JORF du 18 juin 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2022-26

Cahier des charges du label rouge n° LA 29/05 « Pâté de campagne supérieur »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- **Epaules, Gorges et Foies sélectionnés de Porc label rouge**
- **Recette traditionnelle**
- **Hachage gros**
- **10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)**
- **10% de châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)**

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en 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 substituant 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 9
4-1. Identification des opérateurs 9
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 9
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 10
5- METHODE D'OBTENTION 11
5-1. Schéma de vie 11
5-2. Matières premières carnées utilisées 12
5-3. Ingrédients et additifs 13
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement 13
5-5. Qualité des produits 15
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 15
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 15

1- NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)
Route de Samadet
64 410 ARZACQ
Tél. : 05 59 04 49 35
Fax : 05 59 04 49 39
Mail : inpaq@aol.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Pâté de campagne supérieur

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le pâté de campagne est décliné sous différentes recettes, dans le respect des ingrédients autorisés à l'exigence S8 et des conditions définies à l'exigence S18.

Des exigences complémentaires sont précisées pour les recettes suivantes :

Pâté de campagne supérieur,
Pâté de campagne supérieur aux cèpes,
Pâté de campagne supérieur aux châtaignes.

La qualité des viandes utilisées

Le pâté de campagne supérieur est fabriqué exclusivement à partir de viandes de Porc label rouge.

Les recettes et les caractéristiques des produits

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure du pâté de campagne supérieur.

Notamment un taux de lipides inférieur à la réglementation qui témoigne du respect des exigences de formulation et de la limitation de la teneur en gras des pâtés de campagne supérieurs et le rapport collagène / protides inférieur aux exigences des Conditions de Production Communes qui confirme la qualité des gorges utilisées et le soin apporté au parage.

Les produits sont fabriqués avec respectivement :

- Pour le pâté de campagne supérieur et les autres recettes non explicitement citées dans le présent Cahier des Charges : 90% minimum de Porc label rouge [gorges (52% minimum), épaules (6% minimum) et foies (32% minimum)].
- Pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes : 80% minimum de Porc label rouge [gorges (46% minimum), épaules (6% minimum) et foies (28% minimum)].
- Pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes : 80% minimum de Porc label rouge [gorges (46% minimum), épaules (6% minimum) et foies (28% minimum)].

Ils sont hachés gros avec une grille de 8 mm au minimum.

Le conditionnement

Le pâté de campagne supérieur est conditionné en verrines.

Le procédé de conservation

Le pâté de campagne supérieur est appertisé.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Le produit courant de comparaison a la même présentation que le produit label rouge.
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.7.5 Pâté de campagne,
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

<table>
<tr><th>Point de différence</th><th>Pâté de campagne supérieur LA 29-05</th><th>Produit courant</th></tr>
<tr><td>Les Viandes</td><td>Gorge, épaule et foie de Porc label rouge dans les proportions minimales suivantes :
<table>
<tr><th></th><th>Gorge</th><th>Epaule</th><th>Foie</th></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur</td><td>52%</td><td>6%</td><td>32%</td></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur aux cèpes</td><td rowspan="2">46%</td><td rowspan="2">6%</td><td rowspan="2">28%</td></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur aux châtaignes</td></tr>
</table></td><td>viande de porc, à l'exclusion de toute autre espèce,
gorge de porc découennée en quantité au moins égale à 20% de la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc. ,
abats de porc exclusivement :
foie au minimum 15% comptés sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc.,
cœur, rein, parties comestibles des têtes, couennes en l'état ou déshydratées,
gras de porc</td></tr>
</table>

Point de différence	Pâté de campagne supérieur LA 29-05	Produit courant
Autres ingrédients	• sel, • eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, • aromates, épices, vins, alcools, • lait frais, • œufs frais : entiers, blancs, jaunes, • avec 'lait frais' + 'œufs frais : entiers, blancs, jaunes' à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée, • arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, • cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%, • châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%.	Gelée, gélatine, Sel, Eau, glace, bouillon, saumure, Sucres, y compris lactose, Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc., Arômes : substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes ; arômes de transformation ; arôme de fumée, Liants protéiques : lait et dérivés du lait, œufs entiers, blancs, jaunes, sang de porc, dérivés du sang de porc, matières protéiques végétales, isolées, concentrées, levures, Liants amylacés : farines, fécules, amidons, La quantité totale de liants, gélifiants et épaississants (y compris les amidons modifiés chimiquement cités au paragraphe « additifs »), comptée sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc. , ne doit pas dépasser 5% exprimée en matière sèche dont au maximum 3% d'amidon (y compris les amidons modifiés chimiquement) et 1% de gélifiants. Ferments
Additifs	Pas d'additifs	Nitrate de sodium (E251), potassium (E252), Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263) Lactate de sodium (E325), potassium (E326) Phosphates (E339, E340, E341, E450, E451, E452), Amidons modifiés par voie chimique Gélifiants et épaississants : acide alginique et ses sels (E400 à E404), carraghénanes (E407), farine de caroube (E410), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415) Colorants de masse : cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramels (E150a,b,c,d), Exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E625), acide guanylique et ses sels

Point de différence	Pâté de campagne supérieur LA 29-05	Produit courant
		(E626 à E629), acide inosinique et ses sels (E630 à E633), Acide sorbique et ses sels (E200, E202 et E203), Parahydroxybenzoates (E214 à E219), A l'exception des amidons modifiés et des gélifiants et épaississants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.
Décors et enrobages	Pas de décor ni d'enrobage	*Décors et enrobages comestibles* Crépine, gelée, bardes, gras, graisse, décors. Les gelées d'enrobage, bardes et décors peuvent être additionnés de : Tout ingrédient et/ou additif autorisé dans la masse de produit, Colorants de décors et enrobages. Les gelées d'enrobage peuvent être additionnées de : Gomme gellane. Les bardes d'enrobage et de décor peuvent être reconstituées. Dans ce cas, elles peuvent être additionnées de : Chlorure de calcium (E509), Sulfate de calcium (E516). Tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur. *Décors et enrobages non comestibles* Ils répondent à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires. Le total barde, gelée et décors ne doit pas dépasser 20% de la masse nette déclarée. La barde seule ne peut dépasser 10% de la masse nette déclarée. Ces pourcentages peuvent atteindre, respectivement, 25% et 13% si la masse nette déclarée est inférieure ou égale à 500g. La fraction pondérale qui dépasse la masse nette déclarée n'entre pas dans le pourcentage.

Point de différence	Pâté de campagne supérieur LA 29-05	Produit courant
Procédé de fabrication Caractéristiques physiques des produits	Hachage : grille ≥ 8 mm au minimum Aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage). Présence de marquants pour les recettes aux cèpes et aux châtaignes	Les produits se présentent, à la mise en œuvre, sous forme d'un hachage « grossier » (grille 6 mm au minimum ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).
Critères physico-chimiques	LIPIDES rapportés à l'HPDA 78 ≤ 30% COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 15 %	LIPIDES rapportés à l'HPDA 78 ≤ 40 % COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 25 %

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Epaules, gorges et foies sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle
- Hachage gros
- 10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)
- 10% de châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)

Epaules, Gorges et foies sélectionnés de Porc label rouge

Réception de la matière première :

Les épaules, gorges et foies frais de porc proviennent exclusivement de Porc label gouge.

Tri des matières premières :

- ***Les épaules et gorges :***

La préparation des épaules et gorges destinées à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications de parage suivantes :

  - absence d'os ou de cartilage,
  - absence de gras mous,
  - absence de couenne,
  - absence de nerf, d'aponévrose et de gros tendons,
  - absence de saignures, rougeurs, glandes,
  - absence de corps étrangers.

- ***Les foies :***

La préparation et la sélection des foies frais destinés à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs s'effectuent, comme suit :

  - les foies sont label rouge,

- ils ne présentent ni odeur, ni aspect anormaux,
- leur traçabilité est assurée par lot permettant le lien entre le lot de foie frais et les élevages d'origine.

Cette préparation des épaules, gorges et foies est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des pâtés de campagne supérieurs.

A réception par l'atelier de fabrication de pâtés de campagne supérieurs, les épaules, les gorges et les foies frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

Recette traditionnelle

Conformément au code des usages pour la mention « traditionnel », la recette du pâté de campagne supérieur utilise les seuls ingrédients suivants :

- sel,
- eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- aromates, épices, vins, alcools,
- lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
    - ✓ avec 'lait frais' + 'œufs frais : entiers, blancs, jaunes' à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,
- cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%,
- châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%.

Hachage gros

Hachage équivalent au minimum à une grille de 8 mm
La taille du grain est importante pour bien visualiser les morceaux et renforcer la texture traditionnelle.

10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)

La liste des ingrédients prévoit : cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%

L'incorporation de 10% minimum de cèpes permet d'assurer un goût caractéristique de cèpes au produit.

10% de Châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)

La liste des ingrédients prévoit : châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%

L'incorporation de 10% minimum de châtaignes permet d'assurer un goût caractéristique de châtaignes au produit.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les transformateurs

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les entreprises engagées dans la production de pâté de campagne supérieur mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : épaules, gorges et foies de porc label rouge et ingrédients.

- Et en cas de doublon possible, les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication.

La traçabilité est ascendante et descendante : elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication. Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de pâtés de campagne supérieurs. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Les entreprises doivent donc veiller en premier lieu à ce que :

- chaque livraison d'épaules, gorges et foies de Porc label rouge soit accompagnée :

  - d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
  - d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant les codes articles spécifiques 'Porc label rouge', les dates d'abattage ainsi qu'un numéro de lot de découpe permettant de remonter aux élevages d'origine.

- les ingrédients soient livrés avec un document d'accompagnement permettant d'identifier leur composition, notamment ceux ayant un rôle technologique.

- chaque réception d'ingrédients soit enregistrée et identifiée avec un numéro de lot de réception.

Dans la mesure où l'entreprise utilise des ingrédients destinés spécifiquement au pâté de campagne supérieur, ceux-ci doivent être stockés dans une zone clairement identifiée.

Les entreprises doivent ensuite définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par un n° de lot. Pour définir ce lot les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication.

Chaque expédition de pâtés de campagne supérieurs est accompagnée d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits label rouge sont identifiées par des codes articles spécifiques 'Pâté de campagne supérieur' repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau suivant :

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Document associé
Réception et mise en œuvre des épaules, gorges et foies de porc label rouge	Enregistrement des achats Identification des épaules, gorges et foies lors de la réception, lors de l'entreposage[1] et lors de la mise en œuvre	N° de lot fournisseur permettant de remonter aux élevages	Identification des épaules, gorges et foies	Facture fournisseur Fiche de réception Fiche de lot de fabrication
Réception et mise en œuvre des ingrédients	Enregistrement des achats Identification des ingrédients lors de la réception, lors de l'entreposage et lors de la mise en œuvre	N° de lot de réception	Identification des ingrédients	Facture fournisseur Fiche de réception Fiche de lot de fabrication
Fabrication des pâtés de campagne supérieurs	Affectation d'un n° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce n° de lot de fabrication[2]. Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent.	N° de lot de fabrication	Identification des contenants	Fiches de lots ou cahiers de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise
Distribution	Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés	Client, N° de lot de fabrication et date		Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications

[2] Un numéro de lot est affecté à chaque lot de fabrication, il est porté sur le document d'accompagnement des produits. Un lot de fabrication est constitué au maximum par un type de produit fabriqué sur une journée. Un cahier de fabrication est tenu à jour, il permet notamment de faire le lien entre le lot de fabrication et les lots de matières premières utilisés.

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Schéma de vie général:

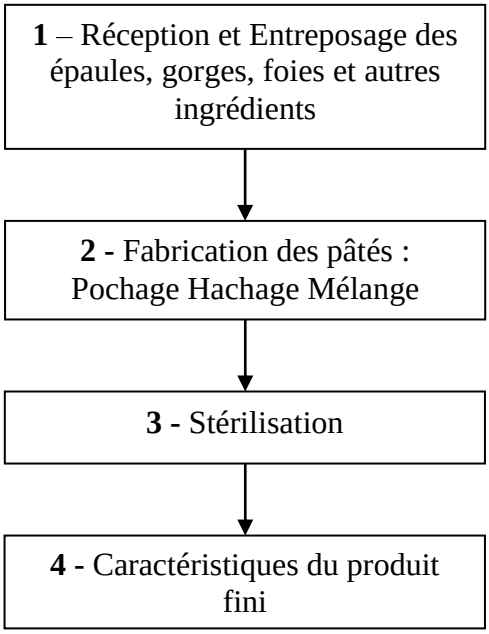


Schéma de vie détaillé :

	Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication.	**Procédés et recettes de fabrication et Caractéristiques intrinsèques des produits**
1 – Réception et entreposage des épaules, gorges, foies et autres ingrédients	Réception et entreposage des épaules, gorges et foies de porcs Réception et entreposage des ingrédients à réception	
2 - Fabrication des pâtés de campagne supérieur : Pochage, Hachage, Mélange	Délais de mise en œuvre des épaules, gorges et foies Température des épaules, gorges et foies à la mise en œuvre	Recette de fabrication et composition de la mêlée Procédé de fabrication
3 - Stérilisation		Procédé de stérilisation
4- Caractéristiques du produit fini		DDM des pâtés de campagne supérieurs Caractéristiques physico-chimiques des produits Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des produits

5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Nature des matières premières carnées utilisées**	**Epaules, gorges et foies de porc charcutier label rouge uniquement.**
S2	Préparation des épaules et des gorges	La préparation des épaules et gorges destinées à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications de parage suivantes : ▪ absence d'os ou de cartilage, ▪ absence de gras mous, ▪ absence de couenne, ▪ absence de nerf, d'aponévrose et de gros tendons, ▪ absence de saignures, rougeurs, glandes, ▪ absence de corps étrangers
S3	Température des épaules et des gorges à réception	A réception, la température est inférieure ou égale à +4 °C.
S4	Sélection des foies	La préparation et la sélection des foies frais destinés à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs s'effectuent, comme suit : ▪ les foies sont label rouge au moment de leur séparation, ▪ ils ne présentent ni odeur, ni aspect anormaux, ▪ leur traçabilité est assurée par lot permettant le lien entre le lot de foie frais et les élevages d'origine.
S5	Température des foies à réception	A réception, la température des foies est inférieure ou égale à +3 °C.
S6	Délais de réception	Le délai de réception des épaules, gorges et foies frais est ≤ 4 jours maximum après abattage et ≤ 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié**.**
S7	Contrôles à réception	A réception par l'atelier de fabrication de pâté de campagne supérieur, les épaules, les gorges et les foies frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	**Ingrédients et additifs autorisés dans la préparation**	**Les ingrédients sont limités aux produits suivants :** • **sel,** • **eau, glace,** • **aromates, épices, vins, alcools,** • **lait frais,** • **œufs frais : entiers, blancs, jaunes,** • **arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,** • **cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes),** • **châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes).** **L'utilisation d'ingrédients bénéficiant d'un SIQO (lorsqu'ils existent) est rendue obligatoire lorsque ces ingrédients apparaissent dans la dénomination de vente du produit.**
S9	Espèces de cèpes autorisées	Les cèpes utilisés sont exclusivement issus des espèces suivantes : Boletus edulis, Boletus pinicola, Boletus aerus, Boletus reticulatus.
S10	Traitement par ionisation des cèpes	Les cèpes sont non ionisés.
S11	Présentation des Cèpes	Il s'agit de cèpes surgelés en morceaux dont la taille doit être comprise entre 5 et 20 mm.
S12	Présentation des châtaignes	Les châtaignes utilisées sont décortiquées et blanchies cuites, entières ou en morceaux dont la taille doit être comprise entre 5 et 20 mm.
S13	Traitement par ionisation des châtaignes	Les châtaignes sont non ionisées.
S14	Traitement des ingrédients	Ionisation interdite.
S15	Conditionnement des ingrédients	Conditionnement permettant de préserver de toute dégradation.

5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Température de mise	La température à la mise en œuvre est limitée à : o +4 ° C maximum pour les épaules et les gorges

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td></td><td>en œuvre</td><td>o +3 ° C maximum pour les foies.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">S17</td><td rowspan="4"><u>Composition de la mêlée</u></td><td colspan="4"><u>Epaules, gorges et foies de Porc label rouge dans les proportions minimales suivantes :</u></td></tr>
<tr><td></td><td>Gorge</td><td>Epaule</td><td>Foie</td></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur</td><td>52%</td><td>6%</td><td>32%</td></tr>
<tr><td>Pâté de campagne supérieur aux cèpes
Pâté de campagne supérieur aux châtaignes</td><td>46%</td><td>6%</td><td>28%</td></tr>
<tr><td>S18</td><td><u>Ingrédients et additifs</u></td><td colspan="3"><u>Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des contraintes suivantes :</u>
• <u>eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</u>
• <u>lait frais à dose maximale d’emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</u>
• <u>œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d’emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</u>
• <u>avec ‘lait frais’ + ‘œufs frais : entiers, blancs, jaunes’ à dose maximale d’emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</u>
• <u>cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d’emploi de 10% du poids de la mêlée,</u>
• <u>châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d’emploi de 10% du poids de la mêlée.</u></td></tr>
<tr><td>S19</td><td>Pochage des gorges</td><td colspan="3">Le pochage des gorges est réalisé à une température de 90°C ±10°C pendant une durée de 4 minutes ± 1 minute.</td></tr>
<tr><td>S20</td><td><u>Hachage</u></td><td colspan="3"><u>Le hachage doit être équivalent au minimum à une grille de 8 mm.</u></td></tr>
<tr><td>S21</td><td>Aspect et homogénéité du hachage</td><td colspan="3">Le hachage doit présenter un aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l’ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage).</td></tr>
<tr><td>S22</td><td><u>Mélange mis en œuvre</u></td><td colspan="3"><u>Afin d’obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre est composé exclusivement à partir de grains.</u></td></tr>
<tr><td>S23</td><td><u>Conditionnement</u></td><td colspan="3"><u>Le pâté de campagne supérieur est conditionné en verrines.</u></td></tr>
<tr><td>S24</td><td>Fixation de la date de</td><td colspan="3">Elle est fixée après validation par une étude de stabilité des</td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	durabilité minimale (DDM)	produits à DDM et corrigée si nécessaire.
S25	**Traitement thermique**	**Le traitement thermique appliqué au pâté de campagne supérieur est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde à une valeur stérilisatrice ($VF^{10}_{121.1}$) minimale de 3 minutes.**

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	**Collagène/ Protides**	**≤ 15 %**
S27	HPDA	≤ 78 %.
S28	Lipides rapportés à l'HPDA 78	≤ 30 %
S29	Sucres Solubles Totaux rapportés à l'HPDA 78	≤ 2 %
S30	Amidon rapportés à l'HPDA 78	≤ 3 %

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

L'étiquetage doit comporter la mention « Caractéristiques certifiées communicantes : » suivie d'au moins deux caractéristiques certifiées communicantes choisies parmi celles énoncées au point 3.3 'Éléments justificatifs de la qualité supérieure'.

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
	RECEPTION	
S1	Nature des matières premières carnées utilisées	Documentaire
	FABRICATION	
S17	Composition de la mêlée	Documentaire Mesure
S18	Ingrédients et additifs	Documentaire Mesure
S19	Pochage des gorges	Visuel Mesure

S20	Hachage	Visuel Mesure
S21	Aspect et homogénéité du hachage	Visuel Mesure
S25	Traitement thermique	Documentaire Mesure