Cahier des charges du label rouge n° LA 12/01 homologué par l'arrêté du 25 janvier 2019
JORF du 2 février 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2019-6

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 12/01

« Pizzas cuites au feu de bois surgelées »

Caractéristiques certifiées communicantes
- Pâte au levain
- Fromages de garniture sélectionnés pour leur affinage traditionnel et leur goût
- Cuisson au feu de bois de hêtre et de chêne

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR *3*

2- NOM DU LABEL ROUGE *3*

3- LA DESCRIPTION DES PRODUITS *3*

3.1 Présentation des produits label rouge **3**
3.1.1 Déclinaison des produits label rouge 3
3.1.2 Description organoleptique : 3
3.1.3 Critères physico-chimiques: 3
3.1.4 Les opérateurs de la filière « Pizzas cuites au feu de bois surgelées » 4

3.2 Caractéristiques des pizzas label rouge par rapport au produit courant de comparaison **4**
3.2.1 Description du produit courant de comparaison 4
3.2.2 Caractéristiques des produits label rouge par rapport au produit courant de comparaison 5

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure **10**

4- TRAÇABILITÉ *11*

5- METHODE D'OBTENTION *12*

5.1 Schéma de vie **12**

5.2 Détail des opérations et ingrédients autorisés **15**
5.2.1 Farine 15
5.2.2 Préparation du levain 15
5.2.3 Pétrissage / Repos de la pâte. 15
5.2.4 Division - Fermentation - Façonnage. 15
5.2.5 Purée de tomates 15
5.2.6 Fromages 15
5.2.7 Autres ingrédients. 16
5.2.8 Cuisson des pizzas (pâte + garniture). 16
5.2.9 Conditionnement 17

5.3 Points de maîtrise et valeurs cibles **17**

6- ETIQUETAGE *21*

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODES D'EVALUATION *22*

7.1 Réception des matières premières **22**

7.2 Préparation du levain et de la pâte **22**

7.3 Préparation et garniture des pizzas **23**

7.4 Cuisson des pizzas **23**

8- DEFINITION *24*

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le développement et la promotion
des produits agricoles et alimentaires de qualité (PAQ)
Adresse : 06 rue Lincoln – 75008 PARIS
Tél : 01 53 23 04 10
Fax : 01 49 52 01 22
Email : paq@paq-groupement.com

2- NOM DU LABEL ROUGE

Pizzas cuites au feu de bois surgelées

3- LA DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1 Présentation des produits label rouge

3.1.1 Déclinaison des produits label rouge

Les pizzas cuites au feu de bois surgelées label rouge sont des pizzas à pâte au levain, élaborées à partir de matières premières de grande qualité, riches en garniture et cuites au feu de bois de hêtre et de chêne avant surgélation, qui se distinguent des pizzas surgelées à pâte fine courantes par les principales caractéristiques suivantes.

Ces pizzas cuites au feu de bois surgelées label rouge, destinées au consommateur final et à la restauration hors foyer, sont déclinées sous deux références :
-pizzas trois fromages
-pizzas chèvre

Les pizzas surgelées sont conditionnées sous film plastique et étui carton.

3.1.2 Description organoleptique :

- Produit présentant une largeur de croûte moins homogène
- Produit présentant un aspect plus huileux
- Produit présentant un goût de fromage fondu plus intense

3.1.3 Critères physico-chimiques:

Proportion d'ingrédients bénéficiant de signes officiels de qualité pour chaque type de pizza :

-Pizzas au chèvre:
♦ 62% minimum d'ingrédients avec signes officiels de qualité dont 21% minimum d'emmental label rouge, 18,5% minimum de chèvre et 22,5% minimum de farine label rouge pour pain de tradition française.

-Pizzas trois fromages :

♦ 50% minimum d'ingrédients avec signes officiels de qualité dont 19,5% minimum d'emmental label rouge, 8% minimum de comté et 22,5% minimum de farine label rouge pour pain de tradition française.

3.1.4 Les opérateurs de la filière « Pizzas cuites au feu de bois surgelées »

Le label rouge des pizzas cuites au feu de bois surgelées s'applique aux fabricants transformateurs, de la réception des matières premières sélectionnées, en passant par la fabrication de la pâte à pizza au levain, la préparation, la dépose et le dressage de la garniture, la cuisson sur sole de pierre au feu de bois de hêtre et de chêne, puis la surgélation.

3.2 Caractéristiques des pizzas label rouge par rapport au produit courant de comparaison

3.2.1 Description du produit courant de comparaison

Les produits courants de comparaison sont des pizzas surgelées à dénomination de vente proche ou identique (pizzas trois fromages / pizzas chèvre + autres ingrédients éventuels). Les produits courants de comparaison ne sont pas obligatoirement cuits au feu de bois, en raison de la faible présence de cette catégorie sur le marché.

Le produit courant de comparaison est vendu dans les rayons surgelés en grandes et moyennes surfaces.

Le produit courant de comparaison est diffusé sur le marché national et sa fabrication est possible dans toute région en France et même à l'étranger (à condition qu'il reste fréquemment rencontré sur le marché).

Le produit courant de comparaison ne s'appuie pas sur une réglementation particulière, cette réglementation n'ayant pas d'existence pour les pizzas précisément. En effet, la réglementation applicable correspond à celle de chaque ingrédient pris séparément ou à celle des plats préparés d'une manière générale (microbiologie).

On veillera à ce que les éléments suivants soient proches du produit label rouge :

- Les ingrédients (notamment les fromages qui font partie intégrante du goût)
- Le poids net
- La forme du produit de comparaison (pizza ronde)
- Le produit de courant de comparaison sera, dans la mesure du possible cuit au feu de bois

Par contre les aromates peuvent être différents. Les produits de comparaison peuvent comprendre des conservateurs, des arômes ou autres ingrédients (olives) et additifs.

3.2.2 Caractéristiques des produits label rouge par rapport au produit courant de comparaison

Etape	Produit courant de comparaison		Caractéristiques explicites	
				Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Sélection des matières premières	- Pâte à pizza sans levain - Pâte avec des additifs, de l'acide ascorbique - Utilisation de levain déshydraté ou de levure sèche - Huiles végétales raffinées.	E1	Pâte à pizza au levain préparée à partir d'ingrédients de qualité: Farine label rouge pour pain de tradition française - sans additifs, ni farines de fève et de soja • Levure fraîche de panification • Huile d'olive vierge extra de première pression à froid	L'absence d'additifs dans la farine permet d'obtenir une pâte adaptée à la mécanisation et à son utilisation en pizza. Par exemple, la présence d'acide ascorbique renforcerait la structure du gluten donc conduirait à une pâte avec trop de tenue, pas assez souple pour être étalée. Les farines de fève et de soja auraient le même effet et conduiraient, de plus, à une altération du goût et de la couleur de la pâte par suroxydation. La levure fraîche de panification est un ingrédient traditionnel par opposition aux levures sèches et poudres à lever (additif) utilisées dans les pizzas courantes. L'huile d'olive vierge extra de première pression à froid apporte une couleur, une plasticité et un goût spécifique à la pâte. C'est un ingrédient traditionnel par opposition aux huiles de tournesol, de colza et à la margarine généralement utilisées pour les pizzas courantes car moins chères.
	Pizzas au chèvre : -Emmental plus ou moins affiné et fromages de chèvre -concentrés de tomate avec acidifiant -lactose et protéines de lait, arômes ajoutés -huiles végétales raffinées -épices lyophilisées, moins gustatives (aromates et herbes de Provence) -olives noires avec additifs possible (acidifiant : gluconate ferreux)	E2	Garniture riche préparée à partir d'ingrédients de qualité: - Pizzas au chèvre : • Emmental Label Rouge râpé • Fromages de chèvre AOP (rondelles) listés au chapitre 5.2.6 fromages autorisés • Purée de tomates appertisée à acidité (pH ≥ 4), couleur (a/b ≥ 1,9 et L ≥ 23) et teneur naturelle en sucres (12 à 14 °Brix) adaptée • Huile d'olive vierge extra de première pression à froid • Persil, herbes de Provence (au minimum : thym, romarin, sarriette, marjolaine et basilic) et autres herbes aromatiques, frais ou surgelés, non ionisés, • Olives noires sans additifs • Condiments (purée d'ail et d'oignons fraîche ou surgelée et non ionisée)	Les fromages ont été sélectionnés pour : • leur goût spécifique lié à un terroir (chèvre) et/ou une fabrication de qualité supérieure notamment en terme d'affinage plus long que pour les produits courants (emmental), • leur aptitude à la cuisson au travers de leur caractère fondant/filant et de leur capacité à gratiner (emmental) • leur qualité de présentation (tranches et rondelles sauf emmental râpé) Pour réduire les coûts de fabrication, certains produits courants utilisent des fromages à pizza à affinage très réduit ou des fromages fondus issus de la fonte de rognures de plusieurs fromages qui se caractérisent par un goût peu marqué et une aptitude au gratinage et au fondant / filant réduite. Pour gérer leur production et diminuer les coûts, certains fabricants de pizzas courantes utilisent même des fromages sous forme congelée. La sauce se constitue de purée de tomates dont les caractéristiques organoleptiques suivantes sont maîtrisées par le biais des critères physico-chimiques définis dans le cahier des charges : • un goût sucré, mais sans excès proche de celui de la tomate fraiche une couleur rouge (tirant légèrement sur l'orange), ni orange, ni brune comme celle qui caractérise les concentrés obtenus par chauffage d'une sauce et auxquels les pizzas courantes ont recours. Les

			• Sel, sucre, poivre non ionisé	herbes aromatiques et aromates utilisés sont frais ou surgelés et non ionisés, le poivre est non ionisé pour une qualité et/ou une image compatibles avec celle du Label Rouge. Les olives noires sont sans additifs.
Sélection des matières premières	-Pizzas trois fromages : Différents fromages (cheddar, edam, parmesan), fromages de fonte, emmental plus ou moins affiné. -concentrés de tomates -Protéines de lait, lactose, amidon ajoutés -huiles végétales raffinées -épices lyophilisées, moins gustatives (épices et aromates sans autre précision) -olives noires avec additifs possible (gluconate ferreux)	E2 = C2	-Pizzas trois fromages : • Emmental Label Rouge râpé • Raclette label Rouge 04-03 ou Raclette à affinage 10 semaines minimum (tranches) • Comté (tranches) AOP • Purée de tomates appertisée à acidité (pH ≥ 4), couleur (a/b ≥1,9 et L ≥ 23) et teneur naturelle en sucres (12 à 14 °Brix) adaptée • Huile d'olive vierge extra de première pression à froid • Persil, herbes de Provence (au minimum : thym, romarin, sarriette, marjolaine et basilic) et autres herbes aromatiques, frais ou surgelés, non ionisés, • Olives noires sans additifs • Condiments (purée d'ail et d'oignons fraîche ou surgelée et non ionisée) • Sel, sucre, poivre non ionisé	• spécifique lié à un terroir (Comté) et/ou une fabrication de qualité supérieure notamment en terme d'affinage plus long que pour les produits courants (emmental et raclette), • leur aptitude à la cuisson au travers de leur caractère fondant/filant (emmental, Comté, raclette) et de leur capacité à gratiner (emmental) • leur qualité de présentation (tranches et rondelles sauf emmental râpé) Pour réduire les coûts de fabrication, certains produits courants utilisent des fromages à pizza à affinage très réduit ou des fromages fondus issus de la fonte de rognures de plusieurs fromages qui se caractérisent par un goût peu marqué et une aptitude au gratinage et au fondant / filant réduite. Pour gérer leur production et diminuer les coûts, certains fabricants de pizzas courantes utilisent même des fromages sous forme congelée. La sauce se constitue de purée de tomates dont les caractéristiques organoleptiques suivantes sont maîtrisées par le biais des critères physico-chimiques définis dans le cahier des charges : • un goût sucré, mais sans excès proche de celui de la tomate fraiche • une couleur rouge (tirant légèrement sur l'orange), ni orange, ni brune comme celle qui caractérise les concentrés obtenus par chauffage d'une sauce et auxquels les pizzas courantes ont recours. Les herbes aromatiques et aromates utilisés sont frais ou surgelés et non ionisés, le poivre est non ionisé pour une qualité et/ou une image compatibles avec celle du Label Rouge. Les olives noires sont sans additifs.
Sélection des matières premières	Différents fromages (cheddar, edam, parmesan), fromages de fonte, emmental plus ou moins affiné.	E3	Raclette LA 04-03 ou Raclette sélectionnée à affinage 10 semaines minimum (selon disponibilité)	La raclette est sélectionnée pour sa durée longue d'affinage portée à 10 semaines minimum. Le fournisseur devra attester du respect de ces caractéristiques via une fiche de spécifications techniques.

Etape	Produit courant de comparaison		Caractéristiques explicites	
				Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Préparation de la pâte à pizza	Pâte sans levain Pâte comprenant des additifs (poudre à lever) Améliorants	E4	Pâte à pizza au levain fabriquée avec (% exprimé en poids de farine label rouge pour pain de tradition française mise en œuvre): • 10% minimum de levain • 5% minimum d'huile d'olive vierge extra de première pression à froid • 0,2% maximum de levure fraîche de panification	La préparation de la pâte à pizza (additionnée de levure à une dose maxi de 0,2% par rapport au poids de farine mise en ouvre à ce stade) avec du levain permet d'obtenir : • Une meilleure levée de la pâte avec un alvéolage de qualité, • Une pâte plus moelleuse et moins cassante, en particulier sur la bordure après cuisson, • Un goût spécifique de pâte à pizza au levain
Préparation de la pâte à pizza (suite)	- la phase de repos est généralement moins longue et il n'existe pas de phase de repos des pâtons.	E5	• phase de repos de la pâte à l'issue du pétrissage de 30 à 50 min à température de 25°C à 33°C.	Le fait d'introduire un pétrissage à vitesse lente évite un trop grand échauffement de la pâte. Le respect d'une phase de repos permet d'obtenir un alvéolage de qualité car cette phase de repos constitue une phase de fermentation de la pâte. Bien souvent, les pizzas courantes suppriment cette phase de repos pour diminuer le temps de fabrication ou car leur process en continu (large bande de pâte) ne permet pas de le mettre en œuvre.
		E6	Phase de repos des pâtons après division pendant 15 à 30 minutes	Le repos de chaque pâton après division et avant façonnage permet, d'éviter les phénomènes de • rétraction, c'est-à-dire une difficulté à étaler la pâte d'où des problèmes de mise en forme ronde dits d'ovalisation, • «détrempe», c'est-à-dire une interaction/migration entre la phase aqueuse sauce et la pâte préjudiciable en terme de présentation du produit fini. Les pâtes pour pizzas courantes travaillées en large bande, en continu sans division ni boulage, ne permettent pas d'inclure une phase de repos après la fin de pétrissage.
Façonnage et garniture de la pâte à pizza	Les pizzas courantes sont laminées à partir de la pétrissée directement et non pas à partir de pâtons individuels. Le façonnage manuel n'est pas réalisé sur les process industriels.	E7	Façonnage manuel de la pâte à pizza à partir d'un pâton individuel laminé	Les pizzas sont façonnées à partir de pâtons individuels alors que certaines pizzas courantes sont découpées à l'emporte-pièce dans une large bande de pâte. Les bords de la pizza Label Rouge sont ainsi des bords traditionnels c'est-à-dire des bords sans marque de tranchage.

Etape	Produit courant de comparaison		Caractéristiques explicites	
				Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Façonnage et garniture de la pâte à pizza (suite)	Les produits de comparaison courants n'offrent qu'un ratio garniture/pâte proche de 1 et ne comprennent pas, dans leurs ingrédients, de produits sous signe (s) officiel (s) de qualité.	E8	Garniture riche préparée à partir d'ingrédients de qualité : -Pizzas trois fromages : • 60% minimum de garniture pour 40% maximum de pâte • 50% minimum d'ingrédients avec signes officiels de qualité dont 19,5% minimum d'emmental label rouge, 8% minimum de comté et 22,5% minimum de farine label rouge pour pain de tradition française • 11% minimum de raclette Label Rouge 04-03 ou de raclette sélectionnée selon disponibilité -Pizzas au chèvre: • 60% minimum de garniture pour 40% maximum de pâte 62% minimum d'ingrédients avec signes officiels de qualité dont 21% minimum d'emmental label rouge, 18,5% minimum de chèvre AOP et 22,5% minimum de farine label rouge pour pain de tradition française.	Les pizzas Label Rouge font l'objet d'une garniture enrichie puisqu'elle représente, à la mise en œuvre, au minimum 60 % pour 40 % de pâte maximum. Les produits courants de même nature sont généralement plus proches d'un ratio garniture/pâte de 1 et parfois même inférieur. Les ingrédients bénéficiant d'un signe officiel de qualité (Label Rouge ou appellation d'origine contrôlée/ appellation d'origine protégée) représentent quant à eux au minimum 50% à 62% du total produit fini.

Etape	Produit courant de comparaison		Caractéristiques explicites	
				Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Cuisson de la pizza	- Cuisson sur tapis à maille - Cuisson au gaz - Cuisson au feu de bois utilisant soit des copeaux de bois, soit des essences de bois.	E9	Cuisson sur sole de pierre au feu de bois de hêtre (70% des bûches) et de chêne (30% des bûches) abattu depuis 18 mois au moins	La cuisson au feu de bois des pizzas Label Rouge consiste en une cuisson sur sole de pierre avec un contact direct des pizzas avec la flamme. Ce type de cuisson permet d'obtenir une présentation finale spécifique et qualitative du produit dont témoignent : • les marbrures du fond de la pâte, • les cloques de la pâte, la légère fonte et le gratinage des fromages. • la présence des fumées donne au produit un goût spécifique que les produits cuits sur sole en pierre, chauffée par le gaz, l'électricité ou infrarouge n'auront pas. L'utilisation de bûches au lieu de copeaux, sciures, planches, etc., témoigne d'une volonté de travailler de manière traditionnelle. En outre, le bois de hêtre permet d'obtenir une bonne flamme, produit de l'inflammation des essences (gaz) du bois tandis que le bois de chêne apporte des calories, c'est-à-dire qu'il contribue à obtenir une température élevée et régulière dans le four. En outre, sélectionner un bois abattu de 18 mois minimum permet d'obtenir un bois bien sec qui brûlera mieux et plus vite, sans apport d'une humidité excessive et de cendres dans le four. La cuisson au feu de bois des pizzas Label Rouge doit être une cuisson très chaude et très courte pour saisir le produit. Un référentiel photographique présentant les défauts inacceptables, permettra de valider la cuisson.
Conditionnement/ Stockage / Expédition des produits finis	DDM de 18 à 24 mois	E10	DDM de 13 mois maximum à compter de la date de fabrication	Les pizzas courantes ont généralement une DDM de 24 mois. Limiter la DDM à 13 mois sur les pizzas Label Rouge permet de limiter les effets d'une surgélation prolongée, c'est-à-dire un rancissement de la matière grasse et une évolution de la couleur de la sauce tomate du rouge vers l'orange.

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

- **Pâte au levain**

↳ E1 : Pâte à pizza au levain préparée à partir d'ingrédients de qualité:
Farine label rouge pour pain de tradition française
Huile d'olive vierge extra de première pression à froid
Levure fraîche de panification

↳ E4 : Pâte à pizza au levain fabriquée avec (% exprimé en poids de farine mise en œuvre):
- 10% minimum de levain
- 5% minimum d'huile d'olive vierge extra de première pression à froid
- 0,2% maximum de levure fraîche de panification

Le levain préparé à partir d'un levain mère et de plusieurs rafraîchis permet d'obtenir un goût spécifique de pâte fermentée. Le levain permet également d'accélérer le phénomène de levée et de fermentation de la pâte à pizza, tout en ayant recours à des ingrédients naturels (par opposition aux poudres à lever).

- **Fromages de garniture sélectionnés pour leur affinage traditionnel et leur goût**

↳ E2 : Garniture riche préparée à partir d'ingrédients de qualité: utilisation de fromages sous signes officiels de qualité affinés et de qualité supérieure.

- **Cuisson au feu de bois de hêtre et de chêne**

↳ E9 : Cuisson sur sole de pierre au feu de bois de hêtre (70% des bûches) et de chêne (30% des bûches) abattu depuis 18 mois au moins.

Les pizzas label rouge sont cuites au feu de bois dans un four prévu pour la combustion de bûches. Les bûches sont préalablement préparées sur palettes en respectant les essences de bois et la répartition de bois composée à 70% de bûches de hêtre et à 30% de bûches de chêne.

4- TRAÇABILITÉ

Les entreprises de production de pizzas cuites au feu de bois surgelées label rouge mettent en place une traçabilité adaptée leur permettant de retrouver pour chaque lot de produit fini, les lots de matières premières mises en œuvre, la ventilation des lots de produits finis lors de leur première mise en marché, ainsi que les dates de réalisation des principales opérations de préparation.
Les tableaux suivants présentent les enregistrements mis en place dans les entreprises pour assurer cette traçabilité.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	**LOT DE MATIÈRES PREMIÈRES** à partir duquel on retrouve : • la date de réception, • le type de matière première, • le fournisseur concerné, • le numéro de lot du fournisseur • la DLC ou DDM du produit, la conformité aux spécifications du cahier des charges	Fiches de réception
Pétrissage de la pâte	Attribution d'un **NUMÉRO DE CUVE** à partir duquel on retrouve : • les quantités d'ingrédients pour le levain, • les rafraîchis effectués • les temps de pétrissage et de repos • le nombre de pâtons	Fiches de fabrication
Transformation : Dépôt de garniture Cuisson Surgélation	**LOT DE FABRICATION** (= au maximum à une journée de fabrication) à partir duquel on retrouve : • les matières premières utilisées (numéros de lots) et les quantités mises en œuvre, • la date de fabrication, • les quantités fabriquées, • le suivi cuisson et surgélation • le numéro de lot produit fini.	Fiches de fabrication
Conditionnement - Mise en marché	Chaque unité de vente est identifiée par un numéro de lot permettant de retrouver les informations des niveaux précédents. Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché, à partir des documents d'expédition (bon de livraison, facture...).	Numéro de lot Bon de livraison/facturation

Les documents archivés (support papier ou informatique) doivent être conservés pendant la durée de vie maximale totale + 6 mois. Dans tous les cas, les différents documents mis en place doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

5- METHODE D'OBTENTION

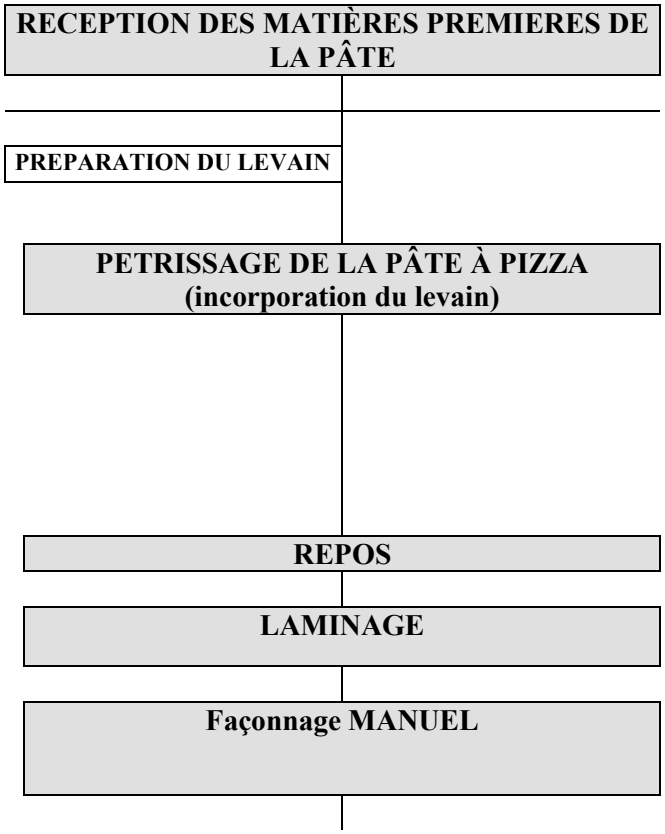
5.1 Schéma de vie

INGREDIENTS DE LA PÂTE

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
E1	Pâte à pizza au levain préparée à partir d'ingrédients de qualité	PM1	Conformité de la farine
		PM2	Pâte sans additifs, farines de fève et de soja
		PM3	Type de levure
		PM4	Type d'huile d'olive dans la pâte

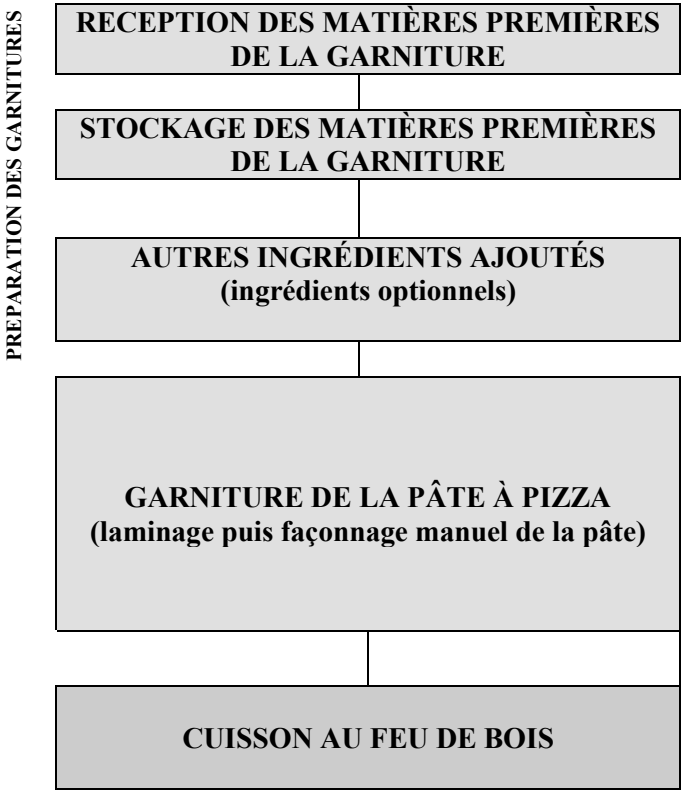
PETRISSAGE DE LA PÂTE

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
E1 E2	Pâte à pizza au levain préparée à partir d'ingrédients de qualité	PM5	Respect de la liste des ingrédients autorisés dans la pâte
		PM6	Proportion de levure fraîche de panification
		PM7	Proportion de levain
		PM8	Proportion d'huile d'olive vierge extra de première pression à froid
E4	Pâte à pizza au levain fabriquée avec : • 10% minimum de levain • 5% minimum d'huile d'olive • 0,2% maximum de levure fraîche de panification	PM9	Respect de la liste des ingrédients dans le levain
		PM10	Temps de fermentation du levain
E5	Phase de repos de la pâte à l'issue du pétrissage	PM11	Phase de repos en fin de pétrissage
		PM12	Température en fin de pétrissage
E6	Repos des pâtons après division	PM13	Durée de repos des pâtons
E7	Façonnage manuel de la pâte à pizza à partir d'un pâton individuel laminé	PM14	Origine du morceau de pâte façonné
		PM15	Type de façonnage

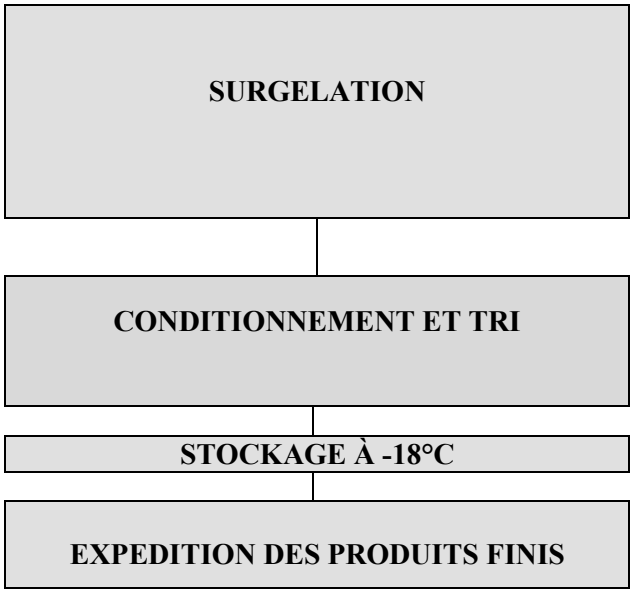


RECEPTION ET PREPARATION DE LA GARNITURE

Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
E8 E3	Garniture riche préparée à partir d'ingrédients de qualité Raclette sélectionnée sur la durée d'affinage	PM16	Type d'huile d'olive dans la garniture
		PM17	Type d'emmental
		PM18	Type de raclette
		PM19	Type d'autres fromages
		PM20	Purée de tomates
		PM21	Conformité des autres ingrédients
E2 E78	Garniture riche préparée à partir d'ingrédients de qualité et purée de tomates préparée avec les seuls ingrédients autorisés	PM22	Respect de la liste des ingrédients autorisés pour chaque type de pizza
E2 E8	Garniture riche : Pourcentage mini. de garniture Pourcentage minimum d'ingrédients avec signes officiels de qualité	PM23	Proportion de garniture
		PM24	Proportion d'ingrédients bénéficiant de signes officiels de qualité pour chaque type de pizza
E9	Cuisson sur sole de pierre au feu de bois de hêtre (70% des bûches) et de chêne (30% des bûches) abattu depuis 18 mois au moins	PM25	Type de bois, Sole de pierre
		PM26	Type de four de cuisson



Code	Caractéristiques	Code	Points à maîtriser
E9	Surgélation après cuisson	PM27	Surgélation immédiate après cuisson
		PM28	Température du tunnel de surgélation
		PM29	Surgélation rapide du produit
		PM30	Maintien de la température des produits
E10	DDM de 13 mois maxi. à compter de la date de fabrication	PM31	Sélection des pizzas selon grille de qualité
		PM32	Étiquetage Label Rouge
		PM33	Présence d'une DDM sur chaque produit conditionné
		PM34	Conformité de la DDM



5.2 Détail des opérations et ingrédients autorisés

5.2.1 Farine

La farine utilisée pour l'élaboration de la pâte à pizza est obtenue par écrasement d'un mélange de blé VRM. Un contrat entre le meunier et ses fournisseurs de blé doit être établi pour garantir cet aspect.

La farine est une farine pour pain de tradition française label rouge (sans additif).

5.2.2 Préparation du levain

Un levain est préparé à partir d'eau, de farine et/ou de sel et peut être ensemencé de micro-organismes autorisés. Ce levain fermente pendant une durée comprise entre 4 et 9 heures. Dans tous les cas, ce levain répond à la réglementation en vigueur.

5.2.3 Pétrissage / Repos de la pâte.

La pâte est élaborée à partir du mélange :

- de farine,
- d'eau,
- de sel
- d'huile d'olive vierge extra de première pression à froid à raison de 5% minimum du poids de farine mis en œuvre,
- de levain à raison de 10% minimum du poids de farine mis en œuvre,
- de levure fraîche de panification à une dose maximale de 0,2% de la quantité de farine mise en œuvre à ce stade.

La pâte ne contient ni additifs, ni farine de fèves ou de soja.

En fin de pétrissage, la pâte subit un temps de repos de 30 à 50 minutes. La température de la pâte est contrôlée et doit se situer entre 25 et 33°C.

5.2.4 Division - Fermentation - Façonnage.

La pâte est ensuite divisée en pâtons et mise en boule, puis placée en phase de repos et fermentation pour une durée de 15 à 30 minutes. Les boules de pâte sont ensuite reprises et laminées afin d'obtenir une pâte fine, puis elles sont façonnées manuellement.

5.2.5 Purée de tomates

La purée de tomates utilisée est appertisée.

5.2.6 Fromages

- Fromage de chèvre.

Le fromage de chèvre utilisé dans la garniture des pizzas cuites au feu de bois surgelées label rouge est un fromage à appellation d'origine contrôlée / appellation d'origine protégée, choisi dans la liste (non limitative) suivante : Chabichou du Poitou, Crottin de Chavignol ou Chavignol, Picodon, Rocamadour, Sainte-Maure de Touraine.

➢ Emmental.

L'emmental utilisé dans la garniture des pizzas cuites au feu de bois surgelées label rouge est de l'Emmental Label Rouge. Il est réceptionné sous forme de meules entières, de portions de meules ou de râpé.

➢ Raclette.

La raclette utilisée dans la garniture des pizzas cuites au feu de bois surgelées est soit de la raclette Label Rouge soit de la raclette sélectionnée selon la disponibilité. Elle répond à un certain nombre de critères du processus de transformation, lui permettant d'atteindre une certaine qualité produit.

➢ Comté.

Le Comté utilisé dans la garniture des pizzas cuites au feu de bois surgelées label rouge répond obligatoirement aux exigences AOP.

Il est réceptionné sous forme de meules, de portions de meules ou de tranches.

La pizza trois fromages est garnie en plus de la purée de tomates, avec des tranches de raclette et de comté et de l'emmental râpé. La pizza au chèvre est, quant à elle, garnie en plus de la purée de tomates, avec des rondelles de chèvre et de l'emmental râpé.
La mise en place de la garniture peut être manuelle ou automatisée.

5.2.7 Autres ingrédients.

Les seuls autres ingrédients autorisés pour la fabrication des pizzas cuites au feu de bois surgelées label rouge sont les suivants :

- Eau potable,
- Sel, poivre non ionisé,
- Sucre,
- Levure fraîche de panification,
- Huile d'olive vierge extra de première pression à froid
- Persil, herbes de Provence (au minimum : thym, romarin, sarriette, marjolaine et basilic) et autres herbes aromatiques, frais ou surgelés, non ionisés,
- Oignon et ail, frais ou surgelés, et non ionisés,
- Olives noires sans additifs

En outre, aucun autre ingrédient, additif ou arôme ne doit être ajouté aux matières premières lors de la préparation et de la mise en œuvre de la pâte ou des éléments de garniture.

5.2.8 Cuisson des pizzas (pâte + garniture).

La cuisson de la pizza (pâte ainsi que tous les éléments de garniture prévue dans la recette sélectionnée) doit être réalisée :

- au feu de bois de chêne (30% des bûches) et de hêtre (70% des bûches), abattu depuis 18 mois au minimum et en bûches,
- en contact direct avec la flamme du foyer
- Un référentiel photographique permettra d'écarter les pizzas présentant des défauts et de valider la cuisson.

5.2.9 Conditionnement

Dès leur sortie du surgélateur, les pizzas sont conditionnées sous film plastique et étui carton.

Chaque conditionnement fait mention d'une date de durabilité minimale (DDM) correspondant au maximum à 13 mois après la date de fabrication. Cette DDM fait l'objet d'une validation par un test de vieillissement (analyse sensorielle) conduit par toute nouvelle entreprise candidate au Label Rouge sur ses pizzas et lors de chaque éventuelle modification de son process de fabrication, conforme au cahier des charges (recette, type de four, etc...) pouvant affecter la durée de vie du produit.

5.3 Points de maîtrise et valeurs cibles

ETAPE	E	Caractéristiques	CODE	Points à maîtriser	VALEURS CIBLES
Réception des matières premières de la pâte	E1	Pâte à pizza au levain préparée à partir d'ingrédients de qualité	PM1	Conformité de la farine	Farine label rouge pour pain de tradition française
			PM2	Pâte sans additifs, farines de fève et de soja	Absence d'additifs Absence de farines de fève et de soja
			PM3	Type de levure	Levure fraîche de panification
			PM4	Type d'huile d'olive dans la pâte	Huile d'olive vierge extra de première pression à froid
Réception des matières premières de la pâte	E2 E4	Pâte à pizza au levain préparée à partir d'ingrédients de qualité	PM5	Respect de la liste des ingrédients autorisés dans la pâte	Seuls Ingrédients autorisés : -farine Label Rouge pour pain de tradition française -levain -huile d'olive vierge extra de première pression à froid -levure fraiche de panification -eau potable -sel fin Absence d'additifs
			PM6	Proportion de levure fraîche de panification	*0,2% maximum*
			PM7	Proportion de levain	*10% mini.*
			PM8	Proportion d'huile d'olive vierge extra de première pression à froid	*5% mini.*
Préparation du levain	E4	Pâte à pizza au levain	PM9	Respect de la liste des ingrédients dans le levain	Levain réalisé à partir de : - farine Label Rouge pour pain de tradition française - eau
			PM10	Temps de fermentation du levain	4 à 9 heures

ETAPE	E	Caractéristiques	CODE	Points à maîtriser	VALEURS CIBLES
Pétrissage de la pâte	E5	Phase de repos de la pâte en fin de pétrissage	PM11	Phase de repos	- phase de repos à l'issue du pétrissage de 30 à 50 min
			PM12	Température en fin de pétrissage	25°C ≤ T°C à cœur de la pâte ≤ 33°C
Repos de la pâte	E6	Repos des pâtons après division	PM13	Phase de repos des pâtons	15 à 30 min
Laminage puis façonnage manuel de la pâte	E7	Façonnage manuel de la pâte à pizza à partir d'un pâton individuel laminé	PM14	Origine du morceau de pâte façonné	Pâte façonnée à partir de Pâtons individuels
			PM15	Type de façonnage	Façonnage manuel pour l'obtention d'une pâte fine et forme ronde
Réception des matières premières de la garniture	E8 E3	Garniture riche préparée à partir d'ingrédients de qualité Raclette sélectionnée	PM16	Type d'huile d'olive dans la garniture	Huile d'olive vierge extra de première pression à froid
			PM17	Type d'emmental	Emmental label rouge
			PM18	Type de raclette	Raclette LA 04-03 ou Raclette sélectionnée à affinage 10 semaines (selon disponibilité)
			PM19	Type d'autres fromages	Comté AOP Chèvre AOP
			PM20	Purée de tomates	Utilisation de purée de tomates appertisée à acidité (pH ≥ 4), couleur (a/b ≥ 1,9 et L ≥ 23) et teneur naturelle en sucres (12 à 14°Brix) adaptées

ETAPE	E	Caractéristiques	CODE	Points à maîtriser	VALEURS CIBLES
	E8	Garniture riche préparée à partir d'ingrédients de qualité	PM21	Conformité des autres ingrédients (ingrédients optionnels)	• Sel, Sucre, Poivre non ionisé • Autres ingrédients frais ou surgelés et non ionisés : • Persil, herbes de Provence (au minimum : thym, romarin, sarriette, marjolaine et basilic) et autres herbes aromatiques, frais ou surgelés, non ionisés, • Olives noires sans additifs • Condiments (purée d'ail et d'oignons fraîche ou surgelée et non ionisée)
Garniture de la pâte à pizzas	E8	Garniture riche préparée à partir d'ingrédients de qualité et purée de tomates préparée avec les seuls ingrédients autorisés	PM22	Respect de la liste des ingrédients autorisés pour chaque type de pizza	Pizzas au chèvre : • Emmental Label Rouge râpé • fromages de chèvre AOP (rondelles) listés au chapitre 5.2.6 fromages autorisés • Purée de tomates appertisée • Sel • Huile d'olive vierge extra de première pression à froid • Persil, herbes de Provence (au minimum : thym, romarin, sarriette, marjolaine et basilic) et autres herbes aromatiques, frais ou surgelés, non ionisés, Olives noires sans additifs Condiments (purée d'ail et oignons fraîche ou surgelée non ionisée) + ingrédients optionnels : sucre, poivre non ionisé, Pizzas trois fromages : • Emmental Label Rouge • Raclette LA 04-03 ou Raclette sélectionnée 10 semaines d'affinage (tranches) • Comté (tranches) AOP • Purée de tomates appertisée • Sel • Huile d'olive vierge extra de première pression à froid • Persil, herbes de Provence (au minimum : thym, romarin, sarriette, marjolaine et basilic) et autres herbes aromatiques, frais ou surgelés, non ionisés, Olives noires sans additifs Condiments (purée d'ail et oignons fraîche ou surgelée non ionisée) + ingrédients optionnels : sucre, poivre non ionisé
Façonnage manuel de la pâte Garniture de la pâte	E8	Garniture riche	PM23	Proportion de garniture	• 60% minimum de garniture pour 40% maximum de pâte
			PM24	Proportion d'ingrédients bénéficiant de signes officiels de qualité pour chaque type de pizza	-Pizzas trois fromages : • 50% minimum d'ingrédients avec signes officiels de qualité dont 19,5% minimum d'emmental label rouge, 8% minimum de comté et 22,5% minimum de farine label rouge pour pain de tradition française • 11% minimum de raclette LA 04-03 ou de raclette sélectionnée à affinage 10 semaines minimum -Pizzas au chèvre: 62% minimum d'ingrédients avec signes officiels de qualité dont 21% minimum d'emmental label rouge, 18,5% minimum de chèvre AOP et 22,5% minimum de farine label rouge pour pain de tradition française.

ETAPE	E	Caractéristiques	CODE	Points à maîtriser	VALEURS CIBLES
Cuisson au feu de bois	E9	Cuisson sur sole de pierre au feu de bois de hêtre (70% des bûches) et de chêne (30% des bûches), abattu depuis 18 mois au moins	PM25	Type de bois	hêtre (70% des bûches) et chêne (30% des bûches) Bois abattu depuis 18 mois mini.
			PM26	Type de four de cuisson	foyer ouvert et contact direct avec la flamme Cuisson sur sole de pierre Conformité à la grille de qualité des pizzas selon annexe 1
Surgélation après cuisson	E9	Surgélation après cuisson	PM27	Surgélation immédiate après cuisson	Surgélation du produit dès la fin de cuisson
			PM28	Température du tunnel de surgélation	Température du tunnel de surgélation ≤ -30°C
			PM29	Surgélation rapide du produit	Surgélation rapide du produit en moins de 30 minutes et stabilisation à une température inférieure ou égale à -18°C en sortie de tunnel
			PM30	Maintien de la température des produits	Stockage sur le lieu de fabrication à température ≤ -18°C et transport dans des camions à température ≤ -18°C
Condition-nement	E10	DDM de 13 mois maxi. à compter de la date de fabrication	PM31	Sélection des pizzas selon une grille de qualité	3 défauts mineurs ou plus 2 défauts majeurs ou plus 1 défaut critique ou plus *Sélection individuelle selon grille de qualité des pizzas (annexe n°1) et référentiel photographique associé (voir exemples)*
			PM32	Étiquetage Label Rouge	Étiquetage ayant reçu un avis favorable du PAQ
			PM33	Présence d'une DDM sur chaque produit conditionné	DDM sur chaque UVC
			PM34	Conformité de la DDM	≤ 13 mois

6- ETIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :

- Le logotype label rouge conforme à la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label sous la forme : N° LA 12/01
- Les caractéristiques certifiées communicantes :

- Pâte au levain
- Fromages de garniture sélectionnés pour leur affinage traditionnel et leur goût
- Cuisson au feu de bois de hêtre et de chêne

- Les coordonnées de l'ODG : PAQ CS 278.08 – 75364 Paris Cedex 08

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODES D'EVALUATION

7.1 Réception des matières premières

PM	*PPC*	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM1	***PPC1***	Conformité de la farine	Farine label rouge pour pain de tradition française	DOCUMENTAIRE
PM2	***PPC2***	pâte sans additifs, farines de fève et de soja	Absence d'additifs Absence de farines de fève et de soja	DOCUMENTAIRE
PM3	***PPC3***	Type de levure	Levure fraîche de panification	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PM4 PM 16	***PPC4***	Type d'huile d'olive dans la pâte et dans la garniture	Huile d'olive vierge extra de première pression à froid	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE

7.2 Préparation du levain et de la pâte

PM	*PPC*	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM6	***PPC5***	Proportion de levure fraîche de panification	0,2% maxi	DOCUMENTAIRE
PM7	***PPC6***	Proportion de levain	10% mini.	
PM8	***PPC7***	Proportion d'huile d'olive vierge extra de première pression à froid	5% mini.	
PM12	***PPC8***	Température en fin de pétrissage	25°C ≤ T°C * ≤ 33°C *température à cœur de la pâte	DOCUMENTAIRE
PM13	***PPC9***	Phase de repos des pâtons	15 à 30 min ❶	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PM14	***PPC10***	Origine du morceau de pâte façonné	Pâte façonnée à partir de Pâtons individuels ❷	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PM15	***PPC11***	Type de façonnage	Façonnage manuel pour l'obtention d'une pâte fine et forme ronde	VISUELLE

❶ En fonction de la mécanisation ou non de l'atelier de fabrication des pâtes à pizza, la durée de repos des pâtons sera maîtrisée :

- soit par le réglage de la cadence du matériel mécanisé dans lequel transitent les pâtons de la diviseuse aux laminoirs
- soit par enregistrement de la durée de repos des pâtons dans le cas d'un atelier non mécanisé pour cette opération.

❷ Dans le cas des pizzas façonnées par découpe dans une large bande de pâte laminée, il existe des pertes importantes de pâte alors que pour les pizzas Label Rouge, l'ensemble de la pâte est directement valorisée puisqu'elles sont issues d'un pâton individuel, lui-même obtenu par division de la pâte d'un pétrin. L'utilisation des rognures de pâte est donc proscrite en label rouge.

7.3 Préparation et garniture des pizzas

PM	*PPC*	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM18	***PPC12***	Type de raclette	Raclette LA 04-03 ou Raclette sélectionnée à affinage 10 semaines (selon disponibilité)	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE

7.4 Cuisson des pizzas

PM	*PPC*	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM23	***PPC13***	Proportion de garniture❶	• 60% minimum de garniture pour 40% maximum de pâte	DOCUMENTAIRE
PM24	***PPC14***	Proportion ❶ d'ingrédients bénéficiant de signes officiels de qualité pour chaque type de pizza	-Pizzas trois fromages : • 50% minimum d'ingrédients avec signes officiels de qualité dont 19,5% minimum d'emmental label rouge, 8% minimum de comté et 22,5% minimum de farine label rouge pour pain de tradition française • 11% minimum de raclette LA 04-03 ou de raclette sélectionnée selon disponibilité -Pizzas au chèvre: 62% minimum d'ingrédients avec signes officiels de qualité dont 21% minimum d'emmental label rouge, 18,5% minimum de chèvre AOP et 22,5% minimum de farine label rouge pour pain de tradition française.	DOCUMENTAIRE
PM25	***PPC15***	Type de bois	hêtre (70% des bûches) et chêne (30% des bûches) • Bois abattu depuis 18 mois mini.	DOCUMENTAIRE
PM26	***PPC16***	Type de four de cuisson	foyer ouvert et contact direct avec la flamme Cuisson sur sole de pierre Conformité à la grille de qualité des pizzas selon annexe 1	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE

❶ La maîtrise du respect des proportions de la recette de la pizza Label Rouge est assurée selon différents moyens en fonction du degré de mécanisation de l'atelier de fabrication (présence de doseurs pour la purée de tomates par exemple).

8- DEFINITION

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit.

- Lot de matières premières : ensemble d'une même matière première provenant d'un même fournisseur et réceptionnée le même jour.

- Lot de produit fini : quantité d'un produit fini fabriquée, au maximum, sur une même journée.

ANNEXE N°1 :

Grille de qualité des pizzas cuites au feu de bois surgelées label rouge

Libellé de la non conformité	Type de non conformité			Traitement	
	Mineure	Majeure	Critique	Déclassée	Rebut
Pizza brûlée					
Sur plus de 1/4 de son fond			X	X	
Sur tout son fond			X	X	
Sur moins de 1/4 de son fond		X			
Légère brûlure sur tout le fond		X			
Traces légères de brûlures sur le fond	X				
Rappel de flamme trop prononcé sur le dessus	X				
***Présence de bulles**					
Bulle de plus de 3 cm			X	X	
Présence de 3 bulles (ou plus) de moins de 3 cm		X			
Bulles de petite taille ne dégradant pas l'aspect de la pizza	X				
Présence de cendres ou fumée					
Présence de cendres sur toute la surface de la pizza			X	X	
Traces de fumée (aspect verdâtre)			X		X
Cendres sur moins de 1/4 de la pizza		X			
Plaques de cendres			X	X	
Pizzas trouées					
Trou visible sur le dessus de la pizza			X	X	
Trou de moins de 1 cm		X			
Diamètre					
Pizza trop grande pour rentrer dans l'étui			X	X	
Pizza ovale			X	X	
Forme de la pizza non respectée			X	X	
***Manque de garniture**					
Absence ou garniture incomplète			X	X	
***Déplacement de garniture**					
Garniture déplacée par rapport au centre de la pizza			X	X	
Garniture légèrement décentrée		X			
Bordure					
Bordure supérieure à 2 cm			X	X	
Bordure comprise entre 1 et 2 cm		X			
Pizzas éjectées par la trieuse pondérale					
Masse non conforme			X	X	
Présence de métal			X		X
Pizzas coupées					
Pizzas coupées par la filmeuse			X	X	
Autres causes de coupure			X	X	
Pizzas pliées					
Pliure visible sur le dessus de la pizza (déformation de la pizza)			X	X	
Légère pliure n'entraînant ni le déplacement de la garniture ou ni la déformation de la pizza		X		X	

CRITERE DECLASSEMENT CHEVRE LR

MANQUE GARNITURE

LIMITE ACCEPTABLE	 
NON CONFORME	

CRITERE DECLASSEMENT CHEVRE LR

GARNITURE, SAUCE DECALEE / BORDURE

LIMITE ACCEPTABLE	
NON CONFORME	

CRITERE DECLASSEMENT 3 FROMAGES LR

MANQUE GARNITURE

LIMITE ACCEPTABLE	
NON CONFORME	

CRITERE DECLASSEMENT 3 FROMAGES LR

GARNITURE, SAUCE DECALEE / BORDURE

LIMITE ACCEPTABLE



NON CONFORME



CRITERE DECLASSEMENT 3 FROMAGES LR

BULLES

LIMITE ACCEPTABLE	
NON CONFORME	

CRITERE DECLASSEMENT CHEVRE LR

CUISSON

LIMITE ACCEPTABLE	
NON CONFORME	

CRITERE DECLASSEMENT 3 FROMAGES LR

CUISSON

LIMITE ACCEPTABLE	 
NON CONFORME	 