

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE n° LA 14/97 « Raviole »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Pâte à base de farine de blé tendre
- 40 % minimum de Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP dans la farce

SOMMAIRE

1 Nom du demandeur	3
2 Nom du Label Rouge	3
3 Description du produit	4
3.1 Présentation du produit :.....	4
3.2 Comparaison avec le produit courant :.....	5
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure :	7
4 Traçabilité	10
5 Méthode d'obtention	11
Schéma de vie	11
6 Etiquetage	16
7 Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	17

1- Nom du demandeur

ODG : Association de défense pour la véritable Raviole du Dauphiné.

Siège social : 44 Avenue des Allobroges 26100 ROMANS

Téléphone : 04 75 05 83 80

Courriel : odg@raviolesdudauphine.fr

2- Nom du Label Rouge

Raviole

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit :

La Raviole Label Rouge LA/14/97 est une spécialité composée d'une pâte à base de farine de blé tendre farcie aux fromages et au persil, appartenant à la catégorie des « Pâtes alimentaires ».

Elle est composée :

- D'une pâte très fine $\leq 0,75$ mm (55 % maximum) à base de :
 - Farine de blé tendre à très faible taux de cendre (cœur du blé),
 - Eau, sel (facultatif)
 - Œufs de poules élevées en plein air,
 - Matières grasses autorisées : Huile de tournesol, huile de colza, huile d'olive, huile de pépins de raisin et beurre doux 82% de matière grasse.

- D'une farce onctueuse (45 % minimum) à base de :
 - Comté AOP et éventuellement Emmental français Est-Central IGP : 40% minimum de la farce (dont 60% minimum de Comté),
 - Fromage frais au lait de vache : 30% minimum de la farce,
 - Persil frais ou surgelé : 4% minimum de la farce,
 - Œufs de poules élevées en plein air,
 - Sel,
 - Beurre doux 82% de MG,
 - Poivre (le cas échéant).

Elle ne contient ni colorant, ni conservateur, ni aucun rajout de texturant tels que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre et ne subit aucun traitement thermique.

La raviole Label Rouge est présentée sous forme fraîche (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), ou surgelée.

La raviole Label Rouge est commercialisée en plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) pour le frais (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), et en unités séparées pour le surgelé.

Le poids d'une plaque est compris entre 60 et 65 grammes, ce qui correspond à un poids de chaque carré compris entre 1 et 1,5 g.

Les caractéristiques organoleptiques de la raviole Label Rouge sont une pâte blanc ivoire, fine et fondante ainsi qu'une farce bien perceptible en bouche, caractérisée par son goût de fromage à pâte pressée cuite et son goût de persil. La texture d'ensemble est onctueuse.

3.2 Comparaison avec le produit courant :

Le produit courant de comparaison est un produit dénommé « raviole », farcie aux fromages. Il est présent dans la distribution dans le rayon 'pâtes fraîches'. On trouve sa version surgelée dans les rayons surgelés. Le produit de comparaison est à base de blé tendre, de blé dur ou d'un mélange de blé tendre et de blé dur.

Son pourcentage de farce et sa composition précise ne sont pas définis. Le pourcentage d'incorporation de fromages dans la farce n'est pas réglementé, et il n'existe pas d'obligation d'utilisation ni de cuisson du persil.

ETAPE	PRODUIT COURANT : RAVIOLE FARCIE AUX FROMAGES	RAVIOLE LABEL ROUGE
Recette de la pâte	Elaborée à base de blé tendre (avec un taux de cendre non défini et pouvant présenter des piqûres) ou de blé dur ou à base d'un mélange de blé tendre et de blé dur	Elaborée à base de farine de blé tendre, avec un taux de cendres extrêmement faible, inférieur à 0,5 % : pâte de couleur blanc ivoire et quasiment sans piqûre.
Recette de la farce	<p>Pas de liste de fromages autorisés et utilisés. Fromages pas nécessairement sous SIQO.</p> <p>Pas de minimum exigé vis-à-vis des pourcentages de fromages incorporés dans la farce.</p> <p>Pas de minimum exigé vis-à-vis du pourcentage de persil dans la farce, pas d'obligation d'utilisation de persil</p> <p>Utilisation possible de persil lyophilisé.</p> <p>Pas d'exigence de cuisson du persil au beurre</p> <p>Utilisation possible de conservateurs, de texturants (type chapelure, flocons de pomme de terre, amidons, protéines de lait), d'arômes).</p>	<p>Précision d'utilisation exclusive de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP, et de fromage frais.</p> <p>Minimum 70% de fromages : 40% minimum de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), et minimum 30% de fromage frais dans la farce.</p> <p>Minimum 4% de persil dans la farce (farce de couleur verte caractéristique). Interdiction d'utilisation de persil lyophilisé.</p> <p>Cuisson du persil au beurre doux 82% de MG.</p>

	Utilisation possible d'épices ionisées.	Interdiction d'ajout de colorants, conservateurs, ou texturants ou d'arômes. Interdiction d'autres épices que le poivre, qui doit être non ionisé.
Assemblage pâte et farce	Pas de pourcentage de farce minimum.	Pourcentage de farce contrôlé à la mise en œuvre (45% minimum)
Procédé de fabrication	Pas d'exigences en termes d'épaisseur, poids de pâte/plaque. Pas d'exigence en terme de présentation (forme, poids unitaire)	Pâte très fine $\leq 0,75$ mm. Unités de forme carrée, poids unitaire compris entre 1 et 1,5 g. Ravioles fraîches en plaques de 48 unités prédécoupées (6x8)

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure :

La qualité supérieure de la raviole label rouge est caractérisée par les principaux critères organoleptiques suivants par rapport au produit courant :

- une pâte plus claire (blanc ivoire),
- une pâte plus fine,
- une pâte moins ferme en bouche,
- une texture d'ensemble plus onctueuse,
- une perception plus faible de la pâte en bouche,
- un goût de persil plus marqué,

Les tableaux qui suivent détaillent, étape par étape, toutes les caractéristiques du produit, et précisent l'influence de chacune d'entre elles sur la qualité supérieure du produit.

Sélection des matières premières

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
<i>Farine de blé tendre (pâte)</i>	
Sa teneur en cendres sur sec est inférieure à 0,50, ce qui correspond à une farine de type 45.	Les grains de blé sont usinés au plus profond du grain, ce qui permet d'extraire le cœur du blé et d'obtenir une farine très blanche, quasiment sans piqûre. La pâte des ravioles Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de la farine de blé tendre.
Absence d'additif chimique incorporé (dont absence d'acide ascorbique)	La farine destinée aux ravioles Label Rouge se distingue des farines panifiables habituelles, qui contiennent de l'acide ascorbique. Les ravioles Label Rouge sont garanties sans anti-oxydants
<i>Fromages à pâte pressée cuite autorisés (farce)</i>	
Utilisation exclusive de comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP	Les caractéristiques organoleptiques du comté AOP et de l'Emmental français Est-Central IGP contribuent à garantir la qualité gustative supérieure de la raviole Label Rouge.
<i>Persil (farce)</i>	
Le persil lyophilisé est interdit. Le persil utilisé doit être frais ou surgelé.	Le persil lyophilisé est moins aromatique que le persil surgelé et ne permet pas d'obtenir la couleur verte caractéristique de la farce à raviole label rouge.
<i>Beurre doux (farce)</i>	
Seul du beurre doux 82% MG peut être utilisé pour la cuisson du persil. Beurre concentré interdit.	La cuisson au beurre permet de donner un goût caractéristique (à la différence d'une cuisson basique à la margarine).
<i>Autres ingrédients :</i>	
Epice autorisée : poivre (farce). Le poivre n'aura subi aucun traitement par ionisation.	Le groupement s'oppose à l'utilisation de poivre ionisé. Ceci est justifié par le caractère supérieur et traditionnel du produit fini.
Absence d'additifs dont texturant tel que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre.	La raviole Label Rouge se distingue des produits courants dans lesquels la présence d'additifs est autorisée (exhausteurs de goût, acidifiants, arômes, colorants, texturants...). Ceci est justifié par le caractère supérieur et traditionnel du produit fini.

Fabrication de la pâte :

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
Pâte à base de farine de blé tendre	La pâte des ravioles Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de la farine de blé tendre.

Fabrication de la farce :

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
La farce doit comporter au minimum 70% de fromages : 40% de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), 30% de fromage frais et 4% de persil.	Les fromages et le persil sont des éléments essentiels qui donnent à la farce sa couleur et son goût. La farce à ravioles label rouge est caractérisée par un fin équilibre gustatif entre le persil et les fromages. La farce à ravioles label rouge est onctueuse.
Le persil est revenu au beurre doux 82% MG.	Goût caractéristique du produit cuit au beurre qui concoure au renforcement du goût d'ensemble de la raviole label rouge.

Assemblage pâte et farce :

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
La pâte doit être laminée mécaniquement, avec un laminage très fin ($\leq 0,75$ mm).	Finesse des deux feuilles de pâte, permettant une cuisson rapide et mettant en évidence le goût de la farce.
La pâte et la farce sont assemblées de façon mécanique en respectant les proportions suivantes : 55 % maximum de pâte et 45 % minimum de farce.	Proportion de farce importante, permettant de garantir une qualité gustative supérieure du produit.
Le poids de la plaque est compris entre 60 et 65 g. Equipement de production spécifique (« raviolatrice »)	Le poids des plaques régleme le poids de chaque carreau de raviole (minimum : 1 g, maximum 1,5g).
Absence de traitement d'inactivation thermique du produit : le produit est assemblé et conditionné sans traitement de type pasteurisation.	L'absence de traitement thermique du produit garantit des caractéristiques organoleptiques supérieures en conservant toutes les saveurs originelles des matières premières mises en œuvre. Les pâtes fraîches sont vendues principalement après une pasteurisation (pour les producteurs français) voire une double pasteurisation pour les producteurs européens. La pasteurisation réalisée à la vapeur dénature le produit.

4 Traçabilité

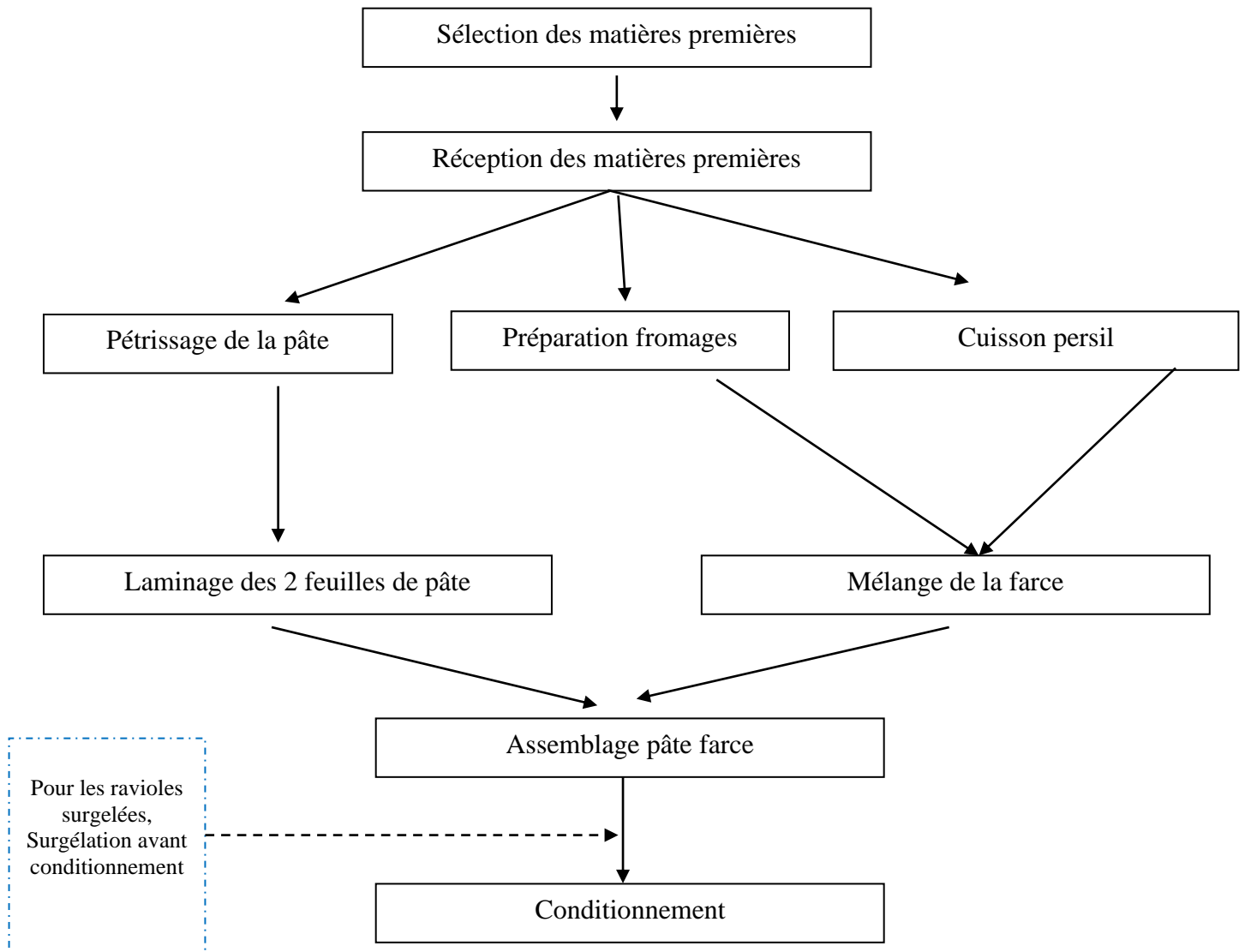
De la sélection des matières premières à l'expédition des ravioles Label Rouge, la traçabilité est assurée par les différents opérateurs de la filière (fournisseurs de matières premières, réception des matières premières, ateliers de fabrication et de conditionnement, expéditions), avec les moyens décrits ci-dessous :

- **Principe de la traçabilité amont** : Capacité à partir des éléments inscrits par le jet d'encre (ou l'étiquetage) sur l'unité de vente (DLC, heure, minutes, N° de ligne, lot) de retrouver les lots de matières premières et l'ensemble des contrôles s'y reportant.
- **Principe de la traçabilité aval** : Capacité à retrouver les clients livrés par un lot (date et quantité) particulier ou des lots issus d'une ou plusieurs matières premières définies.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	Le fabricant met en place des fiches de réception (sur support papier et/ou informatique) et enregistre pour chaque matière première : <ul style="list-style-type: none"> ✓ La date de réception ✓ Le nom du fournisseur concerné ✓ Le numéro de lot ✓ La DLC ou la DDM—de la matière 	Enregistrements de réception Bons de livraison, fiches techniques fournisseurs
Transformation	Le fabricant met en place des fiches de fabrication (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les noms et numéros de lot des matières premières utilisées et les quantités mises en œuvre. ✓ La date de fabrication. ✓ La quantité fabriquée. 	Enregistrements de fabrication Enregistrements de comptabilité matière
Conditionnement	Le fabricant met en place des fiches de conditionnement (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de produits conditionnés : <ul style="list-style-type: none"> ✓ La date de conditionnement. ✓ Les numéros de lot de fabrication. ✓ Les DLC ✓ Les DDM. ✓ La quantité conditionnée (en unités de vente consommateur et/ou en colis). 	Numéro de lot de fabrication (Enregistrements de conditionnement) Enregistrements de comptabilité matière
Mise sur le marché (expédition)	Un enregistrement (sur support papier et/ou informatique) permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché, à partir des documents d'expédition.	Numéro de lot de fabrication sur bons de livraison, factures

5 Méthode d'obtention

Schéma de vie :



Sélection des matières premières :

N°	Point à contrôler	Valeur cible
<u>Matières premières de la pâte</u>		
<u>Farine de blé tendre</u>		
S1	teneur en cendre de la farine (PPC)	Sa teneur en cendres sur sec est < 0,50
S2	Autres caractéristiques physico-chimiques de la farine : Granulométrie, teneur en protéine sur produit sec, humidité	Une granulométrie inférieure à 200 microns (< 200 microns) Une teneur en protéines sur produit sec comprise entre 9 % inclus et 12 % inclus. Une humidité comprise entre 13% inclus et 16 % inclus,
S3	Caractéristiques physico-chimiques de la farine : absence d'additifs (PPC)	Absence d'additif chimique incorporé (dont absence d'acide ascorbique)
<u>Œufs</u>		
S4	Catégories d'œufs autorisées (PPC)	Les œufs utilisés sont garantis « œufs de poules élevées en plein air »
<u>Matières grasses autorisées :</u>		
S5	Matières grasses autorisées (pâte) (PPC)	<ul style="list-style-type: none"> - Huile de tournesol - Huile de colza - Huile d'olive - Huile de pépins de raisin - Beurre doux 82% de matière grasse.
<u>Autres ingrédients</u>		
S6	Autres ingrédients (pâte)	Eau et sel (facultatif)
<u>Matières premières de la farce</u>		
<u>Fromages à pâte pressée cuite</u>		
S7	<u>Origine du fromage à pâte pressée cuite (PPC)</u>	Utilisation exclusive de comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP

		<u>Type de Fromage frais</u>
S8	Critères analytiques du fromage frais	<u>fromage frais au lait de vache pasteurisé</u> Le fromage frais a un taux de : gras/sec \geq 30% OU gras/poids total \geq 8,5%
		<u>Persil</u>
S9	Etat physique du persil (farce) (PPC)	Le persil utilisé doit être frais ou surgelé Le persil lyophilisé est interdit.
		<u>Beurre</u>
S10	Type de Beurre (PPC)	beurre doux 82%MG Beurre concentré interdit.
		<u>Œufs</u>
S4	Catégories d'œufs autorisées (PPC)	Œuf de poules élevées en plein air
		<u>Autres ingrédients</u>
S11	Autres ingrédients autorisés dans la farce (dont Epices autorisées)	Sel Epice autorisé : poivre . Le poivre n'aura subi aucun traitement par ionisation.
S12	additifs (colorants, conservateur, texturants)	Absence de colorant, de conservateur et aucun rajout de texturant tel que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre.

Fabrication de la pâte :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	<u>Recette de la pâte / blé tendre (PPC),</u>	Pâte à base de farine de blé tendre.
S14	proportion œufs (PPC)	La pâte doit comporter minimum 10% d'œufs de poules élevées en plein air par kg de farine.
S15	condition de stockage de la pâte	Il n'y a pas de temps de stockage au-delà de la journée entre la préparation de la pâte et la fabrication des ravioles

Fabrication de la farce :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	<u>Recette de la farce / composition (PPC)</u>	La farce doit comporter au minimum 70% de fromages (40% de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), 30% de fromage frais) et 4% de persil (Proportion calculée sur persil avant cuisson)
S17	caractéristiques du fromage	Les meules de comté AOC et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP sont utilisées démorgées.
S18	Cuisson du persil	Avant incorporation, le persil est haché ou broyé, et est 'revenu' au beurre doux 82% MG
S19	Conditions de stockage de la farce avant assemblage	La farce peut être préparée à l'avance, elle est alors stockée à une température comprise entre 0 et +4 °C. Un délai maximum de stockage est validé sur la base des résultats d'analyses bactériologiques. Ce délai ne pourra pas excéder 4 jours après sa date de fabrication.

Assemblage pâte et farce :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Conditions de laminage de la pâte	La pâte doit être laminée mécaniquement, avec un laminage très fin ($\leq 0,75$ mm).
S21	Respect des proportions pâtes / farce (PPC)	La pâte et la farce sont assemblées de façon mécanique en respectant les proportions suivantes : 55 % maximum de pâte et 45 % minimum de farce.
S22	Caractéristique des plaques / carrés (PPC)	Les petits carrés de ravioles sont présentés en plaques pour le frais et en unités séparées pour le surgelé.

S23	Poids des plaques/carrés (PPC) et matériel utilisé	- poids de la plaque compris entre 60 et 65 g, - Poids de chaque carré compris entre 1 et 1,5 g -Équipement de production spécifique (« raviolatrice »).
S24	Traitement thermique	Absence de traitement d'inactivation thermique du produit : le produit est assemblé et conditionné sans traitement de type pasteurisation.

Conditionnement / surgélation :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Délai de surgélation et condition de surgélation	La surgélation doit être réalisée au plus tard 48 heures après la fabrication, dans un équipement de surgélation.
S26	Cinétique de surgélation	La surgélation à cœur à -18° est atteinte en moins d'une heure
S27	Durée de vie des produits surgelés (PPC)	Produits surgelés : la durée de vie ne doit pas excéder 12 mois à compter de la date de surgélation

6- Etiquetage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Mentions minimum d'étiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du Label Rouge n° LA14/97 - Les principales caractéristiques certifiées communicantes reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : <ul style="list-style-type: none"> • Pâte à base de farine de blé tendre. • 40 % minimum de Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP dans la farce. - Le nom et l'adresse de l'ODG :{ <p>Association de défense pour la véritable Raviole du Dauphiné</p> <p>44 Avenue des Allobroges 26100 ROMANS</p> <p>ou</p> <p>BP 314 - 26109 ROMANS cedex</p>

7- Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Principaux points à contrôler :

Etape	Principaux points à contrôler		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Matières premières	PPC1	Conformité de la farine	Teneur en cendres sur sec $\leq < 0,50$	Vérification documentaire et analyses.
	PPC2	Conformité de la farine	Aucun additif chimique incorporé (dont absence d'acide ascorbique).	Vérification documentaire et -analyses.
	PPC 3	Catégories d'œufs autorisées	Garantie « œufs de poules élevées en plein air ».	Vérification documentaire.
	PPC 4	Matières grasses autorisées dans la pâte	Huile de tournesol Huile de colza Huile d'olive Huile de pépins de raisin Beurre doux 82% de matière grasse.	Vérification visuelle et documentaire.
	PPC 5	Signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) du fromage	Utilisation exclusive de comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP.	Vérification visuelle et documentaire
	PPC 6	Etat physique du persil avant utilisation	Utilisation de persil frais ou surgelé. Persil lyophilisé interdit.	Vérification visuelle en stockage et fabrication. Vérification documentaire.
	PPC7	Conformité du beurre	Utilisation exclusive de beurre doux 82% MG pour la cuisson du persil..	Vérification visuelle et documentaire.
Fabrication	PPC 8	Conformité de la recette de la pâte	Pâte à base de farine de blé tendre.	Vérification visuelle et documentaire.
	PPC 9	Conformité de la recette de la pâte.	Œufs de poules élevées en plein air $\geq 10\%$ par kg de farine.	Vérification documentaire.
	PPC 10	Conformité de la recette de la farce.	Comté AOP et éventuellement Emmental français Est Central IGP : minimum 40% (dont 60% minimum de Comté). Fromage frais : minimum 30%. Persil : minimum 4%	Vérification visuelle et documentaire.
Assemblage pâte et farce	PPC 11	Proportions pâte et farce	Pâte $\leq 55\%$ Farce $\geq 45\%$	Vérification -documentaire.
	PPC 12	Caractéristique des plaques et/ou carrés	Les petits carrés de ravioles sont présentés	Vérification visuelle.

			en plaques (48 petits carrés) pour le frais, et en unités séparées pour le surgelé.	
	PPC 13	Caractéristiques des plaques /carrés	Le poids de la plaque est compris entre 60 et 65g ou poids de chaque carré compris entre 1 et 1,5 g	Vérification documentaire .
	PPC 14	Conformité de l'étiquetage	Produits surgelés : la durée de vie ne doit pas excéder 12 mois à compter de la date de surgélation	Vérification visuelle et documentaire.