

Recommandations de Définitions de Découpes de Poissons

Ces recommandations de définitions de coupes de poissons ont été rédigées, à l'initiative des professionnels de l'importation des produits de la pêche congelés et surgelés en tenant compte d'échanges avec les professionnels du mareyage français, les distributeurs et les entreprises des produits alimentaires élaborés, sur la base de ressources documentaires existantes (cf. III - Annexe), et d'avis de l'administration. Ces propositions découlent de la volonté des professionnels de définir un cadre permettant de respecter le principe d'information non trompeuse introduit par le règlement n°1169/2011, et de garantir des coupes de poisson conformes aux attentes des consommateurs. Ce document servira de référence pour s'assurer du caractère loyal et marchand des produits mis sur le marché.

Les définitions des dénominations de coupes décrits par la suite doivent avoir la même signification pour tous. Tout produit qui s'écartera des dispositions de ce document perdra le bénéfice des dénominations prévues dans ce dernier. L'utilisation de dénominations de coupes différentes de celles listées dans ce document est possible tant que les coupes associées ne répondent pas à une définition de ce document.

I. Recommandations générales

1) Champ d'application

L'actuel document s'applique à des coupes naturelles de produits de la pêche frais ou congelés/surgelés. Il ne s'applique pas au « poisson reconstitué » pour lequel il existe des obligations d'étiquetage spécifiques (cf. annexe VI- A-7 du règlement n°1169/2011). Le guide Questions-Réponses ANIA-FCD donne des informations supplémentaires sur les produits concernés par ces obligations.

La norme AFNOR NF V45-074 s'applique aux portions de filet de poisson surgelé obtenues exclusivement à partir de blocs de filet ou morceaux de filet de poisson surgelé. Le document présent ne s'applique pas aux produits qui se réclament de cette norme. Dans le cadre d'appel d'offres, il est vivement conseillé de mentionner dans le cahier des charges si le produit attendu est issu d'une coupe naturelle ou d'une coupe de bloc, afin d'éviter toute confusion avec la définition de portion et tranche qui figure dans la norme AFNOR NF V45-074.

2) Opérations sur les coupes

Une coupe correspondant à l'une des définitions du point II, peut être repliée, roulée, ou subir des mises en forme, et porter la dénomination correspondant à la définition en question.

De la même façon, il est possible de recourir aux opérations de mariage (c'est-à-dire de superposition de mêmes coupes sans liant ajouté). Le choix de la dénomination qui doit être employée dans ces cas est laissé à l'opérateur tout en rappelant que le principe d'information non trompeuse doit être respecté (ex : filets mariés). Dans ce sens, l'utilisation seule du pluriel peut être ambiguë car une unité de vente est souvent constituée elle-même de plusieurs portions/pièces (ex : filets). Toute mention complémentaire de nature à clairement informer le consommateur/client doit donc être apportée.

3) Dénomination de vente et informations supplémentaires

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, (dit INCO) intègre la dénomination de vente parmi la liste des mentions obligatoires.

L'article 17 de ce même règlement renseigne la notion de dénomination de la denrée alimentaire.

1. La dénomination de la denrée alimentaire est sa dénomination légale. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination de la denrée est son nom usuel. À défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom descriptif est à indiquer.

(...)

4. Une dénomination protégée dans le cadre de la propriété intellectuelle, une marque de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de la denrée alimentaire.

Les dénominations de fantaisie sont possibles, elles sont données à titre volontaire, ainsi elles ne doivent pas induire les consommateurs en erreur, ne pas être ambiguës ou déroutantes pour les consommateurs (cf. article 36.2 du règlement INCO).

Des termes qualificatifs ou tout autre information de nature à clarifier la découpe pourront compléter la dénomination de manière volontaire :

- Présentation avec ou sans la peau (sauf pour la darne, pour laquelle la peau doit être présente),
- Présentation des filets avec ou sans flanc,
- « Qualité sans arête » ;
- Calibrage (les découpes identifiées ne sont pas forcément liées à une portion au sens part individuelle) ;
- Description des découpes en présence dans le cas des mélanges qui ne sont pas présentées en proportion naturelle.

4) La dénomination « cœur de filet »

Le terme « cœur de filet » est une dénomination de fantaisie qui peut être utilisée en complément d'une dénomination de vente, exclusivement pour une section prélevée dans la partie charnue d'un filet de poisson présentant un volume relativement important et une qualité supérieure grâce aux opérations subies (parage, dégraissage, etc.). Ainsi, le cœur n'inclut pas la partie caudale du filet, ni les autres parties fines. Il peut en revanche s'agir de découpes de dos ou de pavés.

Des produits issus d'assemblage de découpes ne peuvent prétendre à cette dénomination.

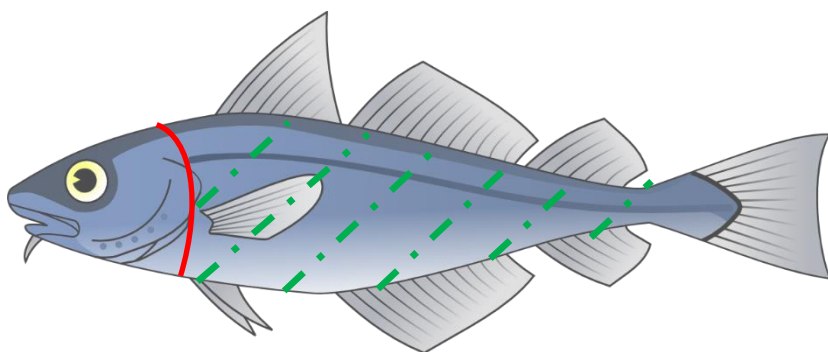
II. Définitions de Découpes de Poissons

1) Légende des schémas

- Arête centrale
- Délimitation, exclusion
- Sciage, découpe
- - - Zone incluse dans la dénomination
-  Profondeur de la pièce, de part et d'autre de l'arête centrale

2) Filet

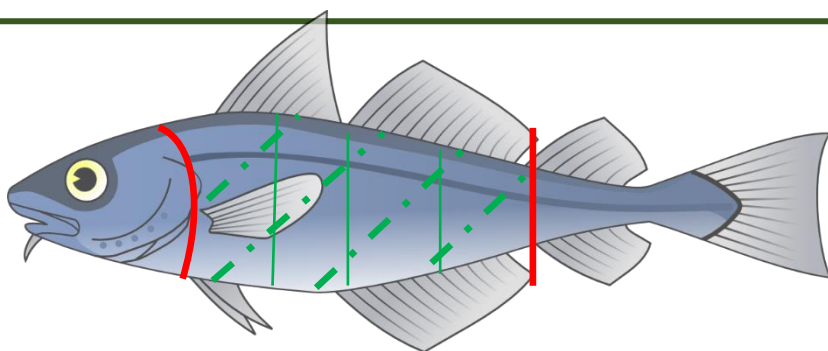
Bande musculaire prélevée parallèlement à la colonne vertébrale sur toute la longueur et sur toute la hauteur du poisson.



Lorsque le filet est commercialisé découpé, il est possible de le dénommer « filet de » (cf. mélanges de coupes, [définitions 10](#)).

3) Pavé

Section transversale d'un filet qui n'inclut pas la partie caudale (= queue, cf. [définition 4](#)). Ses dimensions varient en fonction des cahiers des charges établis entre clients et fournisseurs.



Pour certains poissons plats (plie, limande, cardine, sole...), ainsi que pour la raie, la baudroie, le grenadier, le grondin, et le sabre cette définition ne s'applique pas.

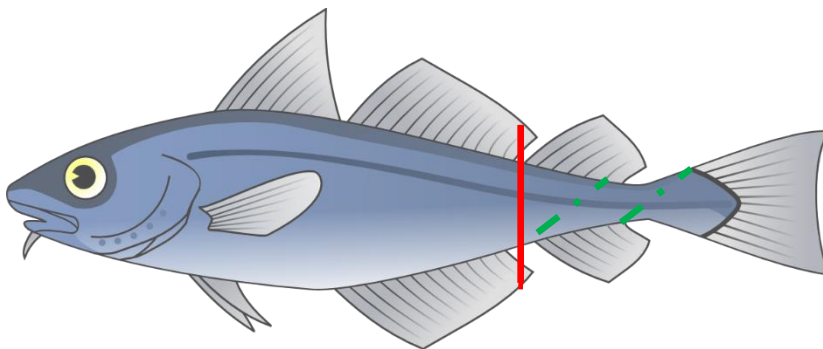
Pour les thonidés, le pavé peut correspondre à une découpe transversale de longe.

4) Queue

Section prélevée dans la partie caudale du poisson. Dans le cas de découpe de filet, la section est généralement plus fine et moins charnue que le reste du filet, de forme triangulaire, voire trapézoïdale.

La délimitation correspond, sur poisson entier, à la ligne partant de l'avant de la nageoire anale (ou entre les deux nageoires anales pour les Gadidés, et après la nageoire anale pour les Salmonidés).

Sa taille varie selon la taille du poisson. Sur filets levés, la longueur attendue doit être supérieure à la largeur.



Cette définition ne s'applique pas pour certains poissons plats (plie, limande, cardine, sole...), ainsi que pour la raie, la baudroie, le grenadier, le grondin, et le sabre.

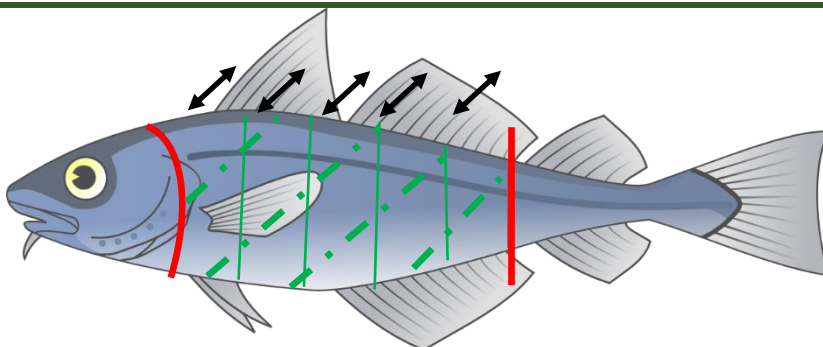
5) Darne

Section entière de poisson avec sa peau prélevée perpendiculairement à la colonne vertébrale. L'épaisseur de la darne est comprise entre 15 et 25 millimètres, ne dépassant pas en général le cinquième de sa plus grande dimension. La darne n'inclut pas la partie caudale du poisson (= queue, cf. [définition 4](#)).

Cette définition ne s'applique pas à certains poissons plats (plie, limande, cardine, sole...), ni à la raie.

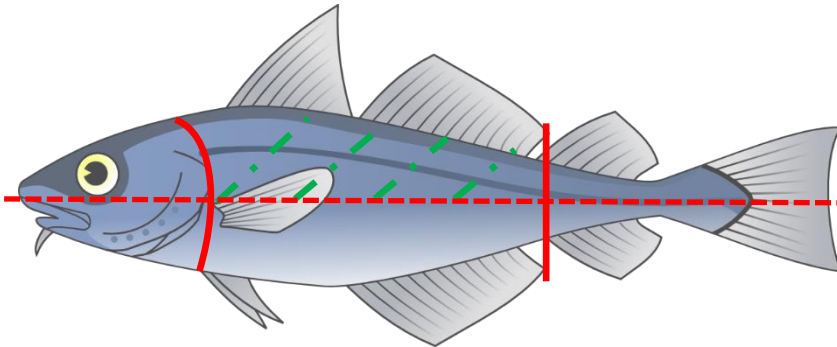
6) Tronçon

Section entière de poisson, avec ou sans peau, prélevée perpendiculairement à la colonne vertébrale et dont l'épaisseur est au moins égale à la largeur. Le tronçon n'inclut pas la partie caudale du poisson (= queue, cf. [définition 4](#)).



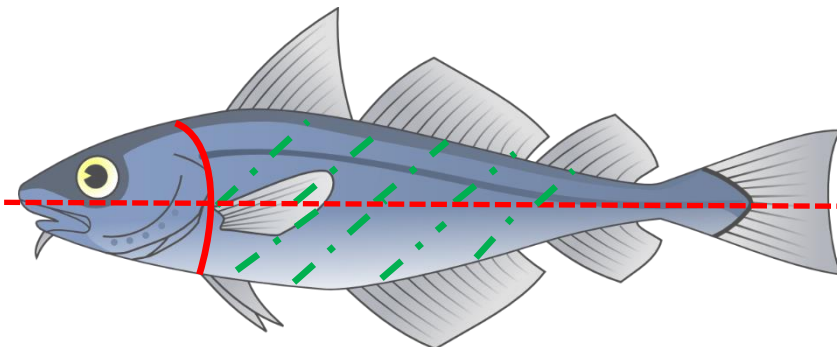
7) Dos / Baron

Section prélevée dans la partie supérieure et la plus épaisse du filet. Le dos / baron n'inclut pas la partie caudale du poisson (= queue, cf. [définition 4](#)) et par définition il n'inclut pas la partie ventrale (= ventre, cf. [définition 7](#)). Sa longueur varie en fonction des cahiers des charges établis entre clients et fournisseurs.



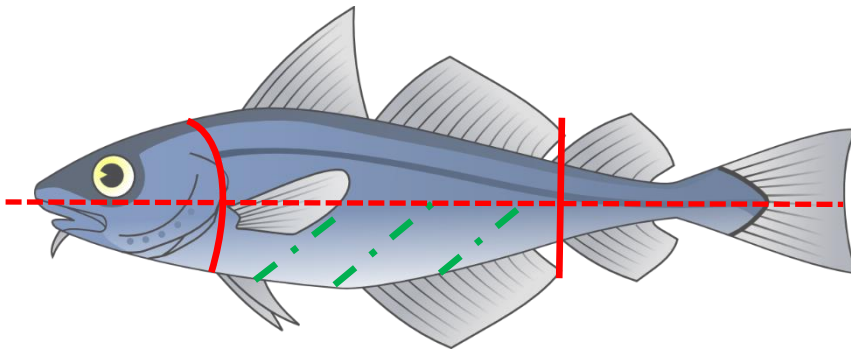
8) Longe

Section prélevée pour les Thonidés sur toute ou partie de la longueur du filet dans la partie supérieure, et inférieure, et les découpes transversales qui en découlent (qui ne correspondent pas à des parts individuelles).



9) Ventre

Section prélevée dans la partie inférieure du filet. Le ventre n'est pas prélevé dans la partie caudale du poisson (= queue, cf. [définition 4](#)).



Cette définition ne s'applique pas aux poissons plats (ex : flétan, plie, limande, cardine, sole, turbot), ni à la raie. Pour ceux-ci le ventre correspond à la partie enveloppant la cavité abdominale.

10) Mélanges de découpes

Xxx¹ découpé = Découpes de xxx¹ = Xxx¹ portionné = Portions de xxx¹ =

Découpes de filet² = Portions de filet²

Mélange d'au moins deux types distinctes de découpes anatomiques d'un filet / poisson, à l'échelle du lot de production. En effet, cette dénomination ne peut en aucun cas être attribuée à un mélange qui est composé d'une seule découpe définie du filet / poisson ; la dénomination de vente serait alors celle de la découpe correspondante. Les découpes correspondent à des parts individuelles ou non.

Filet entier découpé = Filet entier portionné = Filet entier en portions = Filet de xxx¹

Mélange de toutes les découpes d'un filet en proportion naturelle à l'échelle du lot de production. Les découpes correspondent à des parts individuelles ou non.

¹ Fait référence à l'espèce du poisson concerné.

² Le terme « filet » ne peut être utilisé que si toutes les découpes du mélange sont issues du filet.

III. Annexe - Ressources documentaires

1) **Spécification technique n° C9-01 du 21-06-2001 relative au poisson congelé ou surgelé - GPEM/DA**

Ce document regroupe les définitions de filet, darne, tronçon, portion, portion formée, et cube. Il ne possède une valeur réglementaire que pour les marchés publics.

2) **Norme AFNOR NF V45-074**

Ce document regroupe les définitions de filet entier de poisson, morceau de filet de poisson, portion ou tranche et cube. Il ne possède de valeur réglementaire que pour les portions de filet de poisson surgelé obtenues exclusivement à partir de blocs de filet ou blocs de morceaux de filet de poisson surgelé, sans ajout de chair hachée et sans ajout d'additifs.

3) **Notice technique Armée SUR 10-01**

Ce document regroupe les définitions de filets, pavé, dos et darnes.