(Sardina pilchardus)* • Tacaud *(Trisopterus luscus)* • Vive *(Trachinus draco)* Les parures proviennent de la famille des *Gadidae* ou des *Sebastidae*.
Etat du poisson et des parures	Le poisson peut être utilisé frais, surgelé, concentré, séché. Pas de cotation fraîcheur spécifique	Soit le poisson est acheté frais. Les poissons peuvent alors être congelés au plus tard le lendemain de la réception. Soit le poisson est acheté congelé, avec le respect d'un délai maximum entre la pêche

Points de différence	Produit courant de comparaison	Produit label rouge
		et la congélation. Les parures sont achetées fraîches non congelées, elles sont utilisées fraîches uniquement. Cotation fraîcheur Extra ou A pour tous les poissons et parures.
Incorporation de légumes	Incorporation d'une quantité importante de légumes (carottes, oignons, poireaux, …) (soupes de légumes au poisson)	Aucun légume autorisé. Seul le concentré de tomates est autorisé, ses caractéristiques sont définies.
Safran	Aucune obligation. Le plus utilisé est le safran en poudre (trop souvent, ce sont des mélanges non purs, filaments et étamines)	Seuls les filaments de safran (*crocus sativus*) sont utilisés.
Condiments, aromates et additifs	Utilisation de condiments, aromates et additifs variés (glutamate, ...)	Existence d'une liste positive des condiments, aromates et additifs pouvant être utilisés.
Délai pour l'utilisation du poisson et des parures	Pas de délai pour l'utilisation du poisson et des parures	Les poissons frais sont utilisés le jour de leur réception, ou au plus tard dans les 48 heures. Ils sont stockés en chambre froide, sous glace. Les poissons congelés sont utilisés dans un délai de 12 mois maximum. Les parures sont utilisées fraîches dans les 48 heures suivant la réception.
Congélation	Pas d'obligation	Congélation des poissons exclusivement, les parures sont utilisées fraîches. Congélation au plus tard le lendemain de la réception des poissons frais dont l'utilisation n'est pas prévue dans les 48 heures.
Quantité de poisson et de parures mise en œuvre Utilisation d'un nombre minimal d'espèces	Quantités de poissons mises en œuvre le plus souvent comprises entre 15 et 35% Pas de nombre minimal d'espèces On trouve les mentions suivantes sur les étiquetages des produits courants : « poissons divers » « poissons selon arrivage ».	40 % minimum de poissons (poissons entiers + parures) mis en œuvre dont 25 à 40 % de parures (kg de parures / kg de poissons) **<u>Poissons entiers</u>** : ➢ 5 espèces minimum entrent dans la composition de la soupe, selon les pourcentages suivants (selon liste positive) ➢ 60 à 70% % de poissons « blancs » ➢ 30 à 40 % de poissons « rouges » ➢ Chaque espèce principale incorporée entre 5 et 40% ➢ Total des espèces en complément ≤ 5%

Points de différence	Produit courant de comparaison	Produit label rouge
Safran	Pas de % imposé – utilisation non obligatoire	Minimum de 0,01 % du poids total des ingrédients mis en œuvre
Conditions de broyage	Pas de broyage, poissons cuits entiers. Sur des poissons de grandes tailles, comme ceux utilisés, la cuisson est donc beaucoup plus longue, ce qui entraîne une altération, un gommage des spécificités gustatives des espèces utilisées	Broyage donnant des « miettes » permettant une cuisson rapide et une meilleure diffusion des saveurs, particulièrement pour des « gros poissons ».
Temps et température de cuisson	Temps de cuisson plus long en raison de l'absence de broyage. Les pertes organoleptiques sont plus importantes lors de cette étape.	Le matériel permet une cuisson à très haute température (90 à 100°C) donc de courte durée (20 min +/- 5min), préservant ainsi les saveurs et les arômes de la recette.
Conditions de tamisage	La texture des soupes est souvent plus grossière. La diffusion des arômes est moins efficace.	Le tamisage s'effectue avec un matériel spécifique qui permet d'obtenir une texture caractérisée par l'absence de morceaux et une granulosité fine. Le tamisage participe également à l'extraction et la diffusion des derniers arômes par micronisation des particules.
Conditions de malaxage	Malaxage et conservation de la soupe au chaud après cuisson non systématiques	Lors du malaxage, la soupe est conservée sous agitation dans un bac tampon isolé. Elle n'est ni réchauffée, ni maintenue « artificiellement » à température. Seule l'inertie thermique du volume après cuisson permet de conserver cette température. C'est donc le process en continu qui permet de conserver une température supérieure à 70°C.
Type de conditionnement	Pas d'exigence (on trouve des briques, bouteilles plastiques bocaux…) Le produit peut être présenté prêt à consommer, ou à diluer, avec ou sans morceaux.	Bocal verre, poche souple stérilisable Présentation prête à l'emploi.
Délai cuisson /stérilisation	Pas d'obligations	La soupe est stérilisée le jour de la fabrication.

3.3. ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

3.3.1. Des matières premières sélectionnées, de haute qualité

La SOUPE DE POISSONS label rouge utilise des matières premières de haute qualité :

- 5 espèces de poissons entiers minimum (Lieu noir, Lieu jaune, Grondin, Dorade-sébaste, Tacaud, Merlan, Carrelet, Limande, Rouget barbet, Vive, Eglefin).
- Des parures de la famille des *Gadidae* ou des *Sebastidae* sans viscères. Ces parures sont achetées et utilisées fraîches exclusivement, elles sont utilisées dans les 48 heures maximum.
- Du concentré de tomate
- Des filaments de safran pur
- Des condiments et aromates
- Un texturant végétal

3.3.2. Un dosage équilibré

Pour réaliser la SOUPE DE POISSONS label rouge, les producteurs doivent apporter un soin particulier aux équilibres gustatifs des différents ingrédients. Pour cela, ils doivent en particulier respecter des taux d'incorporation de :

- 40 % de poissons mis en œuvre. Le terme poisson sous-entend poissons et parures. Les parures permettent de donner le velouté et l'onctuosité de la soupe. Leur incorporation est donc obligatoire, dans une proportion comprise entre 10 % et 16 % à la mise en œuvre – soit entre 25 % et 40 % de la quantité totale de poisson
- 60 à 70 % de poissons « blancs »,
- 30 à 40 % de poissons « rouges »,
- Chaque espèce principale est incorporée entre 5 et 40%, le total des espèces en complément est ≤ 5%,
- 5 % maximum de concentré de tomates mis en œuvre,
- 0,01 % de safran pur (en filaments) mis en œuvre.

3.3.3. Un savoir-faire adapté au produit

Afin de conserver les qualités optimales des poissons, ils sont travaillés en continu à partir de la sortie de la chambre froide.

La grande variabilité des tailles des poissons utilisés impose un broyage avant cuisson, permettant d'optimiser au mieux la prise de température.

La soupe est cuite à température élevée (entre 90°C et 100 °C), pendant un temps court (20 minutes +/- 5 minutes).

Le produit est ensuite tamisé, puis maintenu au chaud. Le produit est malaxé avant d'être empoté, pour homogénéiser le produit et éviter toute décantation avant empotage. Le process est réalisé en continu, afin de conserver une température à cœur de la soupe supérieure ou égale à 70°C.

La soupe est ensuite stérilisée.

3.3.4. Les caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- 40 % MINIMUM DE POISSONS MIS EN ŒUVRE
- AU MOINS 5 ESPECES DIFFERENTES DE POISSONS PECHES EN MER
- PARFUMEE AVEC DES FILAMENTS DE SAFRAN

La soupe de poissons label rouge est caractérisée par sa consistance en bouche, sans aspérités, ainsi que son goût intense de poissons et de safran.

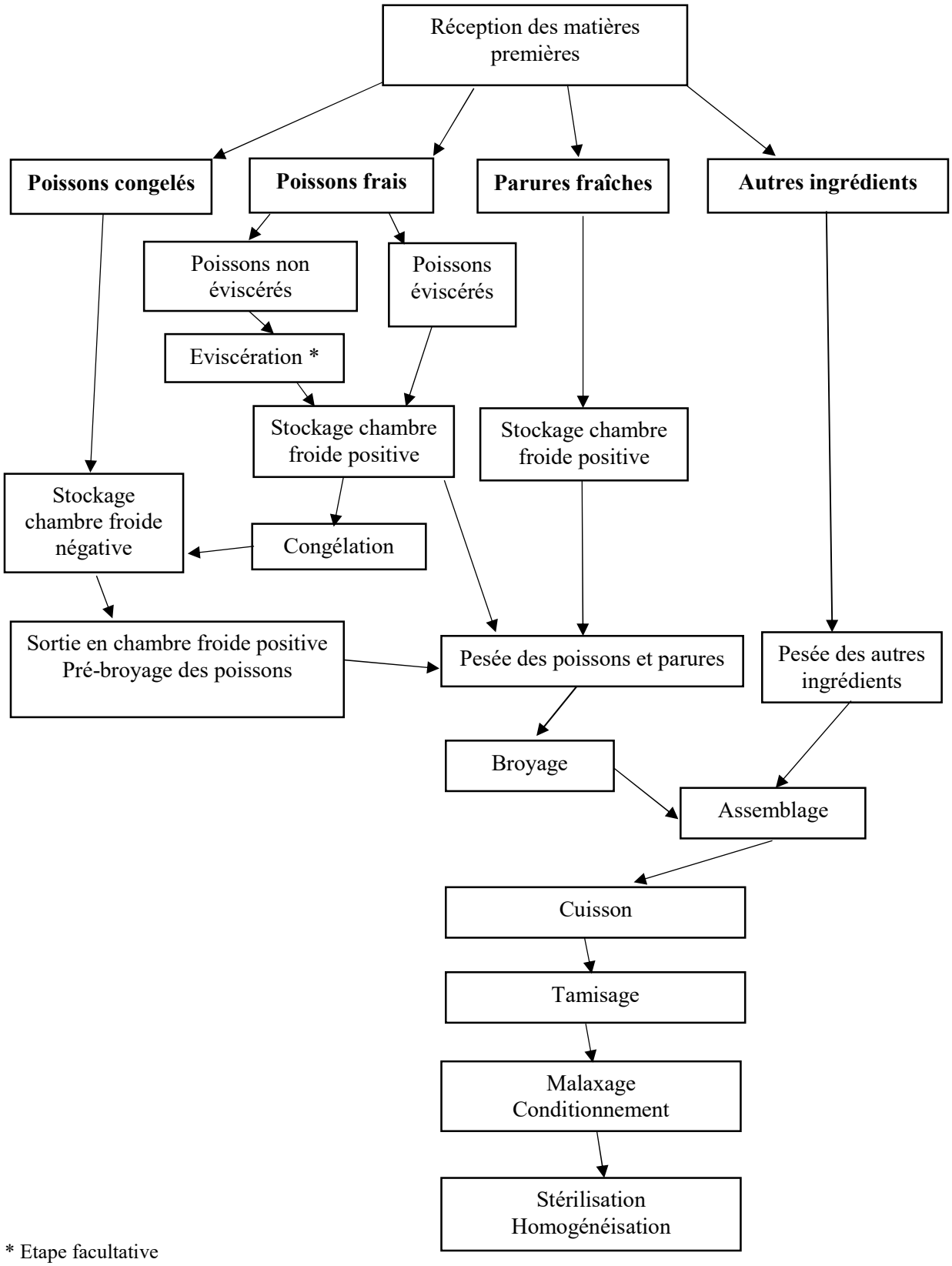
4. TRAÇABILITE

Etape	Modalité d'identification	Document d'accompagnement du produit
Réception des poissons entiers	A réception, les poissons sont accompagnés d'un bon de livraison mentionnant : • Date de livraison • Date de congélation • Espèce • Fournisseur • Quantité livrée Ils sont identifiés dans l'entreprise par un N° de lot interne ainsi que les documents de traçabilité reçus : • Le jour de réception • L'espèce • Le fournisseur • La quantité reçue	Livre d'achat du poisson Poissons congelés : bon de livraison accompagnant la marchandise indiquant la date de congélation et le n° de lot fournisseur Documents de traçabilité du fournisseur Etiquettes avec numéro de lot interne
Réception des parures	A réception, les parures sont accompagnées d'un bon de livraison mentionnant : • Date de livraison • Type de parure • Fournisseur • Quantité livrée Dans l'entreprise, elles sont identifiées par un N° de lot interne ainsi que les documents de traçabilité reçus : • Le jour de réception • Le type de parure • Le fournisseur • La quantité reçue	Bon de livraison accompagnant la marchandise entrante. Etiquettes avec numéro de lot interne
Réception des ingrédients secs	Enregistrement sur la **fiche ingrédient** • Désignation de l'ingrédient • N° lot fournisseur • La date à laquelle le conditionnement a été entamé et les différentes dates d'utilisation de l'ingrédient concerné. Ce système permet, à partir du numéro de lot d'un ingrédient, de savoir dans quel ensemble de soupes il a été utilisé.	Etiquette

Etape	Modalité d'identification	Document d'accompagnement du produit
Stockage des matières premières	Poissons : **Numéro de lot interne** Produits secs : stockés dans leur emballage d'origine ou en contenant intermédiaire après ouverture avec identification du **numéro de lot fournisseur** sur l'étiquette	Etiquettes d'identification des contenants Etiquettes des produits secs
Congélation Décongélation	Les contenants sont identifiées du jour de congélation (=jour de réception du poisson ou au plus tard le lendemain)	Etiquettes d'identification des contenants
Pesée	Attribution d'un **N° de lot** de fabrication permettant de retrouver le jour de fabrication **Fiche fabrication** qui reprend, en liaison avec ce N° de lot : • Le N° interne de chaque espèce de poisson avec la quantité utilisée • Le N° interne de chaque type de parure avec la quantité utilisée • Le N° lot du safran • Le N° lot du concentré de tomate et la quantité utilisée Pour les autres ingrédients, c'est la fiche ingrédient qui assure la traçabilité	Fiche de fabrication Fiche recette Fiche ingrédient
Fabrication : étapes broyage / conditionnement	Le **N° lot de fabrication** est complété de façon à retrouver : • N° autoclave utilisé • Le batch de stérilisation • La date de fabrication	Fiche de fabrication Fichier informatisé d'autoclavage
Stérilisation de la soupe Homogénéisation	**Numéro de lot de fabrication** Lors de la sortie des paniers des autoclaves, les contenants sont disposés sur une palette qui sera identifiée par inscription, sur les cartons intercalaires, de la nature du produit fabriqué et du numéro de lot associé (ex : soupe de poissons 3C170204)	Fiche de fabrication Fichier informatisé d'autoclavage Carton intercalaire palette (fiche palette)
Etiquetage / Mise en carton / Expédition	Numéro de lot de fabrication : Chaque contenant est identifié du N° de lot de fabrication	Étiquette produit fini

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. SCHEMA DE VIE



* Etape facultative

5.2. DESCRIPTION DES VALEURS CIBLES

5.2.1. Liste des espèces

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 1	Origine des poissons et des parures	Poissons de capture Parures de poissons de capture
PM 2	Liste positive d'espèces de poissons	**Poissons « blancs »** **Espèces principales :** • Carrelet (*Pleuronectes platessa*) • Eglefin (*Melanogrammus aeglefinus*) • Lieu jaune (*Pollachius pollachius*) • Lieu noir (*Pollachius virens*) • Limande (*Limanda ssp*) • Merlan (*Merlangius merlangus*) • Tacaud (*Trisopterus luscus*) • Vive (*Trachinus draco*) **Espèces en complément** : • Chinchard (*Trachurus ssp*) • Congre (*Conger conger*) • Maquereau (*Scomber scombrus*) • Sardine *(Sardina pilchardus)* **Poissons « rouges »** **Espèces principales :** • Grondins (*Eutrigla gurnadus, Aspitrigla cuculus, Aspitrigla obscura, Trigla lucerna, Trigla lyra)* • Rouget barbet (*Mullus ssp, Mullus barbatus et Mullus surmeletus*) **Espèces en complément :** • Dorade-sébaste (*Sebastes mentella, Sebastes marinus, Sebastes viviparus, Sebastes norvegicus)*
PM 3	Liste positive des parures	• Poissons blancs appartenant à la famille des *Gadidae* ✓ Cabillaud (*Gadus morhua)* ✓ Merlan (*Merlangius merlangus)* ✓ Merlu (*Merluccius merluccius)* ✓ Eglefin (*Melanogrammus aeglefinus)* ✓ Lieu Noir (*Pollachius virens)* ✓ Lieu Jaune (*Pollachius pollachius)* ✓ Julienne (lingue franche *Molva molva)* ✓ Lingue Bleue (*Molva dypterigia dypterigia)* ✓ Tacaud (*Trisopterus luscus)* • Poissons rouges appartenant à la famille des *Sebastidae* ✓ Dorade-sébaste (*Sebastes mentella, Sebastes marinus, Sebastes viviparus, Sebastes norvegicus)*

5.2.2. Réception et préparation des poissons frais (cas d'achat de poissons frais)

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 4	Qualité des parures	Parure = tête + colonne vertébrale + nageoire caudale Parures éviscérées
PM 5	Qualité des poissons réceptionnés frais	Poissons entiers (éviscérés ou non) Présence de glace recouvrant le poisson à réception
PM 6	Cotation fraîcheur des poissons et des parures	Extra ou A Opération réalisée par du personnel qualifié
PM 7	Délai entre réception et éviscération (si réception de poissons frais entiers non éviscérés)	Eviscération au plus tard le lendemain de la réception Exception pour Tacaud, Vive, Grondin, Sardine, Maquereau, Chinchard, Carrelet, Limande (éviscération facultative)
PM 8	Qualité de l'éviscération des poissons frais	Absence de résidus d'éviscération Absence de mucus et de traces de sang
PM 9	Délai entre réception du poisson frais et congélation (le cas échéant)	Congélation au plus tard le lendemain de la réception Exception pour Tacaud, Vive, Grondin, Sardine, Maquereau, Chinchard, Carrelet, Limande non éviscérés : ≤ 16 heures après réception
PM 10	Conditions de congélation des poissons reçus frais (le cas échéant)	Température à cœur du produit ≤ -18°C en 24 heures maximum

5.2.3. Réception et préparation des poissons congelés (cas d'achat de poissons congelés)

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 11	Qualité des poissons reçus congelés	Poissons entiers éviscérés
PM 12	Délai entre la pêche et la congélation pour les poissons reçus congelés	≤ 96 heures
PM 13	Cotation fraîcheur des poissons reçus congelés	Extra ou A Opération réalisée par du personnel qualifié

5.2.4. Réception des ingrédients

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 14	Caractéristiques du concentré de tomates	• Concentré appertisé de 28 à 30% de matières sèches • 28-30° Brix • 4 ≤ pH ≤ 4,5 • Sans sucres ajoutés • Caractéristiques garanties par le fournisseur
PM 15	Qualité du safran	Filaments de *Crocus sativus*, catégorie 1
PM 16	Liste positive des condiments et aromates	- Sel, poivre, ail, thym, laurier, paprika, curry, piment, fenouil, badiane et anis. - Utilisation possible sous forme de préparation aromatisante naturelle - Garantis non ionisés
PM 17	Additif	- Texturant d'origine végétale : amidon natif, amidon modifié, fécule - Garanti sans OGM (<0,9%)

5.2.5. Fabrication de la soupe

➢ **Mise en œuvre des poissons et broyage**

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 18	Délai entre la réception et la mise en œuvre des poissons frais entiers et des parures	≤ 48 heures
PM 19	Délai d'utilisation des poissons congelés	12 mois maximum
PM 20	Délai de stockage en chambre froide positive avant pré-broyage des poissons congelés	≤ 72 heures
PM 21	Quantité minimum de poissons (poissons entiers + parures) à la mise en œuvre	Minimum 40 %
PM 22	Quantité de parures à la mise en œuvre	25 à 40 % du total poissons entiers + parures
PM 23	Nombre minimum d'espèces de poissons entiers mis en œuvre	5 espèces de la liste principale (poissons blancs et poissons rouges)

PM 24	Répartition des poissons entiers mis en œuvre	• 60 à 70 % de poissons « blancs » • 30 à 40 % de poissons « rouges » • Chaque espèce principale incorporée entre 5 et 40% • Total des espèces en complément ≤ 5%
PM 25	Aspect du broyat	Mêlée ayant la consistance d'une pommade

- **Assemblage des ingrédients**

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 26	Quantité de concentré de tomates à la mise en œuvre	≤ 5 %
PM 27	Quantité de safran à la mise en œuvre	≥ 0,01 %
PM 28	Quantité d'additif (texturant végétal) à la mise en œuvre	≤ 2 %
PM 29	Quantité d'eau à la mise en œuvre	≤ 56 %

- **Cuisson**

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 30	Durée de cuisson	20 minutes +/-5 minutes une fois la consigne de température atteinte
PM 31	Température de cuisson	Entre 90°C et 100°C

- **Tamisage**

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 32	Diamètre des trous du tamis	< 0,3 mm
PM 33	Aspect de la soupe après tamisage	Absence de morceaux

- **Malaxage – Conditionnement – Stérilisation – Homogénéisation**

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 34	Température de la soupe lors du malaxage	≥ 70°C
PM 35	Délai sortie chambre froide positive et début de stérilisation	< 8 heures
PM 36	Types de conditionnements utilisés	Bocaux en verre, poches souples stérilisables
PM 37	Valeur stérilisatrice	≥ 8 minutes
PM 38	pH	6.25 ≤ pH ≤ 7
PM 39	Taux de sel	[NaCl] ≤ 8 g/l de soupe prête à consommer

6. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge mentionne au minimum :

Inscription sur l'étiquette	
PM 40	- Le logo « label rouge », dans le respect de la charte graphique - Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 04/09 - Les caractéristiques certifiées communicantes : ● 40% minimum de poissons mis en œuvre ● Au moins 5 espèces différentes de poissons pêchés en mer ● Parfumée avec des filaments de safran - Le nom et l'adresse de l'ODG : Caps Qualité 2 rue de Dormagen 59350 Saint André lez Lille

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Points à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM 1	Poissons pêchés en mer	Poissons de capture Parures de poissons de capture	Visuelle Documentaire
PM 2	Liste positive des espèces de poissons	**<u>Poissons « blancs »</u>** **Espèces principales :** • Carrelet (*Pleuronectes platessa*) • Eglefin (*Melanogrammus aeglefinus*) • Lieu jaune (*Pollachius pollachius*) • Lieu noir (*Pollachius virens*) • Limande (*Limanda ssp*) • Merlan (*Merlangius merlangus*) • Tacaud (*Trisopterus luscus*) • Vive (*Trachinus draco*) **Espèces en complément** : • Chinchard (*Trachurus ssp*) • Congre (*Conger conger*) • Maquereau (*Scomber scombrus*) • Sardine *(Sardina pilchardus)* **<u>Poissons « rouges »</u>** **Espèces principales :** • Grondins (*Eutrigla gurnadus, Aspitrigla cuculus, Aspitrigla obscura, Trigla lucerna, Trigla lyra)* • Rouget barbet (*Mullus ssp, Mullus barbatus et Mullus surmeletus*) **Espèces en complément :** • Dorade-sébaste (*Sebastes mentella, Sebastes marinus, Sebastes viviparus, Sebastes norvegicus)*	Documentaire Visuelle
PM 3	Liste positive des parures	Famille des *Gadidae* et *Sebastidae*	Documentaire Visuelle
PM 6	Cotation fraîcheur des poissons et des parures	Extra ou A Opération réalisée par du personnel qualifié	Visuelle Documentaire

Points à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM 13	Cotation fraîcheur des poissons reçus surgelés	Extra ou A Opération réalisée par du personnel qualifié	Visuelle Documentaire
PM 15	Qualité du safran	Filaments de *Crocus sativus*, catégorie 1	Visuelle Documentaire
PM 21	Quantité minimum de poissons (poissons entiers + parures) à la mise en œuvre	Minimum 40 %	Documentaire
PM 22	Quantité de parures à la mise en œuvre	25 à 40 % du total poissons entiers + parures	Documentaire
PM 23	Nombre minimum d'espèces de poissons entiers mis en œuvre	5 espèces de la liste principale (poissons blancs et poissons rouges)	Documentaire Visuelle
PM 24	Répartition des poissons entiers mis en œuvre	• 60 à 70 % de poissons « blancs » • 30 à 40 % de poissons « rouges » • Chaque espèce principale incorporée entre 5 et 40 % • Total des espèces en complément ≤ 5%	Documentaire
PM 27	Quantité de safran à la mise en œuvre	≥ 0,01 %	Documentaire Visuelle
PM 32	Diamètre des trous du tamis	< 0,3 mm	Visuelle Documentaire
PM 35	Délai entre sortie chambre froide positive et début de la stérilisation	< 8 heures	Documentaire