JORF du 12 avril 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-16

CAHIER DES CHARGES
DU LABEL ROUGE
n° LA 33/90

« SAUMON »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- La chair contient un niveau de lipides maitrisé.
- Elevé au minimum 12 mois en mer à faible densité.
- Un système d'identification garantit la traçabilité des saumons LA 33/90.

INDEX **Page Nº**

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 entre le saumon standard et le saumon label rouge 33/90 **4**

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure **7**

4- TRACABILITE **9**

5- METHODE D'OBTENTION **11**

Schéma de Vie **11**

5.1 En eau douce – les œufs **12**

5.2 En eau douce – les smolts **12**

5.3 Elevage en eau de mer **12**

5.4 Aliments **13**

5.5 Récolte **14**

5.6 Transformation primaire **14**

5.7 Conditionnement **15**

5.8 Transformation secondaire et découpe **16**

5.9 Entreposage et transport **17**

5.10 Point de vente **17**

6- ETIQUETAGE **18**

6.1 Les bagues à l'ouïe **18**

6.2 Les étiquettes **18**

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER **19**

ANNEXES

I ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS **20**

II CRITERES MICROBIOLOGIQUES A LA TRANSFORMATION PRIMAIRE **21**

III LIGNES DIRECTRICES DE LA COMPOSITION DES ALIMENTS **22**

IV EVALUATION DE LA TENEUR EN LIPIDES DANS LA CHAIR DU SAUMON **23**

1 – NOM DU DEMANDEUR

SQS Ltd.
Durn, Isla Road, PERTH PH2 7HG, Royaume Uni
Tél: +44 (0)1738 587000
Email : enquiries@scottishsalmon.co.uk
Site internet : www.saumonecossais.com

2 – NOM DU LABEL ROUGE

Saumon

3 – DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 - PRESENTATION DU PRODUIT

Les saumons label rouge 33/90 sont produits uniquement à partir du Saumon Atlantique frais, *Salmo salar.*

Rentrent dans le cadre de la démarche label rouge 33/90

- des poissons frais entiers éviscérés
- des portions de saumon frais pris dans des poissons frais entiers (darne, découpes caudales, filets), conditionnées sous vide ou sous atmosphère modifiée.

La bague fixée à l'ouïe de chaque poisson entier, pour les marchés de gros et de détail, l'étiquette colis, pour les fumeurs et transformateurs habilités pour le Label Rouge, ou l'étiquette sur chaque barquette de portions permet d'en assurer la traçabilité, montante et descendante.

Les étapes suivantes sont concernées dans la production et le contrôle du saumon label rouge 33/90 :

- L'élevage en eau douce
- L'élevage en eau marine
- La récolte
- Les aliments
- La transformation primaire et le conditionnement
- La découpe
- La distribution au point de vente

3.2 - COMPARAISON ENTRE LE SAUMON STANDARD ET LE SAUMON LABEL ROUGE 33/90

Le produit courant de comparaison, désigné « saumon standard » est un saumon atlantique, frais, entier, non-labellisé ceci étant le type de saumon le plus courant sur le marché français. Le saumon standard n'est pas identifié comme un produit sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une CCP.

Etape	Caractéristique	Saumon Standard	Saumon label rouge 33/90
PRODUCTION EN EAU DOUCE	Sélection des souches	Souches sélectionnées pour la croissance rapide	Souches sélectionnées pour la croissance maîtrisée
	Caractéristiques des oeufs	Qualité des œufs variable	Œufs de haute qualité homogène
	Caractéristiques des smolts	Smolts peuvent présenter des malformations et un aspect variable	Aucune malformation visible n'est permise
		A la sortie de l'eau douce, poids entre 40g et 140g	A la sortie de l'eau douce, poids moyen entre 50g et 70g
		Au transfert à l'eau de mer, âgés jusqu'à 17 mois	Au transfert à l'eau de mer, âgés jusqu'à 15 mois
PRODUCTION EN EAU DE MER	Caractéristiques des saumons en cours de croissance	Peuvent avoir des malformations visibles des nageoires, des opercules ou des queues	Exemptes de malformations visibles
		Densité de population jusqu'à 25kg/m³	Densité de population 15kg/m³ (cette densité peut s'élever à un maximum de 20kg/m³ avant la récolte)
	Durée de la période en eau de mer	De 10 à 22 mois (typiquement 15 mois)	De 12 à 24 mois
LA RÉCOLTE	Préparation avant la récolte	Contrôles intermittents des lipides dans la chair, du pigment et de la qualité	Tous les saumons sont contrôlés pour vérifier la conformité aux exigences concernant la longueur et la conformation du corps. Un échantillon représentatif de chaque lot est contrôlé pour vérifier la conformité de la teneur en lipides dans la chair, la couleur de la chair et la qualité de la chair
	Période de jeûne	3 à 21 jours	Période de jeûne entre 2 et 10 jours pour assurer que la voie digestive soit vide et propre
	Abattage	Aucune exigence en ce qui concerne la méthode d'abattage	Assommage percutant et saignement dans les 30 secondes après la sortie de l'eau

ALIMENTS	Fabrication, entreposage et transport	Aucune séparation physique des différents types et différentes formulations d'aliments	Les aliments label rouge 33/90 sont clairement repérables par la séparation physique et l'étiquetage établi
	Régime d'alimentation	Régime qui assure une croissance maximum des poissons	Régime qui permet aux poissons de se développer naturellement avec la teneur en lipides définie
	Composants des aliments	Pourraient contenir des farines fabriquées à partir des animaux terrestres.	Les farines fabriquées à partir des animaux terrestres ne sont pas permis dans les aliments LA 33/90
	Composants des aliments	Teneur en ingrédients d'origine marine non précisée	Régime composé d'un minimum de 51% d'ingrédients d'origine marine
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	Fraîcheur	Classification de fraîcheur pourrait être « extra », « A » ou « B »	Classification « extra » obligatoire
	Couleur	Couleur de la chair variable	Couleur de la chair au minimum équivalent à l'indice 26 du SalmoFan Roche
	Niveau de lipides	Contenu en lipides dans la chair variable	Contenu en lipides de 6% à 14% pour les poissons jusqu'à et égal à 3kg et de 8% à 16% pour les poissons >3kg
PREPARATION, CONDITIONNEMENT ET TRANSFORMATION	Découpe	Poids des saumons à la découpe entre 2kg et 7kg	Poids du saumon à la découpe entre 2 kg et 6 kg
	Conditionnement et étiquetage	Aucune identification unique sur les saumons entiers	Les saumons entiers LA 33/90 destinés aux marchés de gros et de détail portent une bague à l'ouïe, chacune identifiée par un numéro de lot Les saumons entiers LA 33/90 destinés aux transformateurs et fumeurs habilités Label Rouge sont identifiés par une étiquette sur la caisse d'expédition et par la documentation attestant de la traçabilité totale
		Aucune identification unique sur les barquettes de découpes	Les barquettes de découpes de saumon LA 33/90 portent chacune une étiquette marquée avec un numéro de lot qui permet la traçabilité

	Fraicheur	Absence de DLC sur les saumons entiers DLC à 17 jours maximum après abattage pour les saumons sous atmosphère modifiée	DLV des saumons entiers à 10 jours après abattage. DLC des portions sous vide à 10 jours après abattage. DLC des portions de saumon sous atmosphère modifiée à 6 jours après découpe/conditionnement
POINTS DE VENTE	Présentation sur l'étal	Les saumons et les produits de saumon peuvent être entreposés et présentés à des températures entre 0 et +4ºC	Les produits label rouge 33/90 sont entreposés et présentés à une température maximum de +2ºC et la congélation est interdite avant la vente au consommateur

3.3 – ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Sélection

Les saumons LA 33/90 sont sélectionnés pour une croissance maîtrisée, ce qui assure la conformité aux critères de qualité établis. Les œufs sont sélectionnés et fécondés selon des techniques classiques sans aucune manipulation génétique.

La densité des populations dans les cages

La densité des populations est limitée à 15kg/m³ (pour une courte période avant la récolte un maximum de 20kg/m³ pourrait être autorisé). Cette densité assure des conditions optimales pour le bien-être des saumons et leur permet de se déplacer et nager librement, ce qui offre une chair plus ferme au consommateur.

La teneur en lipides dans la chair

La teneur en lipides dans la chair est limitée à un niveau maximum de 16%, ce qui donne au produit un profil sensoriel supérieur à celui du saumon d'élevage standard, en ce qui concerne l'intensité du goût et la texture.

La couleur

La couleur de la chair est au minimum équivalente à l'indice 26 du SalmoFan Roche.

L'abattage

Les saumons sont élevés au minimum 12 mois en mer. Les saumons sont assommés rapidement par des méthodes manuelles ou mécaniques d'assommage percutant et le saignement suit promptement, ce qui assure l'abattage rapide et efficace des poissons et réduit le stress au minimum. Les niveaux les plus hauts en ce qui concerne le bien-être des animaux et la texture de la chair sont ainsi assurés.

L'alimentation

L'alimentation des saumons 33/90 est constituée de produits d'origine marine (51% au minimum à travers le cycle de production), d'ingrédients végétaux, de vitamines, minéraux et caroténoïdes. Cette composition assure un profil sensoriel supérieur à celui du saumon d'élevage standard.

L'application d'une période de jeûne

La période de jeûne avant la récolte est limitée au minimum (2 -10 jours) nécessaire pour vider la voie digestive et pour garantir une bonne hygiène lors de la transformation.

La traçabilité

Pour les marchés de gros et de détail, un système d'identification, à base de bagues numérotées avec le numéro de lot sur chaque Saumon entier LA 33/90 est utilisé. Pour les fumeurs et les transformateurs habilités Label Rouge, la traçabilité est garantie par l'étiquette apposée sur chaque colis et par la documentation jointe. Pour les barquettes de découpes, une étiquette adhésive permet la traçabilité du saumon depuis son origine. Ce système permet d'assurer la traçabilité du saumon tout au long de la filière de production jusqu'au point de vente pour tout type de marché.

Fraîcheur

Une DLV de 10 jours après l'abattage est appliquée à chaque saumon entier. Une DLC de 10 jours est appliquée aux barquettes de portions conditionnées sous vide. Pour les barquettes de portions conditionnées sous atmosphère modifiée, le délai maximum entre l'abattage et la découpe/le conditionnement des portions est de 6 jours et une DLC de 6 jours après la découpe/le conditionnement est appliquée. Ceci garantit au consommateur une fraîcheur optimale.

Caractéristiques organoleptiques

Les opérations de tris successives permettent de ne sélectionner que des saumons sans difformité, ayant une surface ventrale arrondie et ferme, une couleur de peau iridescente typique de l'espèce. Toutes les nageoires sont présentes, les deux yeux non endommagés et les opercules des ouïes intacts.

Le saumon label rouge LA 33/90 est caractérisé par :

- des pavés plus fermes (visuel à cru et cuite en bouche)
- l'odeur de saumon est plus typique
- la tenue des lamelles est supérieure
- la texture en bouche est plus fondante
- le goût global et le goût typique de saumon sont plus intenses.

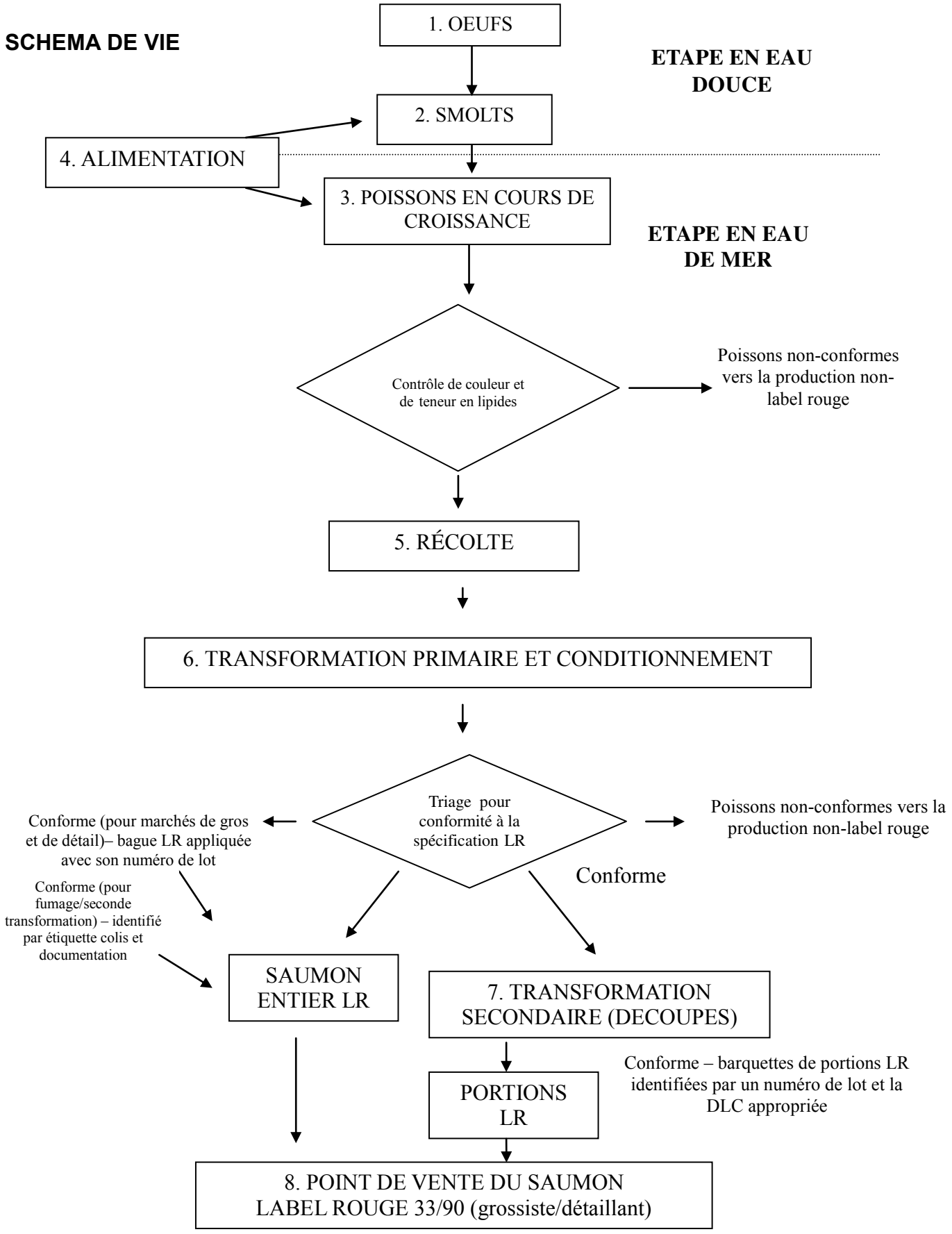
4 – LA TRACABILITE

Etape	Documents associés	Eléments d'identification	Informations suivies
Ecloserie	Garantie sanitaire (selon besoin) Fiche de production de l'écloserie	- Garantie sanitaire accompagnant l'arrivée des œufs fournis par les producteurs indépendants - Résultats des analyses - L'âge des œufs et le nombre dans l'envoi	Origine No. de lot
Elevage en eau douce (smolts)	Fiche de production des fermes en eau douce	- Origine - Date de mise en place - Transfert des poissons entre les bassins et cages - Traitements médicaux - Identification des aliments	Origine et date de mise en place
Elevage en eau de mer	Certificat sanitaire Fiche de production en eau de mer	- Origine - Identification du stock - Date d'introduction dans l'eau de mer - Identification des aliments - Transfert des poissons entre les cages - Traitements médicaux - Résultats des analyses (couleur, lipides)	Origine et date de mise en place
Aliments	Etiquettes du sac d'aliments	- Matière premières - Nom du fabricant - Identification du régime (ex. LA 33-90) - Poids - No. de lot - DLC	No. de lot

	Bordereaux de livraison	- Date d'envoi - No. de lot - Identification label rouge - DLC	No. de lot
Récolte / Abattage	Fiche de récolte Documents de transport	- Nom de la ferme - Cage d'origine des poissons - Date et heure de la récolte - Date et heure de l'expédition - Température des saumons - Registre des traitements médicaux - Résultats des contrôles de la couleur de la chair et de la teneur en lipides	Date de récolte et cage d'origine
Transformation primaire	Fiche de production Registre des numéros des bagues et des étiquettes	- Codes de production - N° de lot - Date et heure de transformation - DLV	N° d'étiquette N° de lot
Transformation secondaire	Bordereau de livraison Fiche de production Etiquettes	- Date de la récolte - Coordonnées du site - Fiche de traitements médicaux - Quantité - DLC - N° de lot	N° d'étiquette
Points de vente	Bagues d'ouïes Etiquettes du conditionnement/de la caisse Factures d'achat Factures de vente	- N° de lot - DLV/DLC - Comptabilité matière – quantités achetées = quantités vendues	N° d'étiquette N° de bague

5 – METHODE D'OBTENTION

SCHEMA DE VIE



5.1 EAU DOUCE - OEUFS

Les saumons LA 33/90 (*Salmo salar)* sont sélectionnés pour une croissance maîtrisée, ce qui assure la conformité aux critères de couleur de chair, teneur en matières grasses, forme. Les œufs sont sélectionnés et fécondés selon des techniques classiques sans aucune manipulation génétique.

5.2 EAU DOUCE - SMOLTS

Les smolts ont toutes leurs nageoires et leurs deux yeux. Les deux opercules des ouïes sont complètement développés. Les smolts sont dépourvus de toute difformité évidente telle que :

- Scoliose
- Lordose
- Mâchoires protubérantes/proéminentes ou rentrantes ;
- Excroissances.

Après l'éclosion de l'œuf, la croissance du saumon juvénile ne prend pas plus de 15 mois pour compléter son cycle de vie en eau douce. En quittant l'eau douce, les smolts doivent avoir un poids moyen entre 50 - 70 grammes.

La densité du stock est maintenue à un niveau maximum de 100kg/m³, en fonction du système de production.

Chaque ferme d'élevage a un vétérinaire qualifié et expérimenté désigné, lequel donne ses conseils sur la santé et le bien-être des poissons.

Les médicaments et traitements vétérinaires autorisés dans le cadre du programme LA 33/90 sont identifiés dans la note explicative de SQS Ltd sur les médicaments et traitements agréés. Après consultation avec les représentants des sociétés pharmaceutiques et d'autres fournisseurs des médicaments autorisés, cette note est mise à jour régulièrement.

Les renseignements précis et complets concernant l'utilisation de médicaments et de traitements sont enregistrés et les registres sont mis à disposition pour les contrôles.

Avant le transport, la condition des saumons juvéniles est vérifiée et tout poisson malade ou affaibli ne doit pas être transporté.

Les saumons doivent jeûner pendant une période minimum de 24 heures avant le transport afin de réduire au minimum le stress pendant leur transport.

5.3 - EAU DE MER

Les saumons élevés en eau de mer sont dépourvus de toute difformité affectant leur qualité. La chair des saumons est dépourvue de parasites. L'appareil digestif et autres organes ne contiennent aucun parasite susceptible de passer dans la chair.

Les saumons sont élevés en mer pour une période entre 12 et 24 mois avant la récolte.

La densité dans les cages de pisciculture marine est limitée à 15kg/m³. Cette limite peut être dépassée pour de courtes périodes seulement dans des cas où la taille des poissons et

la saison rendent irréalisables le maintien de cette densité de 15 kg/m3 (par exemple, avant la récolte). Dans ces cas-là, la densité dans la cage de pisciculture marine peut s'élever, mais ne pas dépasser, 20 kg/m3.

Chaque ferme d'élevage a un vétérinaire qualifié et expérimenté désigné, lequel donne ses conseils sur la santé et le bien-être des poissons.

Dans les cas où le vétérinaire désigné considère que l'utilisation de médicaments est nécessaire pour le traitement des poissons, seuls les médicaments vétérinaires autorisés sont utilisés. Les médicaments vétérinaires autorisés sont identifiés dans la note explicative sur les médicaments et traitements agréés par SQS Ltd.

5.4 ALIMENTS

Les aliments label rouge sont clairement identifiés au moyen d'une séparation physique et d'un système d'étiquetage.

Les aliments sont formulés en tenant compte des exigences particulières en matière de nutriment et d'énergie liés aux saumons, ils permettent une croissance et un développement optimums et sont conçus spécifiquement pour leur utilisation dans les régimes et stratégies alimentaires qui produiront une chair de qualité supérieure.

L'alimentation du Saumon label rouge 33/90 est composée de produits d'origine marine (**51% au minimum à travers le cycle de production**), d'ingrédients végétaux, de vitamines, minéraux et caroténoïdes. Pour satisfaire à ces exigences, les composants des régimes alimentaires sont pourvus de:

- **30 à 70%** de farines de poisson de qualité supérieure provenant de poissons de mer sauvages;
- **0 à 49 %** de plantes protéagineuses;
- **10 à 30%** d'huiles de poisson ajoutées de haute qualité provenant de poissons de mer sauvages ;
- **Des huiles ajoutées de qualité supérieure provenant des plantes**

Le reste de la formule complète du régime peut être composé :

- de liants d'amidon, si nécessaire, pour améliorer la structure globale des boulettes alimentaires.
- En cas de besoin afin de satisfaire aux exigences nutritionnelles, il est permis d'incorporer des vitamines, minéraux et composés naturels de base (nutriments bioactifs) essentiels ayant des bénéfices connus pour la santé et le bien-être des poissons
- des pigments caroténoïdes autorisés en quantités contrôlées.

Les lignes directrices pour la composition des aliments dans la production des saumons LA 33/90 sont définies dans l'Annexe III.

Un échantillon de chaque lot d'aliments utilisé au cours des quatre mois précédant la récolte est retenu pendant une période jusqu'à six semaines après la récolte. Ces échantillons, d'environ 200 grammes chacun, sont placés dans un container ou un sac de qualité alimentaire, clairement identifié et accompagné de l'étiquette du sac dans lequel ils ont été pris.

5.5 - RÉCOLTE

Préparations de pré-récolte

Avant la récolte, les éleveurs évaluent la teneur en lipides dans la chair, sur la base d'un échantillon représentatif de 5 saumons pris dans la population. Le protocole pour la méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en lipides dans la chair du saumon est présenté dans l'Annexe IV.

La couleur de la chair d'un échantillon représentatif de 5 saumons pris dans la population est mesurée avec la SalmoFan Roche.

Les poissons jeûnent pendant une période de 2 à 10 jours pour assurer que l'estomac et les voies digestives sont effectivement vides lors de la récolte.

La récolte

La récolte de poissons est effectuée seulement par un personnel compétent et expérimenté, ayant reçu une formation appropriée.

Lorsque les poissons sont rassemblés avant la récolte, il faut éviter un groupement trop serré et ainsi un stress inutile aux poissons (période de crowding maximum de 4 heures).

Les poissons sont assommés en moins de 30 secondes après avoir été sortis de l'eau. L'assommage percutant, manuel ou mécanique, doit insensibiliser le poisson sur le coup. La saignée est effectuée immédiatement, soit par la coupe des arcs branchiaux, soit par la perforation mécanique de l'aorte, de sorte que l'exsanguination se produit dans les 5 minutes qui suivent l'assommage.

Immédiatement après l'abattage, les saumons sont mis dans la glace ou dans un mélange d'eau et de glace. Ils y sont maintenus jusqu'à leur arrivée à l'établissement de préparation et de conditionnement.

La température des saumons non-éviscérés est comprise entre 0˚C et +4˚C à l'arrivée à l'établissement de préparation et de conditionnement.

5.6 – TRANSFORMATION PRIMAIRE

Dans le cas où la documentation accompagnant les saumons s'avère incomplète, cet arrivage doit être identifié, isolé et dirigé vers la production non-label rouge.

L'organisation des ateliers de transformation des saumons doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de transformation des saumons label rouge de celles des autres saumons.

La température des saumons à leur arrivée au centre de transformation primaire (d'éviscération) est entre 0 et 4ºC. L'état de rigidité est vérifié.

Les opérations d'éviscération sont effectuées rapidement et de telle manière à éviter que la température des poissons ne monte au-dessus de +7˚C. La période entre la récolte et le conditionnement ne dépasse pas 10 heures pour les saumons abattus à terre et 28 heures pour les saumons abattus en mer.

Pour les poissons entiers, la DLV de 10 jours après l'abattage est établie et enregistrée.

Caractéristiques du produit

Les saumons sont triés selon leur taille et sont examinés afin de s'assurer que chaque poisson est en parfaite condition avec une surface de corps complètement arrondie, une chair ferme sans parties molles, ayant une couleur de peau iridescente typique de l'espèce. Toutes les nageoires sont présentes, les deux yeux non endommagés et les opercules des ouïes intacts.

Ils ont une couleur de chair correspondant à un indice minimum de 26 de Roche SalmoFan et une teneur en lipides de la chair dans le pourcentage de :

- 6% à 14% pour les poissons jusqu'à et y compris 3 kg de poids (poisson non éviscéré).

- 8% à 16% pour les poissons au-dessus de 3 kg de poids (poisson non éviscéré).

Les poissons éviscérés possédant les défauts indiqués ci-dessous ne sont pas acceptés dans la filière label rouge ; Ils sont identifiés comme produits non conformes, isolés et interdits à la mise en vente sous le nom "Saumon label rouge 33/90" :

Externes :
- Signes de maturité sexuelle ;
- Chair molle ;
- Nageoires manquantes ;
- Yeux endommagés ou manquants ;
- Présence de parasites visibles ;
- Perte des écailles supérieures à 5% sur l'un ou l'autre des flancs du poisson sans concentration de perte d'écailles à aucun point ;
- Traces de sang pénétrant à la surface ventrale ou à la base des nageoires ;
- Difformités de tout type ;
- Odeur anormale.

Internes :
- Toute décoloration occasionnée par la perforation de la vésicule biliaire ;
- Incisions dans la paroi ventrale ou à travers l'os des ouïes (*lug bone)*;
- Balafres ou décoloration de la musculature ou des parois ventrales ;
- Déchirures de la musculature (*gaping*) ou des arêtes mises à nu ;
- Dépôts de sang ou de résidus rénaux dans la cavité ventrale ou bien la membrane du ventre déchirée ou rompue.

La fraîcheur du saumon est vérifiée et appartient à la Catégorie Extra avec un score de fraîcheur égale ou supérieure à 2.7 utilisant le barème de cotation réglementaire.

5.7 CONDITIONNEMENT DES SAUMONS ENTIERS

Les saumons sont conditionnés dans de la glace broyée/concassée dans des boîtes propres et hygiéniques convenant au transport des poissons. Les boîtes sont assez solides afin de protéger les poissons efficacement pendant la manipulation, l'entreposage et le transit.

Les poissons éviscérés sont placés dans le conditionnement face ventrale dessous, avec de la glace en quantité suffisante afin de garantir une température à cœur entre 0 et +2°C en moins de 4 heures après l'emballage. Le volume de glace utilisé doit être suffisant afin

d’assurer qu'une quantité suffisante demeure dans le récipient pendant la période d’entreposage et de transit pour éviter le dessèchement des saumons et pour garantir la conservation des poissons à une température ne dépassant pas +2˚C jusqu’au destinataire final.

5.8 TRANSFORMATION SECONDAIRE ET DECOUPE

Les opérations de découpage sont effectuées, au maximum 6 jours après l’abattage, dans une aire de travail désignée et spécialement prévue à cet usage.

Le poids des poissons est compris entre 2 kg et 6 kg. La température des poissons est comprise entre 0˚ et +2˚C au commencement des opérations de découpage.

Les portions sont conditionnées sans délai après le découpage dans des emballages sous vide ou atmosphère modifiée. La majorité des portions doivent être visibles et doivent être présentées de telle façon que l’aspect visuel ne soit pas affecté quand le paquet est mis à l’étalage au point de vente. L'emballage ne doit dissimuler aucun défaut éventuel du produit.

Immédiatement après leur scellage et les contrôles, les conditionnements doivent être transférés sans délai dans une chambre réfrigérée maintenue à une température d’entreposage entre 0˚C et +2˚C en attendant l’expédition.

Les opérations de découpage en portions du saumon LA 33/90 doivent être effectuées comme suit :

Darnes

La tête du saumon, y compris les ouïes, est enlevée par une coupe perpendiculaire à l’axe longitudinal du poisson et postérieure à la base de la nageoire pectorale et exclure tout tissu cartilagineux. La nageoire dorsale, l’arche pelvienne et les tissus adipeux sont enlevés. La partie caudale est enlevée par une coupe perpendiculaire à l’axe longitudinal du poisson et antérieure à la base de la nageoire anale. Les darnes d'épaisseur ou de poids homogène sont découpées dans la section de premier choix de la carcasse.

Découpes caudales

Les nageoires anales, caudales et adipeuses sont supprimées et la portion parée pour éliminer tout tissu cartilagineux et/ou gras. La partie restante de la cavité ventrale est propre et exempte de résidus de rein.

Filets

Le filet est taillé et paré de façon à supprimer toutes les nageoires restantes, les arêtes ventrales, tout tissu cartilagineux et gras et toutes les fines arêtes. Les filets sont préparés et découpés en portions régulières de forme, de taille et/ou de poids selon les exigences spécifiées.

Les portions sont exemptes de dommage physique et de parasites visibles. Elles sont propres, sans tissu cartilagineux et gras, sans présence de substance étrangère ni défaut qui peuvent affecter la comestibilité ou l’aspect visuel. Les darnes et les découpes caudales sont présentées avec leur arête centrale et leur peau; les filets sont sans arêtes.

Avant l’emballage, chaque darne, découpe caudale ou filet, est examiné afin de s'assurer qu’elle/il est conforme aux exigences citées ci-dessus et que :

- elle/il est typique quant à sa forme ;
- la texture de la chair est ferme, libre de parties molles ou traces de déchirure (*gaping)*;
- la couleur de la chair est uniforme et correspond à l'indice minimal de 26 du SalmoFan ;
- elle/il est conforme aux exigences spécifiées en ce qui concerne la taille et/ou le poids.

Les portions qui ne sont pas conformes à ces exigences sont identifiées comme produits non conformes, isolées et interdites à la mise en vente sous le nom de "Portions de Saumon label rouge 33/90".

La DLC est de 10 jours après la date d'abattage pour les conditionnements sous vide. La DLC est de 6 jours après la découpe pour les conditionnements sous atmosphère modifiée.

5.9 ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Durant la période d'attente avant l'expédition, les conditionnements de saumons et/ou en portions sont conservés à une température entre 0˚C et +2˚C.

5.10 POINT DE VENTE

L'entreposage au point de vente

Les Saumons label rouge 33/90 sont séparés physiquement des produits non-label rouge et leur température maintenue à une température maximum +2˚C. Il est interdit de les congeler avant la vente au consommateur.

La présentation des produits à la vente

Les Saumons label rouge 33/90 entiers sont gardés humides et leur température maintenue entre 0 et +2˚C afin de préserver la plus haute qualité de fraîcheur ainsi que la présentation des poissons.

La bague d'ouïe est retenue et présenté avec le poisson sur l'étal pour la vente au consommateur.

A la fin de la DLV de chaque saumon LA 33-90, la bague est enlevée et le saumon ne peut plus être vendu comme saumon label rouge. Tout matériel publicitaire faisant référence au programme LA 33-90 est aussi enlevé.

6. ETIQUETAGE

6.1 BAGUE D'OUÏES

Une bague d'identification individuelle, attachée à l'ouïe, est appliquée à chaque poisson commercialisable en label rouge sur le marché de gros et de détail. Celle-ci arbore :

- Le logo Label Rouge dans le respect de la charte graphique.
- Le nom de l'ODG et un numéro de contact : SQS
- Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90

Si pour quelque raison que ce soit la bague est perdue le saumon doit perdre son statut en tant que Saumon label rouge 33-90.

6.2 ETIQUETTES

Les étiquettes des emballages de saumon entier ou de découpes précisent au minimum et sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur :

- le logo Label Rouge dans le respect de la charte graphique;
- le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 33/90
- les coordonnées de l'ODG : SQS - Durn, Isla Road - PERTH PH2 7HG
- les caractéristiques certifiées communicantes :
  - La chair contient un niveau de lipides maitrisé.
  - Elevé au minimum 12 mois en mer à faible densité.
  - Un système d'identification garantit la traçabilité des saumons LA 33/90

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

Etape	Description	Point de Contrôle	Valeur Cible	Méthode d'évaluation
1	Elevage en eau de mer	Contrôle pré-récolte	Coloration : 26 minimum au SalmoFan Teneur en lipides dans la chair : ≤ 3kg : 6% - 14%, > 3kg : 8% - 16% Echantillon représentatif de la population de saumon concernée	Visuel Documentaire Analyse
2	Aliments	Réception des aliments à la ferme	Régime et composition des aliments livrés selon les exigences	Documentaire
3	Récolte	Avant le commencement de la récolte	Qualification du personnel	Visuel Documentaire
4	Conditionnement	Point de tri à l'opération d'éviscération	Tri selon la taille, surface ventrale pleine et arrondie, chair ferme sans parties molles, couleur de la peau iridescente et typique de l'espèce, présence de toutes les nageoires, les deux yeux intacts et sans défaut, les opercules intactes	Visuel Documentaire
5	Transformation	Au conditionnement des découpes	La portion doit avoir : une conformation typique ; la chair ferme sans parties molles et sans évidence de déchirure; une couleur minimum 26	Visuel Documentaire
6	Point de vente	Sur l'étal	Présence de la bague DLV/DLC correcte	Visuel Documentaire

ANNEXE I

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

- *L. monocytogenes : Listeria monocytogenes.*
- ODG ; Organisme de Défense et de Gestion
- pH : Mesure normale de l'acidité et de la basicité.
- Portions : Découpes de saumon entier éviscéré pour la consommation.
- Roche SalmoFAN : Un appareil utilisé pour la comparaison normalisée de la couleur de la chair de saumon.
- Saumon juvénile : Saumon Atlantique maintenu en eau douce (y compris alevins, frai, parr et smolts).
- Smolts : L'étape de croissance du saumon atlantique après avoir subi la transformation de parr en smolt et pouvant être transféré de l'eau douce à l'eau de mer.
- TVC : Comptage total des colonies.
- ufc : Unités formant colonie (ufc/g ou ufc/cm²).

ANNEXE II

LES CRITERES MICROBIOLOGIQUES A LA TRANSFORMATION PRIMAIRE

Critères Microbiologiques	ufc/g par échantillons de chair ufc/cm² par prélèvement
TVC à 30˚C	N'excédant pas 50,000
E. coli	N'excédant pas10
Enterobacteriaceae	N'excédant pas100
Coliformes	N'excédant pas10
S. aureus	N'excédant pas 50
Listeria monocytogenes	Non-détecté dans 25g ou l'équivalent pour le test par prélèvement (tige)
Salmonelle	Non-détecté dans 25g ou l'équivalent pour le test par prélèvement (tige)

Les tests devront être effectués utilisant des échantillons de chair excisés du saumon, ou des prélèvements par tige pris de zones spécifiques de ce poisson. Dans l'un ou l'autre cas, les échantillons doivent être prélevés de zones caractéristiques du poisson lesquelles sont les plus susceptibles d'être contaminées. Si des prélèvements sont pris avec une tige, ils doivent être prélevés utilisant les techniques en milieu stérile appropriées couvrant une surface de 10 cm x 10 cm ou l'équivalent.

ANNEXE III

LIGNES DIRECTRICES POUR LA COMPOSITION DES ALIMENTS

	Fry/eau douce		Smolts de saumon		Saumon en cours de croissance	
	Min	**Max**	**Min**	Max	**Min**	Max
Farine de poissons	**30%**	70%	**30%**	70%	**30%**	70%
Huile de poissons	**0%**	20%	10%	30%	10%	30%
Protéines de poisson concentré	0	20%	0	15%	0	10%
Farine de crustacés	0	15%	0	15%	0	15%
PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE						
Légumes et **dérivés de légumes**	0	**30%**	0	**30%**	0	**30%**
Lupin et **dérivés de lupin**	0	**30%**	0	**30%**	0	**30%**
Maïs et sous-produits de maïs	0	25%	0	25%	0	25%
Pommes de terre et **dérivés de pommes de terre**	0	**30%**	0	**30%**	0	**30%**
Grains de colza et sous-produits de grains de colza	0	20%	0	20%	0	20%
Soja et **sous-produits de soja**	0	**30%**	0	**30%**	0	**30%**
Tournesol et dérivés de tournesol	0	10%	0	15%	0	20%
Blé et sous-produits de blé	0	25%	0	25%	0	25%
Levure et sous-produits de levure	0	10%	0	8%	0	5%
Algues et dérivés d'algues	0	**10%**	0	**10%**	0	**10%**
SOURCES DES VITAMINES, MINÉRAUX ET CAROTÉNOÏDES						
Aminoacides **ajoutés**	0	1%	0	1%	0	1%
Antioxydants **autorisés**	0	150 mg/kg	0	150 mg/kg	0	150 mg/kg
Bétaïne	0	2%	0	1%	0	1%
Liants	0	10%	0	10%	0	10%
Minéraux, y compris le sel	**0**	**9%**	**0**	**7%**	0	**7%**
Pré-mélange de vitamine	0	2%	0	2%	0	2%
Des pigments caroténoïdes selon les limites établies dans la réglementation européenne						

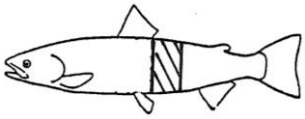
Les ingrédients suivants sont interdits dans le régime alimentaire des saumons :

- Tout ingrédient à l'état brut, traité ou transformé provenant de salmonidés ;
- Tout ingrédient de protéines diététiques provenant d'animaux terrestres, les oiseaux y compris ;
- Tous médicaments et traitements vétérinaires autres que ceux détaillés dans la note explicative de SQS Ltd. sur les médicaments et traitements agréés dans ces Normes quand, sur l'ordre du Vétérinaire, ceux-ci ont été spécifiquement ajoutés pour le traitement d'infections ou de parasites ;
- Tout activateur de croissance, hormone ou tout stimulant d'appétit artificiel ;
- Tout ingrédient ou substance risquant de souiller la chair des poissons ;
- Tout autre ingrédient ou substance non mentionné dans ce cahier des charges.

ANNEXE IV

MÉTHODE D'ANALYSE POUR LA DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN LIPIDES DU SAUMON

Les saumons sont pris au hasard par l'éleveur. **Une tranche est coupée perpendiculairement à la surface et dans la partie immédiatement derrière la nageoire dorsale (voir croquis ci-dessous).** Les arêtes et la peau sont enlevées et l'échantillon ainsi préparé fera au moins 5 cm de large et pèsera environ 200 grs.



L'échantillon est placé dans un sac en polyéthylène de qualité alimentaire et fermé soigneusement. Le sac est ensuite placé dans un conteneur isolant avec de la glace et envoyé à un laboratoire indépendant pour analyse.

Si l'analyse n'est pas effectuée immédiatement par le laboratoire, l'échantillon est conservé dans un réfrigérateur afin de maintenir la température de l'échantillon entre 0˚C et +2˚C avant la préparation et l'analyse conformément à la procédure décrite ci-dessous.

Le laboratoire fournira un Certificat d'Analyses pour chaque test. Ce Certificat sera envoyé à l'Organisme Certificateur qui en enverra une copie à l'Établissement Agréé concerné.

Détermination de la teneur en lipides selon la méthode Soxhlet

Principe
Les échantillons sont mis dans un solvant en ébullition pendant quelques heures afin d'être extraits. Le solvant est ensuite évaporé et le résidu séché à un poids constant.

Procédure
1 Un échantillon de tissu d'un poids prédéterminé (approximativement 5g) et pesé au milligramme près, est transféré dans un dé à extraction.
2 Le dé contenant l'échantillon est placé directement dans l'appareil à extraction Soxhlet contenant approximativement 70ml de solvant...
3 L'extraction de l'huile de l'échantillon se fait en continu dans le solvant en ébullition (AR grade light petroleum; température d'ébullition entre 40^{o}C & 60^{o}C) pendant quatre heures. Le solvant enlève l'huile contenue dans le tissu.
4 Après extraction, le solvant contenant le lipide extrait est évaporé à l'aide d'un bain d'eau en ébullition placé dans une hotte de chimiste.
5 La fiole contenant le résidu est transférée dans un four de séchage maintenu à 100^{o}C, où le résidu est séché à un poids constant.

Calcul

$$\% \text{ lipide} = \frac{\text{poids de l'huile} \times 100}{\text{poids de l'échantillon}}$$

Les résultats doivent être rapportés à 0.1% près.

Pour la détermination de routine des teneurs en lipides dans la chair, il est permis d'utiliser la Spectroscopie Infrarouge (NIR). Lorsque cette technique est utilisée, l'équipement doit être étalonné de façon précise contre la méthode Soxhlet. Les comptes rendus de toutes les calibrations doivent être retenus and mis à disposition pour les contrôles.