

ANNEXE I

Barèmes de cotation de fraîcheur

Les barèmes établis dans la présente annexe s'appliquent aux produits ou groupes de produits suivants, en fonction de critères d'évaluation spécifiques à chacun d'eux.

I - Poissons blancs : Toutes espèces, y compris

Eglefin, morue, lieu noir, lieu jaune, rascasse du nord ou sébaste, merlan, lingue, merlu, castagnole, baudroie, tacaud et capelan de méditerranée, bogue, picarel, congre, grondin, mullet, plie ou carrelet, cardine, sole, limande, limande sole, flet commun, sabre.

II - Poissons bleus : Toutes espèces, y compris

Thon blanc ou germon, thon rouge, thon obèse, merlan poutassou, hareng, sardine, maquereau, chinchard, anchois, sprat.

III - Sélaciens : Toutes espèces, y compris

Aiguillat, raie.

IV - Céphalopodes : Toutes espèces, y compris

Seiche, poulpe, calamar, éledone.

V- Crustacés : Toutes espèces, y compris

1. Crevette
2. Langoustine

I - Poissons blancs

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Impropre à la consommation humaine
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie ⁽¹⁾
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	Convexe (bombé), pupille noire brillante, cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé, pupille noire ternie, cornée légèrement opalescente	Plat, cornée opalescente, pupille opaque	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse ⁽¹⁾
	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Branchies	Couleur vive, pas de mucus	Moins colorées, Mucus transparent	Brun/gris se décolorant, mucus opaque et épais	Jaunâtre, mucus laiteux ⁽¹⁾
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse, brillant, difficile à détacher de la chair	Un peu terni, peut être détaché de la chair	Tacheté, se détachant facilement de la chair	Ne colle pas ⁽¹⁾
Odeur des branchies et de la cavité abdominale - poissons blancs sauf plie ou carrelet - Plie ou carrelet	D'algues marines D'huile fraîche, poivrée, odeur de terre	Absence d'odeur d'algues marines, odeur neutre D'huile, d'algues marines ou légèrement douceâtre	Fermentée, légèrement aigre D'huile, fermentée, défraîchie, un peu rance	⁽¹⁾ Aigre Agire
Chair	Ferme et élastique : surface lisse ⁽²⁾	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique, surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) ⁽¹⁾ écailles se détachent facilement de la peau, surface plutôt plissée

Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée

Vaisseaux sanguins (muscles ventraux)	Contour bien défini et rouge vif	Contour bien défini, sans plus foncé	Contour mal défini et brun	Contour complètement (1) imprécis, brun et jaunissement de la chair
(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.				
(2) Le poisson frais avant le stade <i>rigor mortis</i> n'est pas ferme élastique mais il est quand même classé Catégorie Extra				

II - Poissons bleus

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Impropre à la consommation humaine
	Extra	A	B	
Peau (1)	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescentes, nette différence entre surfaces dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance, couleurs plus fades, moins de différence entre surface dorsale et ventrale	Ternie sans éclat, couleurs délavées, peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne, peau se détache de la chair (2)
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, macus opaque (1)
Consistance de la chair (1)	Très ferme, rigide	ferme Assez rigide,	Un peu molle	Molle (flasque) (2)
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines étendues	Jaunâtres (2)
Œil	Convexe, bombé, pupille bleu-noir brillante, «paupière»	Convexe et légèrement affaissé, pupille foncée, cornée légèrement	Plat, pupille voilée, extravasations sanguines autour de l'œil	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (2)
Branchies (1)	Rouge vif à pourpre uniforme, pas de mucus	Couleur moins vive, plus pâle sur les bords, mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre, mucus laiteux (2)
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches, âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines ou odeur neutre	Odeur grasse (3), un peu sulfureuse de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction (2)
<p>(1) Pour le hareng et le maquereau conservés en eau de mer réfrigérée [soit au moyen de glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW)], les catégories de fraîcheur suivantes s'appliquent :</p> <p>- le critère de la colonne A s'applique aussi à la catégorie Extra.</p> <p>(2) Ou dans un état de décomposition plus avancé.</p> <p>(3) Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie. C'est l'inverse pour le poisson conservé par CSW/RSW.</p>				

III - Sélaciens

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Impropres à la consommation humaine
	Extra	A	B	
Œil	Convexe, très brillant et iridescent, pupilles petites	Convexe et légèrement affaissé, perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales	Plat, terni	Concave jaunâtre ⁽¹⁾
Aspect	In rigor mortis ou partiellement in rigor, présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade rigor dépassé, absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales, mâchoire légèrement aplatie	Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales ⁽¹⁾
Odeur	D'algues marines	Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie, mais pas ammoniacale	Légèrement ammoniacale, aigre	Odeur ammoniacale âcre ⁽¹⁾

(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie

	Critères			
	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive iridescente et brillante, mucus aqueux	Pigmentation vive, mucus aqueux	Pigmentation se décolore et ternie, mucus opaque	Décoloration, peau plissée, mucus épais
Texture de la peau	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
Aspect	Bordure des nageoires translucide et arrondie	Nageoires raides	Molle	Molle et flasque
Ventre	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des taches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même

IV - Céphalopodes

	Critères		
	Catégories de fraîcheur		
	Extra	A	B
Peau	Pigmentation vive, peau adhérent à la chair	Pigmentation ternie, peau adhérent à la chair	Décolorée, se détachant facilement de la chair
Chair	Très ferme, blanche Nacrée (seiche et calamar) et légèrement violacée (poulpe et éledone)	Ferme, blanche crayeuse (seiche et calamar) et couleur violacée accentuée (poulpe et éledone)	Légèrement molle, blanc rosé ou jaunissant légèrement (seiche et calamar) et couleur violacée dominante (poulpe et éledone)
Tentacules	Résistant à l'arrachement	Résistant à l'arrachement	S'arrachant plus facilement
Odeur	Fraîche, d'algues marines	Faible ou nulle	Odeur d'encre

V - Crustacés

1) Crevettes

	Critères	
	Catégories de fraîcheur	
	Extra	A
Caractéristiques minimales	<ul style="list-style-type: none"> - Surface de la carapace : humide et luisante - En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres - Chair sans odeur étrangère - Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères 	Les mêmes que celles de la catégorie extra
Aspect de la :		
1) crevette pourvue de sa carapace	Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches, partie pectorale de la carapace principalement claire	- De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches, la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris
2) crevette d'eau profonde	Couleur rose uniforme	- Rose mais avec possibilité de début de noircissement de la tête
Etat de la chair pendant et après le décorticage	<ul style="list-style-type: none"> - Se décortique aisément avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables - Ferme mais pas coriace 	<ul style="list-style-type: none"> - Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair - Moins ferme légèrement coriace
Fragments	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragments de crevettes admises
Odeur	Odeur fraîche d'algues marines, odeur légèrement douceâtre	Acidulée, absence d'odeur d'algues marines

2) Langoustines

	Critères		
	Catégories de fraîcheur		
	Extra	A	B
Carapace	Couleur rose pâle ou de rose à orange-rouge	Couleur rose pâle ou de rose à rouge-orange, pas de tache noire	Légère décoloration, quelques taches noires et couleur grisâtre, notamment sur la carapace et entre les segments de la queue
Œil et branchies	Œil noir brillant, branchies de couleur rose	Œil terni gris-noir, branchies tirant vers le gris	Branchies de couleur gris foncé ou légère coloration verdâtre sur la surface dorsale de la carapace
Odeur	Légère odeur caractéristique de crustacé	Perte de l'odeur caractéristique de crustacé. Pas d'odeur ammoniacale	Odeur légèrement aigre
Chair (queue)	Chair translucide de couleur bleu tirant sur le blanc	La chair n'est plus translucide mais n'est pas décolorée	Chair opaque et d'aspect ternie