

*JORF du n°0273 du 21 novembre 2025*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°  
2025-49

# **CAHIER DES CHARGES**

## **DU LABEL ROUGE**

### **N° LA 01/22**

#### **« Mayonnaise »**

Caractéristiques certifiées :

- Recette et fabrication traditionnelles
- Liste d'ingrédients restreinte

## SOMMAIRE

<b>1- NOM DU DEMANDEUR .....</b>	3
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE .....</b>	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	3
3-1. Présentation du produit.....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison .....	3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....	5
3-4. Caractéristiques certifiées communicantes.....	5
3-5. Caractérisation organoleptique .....	6
<b>4- TRAÇABILITE.....</b>	6
4-1. Identification des opérateurs.....	6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....	6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	7
<b>5- METHODE D'OBTENTION.....</b>	8
5-1. Schéma de vie .....	8
5-2. Points de maîtrise et valeurs cibles .....	9
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....</b>	11
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....</b>	11

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Caps Qualité  
2 Rue Dormagen  
59350 SAINT ANDRE LEZ LILLE

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Mayonnaise

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

La mayonnaise label rouge est composée d'une liste restreinte d'ingrédients :

- Huile de colza
- Ovoproducts liquides label rouge ou issus de l'agriculture biologique.
- Moutarde de Dijon : eau, graines de moutarde, vinaigre, sel.
- Vinaigre de vin blanc
- Jus de citron
- Sel et poivre blanc

Elle est élaborée selon une méthode traditionnelle grâce à un fouet permettant l'émulsion entre le mélange jaunes d'œufs-moutarde et l'huile de colza incorporée progressivement. La mayonnaise Label Rouge ne contient aucun additifs (conservateur, colorant, texturant ou sucre).

La mayonnaise Label Rouge est conditionnée dans un pot hermétique.

La conservation est réalisée sous une température dirigée entre 0 et 4°C (rayon frais).

Le champ de certification de la mayonnaise label rouge démarre à la réception des matières premières mises en œuvre, puis concerne sa fabrication, le conditionnement et son stockage avant expédition.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant de comparaison est un produit portant le dénomination « mayonnaise ».

Il est réputé conforme au Code des Bonnes Pratiques de la Fédération des Industries Condimentaires de France (FICF). La teneur totale en matière grasse est supérieure à 70 %. La teneur en jaune d'œufs est supérieure à 5 %.

Il est commercialisé au rayon frais d'un magasin de la grande distribution et appartient à une marque représentative du marché de la mayonnaise.

Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe d'identification de la qualité ou de l'origine, ni d'une certification de conformité produit.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Huile	Huile de colza Teneur > 75%	Huile végétale au choix Teneur > 70%
Jaune d'œufs	Jaunes d'œufs liquides label rouge ou issus de l'agriculture biologique Teneur > 6%	Œufs issus de poules en cage possible Teneur > 5%
Moutarde	Moutarde de Dijon sans conservateur Teneur entre 6 et 10%	Possibilité d'utiliser une moutarde avec conservateur Absence d'exigences sur un pourcentage minimum de moutarde
Vinaigre	Vinaigre de vin blanc Teneur < 3%	Vinaigre au choix
Sel	Teneur ≤ 1%	Absence de limite sur la teneur en sel
Additifs	Ajout de conservateur, colorant, texturant et sucre interdits	Additifs possibles : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conservateurs, acidifiants, antioxydants : pour assurer une longue conservation</li> <li>▪ Colorants : pour rehausser la couleur jaune</li> <li>▪ Texturants : pour stabiliser l'émulsion</li> </ul> Présence possible de sucres et arômes en exhausteurs de goût
Eau	Ajout d'eau interdit	Ajout d'eau possible
Process de fabrication	Batteur équipé d'un fouet	Procédés permettant de réaliser une émulsion
	Absence de traitement thermique Absence de filtration	Traitement thermique et filtration autorisés
	Délai entre la fabrication et le dosage / conditionnement < 12 heures	Pas de délai défini entre la fabrication et le conditionnement

### 3-4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Le choix des ingrédients de la mayonnaise label rouge impacte directement sa qualité supérieure :

- ✓ *Huile de colza* : cette huile présente des atouts nutritionnels, pauvre en acides gras saturés, teneur élevée en acides gras mono insaturés (acide oléique Oméga 9), teneur en acide alpha-linolénique (Oméga 3) permettant un ratio favorable entre Oméga 3 et Oméga 6 (Source : table CIQUAL de l'ANSES). Au niveau organoleptique, son goût neutre et l'absence d'altération de rancissement (en lien avec la mesure de l'indice de peroxyde) laisse s'exprimer les saveurs d'œufs et de moutarde. Elle apporte une texture ferme et consistante.
- ✓ *Jaunes d'œufs* : issus d'ovoproduits label rouge ou issus de l'agriculture biologique, sous forme liquide nature et pasteurisée. Les œufs impactent la mayonnaise au niveau gustatif et renforcent sa couleur jaune.
- ✓ *Moutarde de Dijon* : eau, graines de moutarde, vinaigre, sel. Une moutarde sans additifs a été choisie. La moutarde joue un rôle au niveau gustatif et sur la texture.
- ✓ *Vinaigre de vin blanc* : le vinaigre joue un rôle dans la conservation du produit en abaissant le pH.
- ✓ *Jus de citron* : utile pour la conservation.
- ✓ *Sel et poivre blanc* : pour l'assaisonnement. L'ajout de sel est inférieur à 1 %.

Il n'y a aucun additif (sans sucre ajouté, pas de conservateur, ni colorant, ni texturant), ni ajout d'eau, en accord avec les ingrédients traditionnels de la mayonnaise du Larousse Gastronomique.

En plus de la sélection des ingrédients, le process de fabrication joue un rôle fondamental dans la qualité supérieure de la mayonnaise label rouge.

La fabrication traditionnelle décrite dans le Larousse Gastronomique repose sur l'incorporation progressive de l'huile en filet, en fouettant énergiquement. La technologie utilisée est un batteur équipé d'un fouet dans lequel l'huile est incorporée progressivement pour créer l'émulsion. Le batteur permet un mélange des ingrédients pour bien homogénéiser et stabiliser l'émulsion ce qui conduit à l'obtention d'une texture consistante et onctueuse.

### 3-5. Caractéristiques certifiées

#### • **Recette et fabrication traditionnelles**

L'utilisation d'un batteur équipé d'un fouet permet l'incorporation progressive de l'huile « comme à la maison » pour créer l'émulsion et garantir la texture consistante de la mayonnaise.

La mayonnaise label rouge se distingue par son choix d'ingrédients restreints et l'absence de conservateur, colorant, texturant et sucre afin de garantir l'image de naturalité et d'authenticité du label rouge.

La notion de « traditionnelle » peut se justifier également par la définition de la mayonnaise dans le Larousse Gastronomique :

Définition de la « mayonnaise classique » dans le Larousse Gastronomique (2004) :

*Réunir dans un saladier (qui ne soit ni en argent, ni en cuivre, ni en cuivre étamé) 4 ou 5 jaunes d'œufs selon leur grosseur, 2 cuillérées à soupe de moutarde blanche, quelques gouttes de vinaigre non coloré, du sel fin, du poivre de Cayenne ou du poivre blanc. Bien mélanger au fouet tous ces ingrédients, qui doivent être à température ambiante. Incorporer l'huile, également à température ambiante, en filet, en fouettant énergiquement. On ajoute souvent en cours de réalisation quelques gouttes de vinaigre, de citron ou d'eau pour rompre la consistance parfois trop ferme et éviter que la mayonnaise ne tourne. On peut ensuite l'aromatiser.*

La fabrication traditionnelle correspond à un mélange au fouet des ingrédients et à l'incorporation progressive de l'huile dans le mélange en fouettant pour créer l'émulsion.

- **Liste d'ingrédients restreinte**

La mayonnaise label rouge se distingue des marchés par son choix d'ingrédients restreints et l'absence de conservateur, colorant, texturant et sucre afin de garantir l'image de naturalité et d'authenticité du label rouge.

### 3-6. Caractérisation organoleptique

La mayonnaise label rouge présente une couleur jaune et une texture consistante et ferme.

Au niveau gustatif, on trouve un équilibre entre l'acidité ressentie et les saveurs apportées par les œufs et la moutarde.

## 4- TRAÇABILITÉ

### 4-1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent cahier des charges sont les fabricants de mayonnaise commercialisée au rayon frais.

### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Le fabricant conserve pour chaque étape les enregistrements de conformité :

- Contrôle à réception des matières premières
- Fiches de fabrication
- Bons de livraison

L'archivage des enregistrements est effectué pendant la durée de vie maximale du produit + 6 mois minimum.

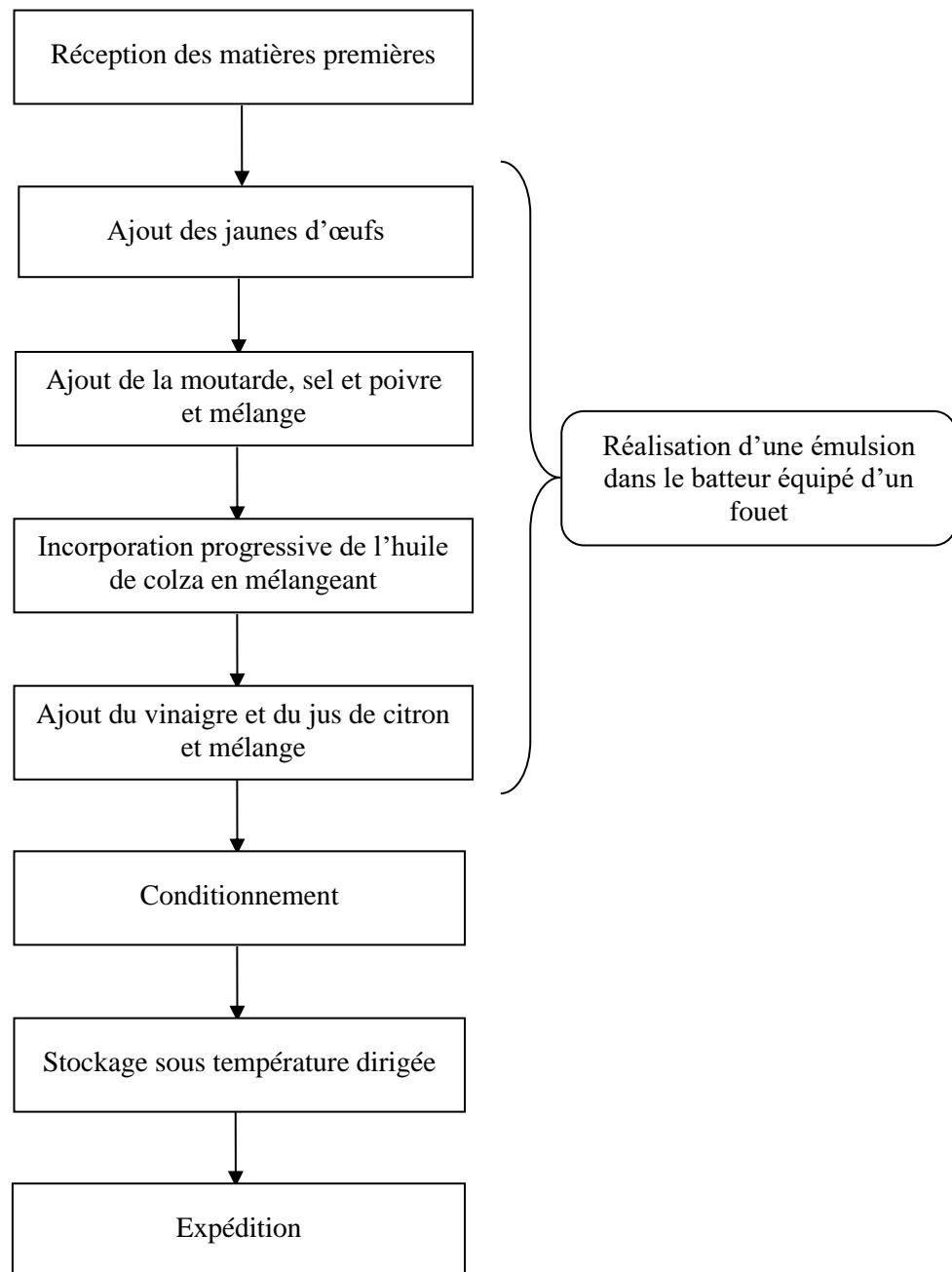
Les lots de fabrication de mayonnaise label rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des autres fabrications.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	<p><b>N°LOT fournisseur conservé lors de la réception des matières premières :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de réception</li> <li>- Type de matière première</li> <li>- Fournisseur</li> <li>- Date de péremption</li> <li>- Conformité aux spécifications du cahier des charges</li> </ul>	Fiches de contrôle à réception Intégrité des emballages Etiquetage réglementaire N°LOT enregistré à réception
Fabrication	<p><b>N°LOT FABRICATION :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières premières utilisées (N° lot fournisseur) et quantités mises en œuvre</li> <li>- Date de fabrication et quantités fabriquées</li> </ul>	Ordre de fabrication
Conditionnement	<p><b>N°LOT FABRICATION :</b></p> <p>Chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) est identifiée par un N° LOT permettant de retrouver toutes les informations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de conditionnement</li> <li>- Recette label rouge</li> <li>- Lot de fabrication</li> <li>- Date de péremption</li> <li>- Nombre d'UVC conditionnées</li> <li>- Type de jaune d'œuf utilisé (LR ou Bio) : indiqué à côté du N°Lot produit fini</li> </ul>	Ordre de fabrication
Expédition	<p>Un <b>registre de commercialisation</b> permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché à partir des documents d'expédition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jours d'expédition</li> <li>- Quantités expédiées</li> <li>- Clients</li> <li>- N° LOT et Date de péremption</li> </ul>	Bons de livraison Facturation

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie



5-2. Points de maîtrise et valeurs cibles

<i>Codes PM</i>	<i>Points de maîtrise</i>	<i>Valeurs cibles</i>
PM1	Ovoproducts	Jaunes d'œufs label rouge ou issus de l'agriculture biologique
PM2	Caractéristiques des ovoproducts	Liquides Pasteurisés, sans sel ajouté et sans sucre ajouté
PM3	Composition de la moutarde	Moutarde de Dijon contenant uniquement : eau, graines de moutarde, vinaigre, sel Absence d'additifs Absence d'aromatisation Graines de moutarde non OGM et non ionisées
PM4	Délai d'utilisation de la moutarde après ouverture	1 mois
PM5	Stockage de la moutarde après ouverture	0°C ≤ température ≤ 4°C
PM6	Nature de l'huile	Huile de colza raffinée
PM7	Indice de peroxyde de l'huile	≤ 1 meq O2/kg (Analyse du fournisseur datant de 2 semaines maximum avant livraison)
PM8	Acidité oléique de l'huile	≤ 1% (analyse du fournisseur)
PM9	Délai d'utilisation de l'huile	3 mois suivant la réception
PM10	Conditions de stockage de l'huile	A température ambiante, au sec et à l'abri, dans un contenant avec protection aux UV ou avec un film occultant
PM11	Liste positive des ingrédients autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jaunes d'œufs liquides</li> <li>- Moutarde de Dijon</li> <li>- Sel</li> <li>- Poivre blanc</li> <li>- Huile de colza</li> <li>- Vinaigre de vin blanc</li> <li>- Jus de citron</li> </ul>
PM12	Absence d'additifs	Ajout de conservateur, colorant, texturant et sucre interdits
PM13	Ordre d'incorporation des ingrédients	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jaunes d'œufs</li> <li>2. Moutarde de Dijon, sel et poivre blanc</li> <li>3. Huile de colza</li> <li>4. Vinaigre de vin blanc et jus de citron</li> </ol>

<i>Codes PM</i>	<i>Points de maîtrise</i>	<i>Valeurs cibles</i>
PM14	Teneur en jaunes d'œufs	Quantité mise en œuvre > 6%
PM15	Teneur en moutarde	Quantité mise en œuvre entre 6 et 10%
PM16	Teneur en sel	Quantité mise en œuvre < 1%
PM17	Teneur en huile	Quantité mise en œuvre > 75%
PM18	Teneur en vinaigre	Quantité mise en œuvre < 3%
PM19	Teneur en jus de citron	Quantité mise en œuvre < 3%
PM20	Matériel utilisé pour réaliser l'émulsion	Batteur équipé d'un fouet
PM21	Fabrication traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélange permanent au fouet</li> <li>- Incorporation progressive de l'huile</li> <li>- Opération réalisée par du personnel qualifié</li> </ul>
PM22	Stabilité de l'émulsion	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtention d'une texture homogène : pas de déphasage (présence d'un exsudat d'huile)</li> <li>- Texture consistante : se tient, non liquide</li> <li>- Vérification par du personnel qualifié (référentiel photographique en annexe)</li> </ul>
PM23	Traitement thermique et filtration	Interdiction tout au long du process
PM24	Conditions de fabrication	Atelier de fabrication sous température dirigée entre 0 et 10°C
PM25	Acidité de la mayonnaise	pH ≤ 4
PM26	Teneur en sel de la mayonnaise	≤ 1%
PM27	Délai entre la fin de fabrication et la fin du dosage lors du conditionnement	< 12 heures
PM28	Conditions d'attente avant conditionnement	Stockage à couvert sous température dirigée 2-4°C
PM29	Type de conditionnement	En pot hermétique avec opercule étanche
PM30	Date de péremption courte	DLC < 2 mois
PM31	Stockage des pots jusqu'à expédition	Entre 0 et 4°C

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Codes PM	Points de maîtrise	Valeurs-cibles
PM32	Étiquetage de la mayonnaise Label Rouge	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 01/22 « Mayonnaise » mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,</li> <li>- Le numéro d'homologation du label rouge : LA 01/22,</li> <li>- Les caractéristiques certifiées. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Recette et fabrication traditionnelles</li> <li>✓ Liste d'ingrédients restreinte</li> </ul> </li> <li>- Le nom et l'adresse de l'ODG Caps Qualité : 2 Rue Dormagen - 59350 SAINT ANDRE LEZ LILLE</li> </ul>

## 7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Principaux Points à Contrôler		Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation
PM1	Ovoproducts	Jaunes d'œufs label rouge ou issus de l'agriculture biologique	Documentaire et visuelle
PM11	Liste positive des ingrédients autorisés	<p>Liste positive :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jaunes d'œufs</li> <li>- Moutarde de Dijon</li> <li>- Sel</li> <li>- Poivre blanc</li> <li>- Huile de colza</li> <li>- Vinaigre de vin blanc</li> <li>- Jus de citron</li> </ul>	Documentaire et visuelle
PM12	Absence d'additifs	Ajout de conservateur, colorant, texturant et sucre interdits	Documentaire et visuelle
PM20	Matériel utilisé pour la réaliser l'émulsion	Batteur équipé d'un fouet	Visuelle
PM21	Fabrication traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélange permanent au fouet</li> <li>- Incorporation progressive de l'huile</li> <li>- Opération réalisée par du personnel qualifié</li> </ul>	Documentaire et visuelle

**Annexe : référentiel photographique permettant d'apprécier la stabilité de l'émulsion**



## Référentiel stabilité Mayonnaise

QUA-I-057 V1  
Création le 27/05/2021

### NON CONFORME



### CONFORME

