JORF du 03 juin 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-24

Cahier des charges Label Rouge n° LA 02/21

« LASAGNES BOLOGNAISES SURGELÉES »

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- Fabriquées à partir de viande de bœuf label rouge

- Recette riche en sauce bolognaise

- Pâte aux œufs cuisinée le jour de la préparation des lasagnes
  Ou lors de l'utilisation d'ovoproduits labels rouges :
- Pâte aux œufs Label Rouge cuisinée le jour de la préparation des lasagnes

Sommaire

1) NOM DU DEMANDEUR 3

2) NOM DU LABEL ROUGE 3

3) DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1. PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE 3
3.2. CHAMP DE CERTIFICATION 4
3. 3. DEFINITION DU PRODUIT COURANT 4
3.3.1. Présentation du produit courant 4
3.3.2. Tableau de comparaison entre les lasagnes bolognaises label rouge et les lasagnes bolognaises courantes de comparaison 4
3.4. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 5
3.5. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES : 6

4) TRAÇABILITÉ 6

4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS 6
4.2. SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE 6

5) METHODE D'OBTENTION 8

5.1. SCHEMA DE VIE DES LASAGNES BOLOGNAISE LABEL ROUGE 8
5.2. CARACTERISTIQUES ET POINTS A MAITRISER 9
5.2.1 Réception et stockage de la matière première carnée 9
5.2.2 Fabrication de la viande de bœuf hachée 9
5.2.3 Préparation des différents éléments des lasagnes bolognaises 10
5.2.4 Assemblage, conditionnement, surgelation 11

6) ETIQUETAGE 11

7) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 12

1) NOM DU DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour la Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité
6 rue Lincoln 75364 PARIS Cedex 08
☎ : 01 53 23 04 10
🖹 : 01 49 52 01 22
paq@paq-groupement.com

2) NOM DU LABEL ROUGE

LASAGNES BOLOGNAISES SURGELÉES

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit label rouge

Les lasagnes bolognaises sont une préparation faite de couches alternées de pâtes alimentaires appelées lasagnes, de sauce bolognaise, de béchamel et d'un décor à base de fromage.
Les lasagnes bolognaises label rouge sont composées de pâtes alimentaires aux œufs, d'une sauce bolognaise à base de viande de bœuf label rouge hachée et cuisinée dans une sauce tomatée et d'une béchamel préparée à chaud. Un décor composé d'emmental label rouge ou de Comté AOP et d'épices recouvre la béchamel.
Les lasagnes bolognaises Label Rouge sont garanties avec des ingrédients sans OGM (≤0,9%).
La sauce bolognaise à base de viande hachée représente au moins 60% de la masse nette totale mise en œuvre.

Les viandes utilisées sont des viandes pour haché dénommées VPH. Sa définition est fixée par le code des usages des matières premières destinées aux produits élaborés.
La VPH est un mélange composé de muscles avec leurs tissus attenants, éventuellement coupés en gros morceaux ou mélange de muscles et d'affranchis (les affranchis doivent représenter moins de 50% du mélange).

Les lasagnes bolognaises label rouge sont surgelées et sont commercialisées sous forme de barquette individuelle, plat familial ou plat pour les collectivités.

Les lasagnes bolognaises label rouge présentent les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- Produit présentant une quantité de viande importante
- Produit présentant une quantité de sauce bolognaise importante
- Produit dont la viande présente une taille de grains importante
- Produit présentant un goût de viande intense dans la sauce bolognaise
- Produit présentant un goût global de lasagne intense

3.2. Champ de certification

Le champ de certification des lasagnes bolognaises label rouge commence à la surgélation de la viande de bœuf qui peut être faite soit par le transformateur soit par un opérateur amont. Vient ensuite la réception des matières premières chez le transformateur jusqu'au conditionnement des produits finis.

L'amont de la filière (éleveurs, abattoirs, ateliers de découpe) entre dans le champ de la certification du bœuf label rouge.

3. 3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est une lasagne bolognaise surgelée composée d'une superposition de couche de pâtes alimentaire, de sauce bolognaise à base de viande de bœuf hachée et de béchamel.

Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

3.3.2. Tableau de comparaison entre les lasagnes bolognaises label rouge et les lasagnes bolognaises courantes de comparaison

ÉTAPE	LASAGNES BOLOGNAISE LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON
Matières premières carnées autorisées	Produits de découpe issus de carcasses de bœuf label rouge	De qualité saine, loyale et marchande, répondant à la réglementation en vigueur
Ingrédients autorisés *Listes positives*	Pâte aux œufs : - Semoule de blé dur de qualité supérieure - Eau - Œufs entiers liquides plein air ou ovoproduits liquides label rouge - Sel Sauce bolognaise : -Viande de bœuf hachée issue de viande de bœuf label rouge - Poivre non ionisé - Oignons frais ou surgelés - Aromates non ionisés frais, surgelés ou déshydratés - Légumes frais ou surgelés (sont autorisés : carottes, céleri) - Huile d'olive - Tomate entière et/ou en purée, et/ou concassée, et/ou en coulis - Amidon de maïs - Farine de blé - Sel - Vin rouge sous SIQO -Béchamel : - Eau	Pâte : -semoule de blé dur et/ou semoules -eau -sel Sauce bolognaise : - Viande de bœuf hachée - Épices - Aromates - Légumes (tomates, carottes, céleri…) - Huiles - Concentré de tomates - Arômes naturels - Amidon - Sucres , - Sel - Alcools Béchamel : - Eau

	- Lait entier (liquide ou en poudre) - Farine de blé - Beurre doux - Sel - Poivre non ionisé - Emmental label rouge ou Comté AOP <u>Décor :</u> - Emmental label rouge ou Comté AOP - Épices non ionisées Ingrédients sans OGM (≤0,9%)	- Poudre de lait, - Farine - Huile - Crème fraîche - Amidons - Sel - Épices et extraits d'épices - Arômes naturels <u>Décor :</u> - Fromage - Épices
Caractéristiques des produits finis	-Viande représentant au minimum 17% de la masse nette totale mise en œuvre.	Viande représentant au minimum 12% de la masse nette totale mise en œuvre en moyenne.

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Etapes	**Caractéristiques spécifiques des lasagnes label rouge**	**Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit**
Matières premières carnées autorisées	Produits de découpe issus de carcasses de bœuf label rouge	Caractéristique d'image : réponse aux attentes des consommateurs concernant l'origine Label Rouge des viandes, le bien-être et l'alimentation des animaux
Ingrédients autorisés Listes positives	<u>Pâte aux œufs :</u> - Semoule de blé dur de qualité supérieure - Eau - Œufs entiers liquides plein air ou ovoproduits liquides label rouge - Sel <u>Sauce bolognaise :</u> -Viande de bœuf hachée issue de viande de bœuf label rouge - Poivre non ionisé - Oignons frais ou surgelés - Aromates non ionisés frais, surgelés ou déshydratés - Légumes frais ou surgelés (sont autorisés : carottes, céleri) - Huile d'olive - Tomate entière et/ou en purée, et/ou concassée, et/ou en coulis - Amidon de maïs - Farine de blé - Sel - Vin rouge sous SIQO -<u>Béchamel :</u> - Eau - Lait entier (liquide ou en poudre) - Farine de blé - Beurre doux - Sel - Epices non ionisées - Emmental label rouge ou Comté AOP <u>Décor :</u> - Emmental label rouge ou Comté AOP - Épices non ionisées Ingrédients sans OGM (≤0,9%)	Les ingrédients et additifs sont choisis et limités en nombre et en quantité pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques caractéristiques que ce soit le goût, l'odeur, la couleur et la texture tout au long de la durée de vie des lasagnes. Pour l'image du produit, les épices, aromates et condiments non ionisés, sont privilégiés. Il n'y a pas d'arôme ajouté. De plus les ingrédients sont sans OGM (≤0,9%). La recette met en avant des ingrédients de qualité, étant au plus proche d'une recette « faite maison ».

Etapes	Caractéristiques spécifiques des lasagnes label rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Caractéristiques des produits finis	-Viande représentant au minimum 17% de la masse nette totale mise en œuvre.	Le pourcentage de viande mise en œuvre est supérieur à celui du produit de comparaison, ce qui contribue à l'intensité de l'odeur et du goût de viande dans le produit fini.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriquées à partir de viande de bœuf label rouge
PM2 : Qualité des produits de découpe de bœuf
PM3 : Pièces anatomiques de bœuf label rouge autorisées

- Recette riche en sauce bolognaise
PM23 : Quantité de sauce bolognaise

- **Pâte aux œufs cuisinée le jour de la préparation des lasagnes**
ou lors de l'utilisation d'ovoproduits labels rouges :
- **Pâte aux œufs Label Rouge cuisinée le jour de la préparation des lasagnes**
PM14 : Fabrication des lasagnes en continu
PM17 : Ingrédients composant la pâte

4) TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- Les ateliers de surgélation de viande si cette opération est non prévue dans le cahier des charges viande de bœuf label rouge
- Les transformateurs de lasagnes bolognaise surgelées

4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM1	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots
		Flux des lots	Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des lots non label.

Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée.
Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

ÉTAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
Réception des matières premières carnées fraîches et/ou surgelées et le stockage	Enregistrement au minimum: - morceaux de viande - du fournisseur - de la date d'abattage du bœuf - de la date de réception - des quantités - de la date de surgélation Numéro de lot de réception	Étiquetage spécifique +identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre transformateur amont et atelier de découpe ou abattoir

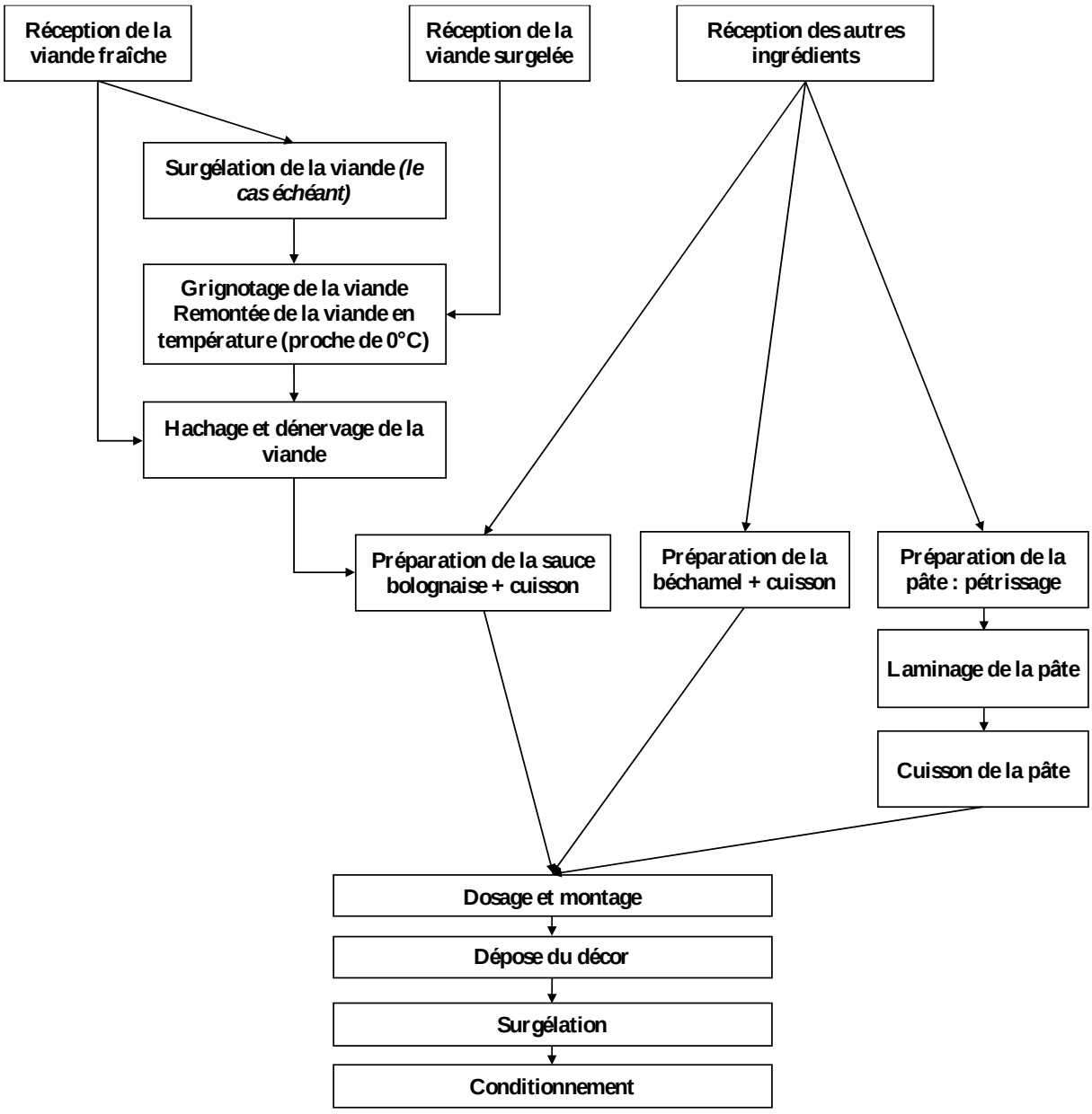
ÉTAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
De la surgelation de la viande, le cas échéant	Enregistrements permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à : - une recette label rouge - les matières premières, les fournisseurs, les dates de réception - la date de mise en œuvre des matières premières, la date d'abattage des animaux dont elles sont issues - la date de surgélation - la DDM Numéro de lot de la viande surgelée	- le N° de lot de la viande - la DDM
Réception des autres ingrédients et stockage	Enregistrement au minimum: - dénomination de l'ingrédient - du fournisseur - de la date de réception - des quantités - des dates limites d'utilisation Numéro de lot de réception le cas échéant	Identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre le fournisseur et le transformateur

ÉTAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
De la préparation à la cuisson de la viande, la sauce bolognaise, la béchamel et la pâte	Enregistrements permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à : - une recette label rouge - les matières premières, les fournisseurs, les dates de réception - la date de cuisson de la viande, de la sauce bolognaise, de la béchamel, de la pâte. - les fournisseurs et les N° de lots des ingrédients et additifs Numéro de lot de semi-fini ou de dosage le cas échéant	Étiquetage si nécessaire: - nom ou code de la recette label rouge - le lot de fabrication
Du dosage en récipients, de conditionnement, de surgélation au stockage	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - le jour de fabrication - les quantités fabriquées - le jour de conditionnement - la date de surgélation - le produit label rouge - le ou les lots de fabrications cuits dans la même journée - la DDM - le nombre d'UVC conditionnées Numéro de lot de dosage	Si l'étiquetage est fait au conditionnement: - le N° de lot du produit fini - la DDM
Expédition des lasagnes	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - des jours d'expédition - des clients - des quantités expédiées Numéro de lot de produit fini	Si l'étiquetage est fait à l'expédition: -le N° de lot du produit fini -la DDM

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : durée de vie maximale totale + 6 mois.

5) METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie des lasagnes bolognaise label rouge



5.2. Caractéristiques et points à maîtriser

5.2.1 Réception et stockage de la matière première carnée

Point à maîtriser		Valeur cible
PM2	Qualité des produits de découpe de bœuf	Produits de découpe de bœuf label rouge
PM3	Pièces anatomiques de bœuf label rouge autorisées	(100% muscle) VPH issues des muscles suivants et de leurs afffranchis : poitrine, plat de côte, flanchet, dessus de côte, jarret, collier, basse côte, paleron, jumeau, macreuse, macreuse à braiser, dessus de palette, tende de tranche, araignée, tranche, rumsteck, gite noix, nerveux de gite.
PM4	Température des viandes réceptionnées fraîches (le cas échéant)	Température maximum à cœur à réception: Produits de découpe frais = +4°C (Si T°C à cœur > +7°C = refus) Température minimum = -1°C (Si T°C à cœur inférieure à -1°C = refus)
PM5	Température des viandes réceptionnées surgelées (le cas échéant)	Température maximum à cœur à réception : T°C ≤ -18°C (refus si T°C > -15°C)
PM6	Etat des viandes fraîches	Aspect des viandes sans défauts : absence de purpura d'abattage, d'hématomes, de points verts, d'abcès, de nœuds
PM7	Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation pour les muscles ou découpes de viande (réalisé par un atelier de surgélation le cas échéant ou par le transformateur)	La surgélation devra être réalisée dans les 15 jours qui suivent l'abattage

5.2.2 Fabrication de la viande de bœuf hachée

Point à maîtriser		Valeur cible
PM8	Délai maximum entre abattage et la préparation des viandes utilisées fraîches (le cas échéant)	6 jours maximum après le jour d'abattage, 9 jours maximum dans le cas de pièces de découpes conditionnées sous vide
PM9	Délai d'utilisation de la viande surgelée (le cas échéant)	Utilisation dans les 12 mois maximum qui suivent la surgélation
PM10	Caractéristiques physico-chimiques de la viande	MG ≤ 15% C/P ≤ 10%
PM11	Préparation de la viande	Grignotage des découpes de viande surgelée
PM12	Hachage et dénervage de la viande	Grille de hachage de 6mm minimum
PM13	Délai entre la préparation de la viande et la mise en œuvre dans la sauce bolognaise	Viande hachée mise en œuvre à J+1 maximum

5.2.3 Préparation des différents éléments des lasagnes bolognaises

Point à maîtriser		Valeur cible
PM14	Fabrication des lasagnes en continu	Les étapes de fabrication de la sauce bolognaise, de la béchamel, de la pâte et du décor sont effectuées dans la même journée
PM15	Ingrédients composant la sauce bolognaise	Liste positive des ingrédients composant la sauce bolognaise ***(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans les lasagnes)*** : -Viande de bœuf label rouge hachée ≥ 17% - Poivre non ionisé - Oignons frais ou surgelés ≥ 5% - Aromates non ionisés frais, surgelés ou déshydratés (sont autorisés : ail, thym, basilic, laurier, romarin, sauge, coriandre, origan) ≤ 0,25% en matière sèche - Huile d'olive ≥ 0,5% - Tomate entière et/ou en purée et/ou concassée et/ou en coulis (l'ensemble de ces ingrédients peut être sous une forme fraîche, surgelée ou apertisée) ≥ 23% - Sel - Vin rouge sous SIQO ≤ 4% - Eau - Légumes frais ou surgelés (sont autorisés : carottes, céleri) > 7% - Amidon de maïs ≤ 2% - Farine de blé ≤ 1% Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)
PM16	Cuisson de la sauce bolognaise (sauce + viande)	Mélange des ingrédients composant la sauce et la viande hachée VP > 40 minutes
PM17	Ingrédients composant la pâte	Liste positive des ingrédients composant la pâte (les % sont donnés sur la masse nette des ingrédients mis en œuvre dans la pâte) : - Semoule de blé dur de qualité supérieure ≥ 70% - Eau - Œuf entier liquide issu de poules élevées en plein air ou ovoproduits liquides label rouge ≥ 10% - Sel Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)
PM18	Fabrication et cuisson de la pâte	Pétrissage sans fermentation Laminage de la pâte pour atteindre une épaisseur de la pâte crue maximale de 1,5 mm VP > 40 minutes
PM19	Ingrédients composant la béchamel	Liste positive des ingrédients composant la béchamel **(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans les lasagnes)** : - Eau ≤ 20% - Poudre de lait entier ≥ 2,5% ou lait entier liquide ≥ 18,3% - Farine de blé ≥ 1% - Beurre doux ≥ 0,1% - Emmental label rouge ou comté AOP (le fromage utilisé dans la béchamel doit être le même que celui du décor) ≥ 0,5% - Sel - Epices non ionisées (poivre, muscade) Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)
PM20	Préparation de la béchamel	Chauffage afin que la béchamel atteigne une température minimale de 75°C VP > 40 minutes
PM21	Ingrédients autorisés pour le décor	Liste positive des ingrédients composant le décor ***(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans les lasagnes)*** : Emmental label rouge ou comté AOP ≥ 2,5% Epices non ionisées (paprika, curcuma) ≤ 0,2% Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)

5.2.4 Assemblage, conditionnement, surgelation

Point à maîtriser		Valeur cible
PM22	Assemblage des composants	En continu et en alternance, dépose de la pâte à lasagne, dépose de 3 à 5 couches de sauce bolognaise et dépose du décor. Pâte représentant maximum 15% de la masse nette totale mise en œuvre Béchamel représentant maximum 21% de la masse nette totale mise en œuvre
PM23	Quantité de sauce bolognaise	La sauce bolognaise doit représenter au moins 60% de la masse nette totale mise en œuvre.
PM24	Teneurs en eau et en sel des lasagnes	L'eau doit représenter au maximum 30% de la masse nette totale mise en œuvre dans la recette. Le taux de sel du produit fini (avant réchauffage) doit être inférieur ou égal à 0,75%.
PM25	Surgelation	Surgélation réalisée dans des conditions maîtrisées Température du tunnel : T°C≤-35°C La surgélation est réalisée en continu de l'assemblage
PM26	DDM	DDM ≤ Date de surgélation + 18 mois

6) ETIQUETAGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage des lasagnes bolognaise label rouge mentionne au minimum :

- Le logo label rouge, dans le respect de la charte graphique.
- Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA XX/YY
- Les caractéristiques certifiées communicantes :

  - Fabriquées à partir de viande de bœuf label rouge
  - Recette riche en sauce bolognaise
  - Pâte aux œufs cuisinée le jour de la préparation des lasagnes

  Ou lors de l'utilisation d'ovoproduits label rouge :

  - Pâte aux œufs label rouge cuisinée le jour de la préparation des lasagnes

- Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08

7) Tableau des principaux points à contrôler

PPC	PM	Points de maîtrise	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
PPC1	PM2	Qualité des produits de découpe de bœuf	Produits de découpe de bœuf label rouge	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC2	PM3	Pièces anatomiques de bœuf label rouge autorisées	(100% muscle) VPH issues des muscles suivants et de leurs afffranchis : poitrine, plat de côte, flanchet, dessus de côte, jarret, collier, basse côte, paleron, jumeau, macreuse, macreuse à braiser, dessus de palette, tende de tranche, araignée, tranche, rumsteck, gite noix, nerveux de gite.	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC3	PM14	Fabrication des lasagnes en continu	Les étapes de fabrication de la sauce bolognaise, de la béchamel, de la pâte et du décor sont effectuées dans la même journée	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC4	PM15	Ingrédients composant la sauce bolognaise	Liste positive des ingrédients composant la sauce bolognaise ***(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans les lasagnes)*** : -Viande de bœuf label rouge hachée ≥ 17% - Poivre non ionisé - Oignons frais ou surgelés ≥ 5% - Aromates non ionisés frais, surgelés ou déshydratés (sont autorisés : ail, thym, basilic, laurier, romarin, sauge, coriandre, origan) ≤ 0,25% en matière sèche - Huile d'olive ≥ 0,5% - Tomate entière et/ou en purée et/ou concassée et/ou en coulis (l'ensemble de ces ingrédients peut être sous une forme fraîche, surgelée ou apertisée) ≥ 23% Sel - Vin rouge sous SIQO ≤ 4% - Eau - Légumes frais ou surgelés (sont autorisés : carottes, céleri) ≥ 7% - Amidon de maïs ≤ 2% - Farine de blé ≤ 1% Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PPC5	PM17	Ingrédients composant la pâte	Liste positive des ingrédients composant la pâte (les % sont donnés sur la masse nette des ingrédients mis en œuvre dans la pâte) : - Semoule de blé dur de qualité supérieure ≥ 70% - Eau - Œuf entier liquide issu de poules élevées en plein air ou ovoproduits liquides label rouge ≥ 10% - Sel Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PPC6	PM19	Ingrédients composant la béchamel	Liste positive des ingrédients composant la béchamel **(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans les lasagnes)** : - Eau ≤ 20% - Poudre de lait entier ≥ 2,5% ou lait entier liquide ≥ 18,3% - Farine de blé ≥ 1% - Beurre doux ≥ 0,1% - Emmental label rouge ou comté AOP (le fromage utilisé dans la béchamel doit être le même que celui du décor) ≥ 0,5% - Sel - *Epices non ionisées (poivre, muscade)* Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PPC7	PM21	Ingrédients autorisés pour le décor	Liste positive des ingrédients composant le décor ***(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans les lasagnes)*** : Emmental label rouge ou comté AOP ≥ 2,5% Épices non ionisées (paprika, curcuma) ≤ 0,2% Ingrédients sans OGM (≤ 0,9%)	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PPC8	PM23	Quantité de sauce bolognaise	La sauce bolognaise doit représenter au moins 58% de la masse nette totale mise en œuvre	DOCUMENTAIRE

LEXIQUE

Affranchis : Conformément au Code des Usages des matières premières destinées aux produits élaborés, les affranchis sont des morceaux de muscles squelettiques de toutes tailles, qui sont reconnus aptes à la consommation humaine, avec leurs tissus graisseux et conjonctifs résiduels, obtenus après parage. La partie musculaire de chaque affranchi est majoritaire. Les affranchis sont obtenus lors de la découpe (atelier de découpe/atelier de piéçage). Ils sont issus : -soit de la découpe et du piéçage des muscles lors des étapes de finition (mise en forme, mise au gabarit, mise au poids, correction des fausses-coupes) ; -soit de l'enlèvement des parties musculaires fermes (affranchissement).

MG : matière grasse

C/P : rapport collagène sur protéines

VP : valeur pasteurisatrice

VPH : Mélange composé de muscles avec leurs tissus attenants, éventuellement coupés en gros morceaux ou mélange de muscles et d'affranchis (les affranchis doivent représenter moins de 50% du mélange).