JORF du 24 septembre 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2022-40

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/21

« COQUILLES SAINT-JACQUES *PECTEN MAXIMUS* CUISINÉES SURGELÉES »

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- Coquilles cuisinées avec des noix de Saint-Jacques *Pecten maximus* label rouge
- Grosses noix de Saint-Jacques pêchées en mer
- Sauce cuisinée avec du Muscadet AOP

Sommaire

1) NOM DU DEMANDEUR 3

2) NOM LABEL ROUGE 3

3) DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1 PRESENTATION DES PRODUITS LABEL ROUGE 3
3.2. CHAMP DE CERTIFICATION 3
3. 3. DEFINITION DU PRODUIT COURANT 4
3.3.1. Présentation du produit courant 4
3.3.2. Tableau de comparaison entre les coquilles Saint-Jacques cuisinées label rouge et les coquilles Saint-Jacques cuisinées courantes de comparaison 4
3.4. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 5
3.5. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES : 6

4) TRAÇABILITÉ 7

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS 7
4.2 SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE 7

5) METHODE D'OBTENTION 8

5.1 SCHEMA DE VIE 8
5.2 CARACTERISTIQUES ET POINTS A MAITRISER 9
5.2.1 Réception et stockage de la matière première et des ingrédients 9
5.2.2 Préparation des Noix de Saint-Jacques 9
5.2.3 Préparation du fumet de poisson et Saint-Jacques 9
5.2.4 Préparation de la sauce 10
5.2.5 Assemblage, conditionnement, surgélation 10

6) ETIQUETAGE 11

7) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 12

1) NOM DU DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité
4 rue Chauveau Lagarde 75364 PARIS Cedex 08
☎ : 01 53 23 04 10
paq@paq-groupement.com

2) NOM LABEL ROUGE

COQUILLES SAINT-JACQUES *PECTEN MAXIMUS* CUISINÉES SURGELÉES

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation des produits label rouge

Les coquilles Saint-Jacques, mollusques bivalves de la famille des pectinidés sont des produits de la pêche. Les noix de Saint-Jacques sont généralement consommées cuites. Elles peuvent être préparées et servies dans leur coquille avec différents types de sauces généralement à base de vin.
Les coquilles Saint-Jacques cuisinées surgelées label rouge sont élaborées à partir de noix de Saint-Jacques label rouge sans corail ou décoraillées (espèce *Pecten maximus*), d'un calibre de 40 à 70 pièces au kilogramme. Elles sont garanties avec une teneur en noix de Saint-Jacques de 30% minimum à la mise en œuvre. La sauce est cuisinée à partir de vin blanc Muscadet AOP, de champignons de Paris, de crème et à base d'oignons de Roscoff AOP.

Les coquilles Saint-Jacques cuisinées sont commercialisées dans des contenant en forme de coquille Saint-Jacques, conditionnées en sachets ou boîte avec une DDM de 18 mois maximum à compter de la date de fabrication.

Les coquilles Saint-Jacques label rouge présentent les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- Produit présentant une quantité de noix de Saint-Jacques importante
- Produit présentant des noix de Saint-Jacques de taille importante
- Produit présentant une sauce ayant une texture fluide
- Produit présentant des noix de Saint-Jacques ayant une texture ferme
- Produit présentant un goût de noix de Saint-Jacques important

3.2. Champ de certification

Le champ de certification des coquilles Saint-Jacques cuisinées surgelées label rouge commence à la réception des matières premières chez le transformateur jusqu'au conditionnement des produits finis.

3. 3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est une coquille Saint-Jacques cuisinée surgelée composée de noix de Saint-Jacques d'espèces indifférentes et d'une sauce à base de vin, de champignon et de crème.

Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de la qualité et de l'origine, ni d'une certification de conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre les coquilles Saint-Jacques cuisinées label rouge et les coquilles Saint-Jacques cuisinées courantes de comparaison

ÉTAPE	COQUILLES SAINT-JACQUES CUISINÉES LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON
Noix de Saint-Jacques autorisées	Noix de Saint-Jacques label rouge *(Pecten maximus)*	De qualité saine, loyale et marchande, répondant à la réglementation en vigueur. Noix de Saint-Jacques surgelées issues des espèces *Zygochlamys patagonica, Argopecten purpuratus, Chlamys opercularis, Chlamys Nobilis, Chlamys albidus, Chlamys islandica...*
	Mise en œuvre des noix de Saint-Jacques : - Noix de Saint-Jacques fraîches label rouge : 6 jours maximum après leur conditionnement - Noix de Saint-Jacques surgelées label rouge : 12 mois suivant la surgélation	/ Utilisation de noix de Saint-Jacques surgelées uniquement Mise en œuvre jusqu'à 18 à 24 mois suivant la surgélation.
Calibre des Noix de Saint-Jacques	De 40 à 70 pièces par kilogramme (sans corail)	De 90 à 330 pièces au kilogramme (sans corail)
Ingrédients autorisés Liste positive	- Noix de Saint-Jacques 30% minimum à la mise en oeuvre Sauce (% exprimés sur la sauce) : - Eau - Crème fraîche liquide à 30% de matière grasse (composée uniquement de crème et de ferments lactiques) ≥ 20% - Champignons de Paris 1er choix émincés crus frais ou surgelés mis en œuvre à la pré-cuisson : ≥ 20% - Oignons de Roscoff AOP ou oignons épluchés, coupés et surgelés à base d'oignons de Roscoff AOP ≥ 8% - Vin blanc Muscadet AOP ≥ 10% - Lait entier : en poudre ≥ 3% ou liquide ≥ 21% - Fumet de poisson ≥ 2% - Beurre doux ≥ 3% - Cognac ≥1% - Sel - Poivre non ionisé - Ail frais, surgelé ou déshydraté ≤ 0,5% en matière sèche, aromates frais, surgelés ou déshydratés ≤ 0,15% en matière sèche	- Noix de Saint-Jacques 20% - 25% Sauce (% exprimés sur la sauce) : - Eau - Crème liquide en moyenne 14,2% (de 7,7 à 23,2%) - Champignon de Paris en moyenne 11,6% (6,5 à 21,9%) - Echalotes en moyenne 5,2% - Vin blanc en moyenne 9% (entre 5,2 et 16,8%) - Lait entier en poudre - Amidon modifié de manioc - Préparation aromatisante fumet de poisson - Beurre - Cognac, Brandy, Armagnac, Vermouth - Sel - Epices - Ail - Persil - Vinaigre de vin blanc - Arôme naturel - Concentré de tomates - Colorant : caramel ordinaire

	- Farine de blé ≤ 5% - Amidon de maïs ≤ 4% Décor : - Chapelure ≥ 1% et ≤ 3% Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)	 Décor : - Chapelure entre 2 et 3 %
Délais de mise en œuvre	- Délai entre la préparation du fumet et la fabrication des coquilles Saint-Jacques cuisinées : 1 journée maximum - Dosage et montage des coquilles cuisinées le jour même du déglazurage (noix surgelées) et de l'escalopage (facultatif) des noix de Saint-Jacques, puis étapes suivantes en continu	Selon les pratiques de chaque fabricant
Proportion de noix de St jacques	Noix de Saint-Jacques représentant au minimum 30% de la masse nette totale (quantité mise en œuvre).	Noix de Saint-Jacques représentant au minimum 20% de la masse nette totale (quantité mise en œuvre).

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Etapes	**Caractéristiques spécifiques des coquilles Saint-Jacques cuisinées surgelées label rouge**	**Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit**
Noix de Saint-Jacques autorisées	Noix de Saint-Jacques label rouge *(Pecten maximus)*	Permet d'assurer aux consommateurs la sélection d'une matière première supérieure : • Issue d'une pêche côtière, respectueuse de la ressource • Une espèce reconnue pour ses qualités organoleptiques, avec un calibre important • Bénéficiant d'un processus de transformation rapide, avec un ébarbage manuel
	Mise en œuvre des noix de Saint-Jacques : - Noix de Saint-Jacques fraîches label rouge : 6 jours maximum après leur conditionnement - Noix de Saint-Jacques surgelées label rouge : 12 mois suivant la surgélation	Ces délais permettent d'assurer la qualité des matières premières mises en œuvre et de limiter les altérations organoleptiques, chimiques et micro biologiques.
Calibre des Noix de Saint-Jacques	De 40 à 70 pièces par kilogramme (sans corail)	Ce calibre permet de proposer des noix de Saint-Jacques avec une taille conséquente, favorisant le visuel du produit fini et allant vers les attentes du consommateur. Cela met également en avant l'homogénéité de la taille des noix.

Ingrédients autorisés Liste positive	Liste positive et limitée d'ingrédients Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)	Les ingrédients et additifs sont choisis et limités en nombre et en quantité pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques caractéristiques que ce soit le goût, l'odeur, la couleur et la texture tout au long de la durée de vie des coquilles Saint-Jacques cuisinées label rouge. Pour l'image du produit, les épices, aromates et condiments non ionisés, sont privilégiés. Il n'y a pas d'arôme ajouté. De plus les ingrédients sont sans OGM. La recette met en avant des ingrédients de qualité, étant au plus proche d'une recette « faite maison ». Le fumet est fabriqué sur site assurant la fraîcheur et la composition de cet élément de la recette. Compte tenu de la taille des noix de Saint-Jacques, la proportion de 30% à la mise en œuvre permet d'avoir un bon équilibre quantitatif avec la sauce sans déborder du creux calcaire.
Délais de mise en œuvre	- Délai entre la préparation du fumet et la fabrication des coquilles Saint-Jacques cuisinées : 1 journée maximum - Dosage et montage des coquilles cuisinées le jour même du déglazurage (noix surgelées) et de l'escalopage (facultatif) des noix de Saint-Jacques, puis étapes suivantes en continu	La fabrication en continu de différents éléments composant les coquilles Saint-Jacques cuisinées label rouge permet de garantir les qualités organoleptiques du fumet et des noix de Saint-Jacques, et par conséquent du produit fini.
Proportion de noix de St Jacques	Noix de Saint-Jacques représentant au minimum 30% de la masse nette totale (quantité mise en œuvre).	Le pourcentage de noix de Saint-Jacques mis en œuvre est supérieur à celui du produit de comparaison, ce qui contribue à l'intensité de l'odeur et du goût de Saint-Jacques dans le produit fini.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes :

- Coquilles cuisinées avec des noix de Saint-Jacques *Pecten maximus* label rouge

PM1 : Espèce des noix de Saint-Jacques
PM2 : Qualité des noix de Saint-Jacques

- Grosses noix de Saint-Jacques pêchées en mer

PM2 : Qualité des noix de Saint-Jacques
PM5 : Calibre des Noix de Saint-Jacques

- Sauce cuisinée avec du Muscadet AOP

PM14 : Ingrédients composant la sauce

4) TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge, les transformateurs de coquilles Saint-Jacques cuisinées surgelées.

4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM0	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots
		Flux des lots	Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ ou temporel des lots non label.

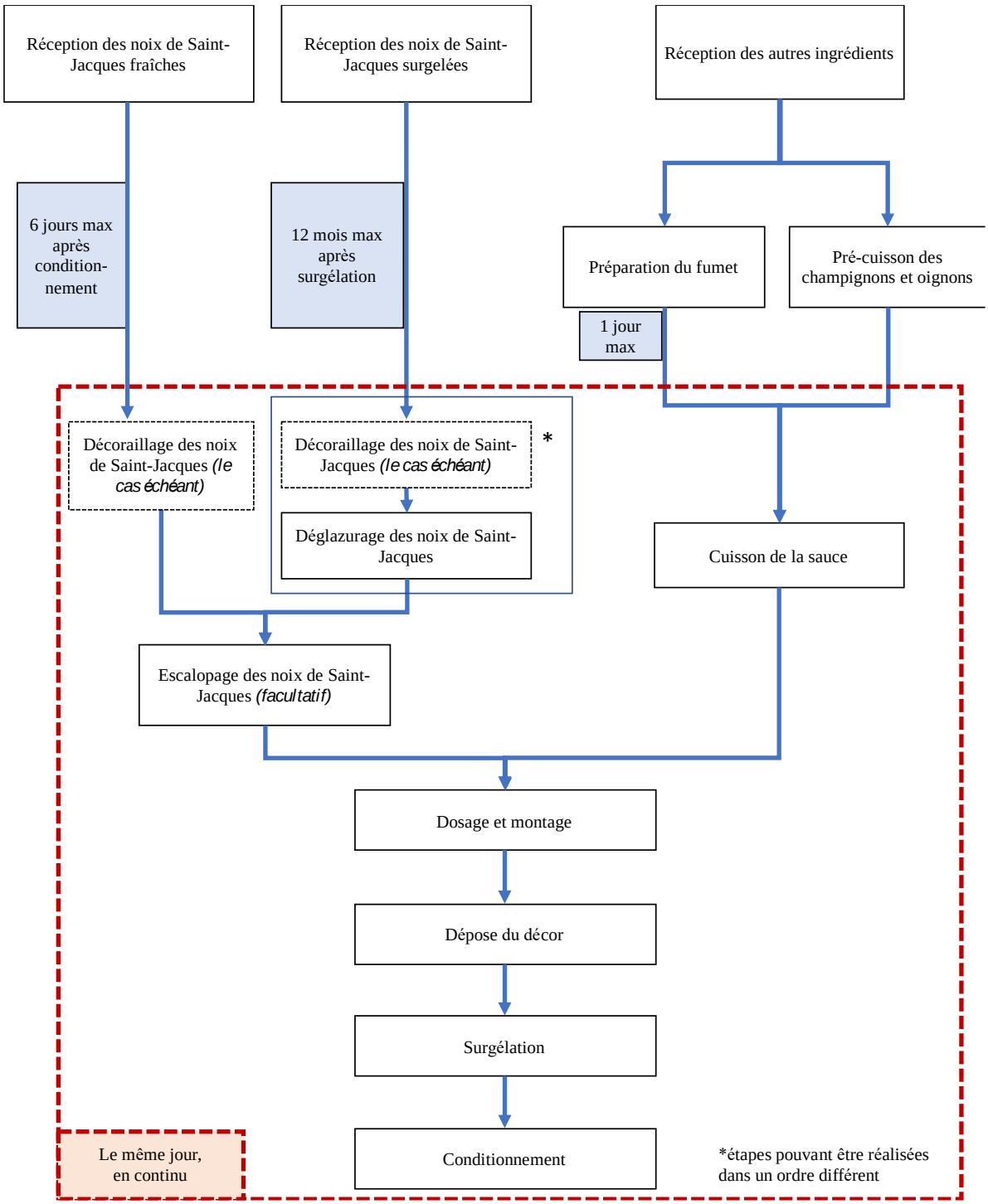
Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée. Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des noix de Saint-Jacques et le stockage	Enregistrement au minimum: - espèce de la noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*) - nom du fournisseur - date de réception - quantités - température - pour les noix réceptionnées fraîches : - date de conditionnement - pour les noix réceptionnées surgelées : - date de surgélation Numéro de lot de réception	Etiquetage spécifique +identifiant permettant d'assurer la traçabilité
Réception des autres ingrédients et stockage	Enregistrement au minimum: - dénomination de l'ingrédient - du fournisseur - de la date de réception - des quantités - des dates limites d'utilisation Numéro de lot de réception le cas échéant	Identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre le fournisseur et le transformateur
De la préparation des noix de Saint-Jacques, du fumet et de la sauce	Enregistrements permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à : - une recette label rouge - les matières premières, les fournisseurs, les dates de réception (n°de lots de réception) - la date de cuisson du fumet de poisson et Saint-Jacques, et de la sauce - la date de préparation des noix de Saint-Jacques - les fournisseurs et les N° de lots des ingrédients et additifs Numéro de lot de semi-fini ou de dosage le cas échéant	Etiquetage si nécessaire: - nom ou code de la recette label rouge - le lot de fabrication
Du dosage en récipients, de conditionnement, de surgélation au stockage	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - le jour de fabrication - les quantités fabriquées - le jour de conditionnement - la date de surgélation - le ou les lots de fabrications cuits dans la même journée - la DDM - le nombre d'UVC conditionnées	- le N° de lot du produit fini - la DDM

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : durée de vie maximale totale du produit fini + 6 mois.

5) METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



5.2 Caractéristiques et points à maîtriser

5.2.1 Réception et stockage de la matière première et des ingrédients

Point à maîtriser		Valeur cible
PM1	Espèce des noix de Saint-Jacques	*Pecten maximus*
PM2	Qualité des noix de Saint-Jacques	Noix de Saint-Jacques surgelées label rouge avec ou sans corail Noix de Saint-Jacques fraîches label rouge avec ou sans corail
PM3	Température de stockage des Noix de Saint-Jacques surgelées	T°C de la chambre froide pendant le stockage ≤ -18°C
PM4	Température de réception et de stockage des Noix de Saint-Jacques fraîches	0°C ≤ T°C ≤ 2°C (à cœur à réception / ambiante pendant le stockage)
PM5	Calibre des Noix de Saint-Jacques	Noix sans corail : 40/70 pièces au kg Noix avec corail : calibre permettant d'obtenir 40/70 pièces au kg une fois décoraillées
PM6	Délai de mise en œuvre des noix de Saint-Jacques	Mise en œuvre dans les 6 jours après conditionnement des noix de Saint-Jacques fraîches Mise en œuvre dans les 12 mois après surgélation des noix de Saint-Jacques (le cas échéant)

5.2.2 Préparation des Noix de Saint-Jacques

Point à maîtriser		Valeur cible
PM7	Noix sans corail	Absence de corail lors de la mise en œuvre Décoraillage (si effectué) manuel, par du personnel qualifié
PM8	Délai de fabrication des coquilles Saint-Jacques	Dosage et montage des coquilles cuisinées le jour même du déglazurage (noix surgelées) et de l'escalopage (facultatif) des noix de Saint-Jacques et de la cuisson de la sauce
PM9	Préparation des noix de Saint-Jacques surgelées	Déglazurage par pochage dans l'eau chaude (T°C des noix ≤ 10°C à cœur), puis égouttage
PM10	Escalopage des noix de Saint-Jacques (facultatif)	Découpe manuelle des noix dans leur épaisseur en 2 demi noix de Saint-Jacques de taille équivalente, effectuée par du personnel qualifié

5.2.3 Préparation du fumet de poisson et Saint-Jacques

Point à maîtriser		Valeur cible
PM11	Fabrication du fumet de poisson et Saint-Jacques	Fabrication du fumet sur le même site que les coquilles cuisinées. Préparé au plus tôt la veille de la fabrication des coquilles Saint-Jacques cuisinées
PM12	Ingrédients composant le fumet de poisson et Saint-Jacques	Liste positive des ingrédients composants le fumet de poisson et Saint-Jacques (les % exprimés sont sur le fumet avant égouttage) : - Eau - Arêtes de poisson ≥ 15% - Barbes de Saint-Jacques ≥ 5% - Oignons de Roscoff AOP ou oignons épluchés, coupés et surgelés à base d'oignons de Roscoff AOP ≥ 5% - Sel - Beurre

		- Légumes frais ou surgelés (carottes, céleri, tomates, poireaux, fenouil, champignons) ≥ 15% Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)

5.2.4 Préparation de la sauce

Point à maîtriser		Valeur cible
PM13	Délai de fabrication de la sauce	Préparée le jour de la fabrication des coquilles Saint-Jacques cuisinées
PM14	Ingrédients composant la sauce	Liste positive des ingrédients composant la sauce (les % indiqués sont des % de la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans la sauce) : - Eau - Crème fraîche liquide à 30% de matière grasse (composée uniquement de crème et de ferments lactiques) ≥ 20% - Champignons de Paris 1er choix émincés crus frais ou surgelés mis en œuvre à la pré-cuisson : ≥ 20% - Oignons de Roscoff AOP ou oignons épluchés, coupés et surgelés à base d'oignons de Roscoff AOP ≥ 8% - Vin blanc Muscadet AOP ≥ 10% - Lait entier : en poudre ≥ 3% ou liquide ≥ 21% - Fumet de poisson ≥ 2% - Beurre doux ≥ 3% - Cognac ≥1% - Sel - Poivre non ionisé - Ail frais, surgelé ou déshydraté ≤ 0,5 % en matière sèche, aromates frais, surgelés ou déshydratés ≤ 0,15% en matière sèche - Farine de blé ≤ 5% - Amidon de maïs ≤ 4% Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)
PM15	Pré-cuisson des oignons et des champignons de Paris	Pré-cuits à sec avant d'être mis en œuvre
PM16	Cuisson de la sauce	Mélange des ingrédients composant la sauce Température ≤ 75°C VP ≥ 15 minutes
PM17	Viscosité de la sauce	Viscosité ≥ 20 000 et ≤ 26 000 centipoises (cps) avant dosage, à une température ≥ 70°C et ≤ 75°C
PM18	Décor	Présence obligatoire d'un décor Chapelure ≥ 1% et ≤ 3% de la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans les coquilles Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)

5.2.5 Assemblage, conditionnement, surgélation

Point à maîtriser		Valeur cible
PM19	Type de coquilles utilisé	Utilisation de coquilles naturelles vides (ou creux calcaire) Taille des coquilles (en cm) : 10,5/11 ou 11/12 ou 12/13
PM20	Dépose et proportion des noix de Saint-Jacques	Dépose manuelle des morceaux de noix de Saint-Jacques Noix Saint-Jacques : ≥ 30% de la masse nette totale mise en oeuvre

PM21	Assemblage des composants	Dosage de la sauce et dépose du décor en continu Proportion de sauce ≤ 69% de la masse nette totale mise en œuvre
PM22	Teneurs en eau et en sel des coquilles Saint-Jacques cuisinées	Teneur en eau ≤ 20% de la masse nette totale mise en œuvre dans la recette. Taux de sel du produit fini (avant réchauffage) ≤ 0,80%
PM23	Surgélation	Réalisée en continu de l'assemblage Température ≤ -18°C atteinte dans les 2h maximum suivant la mise en surgélation
PM24	DDM	DDM ≤ Date de surgélation + 18 mois

6) ETIQUETAGE

PM25	Etiquetage	Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage des coquilles Saint-Jacques cuisinées surgelées label rouge mentionne au minimum : • Le logo label rouge, dans le respect de la charte graphique. • Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA 05/21 • Les caractéristiques certifiées communicantes : - Coquilles cuisinées avec des noix de Saint-Jacques *Pecten maximus* label rouge - Grosses noix de Saint-Jacques pêchées en mer - Sauce cuisinée avec du Muscadet AOP • Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08

7) Tableau des principaux points à contrôler

PPC	PM	Points de maîtrise	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
PPC1	PM1	Espèce des noix de Saint-Jacques	*Pecten maximus*	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC2	PM2	Qualité des noix de Saint-Jacques	Noix de Saint-Jacques surgelées label rouge avec ou sans corail Noix de Saint-Jacques fraîches label rouge avec ou sans corail	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC3	PM5	Calibre des Noix de Saint-Jacques	Noix sans corail : 40/70 pièces au kg Noix avec corail : calibre permettant d'obtenir 40/70 pièces au kg une fois décoraillées	DOCUMENTAIRE
PPC4	PM6	Délai de mise en œuvre des noix de Saint-Jacques	Mise en œuvre dans les 6 jours après conditionnement des noix de Saint-Jacques fraîches. Mise en œuvre dans les 12 mois après surgélation des noix de Saint-Jacques (le cas échéant).	DOCUMENTAIRE
PPC5	PM8	Délai de fabrication des coquilles Saint-Jacques	Dosage et montage des coquilles cuisinées le jour même du déglazurage (noix surgelées) et de l'escalopage (facultatif) des noix de Saint-Jacques et de la cuisson de la sauce	DOCUMENTAIRE
PPC6	PM12	Ingrédients composant le fumet de poisson et Saint-Jacques	Liste positive des ingrédients composants le fumet de poisson et Saint-Jacques Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC7	PM14	Ingrédients composant la sauce	Liste positive des ingrédients composant la sauce Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC8	PM20	Dépose et proportion des noix de Saint-Jacques	Dépose manuelle des morceaux de noix de Saint-Jacques Noix Saint-Jacques : ≥ 30% de la masse nette totale mise en œuvre	DOCUMENTAIRE VISUELLE