

Cahier des charges du Label Rouge
n° LA 03/11
« Maigre d'aquaculture marine »

Caractéristiques certifiées communicantes :

Maigre élevé en pleine mer, à faible densité

Croissance lente, durée d'élevage de 18 mois minimum

SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| SOMMAIRE | 2 |
| I. NOM DU DEMANDEUR | 3 |
| II. NOM DU LABEL ROUGE | 3 |
| III. DESCRIPTION DU PRODUIT | 3 |
| III.1 - PRESENTATION DU PRODUIT | 3 |
| Etapes concernées par la certification | 4 |
| III.2 - COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT | 5 |
| III.3 - ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE DU POISSON..... | 7 |
| III.3.a - Qualité sensorielle supérieure..... | 7 |
| III.3.b - Pratiques d'élevage respectueuses du bien-être du poisson | 8 |
| IV. TRACABILITE | 9 |
| V. METHODE D'OBTENTION | 12 |
| V.1 - SCHEMA DE VIE DU MAIGRE LABEL ROUGE..... | 12 |
| V.2 - ELEVAGE DES REPRODUCTEURS, PONTE ET INCUBATION DES ŒUFS | 14 |
| V.3 - ELEVAGE LARVAIRE..... | 14 |
| V.4 - NURSERIE..... | 14 |
| V.5 - SELECTION DES ALEVINS AVANT TRANSFERT EN CAGE EN MER | 15 |
| V.6 - PRE-GROSSISSEMENT A TERRE..... | 15 |
| V.7 - SELECTION DES JUVENILES AVANT TRANSFERT EN CAGE EN MER | 15 |
| V.8 - TRANSFERT DES ALEVINS OU JUVENILES SELECTIONNES EN CAGES EN MER..... | 16 |
| V.9 - PRE-GROSSISSEMENT EN MER | 17 |
| V.10 - GROSSISSEMENT DU MAIGRE LABEL ROUGE EN MER | 17 |
| V.11 - ALIMENT MAIGRE LABEL ROUGE - NOURRISSAGE | 18 |
| V.12 - JEUNE..... | 19 |
| V.13 - PECHE DU MAIGRE LABEL ROUGE..... | 20 |
| V.14 - ABATTAGE DU MAIGRE LABEL ROUGE..... | 20 |
| V.15 - TRANSPORT AU LOCAL DE TRANSFORMATION / CONDITIONNEMENT | 21 |
| V.16 - MAIGRE LABEL ROUGE ENTIER, FRAIS..... | 21 |
| V.16.a - Tri..... | 21 |
| V.16.b - Calibrage | 21 |
| V.16.c - Conditionnement frais en caisse | 21 |
| V.16.d - Conditionnement frais en barquette..... | 21 |
| V.17 - DECOUPES DU « MAIGRE LABEL ROUGE »..... | 22 |
| V.18 - DECOUPES DE « MAIGRE LABEL ROUGE » SURGELEES..... | 23 |
| V.19 - STOCKAGE DU « MAIGRE LABEL ROUGE » | 23 |
| VI. ETIQUETAGE | 24 |
| VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION | 25 |

I. NOM DU DEMANDEUR

SYNDICAT DES AQUACULTEURS CORSES - MARE E STAGNI CORSI « MSC »

Università de Corsica Pasquale PAOLI

Campus Grossetti

BP 52

20 250 CORTE

Tél : 04 95 45 06 65

Fax : 04 95 45 02 70

Mail : contact@mare-stagni.com

II. NOM DU LABEL ROUGE

Maigre d'aquaculture marine

III. DESCRIPTION DU PRODUIT

III.1 - Présentation du produit

Le maigre d'aquaculture Label Rouge est élevé en pleine mer à faible densité (< 20 kg/m³), la durée du cycle d'élevage est de 18 mois minimum. Les traitements antiparasitaires et antibiotiques sont interdits.

En outre, certaines exigences ayant trait à la formulation de l'aliment certifié expliquent la qualité supérieure du maigre Label Rouge. Celui-ci comprend au minimum 40% de produits d'origine marine dont 75% d'huile de poisson d'origine marine.

D'un point de vue nutritionnel, le maigre d'aquaculture Label Rouge est caractérisé par :

- Un taux de matière grasse inférieur ou égal à 5% (5 grammes pour 100 grammes de chair),
- Un ratio des acides gras oméga 3 / oméga 6 supérieur à 1.

Ces critères permettent d'assurer un poisson peu gras, avec cependant **une qualité nutritionnelle caractéristique des poissons** (liée à un profil riche en acides gras poly insaturés à longue chaîne de type oméga 3).

Les produits certifiés Label Rouge peuvent être vendus en :

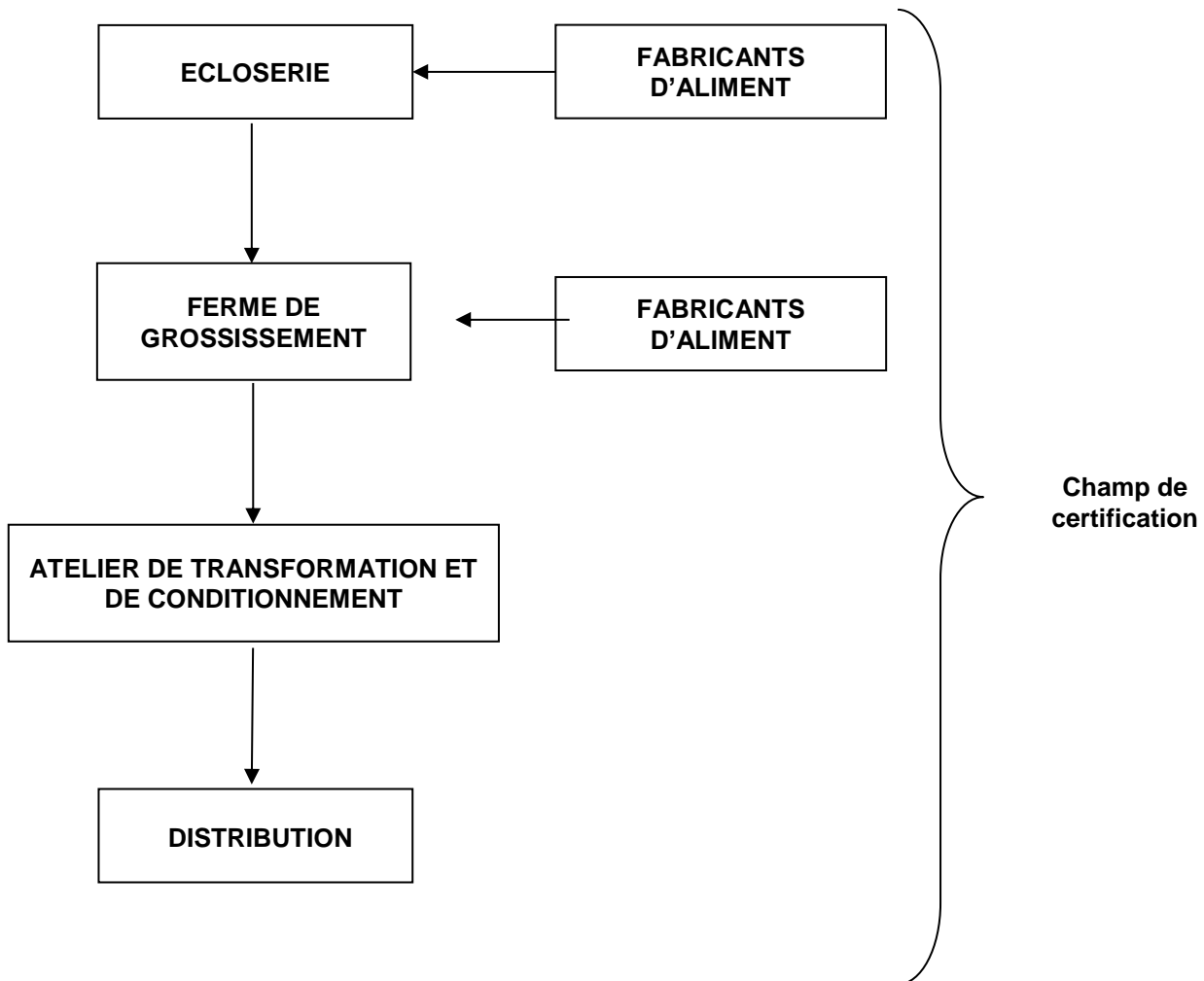
- **Frais, entier, non éviscéré**
- **Frais, entier, éviscéré, étêté ou non, équeuté ou non**
- **Frais, découpé en filet ou en pavé**
- **Surgelé, découpé en filet ou en pavé**

Les produits peuvent être conditionnés et vendus sous les formes suivantes :

- **En caisse**
- **En vrac à l'étal**
- **En caisse à l'étal**
- **En barquette (atmosphère normale ou modifiée)**
- **Sous vide**
- **En sachet**

Etapes concernées par la certification

Le périmètre de la certification s'étend de l'élevage des géniteurs à l'expédition des poissons ou découpes conditionnés :



III.2 - Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison (PCC) est un maigre d'élevage le plus courant sur le marché, élevé plus rapidement et à forte densité. Les traitements antiparasitaires et antibiotiques sont autorisés. Il est nourri avec un aliment comprenant une faible proportion de produits d'origine marine (animale) substitués par des produits d'origine végétale (huile et protéine).

Le tableau suivant compare les caractéristiques du maigre Label Rouge aux exigences du produit courant de comparaison.

| POINTS DE DIFFERENCE | CARACTERISTIQUES DU MAIGRE LABEL ROUGE | CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT |
|------------------------------------|--|---|
| Jeûne - Viscères vides | Durée de jeûne minimale : - température de l'eau ≤ 16°C : 48h mini de jeûne - température de l'eau > 16°C : 36h mini de jeûne Pour le respect du bien-être du poisson : durée max de jeûne de 2 semaines. | Durée de jeûne minimale : 12h mini de jeûne quel que soit la température En pratique : de 12h à 24h de jeûne Pour le respect du bien-être du poisson : durée max de jeûne de 4 semaines. |
| Conformation | - Absence de malformations suivantes : colonne vertébrale nettement déviée ; taille des écailles visiblement anormales ; mâchoires nettement déformées (prognathes...) ; opercules laissant les branchies apparentes - L'absence d'une nageoire pectorale ou anale est tolérable. | Présence régulière et non négligeable, sur les étals, de poissons avec défauts : absence de nageoire, déformation des mâchoires, irritation cutanée, colonne vertébrale déviée, mal operculé, nageoire déformée |
| Intégrité corporelle | - Absence de blessures ou lésions ouvertes : perte d'un oeil, nageoires endommagées, plaies non cicatrisées ; sont tolérées de légères lésions (pointe de la mâchoire, légères taches de sang sur la partie ventrale et la base des nageoires, légère perte d'écailles à condition qu'il n'existe aucune lésion sous-jacente) ; - être visiblement exempt de tout dommage physique (pas de signe d'écrasement du corps) | |
| Durée d'élevage | Maigres d'un âge minimum de 18 mois à la pêche | Pas d'âge minimum à la pêche imposé En pratique : pêche à partir de 16 mois |
| Taux de lipides (TL) dans la chair | Taux de lipides (TL) dans la chair inférieur ou égal à 5% | Pas de taux de lipides dans la chair imposé Taux de lipides généralement observés et mesurés : entre 8% et 12% |

| POINTS DE DIFFERENCE | CARACTERISTIQUES DU MAIGRE LABEL ROUGE | CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT |
|--|---|---|
| Date Limite de Vente (DLV) et de Consommation (DLC) | <ul style="list-style-type: none"> - Maigres frais entiers non éviscérés en caisse : DLV = 10 jours - Maigres frais entiers éviscérés en caisse : DLV = 10 jours - Maigres frais entiers éviscérés en barquette (atmosphère normale) : DLC = 10 jours - Maigres frais entiers éviscérés en barquette (atmosphère modifiée) : DLC = 12 jours - Maigres frais entiers éviscérés sous vide : DLC = 12 jours | <p>Pas de Date Limite de Vente (DLV) ni de Consommation (DLC) prévue par la réglementation</p> <p>Possibilité de vente régulièrement en catégorie B</p> <p>En pratique, les poissons entiers éviscérés ou non, en caisse sous glace, sont régulièrement vendus jusqu'à 18 jours, voire plus</p> <p>Pratique d'une DLC pour les produits sous barquette réfrigérée : 3 jours (atm normale) ou 5 jours (atm modifiée) après la mise en barquette mais pas d'exigence sur la durée de vie du produit avant sa mise en barquette...</p> <p>Pas de production significative à ce jour en sous vide – pas d'exigence connue pour la DLC sous ce type de conditionnement</p> |
| Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement | <ul style="list-style-type: none"> - 15g ≤ Poids moyen du maigre ≤ 50g : 22g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ - 50g < Poids moyen du maigre ≤ 150g : 21g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - 150g < Poids moyen du maigre ≤ 400g : 20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - Poids moyen du maigre > 400g : 19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ | <p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général</p> <p>Pratique courante = utilisation d'un aliment plutôt très gras donc un rapport PB/EB plus faible</p> <p>Le rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement est de l'ordre de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15g ≤ Poids moyen du maigre ≤ 50g : 20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ - 50g < Poids moyen du maigre ≤ 150g : 19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - 150g < Poids moyen du maigre ≤ 400g : 18g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - Poids moyen du maigre > 400g : 17g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ |
| Taux de Matière Grasse (TMG en % du poids brut de l'aliment) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement | Poids moyen du maigre ≥ 15g : TMG ≤ 18% | <p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur le TMG</p> <p>En pratique : Poids moyen du maigre ≥ 15g : TMG ≤ 22%</p> |
| Origine marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement | Poids moyen du maigre ≥ 15g : proportion d'huile de poisson d'origine marine ≥ 75% du poids total d'huile ajoutée | <p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur l'origine des huiles utilisées</p> <p>En pratique : Poids moyen du maigre ≥ 15g : proportion d'huile de poisson d'origine marine ≥ 50% du poids total d'huile ajoutée. Cette tendance risque de</p> |

| POINTS DE DIFFERENCE | CARACTERISTIQUES DU MAIGRE LABEL ROUGE | CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT |
|---|---|---|
| | | voir baisser la teneur de l'huile de poisson d'origine marine sans que l'on connaisse parfaitement les incidences sur le profil nutritionnel du produit fini |
| Table de rationnement | Nourrissage contrôlé des poissons selon une table de rationnement (voir table de rationnement en annexe) | Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur le rationnement pratiqué En pratique : les poissons sont régulièrement nourris <i>ad libitum</i> ; en dehors de ces périodes, la table de rationnement pratiquée est la même mais avec une majoration de 20% des taux de nourrissage |
| Densité d'élevage | Maigres élevés à une densité limitée à 20kg/m ³ | Maigres élevés sans limite de charge imposée En pratique, les maigres sont élevés à une densité pouvant atteindre les 45kg/m ³ pour les élevages en pleine mer et 90kg/m ³ pour les élevages en bassin à terre |
| Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons | Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons interdits durant toute la phase d'élevage en mer | Traitements antiparasitaires et antibiotiques autorisés selon législation. En pratique : - des traitements parasitaires sont effectués en routine au moins 1 fois / mois / cage - des traitements antibiotiques sont effectués en moyenne 1 à 2 fois / an / lot |
| Taux de Produits d'Origine marine (POM) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement | Taux de POM > 40% | Aucune exigence particulière sur l'alimentation du maigre de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur la teneur en POM En pratique : la tendance est à remplacer les produits d'origine marine en fonction du cours de la farine de poisson. |
| Délai maximal entre l'abattage et le conditionnement | Délai maximal entre l'abattage et le conditionnement : limité à 4h | Aucune exigence particulière. |

III.3 - Eléments justificatifs de la qualité supérieure du poisson

III.3.a - Qualité sensorielle supérieure

Le maigre Label Rouge présente les caractéristiques organoleptiques suivantes, vis-à-vis du produit de comparaison :

- une odeur peu grasse,
- une chair moins grasse,
- un goût de gras moins marqué,
- une texture plus ferme.

Certaines exigences du présent cahier des charges peuvent expliquer le goût plus typique et la chair moins grasse du maigre Label Rouge comparé à celui du produit courant :

- Un taux de lipides dans la chair inférieur ou égal à 5%,
- Un rationnement contrôlé permettant d'optimiser le nourrissage du poisson sur un plan quantitatif, limitant ainsi son engraissement,
- Une origine majoritairement marine de l'huile ajoutée (>75%) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement,
- Une origine marine totale d'au moins 40% dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement.

L'origine majoritairement marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement a également pour but de favoriser une qualité nutritionnelle caractéristique des poissons (liée à un profil riche en acides gras poly insaturés à longue chaîne de type oméga 3).

III.3.b - Pratiques d'élevage respectueuses du bien-être du poisson

III.3.b.i - Elevage en pleine mer à une faible densité

Les poissons sont élevés dans des cages installées en pleine mer, dans un environnement très proche de leur environnement naturel.

Le bien-être du poisson est également favorisé par une faible charge d'élevage, inférieure à 20 kg/m³ par cage.

III.3.b.ii - Croissance lente

Un cycle d'élevage d'une durée minimum de 18 mois est imposé afin de favoriser des croissances ralenties par le respect des cycles naturels.

Cette croissance lente repose sur :

- un nourrissage contrôlé des poissons selon une table de rationnement spécifiquement mise en place pour le Label Rouge,
- un âge minimum du poisson à la pêche (18 mois) permettant ainsi de garantir un temps d'élevage lent pour atteindre la taille de commercialisation.

III.3.b.iii - Alimentation adaptée aux besoins physiologiques

○ **Approche énergétique de l'alimentation :**

L'approche énergétique de l'alimentation consiste à définir des valeurs minimales et maximales du rapport Protéines Brutes / Energie Brute de l'aliment à respecter en fonction du calibre du poisson. Ces valeurs correspondent aux besoins de l'espèce pour lui garantir un bon métabolisme et une bonne croissance.

○ **Taux de matière grasse dans l'aliment :**

L'aliment utilisé a un potentiel énergétique adapté aux besoins de l'espèce, dans le but de réduire l'indice de conversion et ainsi les rejets azotés. De plus, le taux de lipides imposé n'est volontairement pas bas dans l'aliment, afin de pouvoir garantir un équilibre dans la formulation de l'aliment permettant d'éviter un métabolisme excessif des protéines (en cas de carence lipidique) à l'origine de rejets azotés accrus. Le taux maximum de matière grasse dans l'aliment est fixé à 18%.

○ **Rationnement contrôlé :**

Le rationnement des poissons est déterminant pour l'engraissement des poissons : un nourrissage à satiété favorisera la production d'une chair plus grasse.

○ **Taux de Produits d'Origine Marine (POM) dans l'aliment :**

Cette proportion a été fixée à 40% minimum dont 75% d'huile de poisson d'origine marine afin de permettre aux poissons d'atteindre un profil élevé d'acides gras oméga-3 et de garantir une meilleure qualité nutritionnelle et un bénéfice sur la santé.

III.3.b.iv - Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons non autorisés en cages en mer

L'interdiction d'utiliser des traitements antibiotiques et antiparasitaires en cage en mer traduit la volonté de mettre en avant un mode d'élevage prévenant les risques de pathologie (par des bonnes pratiques d'élevage et des densités réduites) et une qualité d'eau favorable à la bonne santé des poissons.

IV. TRACABILITE

SYSTEME DE TRACABILITE DU MAIGRE LABEL ROUGE

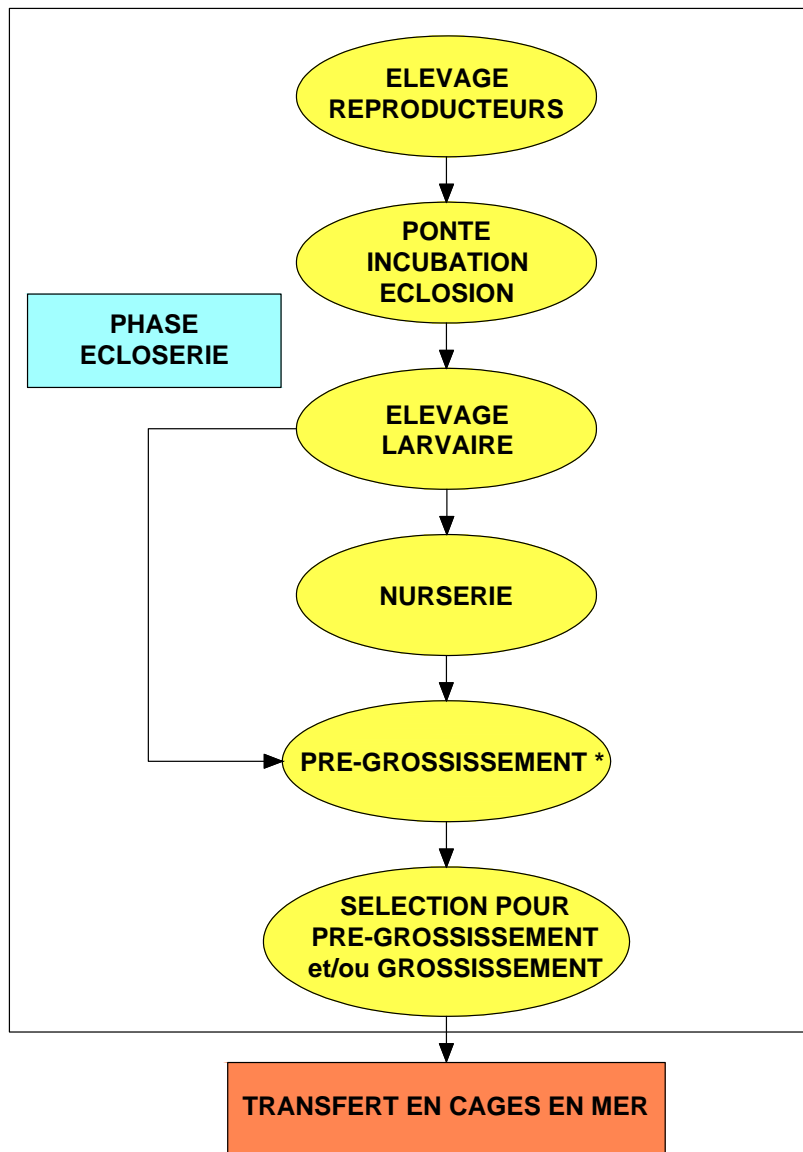
| Etapes | Eléments de traçabilité | Enregistrements |
|---|--|---|
| 1- Elevage des géniteurs, ponte et incubation des œufs | - Marquage individuel de chaque géniteur - Code du lot / bassin de géniteurs - Code du lot / incubateur d'œuf | - Cahier d'élevage des géniteurs, avec l'identification des géniteurs et l'enregistrement des codes lot / bassin - Cahier d'incubation des œufs dont l'enregistrement des codes lot / incubateur |
| 2- Elevage larvaire | - Code du lot / bassin de larves | - Cahier d'élevage larvaire dont l'enregistrement des codes lot / bassin |
| 3- Elevage en nurserie | - Code du lot / bassin d'alevins | - Cahier d'élevage nurserie dont l'enregistrement des codes lot / bassin |
| 4- Pré-grossissement en écloserie | - Code du lot / bassin de juvéniles | - Cahier d'élevage en pré-grossissement dont l'enregistrement des codes lot / bassin |
| 5- Sélection des alevins ou juvéniles Label Rouge | - Code du lot / bassin d'alevins ou juvéniles | - Cahier d'élevage en nurserie et pré-grossissement, dont l'identification des lots conformes et non conformes, l'enregistrement des contrôles échographie |
| 6- Transfert des alevins ou juvéniles Label Rouge en mer | - Code du lot / bassin d'alevins - Correspondance entre le code lot nurserie (ou pré-grossissement) et le code lot pré-grossissement (ou grossissement) | - Cahier d'élevage nurserie (ou pré-grossissement), dont l'identification du lot transféré - Fiche de transport, dont la date, l'origine et la destination des alevins ou poissons pré-grossis, le plan de chargement des cuves et la correspondance entre les codes lot nurserie (ou pré-grossissement) et pré-grossissement (ou grossissement) - Cahier d'élevage en pré-grossissement (ou grossissement), dont l'identification du lot réceptionné |
| 7- Pré-grossissement en cages en mer | - Code du lot / cages de juvéniles | - Cahier d'élevage en pré-grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage |
| 8- Grossissement en cages | - Code du lot / cage de poissons | - Cahier d'élevage en grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage |
| 9- Sélection pour pêche | - Code du lot / cage de poissons | - Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des mises à jeun, des cages en cours de traitement vétérinaire et des décisions de pêche (conformité ou non des lots au Label Rouge) |
| 10- Jeûne | - Code du lot / cage de poissons | - Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des mises à jeun, des cages en |

| | | |
|---|--|--|
| | | cours de traitement vétérinaire et des décisions de pêche (conformité ou non des lots au Label Rouge) |
| 11- Pêche | - Code du lot / cage de poissons - Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » | - Cahier d'élevage en grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage - Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » |
| 12- Abattage | - Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » | - Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « d'abattage et de transport » |
| 13- Transport au local de conditionnement | - Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » | - Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « d'abattage et de transport » |
| 14- Tri / calibrage / conditionnement des poissons vendus frais entiers et non éviscérés | - Etiquette de caisse : date de pêche, DLV, code lot des poissons, calibre et poids total des poissons, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Bague sur chaque poisson : DLV, logotype Label Rouge pour les poissons conformes - Correspondance entre la date de pêche, le code lot des poissons | - Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des poissons conformes et non conformes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre le(s) code(s) lot et les dates de pêche |
| 15- Eviscération / découpe / surgélation calibrage / conditionnement des découpes vendues frais ou surgelées | - Etiquette de caisse : date de pêche, DLV, code lot, calibre et poids total des découpes, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Etiquette de barquette et conditionnement sous vide : DLC, code lot, calibre et poids total des découpes, logotype Label Rouge pour les conditionnements conformes - Etiquette de caisse et/ou sachet de conditionnement surgelé : DDM, code lot, date de pêche, le calibre, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Correspondance entre la date de pêche, le code lot des poissons | - Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre le(s) code(s) lot et les dates de pêche |
| 16- Stockage | - Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DDM, DLV ou DLC, code lot des poissons, calibre et poids total, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes | - Cahier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues - Fiche de stockage |
| 17- Expédition | - Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, calibre et poids total | - Cahier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et |

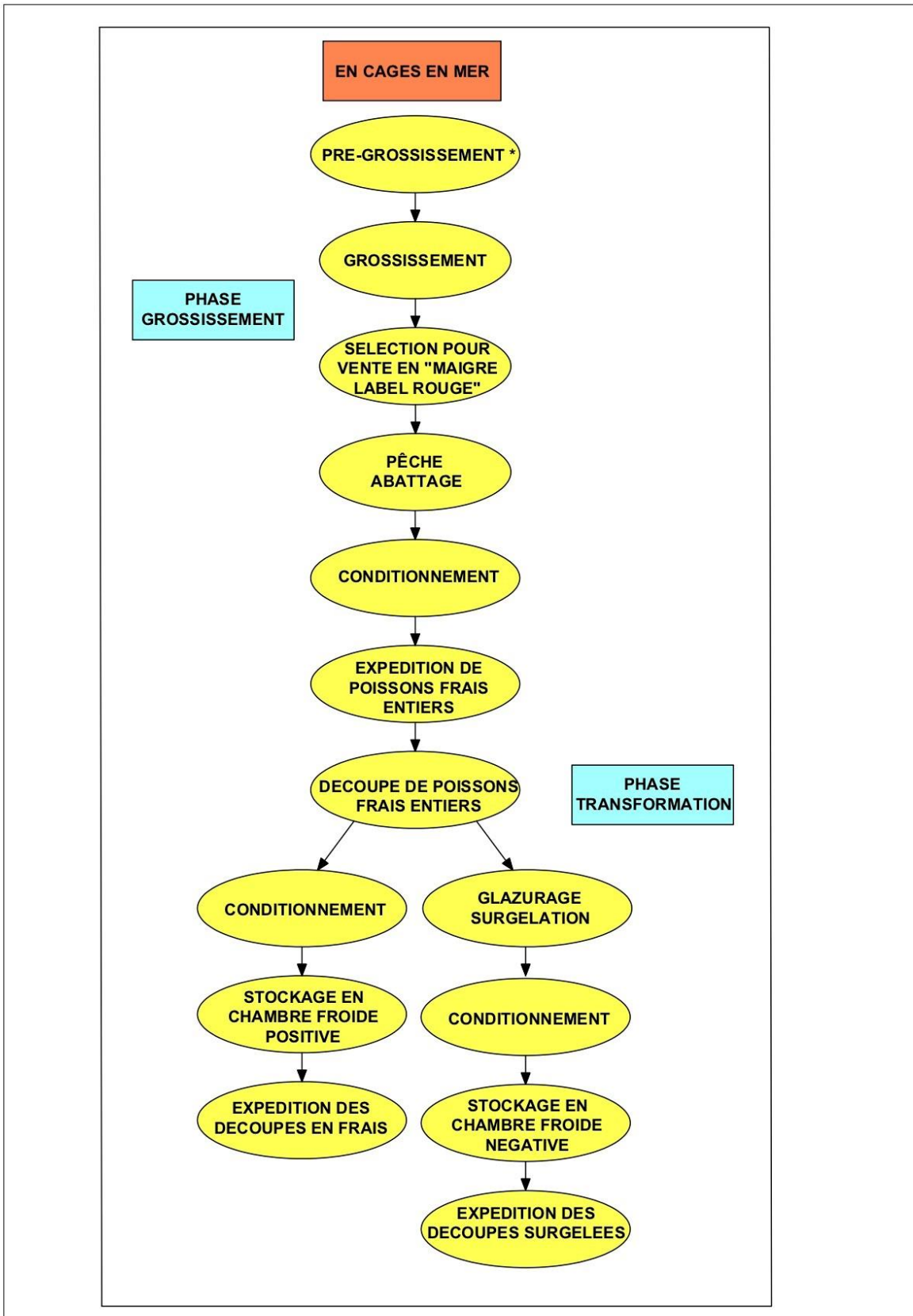
| | | |
|--|---|---|
| | <p>poissons, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes</p> | <p>l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues - Fiche de livraison</p> |
| | <p>- Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV/DLC, code lot des poissons, calibre et poids total des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes - Bague Label Rouge sur chaque poisson entier frais conforme : DLV</p> | <p>- Cahier journalier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - identification des poissons entiers frais par une bague et des autres conditionnements par une étiquette</p> |

V. METHODE D'OBTENTION

V.1 - Schéma de vie du Maigre Label Rouge



* La phase de pré-grossissement peut avoir lieu, mais pas obligatoirement, en cages en mer



V.2 - Elevage des reproducteurs, ponte et incubation des œufs

Elles ont lieu dans les bassins d'élevage ; les œufs sont récupérés par flottaison dans des collecteurs. Ils sont triés pour éliminer les œufs non viables. Les œufs viables sont désinfectés pour optimiser le déroulement de la phase d'incubation et permettre de maximiser l'éclosion du plus grand nombre de larves bien formées. Une fois les larves écloses, elles sont transférées, après tamponnage, dans les bassins spécifiques à l'élevage larvaire.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|-----|----------------------|--|
| PM1 | Ponte des œufs | En bassin d'élevage Œufs prélevés par flottaison dans des collecteurs |
| PM2 | Sélection des œufs | Tri des œufs Désinfection des œufs |
| PM3 | Transfert des larves | Tamponnage obligatoire Dans des bassins spécifiques pour élevage larvaire |

V.3 - Elevage larvaire

Les larves sont élevées dans les bassins d'élevage larvaire jusqu'à environ 35 à 50 jours post éclosion.

L'aliment distribué aux larves peut être vivant, à base de plancton, et/ou inerte, à base de farines de poissons adaptées aux besoins physiologiques des larves au fil de leur développement.

Le bon déroulement de la phase larvaire est déterminant pour la conformation normale des alevins. Le début de métamorphose de la larve en alevin marque la fin de la phase larvaire et le début de la phase nurserie. Les larves sont alors transférées des bassins d'élevage larvaire vers les bassins d'élevage nurserie.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|-----|----------------------|--|
| PM4 | Structure d'élevage | Bassin larvaire Entre 35 à 50 jours suivant l'éclosion |
| PM5 | Alimentation | Aliment vivant à base de plancton, et/ou aliment inerte, à base de farines de poissons |
| PM6 | Transfert des larves | Passage en bassin d'élevage nurserie après métamorphose de la larve en alevin |

V.4 - Nurserie

La phase nurserie correspond à la fin de la métamorphose larvaire. On parle alors d'alevins qui ont la forme de petits poissons ressemblants désormais aux adultes.

L'alimentation est composée à 100% d'aliment inerte à base de farines de poissons. Ces aliments sont des aliments secs, sous forme de miettes de granulés.

Le suivi sanitaire revêt un aspect très important et exige un suivi clinique rigoureux pour anticiper les problèmes.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|-----|---------------------|--|
| PM7 | Structure d'élevage | Bassin nurserie |
| PM8 | Alimentation | 100% d'aliment inerte à base de farine de poissons Aliments secs, sous forme de miettes de granulés |
| PM9 | Suivi sanitaire | Suivi clinique Dispositif de traitement de l'eau |

V.5 - Sélection des alevins avant transfert en cage en mer

La sélection des alevins intervient avant le transfert en mer, soit à l'issue de la phase nurserie dans le cas où le pré-grossissement s'effectue dans les cages en mer, soit à l'issue de la phase de pré-grossissement en bassin à terre.

Ils doivent être de conformation normale. Pour ce faire, un contrôle par échographie ou radiographie est réalisé. Il porte sur un échantillon de 50 alevins. Le contrôle s'effectue en particulier sur la conformation de

- la vessie natatoire
- la tête
- la colonne vertébrale

Le taux de malformés doit être strictement inférieur à 5%. Dans le cas contraire, la totalité du lot d'alevins est soumise à un tri manuel et visuel. Chaque lot d'alevins sélectionné doit avoir fait l'objet d'un contrôle parasitaire et bactériologique.

Les alevins sont ensuite transférés en mer, avant 15g, pour débiter leur phase de pré-grossissement dans des cages d'élevage adaptées à leur petite taille.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|---|--|
| PM10 | Sélection des alevins | Obligatoire avant le transfert en mer |
| PM11 | Contrôle de la conformation | Par échographie ou radiographie (sur un échantillon de 50 alevins) |
| PM12 | Conformation | Conformation normale de la vessie natatoire, de la tête et de la colonne vertébrale Taux de malformés < 5%, sinon, tri manuel et visuel de la totalité du lot |
| PM13 | Contrôle parasitaire et bactériologique | Obligatoire sur chaque lot |
| PM14 | Transfert en mer | Poids < 15g Cage adaptée à leur petite taille |

V.6 - Pré-grossissement à terre

La phase de pré-grossissement peut éventuellement se faire en éclosérie. Le pré-grossissement marque le début du stade juvénile (ou pré-grossi). De 3g à 15g environ, l'aliment est de même type que celui utilisé en grossissement sans devoir pour autant être référencé.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|--|--|
| PM15 | Structure d'élevage (dans le cas du pré-grossissement à terre) | Bassin de pré-grossissement |
| PM16 | Poids des poissons | De 3 à 15 grammes environ |
| PM17 | Alimentation | 100% d'aliment inerte à base de farine de poissons Aliments secs, sous forme de miettes de granulés |

V.7 - Sélection des juvéniles avant transfert en cage en mer

La sélection des juvéniles intervient à l'issue de la phase pré-grossissement lorsque cette dernière s'est déroulée en éclosérie.

Le juvénile est un alevin qui a complètement terminé sa métamorphose et qui ressemble totalement à l'image d'un adulte.

Ils doivent être de conformation normale. Pour ce faire, un contrôle par échographie ou radiographie est réalisé. Il porte sur un échantillon de 50 juvéniles. Le contrôle s'effectue en particulier sur la conformation de

- la vessie natatoire

- la tête
- la colonne vertébrale

Le taux de malformés doit être strictement inférieur à 5%. Dans le cas contraire, la totalité du lot de juvéniles est soumise à un tri manuel et visuel.

Chaque lot de juvéniles doit avoir fait l'objet d'un contrôle parasitaire et bactériologique.

Les juvéniles sont ensuite transférés en mer pour débiter leur phase de grossissement dans des cages d'élevage adaptées à leur petite taille.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|---|--|
| PM18 | Sélection avant transfert | A l'issu de la phase d'élevage en nurserie ou de pré-grossissement à terre Poids des alevins ou des juvéniles < 15g |
| PM19 | Contrôle de la conformation | Par échographie ou radiographie (sur un échantillon de 50 alevins) |
| PM20 | Conformation | Conformation normale de la vessie natatoire, de la tête et de la colonne vertébrale Taux de malformés < 5%, sinon, tri manuel et visuel de la totalité du lot |
| PM21 | Contrôle parasitaire et bactériologique | Obligatoire sur chaque lot |

V.8 - Transfert des alevins ou juvéniles sélectionnés en cages en mer

Au départ comme à l'arrivée, un tamponnage entre le bassin de départ ou d'arrivée et la cuve de transfert doit être effectué afin d'éviter un choc thermique ou de salinité qui pourrait fragiliser les poissons en les rendant plus vulnérables aux pathologies, voire leur être fatal.

Durant le transport en eau de mer, en cuves fermées, la personne en charge du transport s'assure régulièrement de l'absence de pics de température (froid ou chaud) de plus de 4°C par rapport à la température relevée 4 heures auparavant. Elle s'assure en outre du maintien d'un taux d'oxygène entre 80% et 160% de saturation. En cas de trajets longs (>36h), un renouvellement de l'eau de mer est effectué.

Le chargement et déchargement des poissons peuvent être faits par toute méthode garantissant un stress minimum aux poissons.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|---|---|
| PM22 | Tamponnage | Obligatoire entre le bassin de départ et d'arrivée et la cuve de transfert |
| PM23 | Transport | En eau de mer En cuve fermée Si transport > 36 heures : renouvellement de l'eau obligatoire |
| PM24 | Température lors du transport | Maximum 4°C de variation par rapport à la température relevée 4 heures auparavant |
| PM25 | Taux d'oxygène lors du transport | Entre 80 et 160 % de saturation |
| PM26 | Opérations de chargement – déchargement | Toute méthode garantissant un stress minimum des poissons Réalisées par du personnel formé |
| PM27 | Transfert en mer | Poids < 15g |

V.9 - Pré-grossissement en mer

Les méthodes d'élevage utilisées en phase de pré-grossissement sont les mêmes que celles décrites pour la phase de grossissement au chapitre suivant. L'aliment est de même type que celui utilisé en grossissement pour les poissons d'un poids supérieur à 15 grammes.

Les seules différences notables sont liées à la petite taille et à la fragilité des poissons. Les mailles d'élevage et la taille des cages sont adaptées au calibre des juvéniles.

Le suivi sanitaire est une préoccupation majeure des éleveurs au cours de cette phase ; les poissons fragilisés par leur long transport doivent s'habituer à un nouvel environnement.

En mer, et contrairement à la phase de pré-grossissement en éclosérie, les traitements antibiotiques et antiparasitaires ne sont pas autorisés pour des raisons environnementales. La prophylaxie et le suivi sanitaire sont un élément fondamental du travail quotidien des producteurs en cages en mer.

| PM | Points de maîtrise | Valeurs cibles |
|------|--|--|
| PM28 | Structure d'élevage | Cage de pré-grossissement Taille des cages et maille de filet adaptées à leur petite taille |
| PM29 | Poids des poissons | De 3 à 15 grammes environ |
| PM30 | Alimentation | 100% d'aliment inerte à base de farine de poissons Aliments secs, sous forme de miettes de granulés |
| PM31 | Prophylaxie | Ramassage quotidien des poissons morts |
| PM32 | Suivi sanitaire | Visite d'un vétérinaire au moins 1 fois par an Examen sanitaire systématique dès l'apparition de signes cliniques, de plaies d'un comportement anormal ou d'un nombre de morts anormalement élevé |
| PM33 | Traitements antibiotiques et antiparasitaires en mer | Interdits |

V.10 - Grossissement du Maigre Label Rouge en mer

Après avoir atteint un poids d'environ 15g, le Maigre Label Rouge débute sa phase la plus longue : le grossissement.

Les points clés des méthodes d'élevage du Maigre Label Rouge en phase de grossissement sont détaillés ci-après :

- Surveillance de la qualité d'eau d'élevage :
 - la qualité microbiologique de l'eau est conforme aux exigences de la Directive en vigueur sur la qualité des eaux de baignade
- Densité d'élevage :
 - Valeur cible < 20kg/m³
- Structures d'élevage :
 - Cages flottantes de forme circulaire ou carrée
- Suivi sanitaire :
 - Examen sanitaire systématique dès l'apparition de signes cliniques, de plaies ou d'un comportement anormal
 - Examen sanitaire systématique dès l'apparition d'un nombre de morts anormalement élevé (nombre cible à l'appréciation de l'éleveur et du vétérinaire, en fonction de la cage d'élevage, de son historique et du poids moyen des poissons)
- Prophylaxie :
 - Ramassage des morts le jour même

- Traitements sanitaires (antibiotiques et antiparasitaires) non autorisés.
- Teneur en lipides dans la chair :
 - Valeur cible $\leq 5\%$
- Durée d'élevage :
 - Valeur cible : 18 mois minimum d'élevage de l'éclosion à la pêche
- Alimentation et taux de rationnement : cf annexe

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|---|--|
| PM34 | Elevage | Elevage en pleine mer |
| PM35 | Structures d'élevage | Cages flottantes de forme circulaire ou carrée |
| PM36 | Durée d'élevage | 18 mois minimum après l'éclosion |
| PM37 | Densité en grossissement | $< 20\text{kg/m}^3$ |
| PM38 | Qualité d'eau d'élevage | Eau conforme aux exigences de la Directive en vigueur sur la qualité des eaux de baignade |
| PM39 | Prophylaxie | Ramassage quotidien des poissons morts |
| PM40 | Suivi sanitaire | Visite d'un vétérinaire au moins 1 fois par an Examen sanitaire systématique dès l'apparition de signes cliniques, de plaies d'un comportement anormal ou d'un nombre de morts anormalement élevé |
| PM41 | Traitements antibiotiques et antiparasitaires | Interdits |
| PM42 | Teneur en lipides de la chair à la récolte | $\leq 5\%$ |
| PM43 | Ratio oméga 3/oméga 6 | >1 |

V.11 - Aliment Maigre Label Rouge - Nourrissage

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|--|--|
| PM44 | Aliments référencés | Référencement de l'aliment à partir de la phase de pré-grossissement (poissons $> 15\text{g}$) |
| PM45 | Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ, selon le poids moyen des poissons) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ $15\text{g} \leq \text{Poids} \leq 50\text{g} : 22\text{g/MJ} \leq \text{PB/EB} \leq 27\text{g/MJ}$ ▪ $50\text{g} < \text{Poids} \leq 150\text{g} : 21\text{g/MJ} \leq \text{PB/EB} \leq 25\text{g/MJ}$ ▪ $150\text{g} < \text{Poids} \leq 400\text{g} : 20\text{g/MJ} \leq \text{PB/EB} \leq 25\text{g/MJ}$ ▪ $\text{Poids} > 400\text{g} : 19\text{g/MJ} \leq \text{PB/EB} \leq 25\text{g/MJ}$ <p><i>Postulat : valeurs moyennes d'énergie brute pour chacun des composés organiques de l'aliment : 23.7kJ/g de protéines, 39.5kJ/g de lipides et 17.2kJ/g de glucides</i></p> |
| PM46 | Taux de matière grasse de l'aliment (en % du poids brut de l'aliment) | $\leq 18\%$ |
| PM47 | Composition de l'aliment | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit d'origine marine (Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits) : 40 % minimum ▪ Produits végétaux (Grains de céréales, leurs produits et sous-produits et Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits) : 60 % maximum, dont |

| | | |
|------|---|--|
| | | maximum 30 % de graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits <i>Cf plan d'alimentation en annexe</i> |
| PM48 | Origine marine de l'huile de poisson ajoutée | ≥ 75% du poids total d'huile ajoutée |
| PM49 | Critères d'achat de la farine de poisson | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux d'humidité : limité à 10% maximum ▪ Taux de protéines : 64% minimum ▪ Taux de matière grasse : 13% maximum ▪ Digestibilité pepsique : 85% minimum (% PB) ▪ Taux d'azote ammoniacal : 0,25% maximum ▪ Histamine : 2200 ppm maximum, garantie fournisseur ▪ Farines de poissons sauvages issues d'une pêche gérée par quotas et/ou de coproduits d'élevages aquacoles |
| PM50 | Critères d'achat de l'huile de poisson | <ul style="list-style-type: none"> ▪ EPA + DHA = 18% minimum, en % de la matière grasse ▪ Indice de peroxyde ≤ 7,5 meq/Kg |
| PM51 | Valeur nutritionnelle de l'aliment (en % des lipides totaux de l'aliment) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acides gras oméga 3 : 15% minimum ▪ EPA+DHA : 12% minimum |
| PM52 | Métaux lourds | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux de Mercure < 0.1ppm ▪ Taux de Cadmium < 0.5ppm ▪ Taux de Plomb < 5ppm |
| PM53 | Salmonella | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Absence de <i>Salmonella</i> dans 25g |
| PM54 | Méthode de nourrissage | Tables de rationnement selon le stade d'élevage <i>Cf annexe</i> |

V.12 - Jeûne

Une fois sélectionné pour la pêche, le lot subit une période de jeûne préalable pour vider leurs viscères avant la pêche.

La durée de jeûne minimale dépend de la température de l'eau (plus l'eau est chaude, plus l'activité digestive du poisson est rapide) :

- T°C de l'eau d'élevage ≤ 16°C : 48h de jeûne minimum
- T°C de l'eau d'élevage > 16°C : 36h de jeûne minimum

Afin de garantir le bien être du poisson, la durée de jeûne du Maigre Label Rouge est systématiquement inférieure à deux semaines, y compris pour les cages à la pêche.

| PM | Points de maîtrise | Valeurs cibles |
|------|-------------------------|---|
| PM55 | Jeûne | <ul style="list-style-type: none"> – T°C de l'eau d'élevage ≤ 16°C : 48h de jeûne minimum – T°C de l'eau d'élevage > 16°C : 36h de jeûne minimum |
| PM56 | Durée maximale du jeûne | < 2 semaines |

V.13 - Pêche du Maigre Label Rouge

La phase de pêche est une phase délicate et périlleuse pour la préservation de l'intégrité du poisson. Elle nécessite des opérateurs spécialement qualifiés pour cette tâche.

L'hygiène du matériel et du personnel fait l'objet d'une attention particulière lors de cette étape. La personne chargée de la pêche vérifie visuellement la qualité sanitaire et le comportement du lot à pêcher juste avant de débiter son action.

Il est important de veiller à stresser le poisson le moins possible tout au cours de cette phase.

Les personnes qualifiées pour réaliser l'opération de pêche sont formées pour ne pêcher que la stricte quantité nécessaire à la commercialisation du jour. Un poisson pris dans le filet de pêche ne peut plus être relâché.

La pêche consiste à concentrer la bonne quantité de poissons à l'aide d'une senne.

A partir de là tout doit aller très vite. Les poissons se retrouvent enserrés dans la senne. Le pêcheur prélève le poisson à l'épuisette, manuellement ou à l'aide d'un bras mécanique, jusqu'à vider la senne.

| PM | Points de maîtrise | Valeurs cibles |
|-----------|---------------------------|--|
| PM57 | Pêche | Réalisée par du personnel formé Absence de signes cliniques , plaies ou comportement anormal (stress) |
| PM58 | Mode de pêche | Pêche à la senne, puis prélèvement avec une épuisette (mécanique ou manuelle) Un poisson dans le filet de la senne ne peut être relâché |
| PM59 | Conditions d'hygiène | Utilisation de matériel de pêche propre et bien entretenu (senne, épuisette...) Tenue de travail propre et en bon état |

V.14 - Abattage du Maigre Label Rouge

Dans le souci de limiter l'intensité et la durée du stress du Maigre Label Rouge, l'abattage intervient instantanément après la pêche.

L'eau dans laquelle sont abattus les poissons n'est pas souillée par leurs fèces pendant la phase d'abattage. Cette précaution améliore sensiblement les conditions de conservation *post-mortem* sur le plan microbiologique.

Plusieurs techniques d'abattage peuvent être employées ; pour chacune d'entre elles, la mort est quasi instantanée.

Dès son abattage le poisson est immédiatement glacé dans sa cuve de transport.

| PM | Points de maîtrise | Valeurs cibles |
|-----------|-------------------------------|---|
| PM60 | Abattage | Dans la continuité de la pêche |
| PM61 | Qualité de l'eau à l'abattage | Eau propre (absence de fèces) |
| PM62 | Technique d'abattage | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Par immersion dans un bain d'eau glacée proche de 0°C ▪ Par asphyxie au CO2 ▪ Saignée |
| PM63 | Glaçage du poisson | Glaçage immédiat du poisson après abattage |

V.15 - Transport au local de transformation / conditionnement

Lors du transport, les poissons sont maintenus flottants dans un bain d'eau glacée proche de 0°C jusqu'à leur arrivée au local.

La durée maximale entre l'abattage et le conditionnement du poisson est limitée à 4h.

| PM | Points de maîtrise | Valeurs cibles |
|------|--|--|
| PM64 | Transport | Poissons maintenus dans un bain d'eau glacée proche de 0°C |
| PM65 | Durée entre abattage et conditionnement primaire | < 4 heures |

V.16 - Maigre Label Rouge entier, fraisV.16.a - Tri

Il s'agit d'un tri visuel et manuel. La personne, qualifiée pour cette tâche, vérifie l'absence de signes cliniques, l'absence de suintement au niveau de l'anus (viscères vides), la conformation normale et l'intégrité corporelle.

V.16.b - Calibrage

Après le tri, intervient le calibrage. Ce dernier s'effectue soit visuellement et manuellement soit mécaniquement. Le calibrage manuel est effectué par une personne qualifiée qui juge à l'œil le calibre du poisson. En cas de doute, il pèse le poisson. La précision du calibre est de +/- 5%.

V.16.c - Conditionnement frais en caisse

Le conditionnement en caisse du « Maigre Label Rouge » entier, frais et non éviscéré intervient avant la *rigor-mortis*, dont l'apparition dépend des températures de l'eau de mer, du mélange eau / glace et de l'air ambiant. Elles permettent l'écoulement de l'eau de fusion.

Les poissons sont protégés de la glace par un film. La quantité de glace est d'au moins 30% du poids des poissons pour un transport routier et d'au moins 15% pour un transport aérien.

Chaque « Maigre Label Rouge » vendu frais entier et non éviscéré est bagué. La Date Limite de Vente (DLV) sous la dénomination « Maigre Label Rouge » est fixée à 10 jours à compter de la date de pêche. La DLV apparaît clairement sur la bague.

V.16.d - Conditionnement frais en barquette

Le conditionnement en barquette du « Maigre Label Rouge » entier, frais et non éviscéré intervient avant la *rigor-mortis*. Elles peuvent être filmées sous atmosphère normale ou sous atmosphère modifiée.

La Date Limite de Consommation (DLC) fixée à 10 jours à compter de la date de pêche pour des barquettes sous atmosphère normale.

La Date Limite de Consommation (DLC) fixée à 12 jours à compter de la date de pêche pour des barquettes sous atmosphère modifiée.

L'étape d'éviscération se déroule après le tri et avant le conditionnement, en l'absence de *rigor mortis*.

Cette étape consiste à retirer l'ensemble des viscères du poisson afin de le rendre « prêt à cuire ». L'éviscération peut être pratiquée manuellement par une personne qualifiée ou mécaniquement. L'éviscération s'effectue dans le respect de l'intégrité du poisson.

Un conditionnement supplémentaire peut également être pratiqué pour le maigre entier éviscéré : sous vide. Cette étape intervient dans un délai de 3 jours après la pêche et en absence de *rigor mortis*.

| PM | Points de maîtrise | Valeurs cibles |
|------|--|---|
| PM66 | Tri | Visuel et manuel par du personnel qualifié |
| PM67 | Critères de tri | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Absence de signes cliniques ▪ Absence de suintement au niveau de l'anus (viscères vides) ▪ Conformation normale ▪ Intégrité corporelle |
| PM68 | Calibrage | Visuel et manuel par du personnel qualifié Mécanique (calibrage +/-5%) |
| PM69 | Eviscération (le cas échéant) | Manuelle par du personnel formé Mécanique |
| PM70 | Eviscération et conditionnement des poissons entiers | En l'absence de <i>rigor mortis</i> |
| PM71 | Type de conditionnement | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caisses permettant l'écoulement de l'eau de fusion ▪ Barquettes, filmées sous atmosphère modifiée ou non ▪ En sachet sous vide uniquement pour les poisson éviscérés |
| PM72 | Glaçage des caisses | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protection avec un film entre le poisson et la glace ▪ Transport routier : Au moins 30% du poids des poissons en glace ▪ Transport aérien : Au moins 15% du poids des poissons en glace |
| PM73 | Présence d'une bague | Obligatoire sur chaque poisson vendu frais, entier, éviscéré et non éviscéré en caisse |
| PM74 | Date Limite de Vente (DLV) des maigres en caisse | 10 jours à compter de la date de pêche |
| PM75 | Date limite de consommation (DLC) des maigres | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Barquette sous atmosphère normale : 10 jours à compter de la date de pêche ▪ Barquette sous atmosphère modifiée : 12 jours à compter de la date de pêche ▪ Sous vide : 12 jours à compter de la date de pêche |

V.17 - Découpes du « Maigre Label Rouge »

Les découpes sont des pavés ou des filets de poissons, les pavés sont découpés sur les filets, ceux-ci sont levés soit à la main par une personne qualifiée, soit mécaniquement sur les poissons entiers éviscérés.

Cette étape consiste à récupérer la chair du poisson et à laisser la tête, la queue et les arrêtes principales. La peau peut être ou non retirée. Cette étape intervient dans un délai de 3 jours après la pêche.

Les découpes sont conditionnées en caisse, barquette ou en sachet, sous atmosphère normale, modifiée ou sous vide.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|--|---|
| PM76 | Découpe en filets | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Filets levés à la main par du personnel formé ou mécaniquement ▪ Manipulation en l'absence de <i>rigor-mortis</i> ▪ Peau retirée ou non sur les filets ▪ Réalisée dans les 3 jours après la pêche |
| PM77 | Découpe en pavé | Découpes des pavés dans les filets |
| PM78 | Conditionnement des découpes | Caisse, barquette ou sachet |
| PM79 | Date limite de consommation (DLC) des découpes | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditionné sous atmosphère normale : 10 jours à compter de la date de pêche ▪ Conditionné sous atmosphère modifiée : 12 jours à compter de la date de pêche ▪ Conditionné sous vide : 12 jours à compter de la date de pêche |

V.18 - Découpes de « Maigre Label Rouge » surgelées

Les pavés et les filets sont surgelés individuellement au plus tard le lendemain de la découpe. Les produits sont surgelés dans un tunnel IQF (individual Quick Freezing, ou surgélation rapide individuelle) avec un temps de passage maximal de 3 heures. La température au cœur des découpes surgelées est $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Un glazurage de 2 à 10% est appliqué après surgélation. Les pavés surgelés sont conditionnés en caisse ou en sachet. La Date de Durabilité minimale (DDM) des produits surgelés est restreinte à 18 mois.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|-----------------------------------|--|
| PM80 | Délai de surgélation | Au plus tard le lendemain de la découpe |
| PM81 | Surgélation | <ul style="list-style-type: none"> ▪ IQF (Individual Quick Freezing, ou surgélation rapide individuelle) ▪ T° à cœur $\leq -18^{\circ}\text{C}$ dans un délai de 3 heures maximum |
| PM82 | Glazurage | Entre 2 et 10% Réalisé juste après la surgélation |
| PM83 | Date de durabilité minimale (DDM) | 18 mois |

V.19 - Stockage du « Maigre Label Rouge »

Avant départ pour livraison, le « Maigre Label Rouge » entier, frais est stocké, moins de 24h00, dans les ateliers de conditionnement.

Dans chaque chambre froide, une zone clairement identifiée est dédiée au stockage des produits non-conformes.

Avant départ pour livraison, une personne qualifiée vérifie que les conditionnements de « Maigre Label Rouge » n'ont pas été endommagés durant leur stockage.

Avant départ pour livraison, les caisses de "Maigre Label Rouge" surgelés sont stockées en chambre froide négative à $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|--|--|
| PM84 | Stockage des poissons entiers frais avant expédition | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maximum 24 heures ▪ Stockage des produits LR dans une zone spécifique |
| PM85 | Stockage des découpes de poissons frais avant expédition | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stockage des produits LR dans une zone spécifique |
| PM86 | Stockage des découpes surgelées | Stockage en chambre froide négative ≤ -18°C |
| PM87 | Etat des conditionnements (poissons frais) | Conditionnement non endommagé avant l'expédition |

VI. ETIQUETAGE

| PM | Points de maitrise | Valeurs cibles |
|------|--------------------|--|
| PM88 | Etiquetage | <p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Label Rouge n° LA 03/11 « Maigre d'aquaculture marine » mentionne au minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, - le numéro d'homologation du Label Rouge : n° LA 03/11, - le nom (acronyme) et l'adresse du groupement : MSC - Università de Corsica Pasquale PAOLI - Campus Grossetti - BP 52 - 20 250 CORTE Mail : contact@mare-stagni.com, - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : <ul style="list-style-type: none"> - Maigre élevé en pleine mer, à faible densité - Croissance lente, durée d'élevage de 18 mois minimum |

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

| PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER | | VALEUR CIBLE | METHODE D'EVALUATION |
|-------------------------------|---|---|-----------------------------|
| PM33 | Traitements antibiotiques et antiparasitaires en mer | Interdits | Documentaire et mesure |
| PM34 | Elevage | Elevage en pleine mer | Visuelle |
| PM37 | Densité en grossissement | < 20 kg / m ³ | Documentaire et/ou Visuelle |
| PM36 | Durée d'élevage | 18 mois minimum après l'éclosion | Documentaire |
| PM42 | Teneur en lipides dans la chair à la récolte | ≤ 5% | Mesure et documentaire |
| PM54 | Méthode de nourrissage | Cf table de rationnement selon le stade d'élevage | Documentaire |
| PM46 | Taux de matière grasse dans l'aliment | < 18% | Documentaire et analyse |
| PM48 | Origine marine de l'huile ajoutée dans l'aliment | > 75% | Documentaire et/ou Mesure |
| PM47 | Composition de l'aliment : Taux de Produits d'Origine Marine dans l'aliment | > 40% | Documentaire et/ou Mesure |
| PM65 | Durée entre abattage et conditionnement primaire | < 4 heures | Documentaire |

Plan d'alimentation

| Pré-grossissement et grossissement | Teneur en % du poids brut de l'aliment |
|--|---|
| <u>Taux de matière grasse (TMG)</u> - Dont proportion d'huile d'origine marine ajoutée | 18% maximum 75% minimum |
| <u>Produits d'origine marine</u> - Dont farines de poissons sauvages issues d'une pêche gérée par quota et/ou de farines de poissons issues de coproduits des activités de transformation des produits aquatiques | 40% minimum 40% minimum |
| <u>Produits végétaux</u> - Dont graines de céréales, leurs produits et sous-produits - Dont graines ou fruits oléagineux leurs produits et sous-produits de céréales, leurs produits et sous-produits | 60% maximum 60% maximum 30% minimum |

Table de rationnement

Le taux de rationnement journalier est le rapport (en %) entre la quantité d'aliments distribuée (en kg) sur une journée et la biomasse vivante (en kg) alimentée

Ces taux de rationnement sont issus du savoir-faire des éleveurs de Maigre Label Rouge. Ils varient en fonction de la température de l'eau de mer et du calibre des poissons.

| | | Température (T en °c) | | | | | | | |
|----------------------|-------------|-----------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | | 12°c ≤ T < 14°c | 14°c ≤ T < 16°c | 16°c ≤ T < 18°c | 18°c ≤ T < 20°c | 20°c ≤ T < 22°c | 22°c ≤ T < 24°c | 24°c ≤ T < 26°c | 26°c ≤ T ≤ 28°c |
| Calibre des poissons | 15g - 50g | < 1,6% | < 2,6% | < 3,5% | < 4,3% | < 4,6% | < 5% | < 5% | < 4,6% |
| | 50g - 150g | < 1,1% | < 1,8% | < 2,5% | < 3% | < 3,4% | < 3,5% | < 3,5% | < 3,4% |
| | 150g - 700g | < 0,8% | < 1,1% | < 1,6% | < 1,9% | < 2,1% | < 2,2% | < 2,2% | < 2,1% |
| | > 700g | < 0,4% | < 0,5% | < 0,8% | < 1% | < 1,1% | < 1,1% | < 1,1% | < 1% |