

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/05 « Pâtés supérieurs »

Caractéristiques certifiées :

Pâté de campagne et terrine de campagne	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit fabriqué à partir de viande fraîche <i>ou</i> Recette traditionnelle
Pâté de foie/crème de foie, mousse de foie / terrine de foie	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit pur porc riche en foie frais
Pâté de jambon et terrine de jambon	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit pur porc riche en jambon
Pâté de chair et terrine de chair	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit pur porc riche en viande

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes aux produits Label Rouge « Produits de charcuterie / salaison pur porc »](#) en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituent aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3-1. Présentation du produit.....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant	4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	7
4- TRAÇABILITE	12
4-1. Identification des opérateurs.....	12
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....	12
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	12
5- METHODE D'OBTENTION	16
5-1. Schéma de vie	16
Critères communs.....	17
5-2. Matières premières carnées utilisées	17
5-3. Ingrédients et additifs	17
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	19
5-5. Qualité des produits	19
Critères spécifiques : Fiche pâtés de campagne et terrines de campagne	20
5-6. Matières premières carnées utilisées	20
5-7. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	20
5-8. Qualité des produits	20
Critères spécifiques : Fiche pâtés de foie, mousses de foie, crèmes de foie et terrines de foie	21
5-9. Matières premières carnées utilisées	21
5-10. Ingrédients et additifs	21
5-11. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	21
5-12. Qualité des produits	22
Critères spécifiques : Fiche pâtés de jambon, terrines de jambon et pâtés de chair, terrines de chair	22
5-13. Matières premières carnées utilisées	22
5-14. Ingrédients et additifs	22
5-15. Fabrication, tranchage et conditionnement.....	23
5-16. Qualité des produits	24
6- ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	24
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	26
ANNEXE 1	27

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité - PAQ
4, rue Chauveau Lagarde - CS 278-08 - 75364 PARIS CEDEX 08
Tél : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.22
E-mail : paq@paq-groupement.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Pâtés supérieurs

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les pâtés supérieurs Label Rouge sont déclinés sous les présentations suivantes

- Pâté de campagne / Terrine de campagne
- Pâté de foie / Mousse de foie / Crème de foie / Terrine de foie
- Pâté de chair / Terrine de chair / Pâté de jambon / Terrine de jambon

Présentation à la vente

Entiers destinés à être tranchés en magasin

- Entiers présentés en petits conditionnements individuels au libre-service
- Tranchés vendus en libre-service
- Appertisés

Déclinaisons dont des exigences sont précisées dans le présent cahier des charges :

- Epices, aromates, condiments :
 - Au poivre vert
 - Au piment d'Espelette
- Aux champignons
- Aux truffes
- Aux fromages sous SIQO
- Aux fruits à coque

Description organoleptique

Les Pâtés de campagne et terrines de campagne Label Rouge se présentent, à la mise en œuvre, sous forme d'un hachage « grossier » (grille 6mm), ne contenant pas plus de 25% de farce fine comptée hors substances d'enrobage et décor. Ils présentent une saveur caractéristique. Ils peuvent être décrits par les critères suivants :

- Produit présentant des marquants visibles dans la farce
- Produit présentant une texture peu pâteuse
- Produit présentant une couleur rose peu intense
- Produit présentant un goût global intense

Les Pâtés de foie, mousses de foie, crèmes de foie et terrines de foie Label Rouge se présentent, soit sous forme d'un hachage « grossier » des différents éléments de base (foie et gras), soit sous forme d'une pâte fine avec ou sans marquants. Ils présentent une saveur caractéristique. Ils peuvent être décrits par les critères suivants :

- Produit présentant peu d'excédent d'humidité
- Produit ayant un goût de foie marqué
- Produit présentant une fermeté modérée

Les Pâtés de jambon, terrines de jambon, pâtés de chair et terrines de chair Label Rouge se présentent soit sous forme d'un bloc tranchable, soit sous forme tartinable. Ils présentent une saveur caractéristique.

Champ de certification

Le champ de la certification des pâtés supérieurs Label Rouge concerne la filière, de la réception des viandes de porcs Label Rouge au conditionnement des produits finis.

L'amont de la filière (éleveurs, abattoirs, ateliers de découpe) entre dans le champ de la certification des porcs Label Rouge.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit de même type que le produit label rouge.

Dans le cas des pâtés de campagne et terrines de campagne, le produit courant de comparaison est conforme à la fiche Pâté de campagne du Code des Usages de la Charcuterie. Les pâtés et mousses de foie ont pour produits courants des produits conformes à la fiche Pâté, mousse de foie du Code des Usages de la Charcuterie.

Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit Label Rouge, à savoir :
Un pâté de campagne appertisé Label Rouge est comparé à un pâté de campagne appertisé courant. De même, un pâté de campagne réfrigéré Label Rouge est comparé à un pâté de campagne réfrigéré courant ;

Un pâté ou une terrine de foie Label Rouge est comparé à un pâté de foie courant. Une mousse ou une crème de foie Label Rouge est comparée à une mousse de foie courante.

Le produit courant de comparaison n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine, ni sous certification de conformité produit.

Pâtés de campagne / terrines de campagne :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
État des matières premières carnées (sauf foie et gorge)	Matières premières de porc fraîches (sauf foie et gorge)	Pas de contrainte sur l'état des matières premières
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive des ingrédients et proportion d'utilisation	Respect du code des usages
Pourcentage de farce fine	≤ 25%	≤ 40%
Taille des marquants de foie ou de viande	Viande ≥ 8 mm (sauf appétisés ≥ 6mm)	Taille des marquants de foie ou de viande ≥ 4 mm

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Critères chimiques	HPDA ≤ 76% Lipides ≤ 35% Amidon ≤ 2% Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 76%	HPDA ≤ 78% Lipides ≤ 40% C / P ≤ 25% Amidon ≤ 3% Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 78%
Valeur pasteurisatrice	<u>VP ≥ 150 minutes (produits réfrigérés), T°C à cœur ≥ 72°C</u>	/

Pâtés de foie, mousses de foie, crèmes de foie et terrines de foie :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
État des matières premières carnées	Matières premières de porc fraîches	Pas de contrainte sur l'état des matières premières
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive des ingrédients et proportion d'utilisation	Respect du code des usages
Échaudage des gras	Obligatoire	/
Critères chimiques	Lipides ≤ 40% Amidon ≤ 2% Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 78% pour les pâtés ou 80% pour les crèmes ou mousses	HPDA ≤ 80% Lipides ≤ 40% C / P ≤ 25% Amidon ≤ 3% Lipides amidon sont rapportés à l'HPDA de 80%
Valeur pasteurisatrice	<u>VP ≥ 150 minutes (produits réfrigérés), T°C à cœur ≥ 72°C</u>	/

Pâtés de jambon, terrines de jambon et pâtés de chair, terrines de chair :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pâté de jambon : Pourcentage des viandes et de gras	Pâté de jambon : Viandes ≥ 48% dont 25% de jambon au moins dans la recette, gras	Pâté de jambon : viande dont 20% minimum de jambon, gras, graisse
État des matières premières carnées	Matières premières de porc fraîches	Pas de contrainte sur l'état des matières premières
Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Liste positive des ingrédients et proportion d'utilisation	Respect du code des usages
Pâté de jambon : Pourcentage minimum de marquants de jambon de taille ≥ 10mm (sauf appertisé) ou 6mm (appertisé)	Pâté de jambon : 20%	Pâté de jambon : Pas d'obligation

Critères chimiques	HPDA ≤ 77% Lipides ≤ 35% Amidon ≤ 2% Lipides et amidon sont rapportés à l'HPDA de 77%	HPDA ≤ 78% Lipides ≤ 40% C / P ≤ 25% Amidon ≤ 3% Lipides amidon sont rapportés à l'HPDA de 78%
Valeur pasteurisatrice	<u>VP ≥ 150 minutes (produits réfrigérés), T°C à cœur ≥ 72°C</u>	/

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Recettes	<p><u>Matières premières carnées autorisées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits de découpe et couennes issues de carcasses de porc Label Rouge : gorges, viandes, gras, couennes - Abats issus de carcasses labellisables de porc au moment de leur séparation : foies, parties comestibles des têtes 	Garantie pour le consommateur : toute la filière est sous signe de qualité.
	<p>Matières premières carnées fraîches (jamais congelées), à l'exclusion du foie et de la gorge pour le pâté de campagne / la terrine de campagne.</p>	L'utilisation de matières premières fraîches à l'exclusion de toute viande congelée permet de mieux maîtriser les matières premières utilisées.
	<p>Recettes qualitatives :</p> <p><u>Pâté de campagne supérieur / Terrine de campagne</u> Gorges de porc découennées $\geq 25\%$ Foie de porc $\geq 22\%$ (autres parties de porc autorisées : viandes et gras, parties comestibles des têtes, couennes cuites)</p> <p><u>Pâté de foie / Terrine de foie / Mousse de foie / Crème de foie pur porc</u> Foie de porc $\geq 22\%$ Gras de porc $\leq 50\%$</p> <p><u>Pâté de chair / Terrine de chair et Pâté de jambon / Terrine de jambon</u> Viandes de porc $\geq 48\%$, soit : -25% de découpes de viandes au minimum (pour le pâté de jambon : 25% de jambon au minimum)</p>	<p>Le pourcentage de foie est choisi pour assurer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une texture sans séparation des phases grâce au pouvoir émulsifiant des protéines de foie en quantité suffisante - des flaveurs de foie et de porc perceptibles en adéquation avec la dénomination du produit <p>Le gras confère au produit sa tartinabilité sans lui donner des flaveurs de gras trop accentuées ou causer des défauts d'excitation à la cuisson.</p> <p>Bon équilibre maigre/gras</p>

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
	<p>-23% au maximum de viandes dont le taux de lipides est compris entre 7% et 30% Gras de porc $\leq 40\%$</p> <p>(les pourcentages sont comptés sur la masse nette du produit à la mise en œuvre (dans la recette), hors décors et enrobages)</p>	
<i>Recettes</i>	<p>Ingrédients sélectionnés :</p> <p>Ingrédients non ionisés (pour ceux pour lesquels l'ionisation est autorisée)</p> <p><u>Ingrédients non carnés et additifs autorisés dans la masse :</u></p> <p><u>Cf. S5 dans le paragraphe 5- Méthode d'obtention</u></p> <p><u>Proportion des ingrédients non carnés et d'additifs $\leq 12\%$, compté en Matière Sèche sur l'ensemble de la mêlée</u></p>	<p>Les ingrédients et additifs sont choisis et limités en nombre et en quantité suffisante pour permettre aux produits de conserver leur couleur, leur goût, leur texture caractéristique tout au long de leur durée de vie.</p>
<i>Préparation des viandes, hachage, mélange</i>	<p>Pâtés de campagne riches en marquants :</p> <p>Farce fine $\leq 25\%$</p> <p><u>Marquants de foie ou de viande de diamètre $\geq 8\text{ mm}$</u> (sauf appertisé $\geq 6\text{ mm}$)</p>	<p>Les marquants sont la partie visible de la richesse en viandes des produits. Pour qu'ils soient encore plus visibles, leur pourcentage total dans les pâtés de campagne Label Rouge, est de 15% supérieur à celui mis en œuvre dans les produits courants. Les marquants de foie ou de viande sont, quant à eux, d'un diamètre supérieur ou égal à 8 mm. Les morceaux contribuent également à une texture plus ferme dans laquelle on perçoit bien les marquants.</p>

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
	Mousses et crèmes de foie tartinables et onctueuses grâce à l'échaudage des gras	<p>Ce traitement permet de donner aux mousses ou aux crèmes leur onctuosité et une meilleure tartinabilité par rapport à des produits courants fabriqués à froid.</p> <p>La température élevée des gras chauds permet de réguler la température de l'émulsion des mousses et crèmes de foie entre 35 à 50°C, et d'éviter le durcissement de la mélée, une viscosité trop faible ou la solidification des globules gras. De plus, ce traitement permet de limiter les fontes à la cuisson par une fonte partielle pendant l'échaudage.</p>
	Pâtés de foie fabriqués au hachoir avec des gras échaudés	<p>On peut caractériser les pâtés de foie Label Rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par leur fabrication au hachoir permettant d'obtenir un grain plus régulier, ce qui les différencie du hachage possible à la cutter des mousses et crèmes de foie ; - par leurs gras échaudés qui leur confèrent également onctuosité et tartinabilité.
	<p>Pâtés de jambon riches en marquants de jambon : Farce fine $\leq 30\%$ 20% minimum de la masse totale composée de marquants de jambon de diamètre ≥ 10 mm pour les pâtés non appertisés et ≥ 6 mm pour les pâtés appertisés Les autres marquants ont un diamètre ≥ 6 mm</p>	<p>Les marquants ou les gros grains sont la partie visible de la richesse en viandes des produits. Ils contribuent au goût, à la texture et à l'aspect traditionnel des pâtés gros grains. La farce ne sert que de liaison.</p> <p>Le gros hachage et la quantité importante des marquants de jambon dans les pâtés de jambon Label Rouge permettent d'obtenir un aspect avec des morceaux bien visibles et une texture assez ferme. Cela témoigne de la richesse en jambon des pâtés de jambon Label Rouge alors qu'aucune exigence sur la quantité de farce ou sur les marquants n'est demandée par le Code des Usages.</p>
Recette	<p>Ingrédients sélectionnés</p> <p><u>Badigeonnage (optionnel). Sont autorisés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Caramel ordinaire (E150a) • Jaune d'œuf frais 	<p>Pour l'obtention d'une croûte d'un bel aspect, est privilégié le badigeonnage au caramel ordinaire et au jaune d'œuf frais. Nous excluons le badigeonnage au sang.</p>
Cuisson/ Stérilisation, Refroidissement	Traitements thermiques maîtrisés :	<p>La cuisson est un traitement thermique qui permet, à des températures supérieures à 55°C, d'assainir les produits et de les rendre propres à la consommation et aptes à la conservation.</p>

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
	<p>Pâtés non appertisés : <u>T°C cœur ≥ 72°C</u> <u>10</u> <u>VP₇₀ ≥ 150 minutes</u></p> <p>Pâtés appertisés : <u>10</u> Stérilisation avec 3 minutes ≤ VS_{121,1}</p>	<p>La T°C à cœur et la valeur pasteurisatrice imposées dans ce référentiel sont des paramètres très importants pour assurer la bonne conservation des pâtés non appertisés. La valeur stérilisatrice supérieure ou égale à 3 minutes permet de la bonne conservation des produits appertisés. Outre les aspects sanitaires, la cuisson au four des pâtés permet de leur donner leur aspect, leur couleur, leur texture et leur goût spécifiques. De 30 à 50°C, les arômes et le goût se développent. A partir de 40°C, fonte de certains gras.</p> <p>De 50° à 80°C, formation d'un gel protéique qui se renforcera au refroidissement pour conférer une bonne cohésion et une bonne tenue de tranche au pâté. A partir de 65°C, stabilisation de la couleur.</p>

Caractéristiques certifiées

Pâté de campagne, terrine de campagne	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit fabriqué à partir de viande fraîche
<i>Caractéristiques dans le cahier des charges</i>	C4 : nature des matières premières carnées C10 : interdiction de l'utilisation de viande congelée
Pâté de campagne, terrine de campagne	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Recette traditionnelle
<i>Caractéristiques dans le cahier des charges</i>	C4 : nature des matières premières carnées S5 : ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication
Pâté de foie, terrine de foie, mousse de foie et crème de foie	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit pur porc riche en foie frais
<i>Caractéristiques dans le cahier des charges</i>	C4 : nature des matières premières carnées C4.1 : nature des matières premières carnées utilisées C17.1 : proportion en foie et gras dans le mélange
Pâté de jambon et terrine de jambon	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit pur porc riche en jambon
<i>Caractéristiques dans le cahier des charges</i>	C4 : nature des matières premières carnées S31 : proportions autorisées de viande et gras
Pâté de chair et terrine de chair	Fabriqué à partir de porc Label Rouge Produit pur porc riche en viande
<i>Caractéristiques dans le cahier des charges</i>	C4 : nature des matières premières carnées S31 : proportions autorisées de viande et gras

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les transformateurs

Le champ de la certification des pâtés supérieurs Label Rouge concerne la filière, de la réception de la viande de porc Label Rouge au conditionnement des produits finis.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Cf. conditions de production communes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

De la réception des matières premières carnées issues de carcasses de porc Label Rouge à l'expédition des Pâtés Supérieur Label Rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Le lien entre l'amont et la réception des matières carnées est fait grâce à des étiquetages spécifiques et des identifiants. La traçabilité des ingrédients est également assurée.

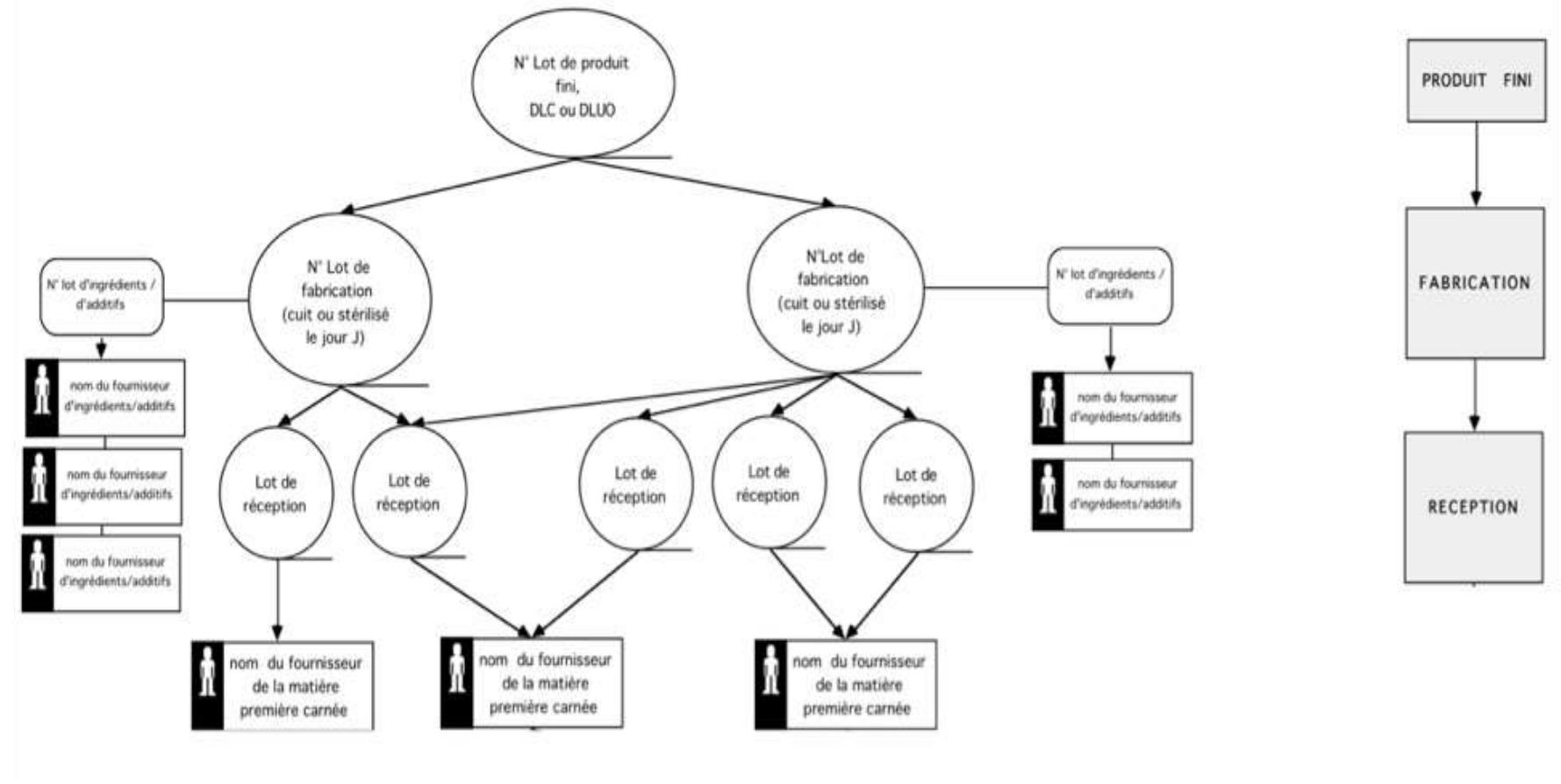
ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des matières carnées fraîches et congelées et le Stockage	Enregistrements au minimum : <ul style="list-style-type: none"> - du nom de la matière première Label Rouge - de la date d'abattage - du fournisseur - de la date de réception - des quantités - de la date de congélation des foies congelés - de la date de congélation des gorges congelées 	A la réception des viandes : étiquetage spécifique + un identifiant assurant la traçabilité entre le transformateur et l'abattoir ou l'atelier de découpe
De la préparation au dosage en récipients	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de lot de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> - la recette Label Rouge - la date de mise en œuvre des viandes - la date de fabrication de la farce et des marquants - les noms des matières premières, les fournisseurs, les dates de réception 	Identification des productions label si nécessaire (de nature différente le cas échéant)

	<ul style="list-style-type: none"> - les noms des fournisseurs et N° de lot des ingrédients non carnés incorporés et des crépines fraîches (si crépines) 	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

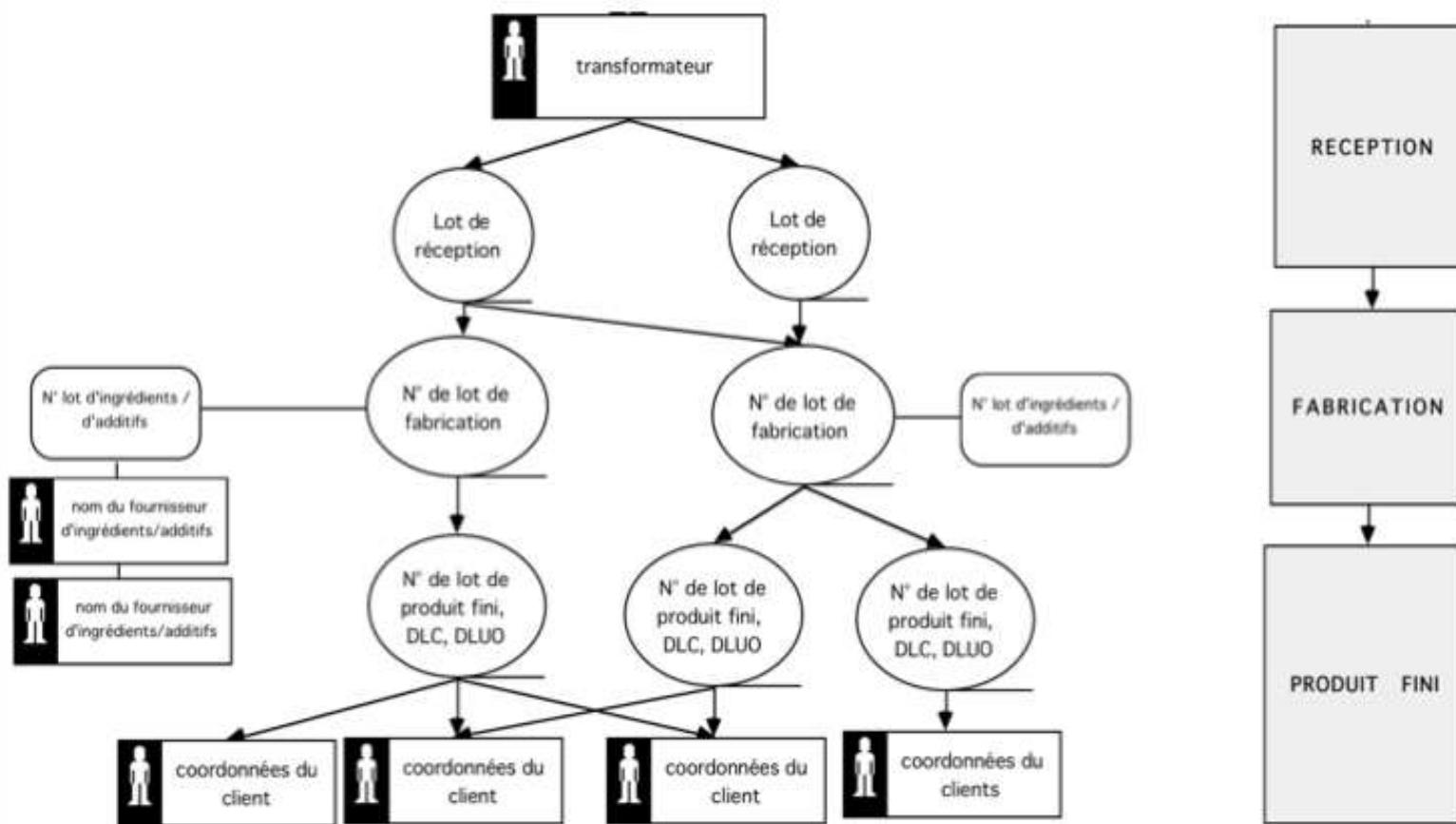
Pâtés non appertisés		
De la cuisson au conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de lot de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> - à la recette Label Rouge - à la date de cuisson - les noms des fournisseurs et N° de lot des ingrédients non carnés (badigeonnage facultatif + gelée de décor facultative) 	Etiquetage si cela est nécessaire de : <ul style="list-style-type: none"> - la recette Label Rouge - le N° de lot de fabrication
Du conditionnement au stockage	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de lot de produit fini : <ul style="list-style-type: none"> -le jour de conditionnement -la recette Label Rouge - le ou les n° de lots de fabrication cuits au maximum dans la même journée -la DLC apposée au conditionnement -le nombre d'UVC conditionnées 	Etiquetage du lot s'il est fait au conditionnement dont : <ul style="list-style-type: none"> - le N° de lot du produit fini
Pâtés appertisés		
Appertisation	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements permettant d'associer pour chaque lot de produit fini : <ul style="list-style-type: none"> - une date de stérilisation, un ou plusieurs lots de fabrication stérilisés au maximum dans la même journée - une recette Label Rouge - une DDM - un nombre d'UVC 	Si le marquage est réalisé à cette étape <ul style="list-style-type: none"> - du N° de lot de produit fini
Tout pâté		
Expédition des pâtés	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrements à partir desquels on peut associer pour tout n° de lot de produit fini : <ul style="list-style-type: none"> - des jours d'expédition - des clients - des quantités expédiées 	Etiquetage du lot s'il est fait à l'expédition dont : <ul style="list-style-type: none"> - le N° de lot du produit fini Listing des commandes

Durée d'archivage des documents de traçabilité : durée de vie maximale du produit + 6 mois.

SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE DES PATES LABEL ROUGE

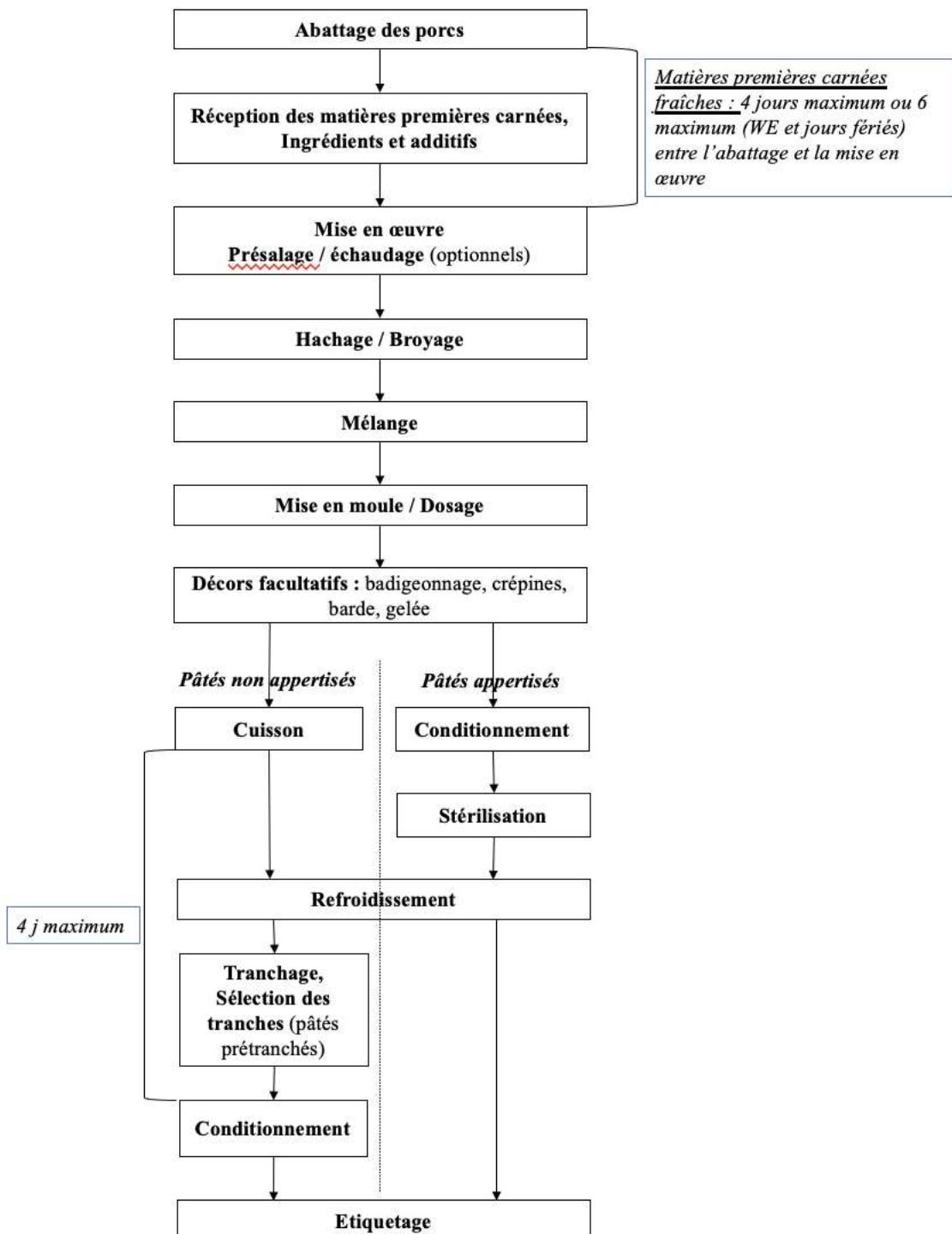


SCHEMA DE TRACABILITE DESCENDANTE DES PATES LABEL ROUGE



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



Critères communs

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Viande de coche	L'emploi de la viande de coche n'est pas autorisé
S2	Températures des matières premières carnées et abats si reçus frais	Températures maxi à cœur à réception : <ul style="list-style-type: none"> produits de découpe frais : Si réception dans les 2 jours suivant la date d'abattage : $T^{\circ}\text{C} \leq 7^{\circ}\text{C}$ Si réception plus de 2 jours après la date d'abattage : $T^{\circ}\text{C} \leq 4^{\circ}\text{C}$ abats frais = $+3^{\circ}\text{C}$ (Si $T^{\circ}\text{C}$ à cœur $> +3^{\circ}\text{C}$ = réclamation fournisseur ; si $T^{\circ}\text{C}$ à cœur $> +6^{\circ}\text{C}$ = refus)
S3	Utilisation des crêpines	Crêpines de porc fraîches autorisées pour le décor du produit

5-3. Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Traitement des ingrédients	Ingrédients non ionisés
S5	<u>Ingédients et additifs autorisés pour la fabrication</u>	<ul style="list-style-type: none"> Gélatine de porc : $\leq 1\%$ compté en MS* Sel (NaCl) Eau (sous toutes ses formes), bouillon (et apparentés au bouillon : jus, fond, fumet, glace de viande) : mis en œuvre dans le respect de l'HPDA maximale du produit fini Sucres : saccharose, dextrose incorporés dans le respect du taux de SST maximal du produit fini <p>Aromates, épices, condiments :</p> <ul style="list-style-type: none"> Poivre vert en grains conservés en saumure : 2 à 4%* pour les dénominations de vente ou les allégations faisant référence au poivre vert Piment d'Espelette : 0,5 à 1%* pour les dénominations de vente ou les allégations faisant référence au piment d'Espelette

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> • Champignons sylvestres saumurés, appertisés, réhydratés ou surgelés : 5 à 15%* • Truffes : 1,5 à 5%* • Fromages bénéficiant d'un SIQO : 5 à 10%* • Fruits à coque : 5 à 15%* • Autres aromates, épices, condiments • Vins, cidres et alcools <ul style="list-style-type: none"> • Arômes naturels : ≤ 1% compté en Matière Sèche* • Lait (sous formes liquide et/ou en poudre) ; en cas de mention « Recette traditionnelle » : autorisation du lait frais uniquement • Œufs entiers frais (= ovoproduits liquides) • Blancs d'œuf frais (= ovoproduits liquides) (dose maximale d'emploi du total lait + œufs (entiers ou blancs)) ≤ 2% compté en Matière Sèche* • Farines, féculles, amidons : ≤ 3% compté en Matière Sèche* • Nitrite de sodium (E250) dans la limite de 54 mg/kg en ion NO₂ soit 80 mg/kg maximum en NaNO₂ (dose d'emploi*) (interdiction dans les produits appertisés) • Acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301) • Vinaigre tamponné (E267) • Colorants de masse : caramel (E150a) <p>*sur l'ensemble de la mêlée</p>
S6	Proportion maximale des ingrédients non carnés et d'additifs dans la mêlée	≤ 12% compté en Matière Sèche (hors ingrédients présents dans les dénominations de vente des déclinaisons prévues de ce CDC)
S7	Ovoproduits utilisés	Œufs : ovoproduits liquides frais
S8	Liste des ingrédients et des additifs autorisés pour le badigeonnage	<ul style="list-style-type: none"> - Caramel ordinaire (E150a) - Jaune d'œuf
S9	Composition de la gelée de décor facultative	<ul style="list-style-type: none"> • Gélatine de porc, • Sel (NaCl), • Eau (sous toutes ses formes), glace, bouillon, • Saccharose, dextrose, sirop de glucose, • Aromates, épices, condiments, vins, alcools, liqueurs, arômes naturels,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> • Acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301), • Érythorbate (isoascorbate) de sodium (E316), • Carraghénanes (E407) • Caramel (E150a), • Vinaigre tamponné (E267)

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Mise en œuvre : traitements optionnels autorisés - présalage	Présalage avec les ingrédients autorisés pendant 6 jours maximum avant cuisson (jour de cuisson inclus) entre 0 et +4°C
S11	Mise en œuvre : traitements optionnels autorisés - échaudage	Échaudage : maîtrise de la durée et de la température selon une procédure écrite propre à l'entreprise
S12	<u>Valeur pasteurisatrice</u>	<u>VP ≥ 150 minutes</u>
S13	<u>Température en fin de cuisson des pâtés non appertisés</u>	<u>T°C fin de cuisson à cœur ≥ 72°C</u>
S14	Température des pâtés au conditionnement	T°C à cœur entre -1°C et +4°C

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Aspect des pâtés et des tranches (non appertisés)	<p>Pas de couleur anormale, pas de corps étrangers</p> <p>Pâtés vendus à la coupe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pas de croûte brûlée - Pas de crevasse <p>Tranches :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pas de tranches cassées - pas de trous de plus de 1 cm² dans la masse - pas de gelée décollée
S16	Aspect des conserves	Pas de boîte « floche », « bombée » ou de verrine non étanche
S17	DLC des pâtés non appertisés	≤ 32 jours après la date de cuisson

Critères spécifiques : Fiche pâtés de campagne et terrines de campagne

5-6. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18a	État des matières premières carnées (caractéristique certifiée « Produit fabriqué à partir de viande fraîche »)	En cas d'utilisation de la caractéristique certifiée « Produit fabriqué à partir de viande fraîche », seuls les foies peuvent être utilisés congelés. L'utilisation d'autres matières premières carnées congelées n'est pas autorisée
S18b	État des matières premières carnées (caractéristique « Recette traditionnelle »)	Seuls les foies et les gorges peuvent être utilisés congelés. L'utilisation d'autres matières premières carnées congelées n'est pas autorisée

5-7. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19	Proportions de farce fine et de marquants des pâtés de campagne	- Farce fine \leq 25% - Marquants \geq 75%
S20	<u>Taille des marquants des pâtés de campagne</u>	- Non appertisés : <u>diamètre \geq 8mm pour les marquants de foie ou de viande</u> diamètre \geq 6mm pour les marquants de gras et de gorges - Appertisés : taille \geq 6 mm

5-8. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	HPDA	HPDA \leq 76% Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.
S22	Lipides	Lipides \leq 35% (Rapporté à l'HPDA de 76%) Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Amidon	Amidon ≤ 2% (Rapporté à l'HPDA de 76%) Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.

Critères spécifiques : Fiche pâtés de foie, mousses de foie, crèmes de foie et terrines de foie

5-9. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	État des matières premières carnées	L'utilisation de matières premières carnées congelées n'est pas autorisée

5-10. Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	État de la barde non Label Rouge (utilisation facultative)	Frais
S26	Ingédients et additifs autorisés dans la composition de la barde non Label Rouge (facultative)	Bardes naturelles ou reconstituées avec les ingrédients autorisés (ingrédients autorisés pour la gelée de décor) : <ul style="list-style-type: none"> • Gélatine de porc, • Sel (NaCl), • Eau (sous toutes ses formes), glace, bouillon, • Saccharose, dextrose, sirop de glucose, • Aromates, épices, condiments, vins, alcools, liqueurs, arômes naturels, • Acide ascorbique (E300) et ascorbate de sodium (E301), • Érythorbate (isoascorbate) de sodium (E316), • Carraghénanes (E407), • Caramel (E150a), • Vinaigre tamponné (E267) + gras, graisse et couenne de porc, blanc d'œuf,

5-11. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	TraITEMENT préalable des gras	Échaudage obligatoire

S28	Type de fabrication des pâtés de foie	Fabrication au hachoir
-----	---------------------------------------	------------------------

5-12. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Lipides	<p>Lipides $\leq 40\%$ (Rapporté à l'HPDA de 78%) (pâté), 80 % ((crème et mousse))</p> <p>Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.</p>
S30	Amidon	<p>Amidon $\leq 2\%$ (Rapporté à l'HPDA de 78% (pâté), 80% (crème et mousse))</p> <p>Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques</p>

Critères spécifiques : Fiche pâtés de jambon, terrines de jambon et pâtés de chair, terrines de chair

5-13. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Proportions autorisées de viandes et gras	<p>Viandes de porc $\geq 48\%$, soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 25% de découpes maigres au minimum (pour le pâté de jambon : 25% de jambon au minimum) - 23% au maximum de viandes dont le taux de lipides est compris entre 7% et 30% <p>Gras de porc $\leq 40\%$</p> <p>(les pourcentages sont comptés sur la masse nette du produit à la mise en œuvre (dans la recette), hors décors et enrobages)</p>
S32	État des matières premières carnées	L'utilisation de matières premières carnées congelées n'est pas autorisée

5-14. Ingédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33	Espèces de champignons autorisées	<p>Espèces de champignons sylvestres : Cèpes, girolles ou chanterelles et morilles des espèces :</p> <ul style="list-style-type: none"> * <i>Boletus aerus</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau),

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> * <i>Boletus edulis</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), * <i>Boletus pinicola</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), * <i>Boletus reticulatus</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), * <i>Cantharellus cibarius</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), * <i>Morchella esculenta</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau), * <i>Morchella conica</i> (pieds + chapeaux en proportions naturelles ou sous forme exclusive de chapeau) ; <p>Variétés de truffes : <i>Tuber melanosporum</i> Vitt. ; <i>Tuber magnatum</i> P. ; <i>Tuber aestivum</i> Vitt. <i>Var.uncinatum</i> C. ; <i>Tuber mesentericum</i> Vitt..</p>

5-15. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34	Conditions de réemploi	<p>Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet d'un premier conditionnement.</p> <p>≤ 10% maximum du poids de la mélée avant incorporation du réemploi</p> <p>Délai d'utilisation : 4 jours maximum</p> <p>Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est conservé entre 0 et 4°C.</p>
S35	Taille des marquants des pâtés de jambon	<p>- <u>non appertisés</u> :</p> <p>diamètre ≥ 10mm pour les marquants de jambon</p> <p>diamètre ≥ 6mm pour les autres</p> <p>- <u>appertisés</u> :</p> <p>diamètre ≥ 6mm</p>
S36	Proportions de farce fine et de marquants des pâtés de jambon	<ul style="list-style-type: none"> - Farce fine ≤ 30% - Marquants de jambon ≥ 20%
S37	<u>Valeur stérilisatrice</u>	<u>VS ≥ 3 minutes</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38	Délai entre fin de la cuisson et le conditionnement	Préemballage finalisé : 5 jours maximum après le jour de fin de cuisson pour tous les pâtés non appétisés

5-16. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39	<u>Délai entre tranchage et conditionnement</u>	<u>1 heure maximum</u>
S40	HPDA	HPDA - pâté de chair/de jambon $\leq 77\%$ Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.
S41	Lipides	Lipides - pâté de chair/de jambon $\leq 35\%$ (Rapporté à l'HPDA de 77%) Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.
S42	C/P	C/P $\leq 20\%$ Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques
S43	Amidon	Amidon $\leq 2\%$ (Rapporté à l'HPDA de 77%) Les décors et enrobages ne sont pas pris en compte dans les analyses chimiques.

6- ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Critères communs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	<u>Étiquetage</u>	<u>Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Le logotype label rouge conforme à la charte graphique</u> • <u>Le numéro d'homologation du label sous la forme : Homologation n° LA 19/05</u>

	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Les caractéristiques certifiées</u> : (cf. critères spécifiques) • <u>Les coordonnées de l'ODG : PAQ - CS 278-08 – 75364 Paris Cedex 08</u> <p><u>La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG</u></p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fiche pâtés de campagne et terrines de campagne

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45	<u>Étiquetage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Les caractéristiques certifiées</u> : • <u>Fabriqué à partir de porc Label Rouge</u> • <u>Produit fabriqué à partir de viande fraîche ou Recette traditionnelle</u>

Fiche pâtés de foie, mousses de foie, crèmes de foie et terrines de foie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46	<u>Étiquetage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Les caractéristiques certifiées</u> : • <u>Fabriqué à partir de porc Label Rouge</u> • <u>Produit pur porc riche en foie frais</u>

Fiche pâtés de jambon, terrines de jambon et pâtés de chair, terrines de chair

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47	<u>Étiquetage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Les caractéristiques certifiées</u> : <p>Pâtés de jambon et terrines de jambon</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fabriqué à partir de porc Label Rouge</u> • <u>Produit pur porc riche en jambon</u> <p>Pâtés de chair et terrines de chair</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Fabriqué à partir de porc Label Rouge</u> • <u>Produit pur porc riche en viande</u>

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères communs

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C4	Nature des matières premières carnées	Visuelle Documentaire
C10	Interdiction de l'utilisation de viande congelée	Visuelle Documentaire
S5	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Visuelle Documentaire
S6	Proportion maximale des ingrédients non carnés et des additifs	Visuelle Documentaire

Critères spécifiques : Pâté de campagne / Terrine de campagne

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
4.C17.1	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange	Visuelle Documentaire

*C : Conditions de production communes

Critères spécifiques : Pâté de foie / mousse de foie / crème de foie / terrine de foie

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
5.C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Visuelle Documentaire
5.C17.1	Proportion en foie et gras dans le mélange	Visuelle Documentaire
S27	Traitement préalable des gras	Visuelle Documentaire
S28	Type de fabrication des pâtés de foie	Visuelle Documentaire

*C : Conditions de production communes

Critères spécifiques : Pâté de jambon / terrine de jambon et pâté de chair / terrine de chair

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S31	Proportions autorisées de viandes et gras	Visuelle Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1

Abréviations

C/P : Rapport collagène sur protide

HPDA : Humidité du Produit Dégraissé et Désamidonné = $100 * \text{Humidité totale} / (100 - \% \text{ de matière grasse libre} - \% \text{ d'amidon})$

PM : Point de maîtrise

VP : Valeur pasteurisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une cuisson

VS : Valeur stérilisatrice : valeur minimale de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une stérilisation

VSM : Viande séparée mécaniquement

Définitions

Aromates : toutes plantes ou parties de plantes ajoutées en faible dose au produit dans un but aromatique. Les aulx, oignons, échalotes, tomates sont assimilés à des aromates

« Bombée » : se dit d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé (ou le couvercle d'un bocal est déformé) à cause d'un développement bactérien ou de la corrosion de la boîte.

Bouillon : préparation obtenue par la cuisson dans l'eau de certains des éléments de base suivants : couennes, os, co-produits de découpe de porc, légumes avec éventuellement des épices, des plantes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments et tous les ingrédients et additifs autorisés dans le produit dans lequel ils sont incorporés

Condiments : ensemble de denrées alimentaires d'origines variées, qui peuvent être des produits non élaborés (légumes, champignons...), ou des produits élaborés (vinaigre, moutarde...) et qui sont utilisés pour modifier le goût des aliments

Conditionnement : mise du produit dans un emballage le recouvrant directement de telle façon que le produit contenu ne puisse être modifié sans ouverture ou modification de cet emballage

Conformité : satisfaction aux exigences spécifiées

Contrôle : activité telle que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chaque caractéristique

Cutter : gros bol comprenant des couteaux

Echaudage : traitement thermique en phase humide ou par immersion dans l'eau ou par la vapeur d'eau

Enregistrement : document qui fournit la preuve tangible des activités effectuées ou des résultats obtenus

Epices : produits végétaux naturels ou mélanges de ceux-ci exempts de matières étrangères, utilisés pour donner de la saveur et de l'arôme et pour assaisonner les aliments

Farce fine : pâte fine permettant de lier entre eux les marquants

La farce est composée d'une partie des viandes et/ou des abats autorisés dans le produit. Elle intègre généralement les ingrédients non carnés et les additifs. Elle est issue d'un hachage fin au hachoir ou à la cutter

« Floche » : se dit d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé mais dont la conservation n'est pas remise en cause

Gras : ensemble des tissus adipeux de la carcasse

Lait frais : lait n'ayant subi aucun autre traitement que l'écrémage, la pasteurisation et la réfrigération

Lot de produit fini : quantité de produit fini fabriquée dans des circonstances pratiquement identiques. Elle correspond au maximum à une journée de fabrication/ cuisson

Marquants : gros grains issus du gros hachage des foie, viande ou gras autorisés dans le produit

Mêlée : mélange des produits carnés issus du hachage de la viande, des abats et du gras avec les autres ingrédients et additifs autorisés

Mise en œuvre : moment à partir duquel on modifie l'intégrité physique ou chimique des matières premières carnées

Mousse et crème de foie : pâte fine, homogène et tartinable pouvant comporter une proportion minimale de 10% de marquants de foie de 10 mm minimum pour bénéficier de la mention avec marquants.

Ovoproducts liquides frais : la dénomination « œufs frais » est admise pour les ovoproducts liquides, utilisés comme ingrédients, n'incorporant aucun additif, ayant subi un traitement thermique de conservation et maintenus à une température de 4°C. Seuls peuvent bénéficier de la dénomination « œufs frais » les ovoproducts dont la composition par rapport à celle des œufs d'origine n'a pas été modifiée (notamment le taux de matière sèche).

Teneur en lipides : teneur en matière grasse libre

Tracabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées

Viande(s) : Muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux reconnus aptes à la consommation avec les tissus naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matière grasse et en collagène ne dépassent les valeurs mentionnées : MG \leq 30% et C/P \leq 25% (porcins)