



Fiche d'information sur le Skrei comportant le label de qualité

Le but de ce document est d'informer les acheteurs de Skrei labélisé des importantes exigences en termes de qualité. Il est essentiel pour les acheteurs de savoir que des exigences spécifiques existent pour le skrei qui comporte un tag labélisé, et que chaque maillon de la chaîne de distribution doit assurer la qualité de ce produit jusqu'au consommateur final.

Qu'est-ce que le Skrei labélisé ?

Le Skrei comportant un label de qualité est un cabillaud norvégien de l'Arctique, ayant atteint la maturité sexuelle, qui a été sélectionné, manipulé, et conditionné selon les exigences spécifiques décrits dans le standard de qualité - NS 9406:13 - Skrei (voir traduction anglaise du standard en suivant ce lien : en.seafood.no/Marketing/Trademarks-and-labelling/Quality-labelled-Skrei). Le standard vise à contribuer à une haute et consistante qualité de skrei frais et de filet de skrei. Des efforts importants sont mis en œuvre pour assurer la qualité de ce poisson. Seulement le skrei qui remplit tous les critères du standard peut être vendu en tant que Skrei labélisé. Le Centre des Produits de la Mer de Norvège est propriétaire de cette marque déposée, assure le marketing du produit, surveille et protège ce produit à travers le label de qualité.

Les critères du label de qualité Skrei

Seulement le cabillaud norvégien de l'Arctique (*Gadus morhua*) ayant atteint la maturité sexuelle peut porter le label de qualité Skrei. Le poisson doit avoir un poids vif d'au moins 3 kg, ne pas avoir été nourri, issu de la pêche sauvage entre le 1^{er} janvier et le 30 avril dans les zones de frayage naturelles à l'intérieur de la zone économique exclusive norvégienne.

Le Skrei portant un label de qualité doit également :

- être saigné vivant, assurant une chair blanche.
- être vidé avec ou sans la tête.
- avoir une coupe nette au niveau de la tête et une coupe droite au niveau du ventre.
- avoir été entièrement vidé et le restant du sang enlevé.
- avoir aucune trace et un couleur uniforme de la peau, sans aucune marque due à un contact avec la glace ou avec des outils et sans aucune blessure ou autre imperfection visible.
- avoir aucun parasite visible.
- avoir une qualité suffisante pour une date limite d'utilisation optimale de 12 jours après conditionnement.
- être labélisé avec une date limite d'utilisation optimale de maximum 12 jours après la date de conditionnement.

Le filet de Skrei portant un label de qualité :

- doit être produit à partir de cabillaud norvégien de l'Arctique ayant atteint la maturité sexuelle d'un poids vif d'au moins 3 kg.
- couvrir les produits frais suivants : filet entier de Skrei, longe et queue. La longe et la queue doivent avoir au moins 200 grammes.

- peut être avec ou sans la peau.
- doit avoir une chair blanche sans aucune tache de sang ou aucune contusion.
- doit avoir une chair ferme.
- ne doit pas avoir aucun parasite visible.
- doit être réfrigéré entre 0° C - 2° C à travers toute la chaîne de valeur.
- avoir une qualité suffisante pour une date limite d'utilisation optimale de 12 jours après conditionnement et doit être étiqueté avec une date limite d'utilisation optimale de maximum 12 jours après la date de conditionnement.

Critères de conditionnement (y compris l'emballage et l'étiquetage)

Seulement un emballage autorisé peut être utilisé pour les produits alimentaires.

L'établissement de conditionnement doit être approuvé par l'Autorité norvégienne de la sécurité alimentaire et avoir un système de surveillance en conformité avec *la réglementation concernant la qualité des poissons et produits à base de poisson (Quality regulations for fish and fish products)*.

- La production de produits à base de filets et la labélisation du Skrei peut avoir lieu uniquement en Norvège.
- L'établissement de conditionnement doit avoir signé un accord de licence avec le Centre des Produits de la Mer de Norvège.
- Le poisson doit être conditionné dans les 12 heures suivant sa pêche.
- Les filets et les produits à base de filets doivent être conditionnés dans les 24 heures suivant la pêche.
- Le poisson entier doit être labélisé individuellement avec le label de qualité Skrei.
- Des filets avec la peau peuvent avoir un label de qualité Skrei.
- L'emballage doit être labélisé pour la qualité Skrei.
- La date limite de consommation, le numéro de l'établissement de conditionnement et le numéro Skrei de l'exportateur doivent être indiqués sur l'étiquette figurant sur l'emballage.

Ventes

Le Skrei portant un label de qualité peut être conditionné et vendu uniquement sur commande.

Surveillance et sanctions

La surveillance des produits portant le label de qualité et la mise en application du règlement est effectué par le Centre des Produits de la Mer de Norvège et des parties-tiers indépendantes/des agences de certification.

Dans le cas d'une violation grave des exigences de la norme de qualité ou des exigences figurant dans l'accord de licence, le titulaire perd le droit d'utiliser le label de qualité pour une période déterminée et, dans le cas de violations répétées, pour le reste de la saison.

Pour plus d'informations sur le Skrei www.skrei.com

Centre des Produits de la Mer de Norvège

E-mail: norge.fr@seafood.no