JORF du 11 novembre 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-47

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 04/21

« Soupe de poissons »

Caractéristiques certifiées :

- Cuisinée à partir de poissons entiers sauvages
- 40% minimum de poisson (dont 80% de grondin) à la mise en œuvre

Table des matières

I) NOM DU DEMANDEUR 3
II) NOM DU LABEL ROUGE 3
III) DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1. Présentation du produit Label Rouge 3
3.2. Champ de certification 4
3.3. Définition du produit courant 4
3.3.1. Présentation du produit courant 4
3.3.2. Tableau de comparaison entre la soupe de poissons Label Rouge et la soupe de poissons courante 5
3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 7
3.5. Caractéristiques certifiées communicantes 9
IV) TRAÇABILITÉ 10
4.1. Identification des opérateurs 10
4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 10
V) MÉTHODE D'OBTENTION 13
5.1. Schéma de vie du produit Label Rouge 13
5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles 14
5.2.1. Vente des poissons frais par la criée 14
5.2.2. Réception des poissons frais sur le site de congélation ou de transformation 14
5.2.3. Congélation des poissons (le cas échéant) 14
5.2.4. Fabrication 14
5.2.5. Fabrication de soupe de poissons appertisée (le cas échéant) 15
5.2.6. Fabrication de soupe de poissons surgelée (le cas échéant) 15
5.2.8. Produit fini 16
VI) ÉTIQUETAGE 16
VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER 17

I) NOM DU DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour le Développement et la Promotion
des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité
6 rue Lincoln 75364 PARIS Cedex 08
☎ : 01 53 23 04 10
🖹 : 01 49 52 01 22
paq@paq-groupement.com

II) NOM DU LABEL ROUGE

Soupe de poissons

III) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit Label Rouge

La soupe de poissons Label Rouge est une soupe prête à l'emploi.
Elle contient au minimum 40% de poisson. Elle est cuisinée à partir de poissons sauvages : majoritairement du grondin *(*grondin rouge (*Aspitrigla cuculus*), grondin gris (*Eutrigla gurnadus*), grondin perlon (*Chelidonichthys lucerna*), grondin camard (*Chelidonichthys lastoviza)*) ≥ 80%, et le cas échéant, du tacaud (*Trisopterus luscus*) et/ou du merlan (*Merlangius merlangus*). Les poissons mis en œuvre sont frais ou congelés. Cette soupe est également composée de légumes. Aucun ajout de colorants, conservateurs, texturants ou d'arômes artificiels en tant que tel n'est réalisé dans la recette.

La soupe de poissons étant sans texturant, elle présente à température ambiante après repos et avant d'être mélangée 2 phases non-liées.

La soupe de poissons Label Rouge est appertisée ou surgelée.

Caractéristiques organoleptiques de la soupe de poissons Label Rouge
La soupe de poissons Label Rouge présente une odeur et un goût de poissons marqués. Son goût global est intense et la persistance en bouche du goût est forte.

3.2. Champ de certification

Le champ d'application de la certification Label Rouge s'étend de la vente du poisson frais par la criée, au conditionnement et l'étiquetage de la soupe de poisson appertisée ou surgelée par les transformateurs, en intégrant les sites de congélation des poissons frais, le cas échéant.

3.3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit similaire au produit Label Rouge, c'est-à-dire un produit à la dénomination de soupe de poissons.

Il est réputé conforme au Code de bonnes pratiques pour la soupe, bisque de crustacés et potage à base de poisson du CITPPM/ FIAC/ Syndicat National des Fabricants de bouillons et Potages.

Une soupe de poissons appertisée Label Rouge est comparée à une soupe de poissons appertisée courante contenant minimum 30% de poisson ainsi que des légumes. Le produit courant de comparaison est alors commercialisé au même rayon que la soupe de poissons Label Rouge.

De même, une soupe de poissons surgelée Label Rouge est comparée à une soupe de poissons surgelée courante contenant minimum 20% de poisson ainsi que des légumes.

Le produit courant de comparaison n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre la soupe de poissons Label Rouge et la soupe de poissons courante

	Soupe de poissons courante de comparaison	Soupe de poissons Label Rouge
Sélection des poissons frais mis en œuvre	Utilisation de poissons pêchés en mer ou issus de l'aquaculture	Utilisation de poissons sauvages pêchés en mer
	Utilisation de poissons de catégorie Extra, A ou B	Utilisation de poissons de catégorie Extra ou A
	Utilisation possible de poissons entiers, de morceaux, de têtes, de parures de filetage…	Utilisation de poissons entiers
Délai de réception des poissons frais sur le site de congélation ou de transformation	Le délai entre l'achat en criée et la congélation du poisson peut atteindre plus de 24 heures. Pas d'obligation de délai	Délai entre la vente par la criée des poissons frais – début de congélation : 16 heures maximum Délai entre la vente par la criée des poissons frais – mise en œuvre : 46 heures maximum
Transformation	Utilisation de différentes espèces de poissons et organismes marins dans les soupes de poissons selon arrivage Absence d'obligation de sélection des espèces de poissons, seul l'usage des poissons cartilagineux est interdit (Code de bonnes pratiques pour la soupe, bisque de crustacés et potage à base de poisson du CITPPM/ FIAC/ Syndicat National des Fabricants de bouillons et Potages.)	<u>Liste des espèces de poissons autorisées à la mise en œuvre :</u> - Grondin *(*grondin rouge (*Aspitrigla cuculus*), grondin gris (*Eutrigla gurnadus*), grondin perlon (*Chelidonichthys lucerna*), grondin camard (*Chelidonichthys lastoviza)*) ≥ 80% - Tacaud (*Trisopterus luscus*) - Merlan (*Merlangius merlangus*)
	Dans le produit fini, le poisson doit être majoritaire en proportion des autres animaux marins mis en œuvre (Code de bonnes pratiques pour la soupe, bisque de crustacés et potage à base de poisson du CITPPM/ FIAC/ Syndicat National des Fabricants de bouillons et Potages.) Dans les soupes de poissons appertisées, le pourcentage moyen de poissons mis en œuvre est de 30%. La seule référence de soupe de poissons surgelée du marché présente une teneur en poissons de 20%.	Teneur minimale en poissons à la mise en œuvre : 40 %

	Utilisation possible de diverses huiles végétales (huile de colza, huile de tournesol) ou de crème, de beurre ; de colorants (extraits de paprika, riboflavine…) ; de conservateurs, texturants (amidon modifié, de gomme de xanthane, de gomme de guar…), d'arômes artificiels, exhausteurs de goût… L'usage de texturants concerne la majorité des soupes de poissons du marché.	<u>Liste positive d'ingrédients :</u> - Eau ≤ 54% - Légumes frais et/ou surgelés (oignons, poireaux, carottes) : entre 3 et 7% - Tomates (purée ou concentré) : entre 3 et 6% - Vin blanc ≤ 3% - Eau-de-vie de vin ≤ 1% - Épices, plantes aromatiques et condiments ≤ 3% - Arômes naturels et/ou Extraits naturels ≤ 2% - Huile d'Olive Vierge Extra ≤ 1% - Sel ≤ 0,8% Légumes incorporés en morceaux dans la préparation. Interdiction d'ajout dans la recette de colorants, de conservateurs, de texturants ou d'arômes artificiels en tant que tels.
	Les poissons peuvent être cuits entiers, frais, décongelés ou non (impact sur le temps de cuisson).	Obligation du broyage des poissons frais et/ou du grignotage des poissons congelés sans décongélation préalable
	Séparation des particules solides selon des diamètres non définis et de taille variable.	Séparation des particules solides par un tamisage obligatoire sur des grilles dont les diamètres sont compris entre 0,5 et 1,5 mm.

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

	Soupe de poissons Label Rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit fini Label Rouge
Sélection des poissons frais mis en œuvre	Utilisation de poissons sauvages pêchés en mer	L'utilisation de poissons sauvages et pêchés en mer garantit une image de soupe de poissons Label Rouge traditionnelle au consommateur.
	Utilisation de poissons de catégorie Extra ou A	Il est utilisé seulement des poissons dont la catégorie assure une très bonne fraîcheur et donc garantit la qualité du produit fini.
	Utilisation de poissons entiers	L'utilisation de poissons entiers garantit la régularité organoleptique de la recette et notamment de la texture car la proportion entre chair et arêtes demeure identique.
Transformation	Liste des espèces de poissons autorisées à la mise en œuvre : - Grondin *(*grondin rouge (*Aspitrigla cuculus*), grondin gris (*Eutrigla gurnadus*), grondin perlon (*Chelidonichthys lucerna*), grondin camard (*Chelidonichthys lastoviza)*) ≥ 80 % - Tacaud (*Trisopterus luscus*) - Merlan (*Merlangius merlangus*)	La proportion minimale de grondin de 80% dans la recette garantit la régularité de la soupe au cours du temps. Les poissons pouvant être ajoutés en plus du grondin sont le tacaud et le merlan dont les chairs blanches se comportent de la même manière que le grondin. La régularité de la texture et du goût est donc assurée.
	Teneur minimale en poissons à la mise en œuvre : 40 %	Cette teneur minimale en poissons élevée garantit l'intensité de goût de la soupe de poissons d'une production à l'autre ainsi que la forte persistance en bouche qui caractérisent la soupe de poissons Label Rouge.

	Liste positive d'ingrédients : - Eau ≤ 54% - Légumes frais et/ou surgelés (oignons, poireaux, carottes) : entre 3 et 7% - Tomates (purée ou concentré) : entre 3 et 6% - Vin blanc ≤ 3% - Eau-de-vie de vin ≤ 1% - Épices, plantes aromatiques et condiments ≤ 3% - Arômes naturels et/ou Extraits naturels ≤ 2% - Huile d'Olive Vierge Extra ≤ 1% - Sel ≤ 0,8% Légumes incorporés en morceaux dans la préparation.	L'équilibre et la régularité des saveurs dans la soupe de poissons Label Rouge se justifient par la limitation des ingrédients pouvant être incorporés. La seule matière grasse pouvant être utilisée dans la soupe de poissons Label Rouge est l'Huile d'Olive Vierge Extra, produit de haute qualité.
	Interdiction d'ajout dans la recette de colorants, de conservateurs, de texturants ou d'arômes artificiels.	Tout ajout dans la recette de colorants, de conservateurs, de texturant ou d'arômes artificiels est interdit afin d'avoir le produit fini le plus traditionnel possible. Si des texturants étaient ajoutés à la soupe, sa texture serait lissée, ce qui ne permettrait pas de sentir suffisamment les grains.
	Obligation du broyage des poissons frais et/ou du grignotage des poissons congelés sans décongélation préalable.	Les poissons congelés sont utilisés sans décongélation préalable afin de limiter le risque d'altération de leurs qualités organoleptiques. Le risque bactériologique est lui aussi limité. Le broyage, ou le grignotage, permet une meilleure diffusion des saveurs. Il permet aussi d'assurer la régularité du produit fini avec une cuisson homogène.
	Tamisage obligatoire sur des grilles dont les diamètres sont compris entre 0,5 et 1,5 mm.	La fourchette réduite des grilles de tamisage entre 0,5 et 1,5 mm permet d'assurer la régularité de la texture du produit fini.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

CC1 : Cuisinée à partir de poissons entiers sauvages
- PM 1 : Nature et présentation des poissons

CC2 : 40% minimum de poisson (dont 80% de grondin) à la mise en œuvre
- PM 2 : Espèces de poissons
- PM 10 : Teneur minimale en poissons à la mise en œuvre

IV) TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent cahier des charges Label Rouge sont les opérateurs qui réalisent une ou plusieurs étapes du champ de certification : criées, sites de congélation du poisson frais et les transformateurs.

4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Traçabilité	PM0	Identification et traçabilité et maîtrise des flux Label Rouge	Traçabilité montante et descendante des lots
			Les lots Label Rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporel des lots non Label

Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée. Elle se présente sous la forme de tableaux comme suit :

Tableau 1 : Criée

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Criée	**N° LOT CRIÉE** à partir duquel on retrouve : - le nom du bateau - la zone de pêche - le jour et l'heure de vente par la criée des poissons - les quantités - l'espèce - la cotation fraicheur - la présentation des poissons	Documents de livraison Étiquettes / Documents de traçabilité Identification des lots = Numéro de lot

Tableau 2 : Congélation du poisson frais (facultatif)

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Congélateur des poissons (le cas échéant)	**N° LOT CONGÉLATEUR DES POISSONS** à partir duquel on retrouve : - le nom du mareyeur - la date et l'heure de réception chez le congélateur - les quantités - l'espèce - la cotation fraicheur - la température - la présentation des poissons - le jour et l'heure de début de congélation - le jour et l'heure de fin de congélation - les paramètres de congélation - la DDM	Documents de livraison Fiche de réception / agréage Étiquettes / Documents de traçabilité Identification des lots = Numéro de lot

Tableau 3 : Étapes de transformation

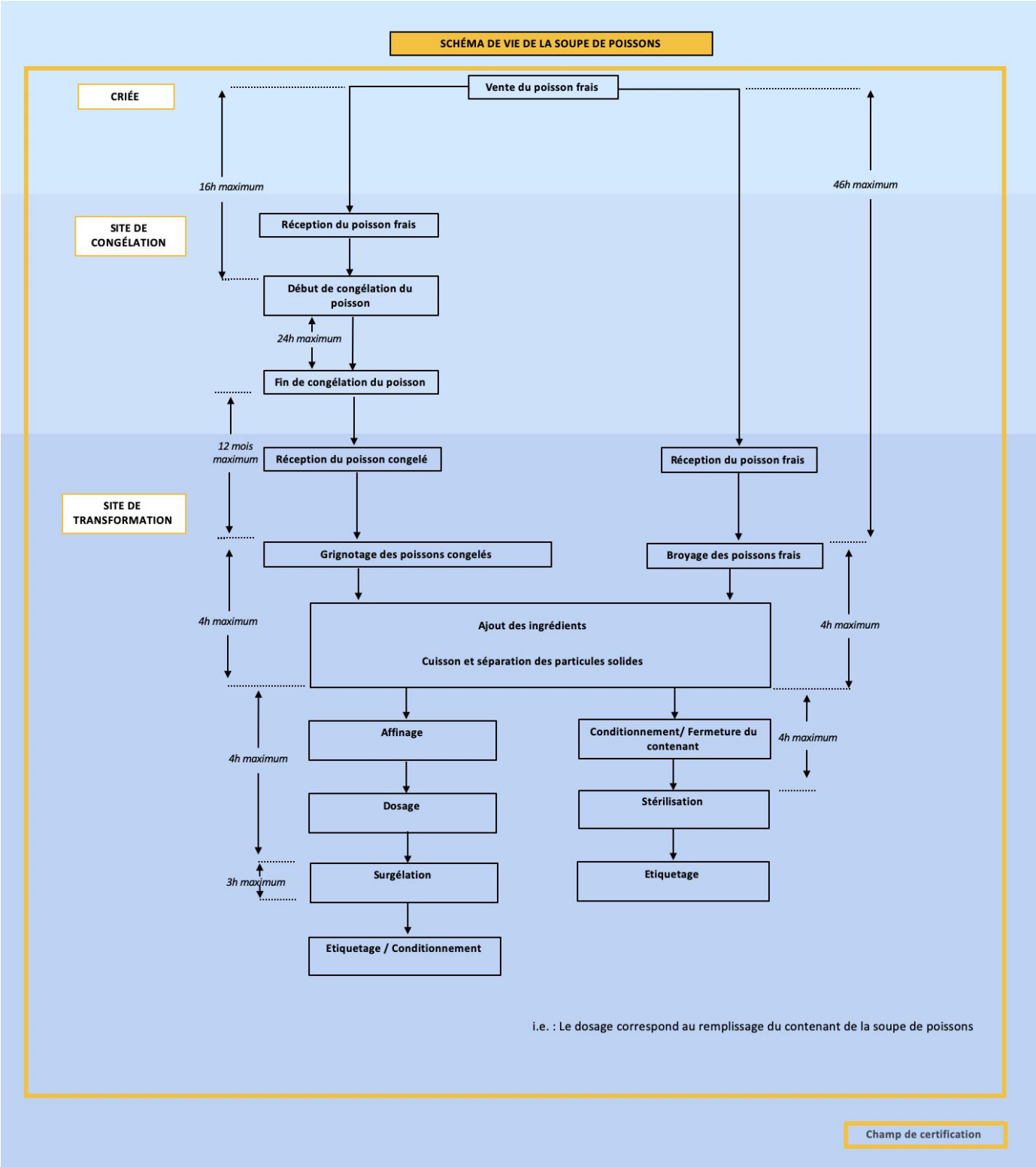
Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des poissons chez le transformateur	**N° LOT DE RECEPTION DES POISSONS** affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : - les quantités - la température - l'espèce - **pour les poissons réceptionnés frais :** - le nom du mareyeur - la cotation fraicheur - la présentation du poisson - **pour les poissons réceptionnés congelés:** - le nom de l'opérateur de congélation - le numéro de lot congélateur des poissons - la DDM	Documents d'achats / Bordereaux d'achat Documents de réception/ agréage Étiquettes/ documents de traçabilité Identifiant = n° lot (enregistrement à réception)
Réception des ingrédients	**N° LOT DE RECEPTION des INGRÉDIENTS** affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : - la date de réception - la dénomination de l'ingrédient - les quantités - le fournisseur - le numéro de lot du fournisseur - la DLC ou DDM du produit	Documents de réception Étiquetage réglementaire Identifiant = n° lot (enregistrement à réception)

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Fabrication	**N° LOT DE FABRICATION** à partir duquel on retrouve : - les poissons utilisés (numéros de lots de réception) et les quantités mises en œuvre - les numéros de lot des ingrédients et leurs fournisseurs, - la date et l'heure de mise en œuvre (= date et heure de broyage (poissons frais) ou grignotage (poissons congelés)) - la date et l'heure de fin de cuisson - les quantités fabriquées	Registre de production / fabrication Fiches de fabrication Identification des lots = Numéro de lot
Stérilisation (le cas échéant)	**N° LOT DE STÉRILISATION** à partir duquel on retrouve : - le numéro de lot de fabrication - le numéro de l'autoclave - la date et l'heure de début de stérilisation - les paramètres temps/ températures	Registre de stérilisation Fiches de stérilisation Identification des lots = Numéro de lot
Surgélation (le cas échéant)	**N° LOT DE SURGÉLATION** à partir duquel on retrouve : - le numéro de lot de fabrication - la date et l'heure de début de surgélation - les quantités - les paramètres de surgélation - le diamètre de la grille d'affinage	Registre de surgélation Fiches de surgélation Identification des lots = Numéro de lot
Conditionnement	**N° LOT DE PRODUIT FINI,** à partir duquel on retrouve : Chaque unité de vente (UVC) est identifiée par un numéro de lot permettant de retrouver les informations des niveaux précédents : - le jour de conditionnement - la recette Label Rouge - le lot de fabrication - la DDM - le nombre d'UVC.	Identification des lots = Numéro de lot

Les documents sont archivés et conservés pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois minimum.

V) MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie du produit Label Rouge



5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles

5.2.1. Vente des poissons frais par la criée

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM1	Nature et présentation des poissons	Poissons sauvages, pêchés en mer, entiers
PM2	Espèces des poissons	- Grondin *(*grondin rouge (*Aspitrigla cuculus*), grondin gris (*Eutrigla gurnadus*), grondin perlon (*Chelidonichthys lucerna*), grondin camard (*Chelidonichthys lastoviza)* - Tacaud (*Trisopterus luscus*) - Merlan (*Merlangius merlangus*)
PM3	Cotation fraîcheur des poissons	Poissons frais de catégorie Extra ou A

5.2.2. Réception des poissons frais sur le site de congélation ou de transformation

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM4	Cotation fraîcheur des poissons	Poissons de catégorie Extra ou A Réalisée par du personnel qualifié

5.2.3. Congélation des poissons (le cas échéant)

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM5	Délai entre la vente en criée des poissons frais et le début de la congélation des poissons	16 h maximum
PM6	Délai de congélation	Température ≤ -18°C atteinte dans les 24h maximum suivant la mise en congélation
PM7	DDM des poissons congelés	DDM de 12 mois maximum après congélation

5.2.4. Fabrication

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM8	Délai entre la vente en criée des poissons frais et la mise en œuvre des poissons frais (= broyage)	46 heures maximum
PM9	Délai d'utilisation du poisson congelé	Mise en œuvre du poisson (= grignotage) dans le respect de la DDM
PM10	Teneur minimale en poissons à la mise en œuvre	40 % Grondin : ≥ 80% de l'ensemble des poissons mis en œuvre

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM11	Broyage des poissons frais avant cuisson	Obligation du broyage des poissons frais avant cuisson
PM12	Grignotage des poissons congelés avant cuisson	Obligation du grignotage des poissons congelés avant cuisson Décongélation préalable interdite
PM13	Délai entre le début du broyage / grignotage et la fin de la cuisson	4h maximum
PM14	Liste positive d'ingrédients	- Eau ≤ 54% - Légumes frais ou surgelés (oignons, poireaux, carottes) : entre 3 et 7% - Tomates (purée ou concentré) : entre 3 et 6% - Vin blanc ≤ 3% - Eau-de-vie de vin ≤ 1% - Épices, plantes aromatiques et condiments ≤ 3% - Arômes naturels et/ou Extraits naturels ≤ 2% - Huile d'Olive Vierge Extra ≤ 1% - Sel ≤ 0,8% Légumes incorporés en morceaux dans la préparation
PM15	Ingrédients interdits	Pas d'ajouts de colorants, conservateurs, texturants ou arômes artificiels

5.2.5. Fabrication de soupe de poissons appertisée (le cas échéant)

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM16	Paramètres de cuisson	Durée : Minimum 15 minutes Température : Entre 75°C et 90 °C
PM17	Délai entre la fin de la cuisson et le début de la stérilisation	4h maximum
PM18	Séparation des particules solides	Tamisage obligatoire Diamètres des grilles : entre 0,5 et 1,5 mm
PM19	Valeur Stérilisatrice minimale	15 minutes

5.2.6. Fabrication de soupe de poissons surgelée (le cas échéant)

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM20	Paramètres de cuisson	Durée : Minimum 1 heure Température : Entre 75 °C et 90°C
PM21	Séparation des particules solides	Tamisage obligatoire Diamètres des grilles : entre 0,5 et 1,5 mm

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM22	Diamètre des trous des grilles d'affinage	Entre 0,15 et 0,25 mm
PM23	Délai entre la fin de la cuisson et le début de la surgélation	4h maximum
PM24	Délai de surgélation de la soupe de poissons	Température ≤ -18°C atteinte dans les 3h maximum suivant la mise en surgélation

5.2.8. Produit fini

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM25	Teneur en sel	Teneur en sel ≤ 0,8%
PM26	Mention des espèces de poissons utilisées dans la soupe de poissons Label Rouge	« Grondin ≥80 %, tacaud et/ou merlan selon arrivage »

VI) ÉTIQUETAGE

PM27	Étiquetage de la soupe de poissons Label Rouge	Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum : - le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique ; - le numéro d'homologation du Label Rouge sous la forme : n° LA 04/21 ; - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : **- Cuisinée à partir de poissons entiers sauvages** **- 40% minimum de poisson (dont 80%de grondin) à la mise en œuvre** - les coordonnées de l'ODG : PAQ, CS 278-08, 75364 PARIS cedex 08.

VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER

PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM1	Nature et présentation des poissons	Poissons sauvages, pêchés en mer, entiers	VISUELLE (le cas échéant) et DOCUMENTAIRE
PM2	Espèces des poissons	- Grondin *(*grondin rouge (*Aspitrigla cuculus*), grondin gris (*Eutrigla gurnadus*), grondin perlon (*Chelidonichthys lucerna*), grondin camard (*Chelidonichthys lastoviza*) - Tacaud (*Trisopterus luscus*) - Merlan (*Merlangius merlangus*)	VISUELLE (le cas échéant) et DOCUMENTAIRE
PM4	Cotation fraîcheur des poissons	Poissons de catégorie Extra ou A Réalisée par du personnel qualifié	VISUELLE (le cas échéant) et DOCUMENTAIRE
PM10	Teneur minimale en poissons à la mise en œuvre	40 % ≥ 80% de grondins de l'ensemble des poissons mis en œuvre	VISUELLE (le cas échant) et DOCUMENTAIRE
PM14	Liste positive d'ingrédients	- Eau ≤ 54% - Légumes frais ou surgelés (oignons, poireaux, carottes) : entre 3 et 7% - Tomates (purée ou concentré) : entre 3 et 6% - Vin blanc ≤ 3% - Eau-de-vie de vin ≤ 1% - Épices, plantes aromatiques et condiments ≤ 3% - Arômes naturels et/ou Extraits naturels ≤ 2% - Huile d'Olive Vierge Extra ≤ 1% - Sel ≤ 0,8% Légumes incorporés en morceaux dans la préparation.	VISUELLE et DOCUMENTAIRE
PM15	Ingrédients interdits	Pas d'ajouts de colorants, conservateurs, texturants ou arômes artificiels	VISUELLE et DOCUMENTAIRE
PM16	Paramètres de cuisson	Durée : Minimum 15 minutes Température : Entre 75°C et 90 °C	DOCUMENTAIRE
PM20	Paramètres de cuisson	Durée : Minimum 1 heure Température : Entre 75 °C et 90°C	DOCUMENTAIRE
PM18 PM21	Séparation des particules solides	Tamisage obligatoire Diamètres des grilles : entre 0,5 et 1,5 mm	DOCUMENTAIRE et VISUELLE