

3. Dénomination

Le produit est dénommé selon sa présentation, la nature et la qualité de la matière première poisson utilisée, l'espèce employée, l'enrobage et l'état du produit.

Un lot de produits ne doit être constitué que d'une seule et même espèce au sens scientifique.

Commentaire :

L'annexe 3 indicative donne les produits enrobés les plus couramment commercialisés. Pour chacun des composants de la dénomination détaillés ci-après au présent §3, il appartient à l'acheteur de faire un choix afin d'exprimer très précisément le besoin de la collectivité.

Exemple de dénomination : "portion de filet de colin d'Alaska sans arêtes panée préfrite".

3.1. Présentation

La présentation des produits résulte de la combinaison possible de différentes étapes d'élaboration avant enrobage.

Les différentes présentations sont les suivantes :

a - Filet : Le filet est la bande musculaire levée soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie de celle-ci.

Le filet est présenté sans peau, sauf dérogation spécifique relative à l'espèce du poisson.

Commentaire : dérogation possible pour certaines espèces telles que plie, merlan, etc.

b - Portion de filets : morceau obtenu par sciages successifs d'un bloc de filets congelé ou surgelé et dont l'épaisseur est inférieure aux autres dimensions.

c - Portion de chair hachée : morceau obtenu par sciages successifs d'un bloc de chair hachée ou d'un mélange de filets et de chair hachée de poisson congelé ou surgelé et dont l'épaisseur est inférieure aux autres dimensions.

d - Portion formée de filets : morceau obtenu par sciages successifs d'un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé, à qui est donnée une forme, à l'état surgelé, par pression élevée.

e - Portion formée de chair hachée : morceau obtenu par sciages successifs d'un bloc de chair hachée ou d'un mélange de filets et de chair hachée de poisson congelé ou surgelé, à qui est donnée une forme, à l'état surgelé, par pression élevée.

f - Moulé de filets : forme réalisée par remplissage d'un moule après remontée en température d'un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé, la température restant négative.

g - Moulé de filets "cutterés" : : forme réalisée par remplissage d'un moule après remontée en température et "cutterage" d'un bloc de filets de poisson congelé ou surgelé, la température restant négative.

h - Moulé de chair hachée : forme réalisée par remplissage d'un moule après remontée en température d'un bloc de chair hachée ou d'un mélange de filets et de chair hachée, la température restant négative.

i - Moulé de chair hachée et d'autres ingrédients : produit reconstitué à partir de miettes ou de brisures de chair de poisson agglomérées à l'aide d'un liant, éventuellement additionnés d'autres ingrédients. Parmi ces produits figurent les croquettes.

Pour la catégorie "b" et les suivantes, les filets et chair hachée qui constituent les blocs de matière première sont exempts de peau.

3.2. Matière première poisson

3.2.1. Nature de la matière première poisson

Les produits sont obtenus à partir des différentes matières premières poisson suivantes :

a - Filet de poisson frais, congelé ou surgelé.

Le filet est la bande musculaire levée soit sur toute la longueur du poisson, soit sur une partie de celle-ci. L'appellation "filet de ..." est réservée au résultat brut de l'opération de filetage manuelle ou mécanique. Un produit issu d'une opération de reconstitution ou de formage ne peut bénéficier de l'appellation "filet de ..."

b - Bloc de filets ou morceaux de filet de poisson congelé ou surgelé.

Le bloc de filets ou morceaux de filet, sans peau, de poisson surgelé est une masse compacte parallélépipédique de filets ou morceaux de filet de poisson surgelé.

Les critères de conformité de la matière première sont définis par la norme NF V 45-074 "Poissons transformés, Portions de filet de poisson surgelé", § 4.2.

Commentaire :

Le bloc de filets consiste en des filets sans peau congelés en masse compacte et de ce fait inséparables sans décongélation complète du bloc. Il s'agit d'un produit intermédiaire destiné à l'industrie de transformation ; il ne correspond pas aux besoins des acheteurs publics.

c - Bloc mixte de filets et chair hachée de poisson congelé ou surgelé, ou bloc de chair hachée de poisson congelé ou surgelé.

Le bloc mixte de filets ou morceaux de filet, sans peau, de poisson surgelé est une masse compacte parallélépipédique du mélange de filets ou morceau de filet et de chair hachée de poisson surgelé.

Le bloc de chair hachée de poisson surgelé est une masse compacte parallélépipédique de particules de muscles longs, exemptes d'arêtes, de viscères et de peau.

Commentaire :

La chair hachée peut être obtenue par hachage de morceaux de filet ou par séparation mécanique des fragments musculaires qui adhèrent à la colonne vertébrale.

3.2.2. Qualité de la matière première poisson

La matière première poisson a l'une des deux qualités suivantes :

a - "standard": les filets ont été découpés et préparés sans chercher à éliminer systématiquement les arêtes intramusculaires qui sont alors en proportion variable selon l'espèce et la taille du poisson.

b - "sans arêtes": les filets ont été découpés et préparés dans le but d'éliminer pratiquement toutes les arêtes.

L'acheteur spécifie la préparation (avec ou sans peau) et la qualité (standard ou sans arêtes). En l'absence de ces mentions, le filet utilisé est sans peau et de qualité standard.

Commentaire :

Pour la restauration collective à l'intention des enfants et des personnes âgées, il est très vivement recommandé à l'acheteur de spécifier la qualité sans arêtes.

3.3. Espèces

Les filets et blocs de filets sont dénommés conformément à l'arrêté du 16 mars 1982 (J.O. du 17 mars 1982) relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins, complété par les avis de la DGCCRF.

Commentaire :

La liste des appellations pour les espèces non répertoriées dans l'arrêté du 16 mars 1982 a paru au bulletin d'information et de documentation (B.I.D.) n°10 2000 de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Des avis complémentaires sont publiés en tant que de besoin au B.I.D. Le tableau en annexe indicative 3 reprend la liste des principales espèces commercialisées

L'arrêté de 1982 admet dans certains cas une même dénomination pour plusieurs espèces distinctes au plan scientifique. Il peut être utile alors de préciser le nom scientifique de l'espèce objet du marché.

3.4. Enrobage

Le produit est enrobé suivant l'une des formes suivantes

a - Meunière : l'enrobage est constitué de farine éventuellement aromatisée, laissant apparaître la structure musculaire du filet.

b - Pané : l'enrobage est constitué de "batter-mix" ("colle" constituée de farine et éventuellement de protéines végétales) et de chapelure.

c - Beignet : l'enrobage est constitué de pâte à beignet, masquant complètement le poisson.

d - Enrobé : l'enrobage est constitué d'une "sauce" fluide en glaçage.

Commentaire :

La chapelure résulte de l'émiettement plus ou moins fin de pâte cuite. Il existe différents types de chapelures adaptées aux différents mode de cuisson, d'utilisation.

3.5. Etat du produit

Le produit est livré dans l'un des états suivants :

a - Cru : le produit n'ayant subi aucun traitement thermique, la cuisson doit être réalisée par l'utilisateur.

b - Préfrit : il s'agit d'un traitement thermique de surface, sans cuisson à cœur du produit, par passage dans une huile apte à la friture, à une température telle que l'enrobage est stabilisé, doré et croustillant. L'utilisateur doit assurer la cuisson du produit dans un four de cuisson.

c - Cuit : le traitement thermique est tel que le produit cuit à cœur peut être utilisé par simple réchauffage (régéthermie).

Commentaire :

L'utilisation de produits préfrits ou cuits permet de limiter la prise de matière grasse par la portion panée, la cuisson ou le réchauffage pouvant se faire au four, l'apport de matière grasse est limité par le processus industriel (environs 8% pour les produits préfrits).

Les produits préfrits et cuits doivent être servis en suivant les indications du fabricant c'est à dire sans adjonction de matière grasse.

Pour les produits panés à base de poisson achetés crus, il n'est pas possible de préciser un rapport protéines/lipides (P/L) contrôlable à la livraison. En effet ce rapport dépend du mode de cuisson (friture plane ou profonde), de la durée de cuisson, de la qualité de la matière grasse et de celle de la chapelure. En tout état de cause, les tests réalisés montrent que le rapport P/L obtenu sur des produits frits en cuisine, donc achetés crus par les collectivités publiques, est plus défavorable que celui exigé par le GPEM/DA pour les produits panés préfrits ou cuits industriellement.

A cet égard, il est recommandé aux collectivités publiques achetant habituellement des produits crus, de réaliser les tests permettant de calculer le ratio P/L de ces produits tels que servis aux convives. La comparaison du résultat obtenu avec le rapport P/L spécifié par le GPEM/DA pour les produits panés préfrits ou cuits industriellement pourra permettre à l'acheteur de motiver son choix par des arguments nutritionnels.