JORF du 23 novembre 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-48

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 04/18 « Faisselle »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Moulage unitaire manuel à la louche
- Goût intense de faisselle

SOMMAIRE

I) NOM DU DEMANDEUR……3

II) NOM DU LABEL ROUGE……3

III) DESCRIPTION DU PRODUIT……..3

3.1. Présentation du produit label rouge
3.2. Champ de certification
3.3. Définition du produit courant
3.3.1. Présentation du produit courant
3.3.2. Tableau de comparaison entre les faisselles label rouge et les faisselles courantes
3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure
3.5. Caractéristiques certifiées communicantes

IV) TRAÇABILITÉ…… 6

4.1. Identification des opérateurs
4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

V) MÉTHODE D'OBTENTION…….. 8

5.1. Schéma de vie du produit label rouge
5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles
5.2.1. Collecte et réception du lait
5.2.2. Écrémage/Standardisation, Pasteurisation du lait
5.2.3. Ensemencement-Ajout de $Cacl_2$, Emprésurage, Maturation/Caillage, Refroidissement
5.2.4. Moulage, Mise en faisselles et conditionnement, Stockage avant expédition.

VI) ÉTIQUETAGE……11

VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER…….. 11

VIII) DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS…….. 12

I) 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

II) NOM DU LABEL ROUGE

« Faisselle »

III) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit label rouge

Les faisselles Label Rouge sont préparées à partir de lait frais pasteurisé. Ce sont des fromages blancs présentés dans des faisselles, contenant qui leur a donné leur nom.

Les produits sont conditionnés sous UVC thermo-scellées et destinés à la vente en libre-service, avec une DLC de 31 jours maximum après pasteurisation/emprésurage et une conservation à température comprise entre 0°C et +6°C.

Caractéristiques physico-chimiques de la faisselle Label Rouge (caillé + lactosérum)

- MG ≥ 4,5g / 100g
- MG/ES ≥ 20%

Caractéristiques organoleptiques de la faisselle Label Rouge

La faisselle Label Rouge présente une texture lisse, peu grumeleuse du caillé. Son goût est peu acide ; son goût de faisselle et son goût frais sont intenses.

3.2. Champ de certification

Le champ de la certification des faisselles Label Rouge démarre à la réception des matières premières qui seront mises en œuvre dans la fabrication de la faisselle, en passant par sa fabrication et le conditionnement des produits finis, jusqu'à l'expédition des produits conditionnés.

3.3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit similaire au produit label rouge, c'est-à-dire un fromage blanc frais, emballé dans une faisselle. Tout comme le produit candidat au label rouge, il ne s'agit pas d'un produit allégé en matière grasse.

Le produit courant de comparaison est commercialisé dans les GMS, au même rayon frais que la faisselle label rouge.

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

3.3.2. Tableau de comparaison entre les faisselles Label Rouge et les faisselles courantes

La synthèse des différences existant entre la faisselle Label Rouge et la faisselle courante du marché est présentée dans le tableau suivant :

	Faisselle courante de comparaison	Faisselle Label Rouge
Mise en œuvre du lait	Pas d'obligation de délai maximal entre le dépotage du lait et le début de la pasteurisation du lait	Date de début de la pasteurisation du lait : maximum 1 jour après la date de dépotage du lait
Recette	Possibilité d'utiliser de la poudre de lait (réhydratée ou non), du lait reconstitué et des protéines de lait (lactosérum), du lait concentré pasteurisé.	Liste positive d'ingrédients : - lait frais pasteurisé - crème issue de l'écrémage du lait sur le site de fabrication de la faisselle, non congelée et non surgelée - ferments lactiques - présure - auxiliaire technologique : chlorure de calcium
Ensemencement / Emprésurage	Pas d'exigence particulière	L'ensemencement a lieu le même jour que la pasteurisation
Maturation / Caillage	- Pas d'exigence particulière de pH de fin de caillage - Possibilité d'égoutter une partie du petit-lait	- pH de fin de caillage : entre 4,2 et 4,8 - Pas d'égouttage en dehors de l'UVC
Moulage	- Utilisation de répartiteur possible (généralisé) - Possibilité de moulage mécanique / automatisé	- Moulage unitaire en faisselle - Moulage à la louche et à la main
Caractéristiques physico-chimiques du produit fini :	Extrait sec (ES) total (fromage + lactosérum) doit être supérieur ou égal à : — 14 % du poids nominal étiqueté, si le MG/ES du fromage est supérieur ou égal à 20 %, — 10 % du poids nominal étiqueté, si le MG/ES du fromage est inférieur à 20 %.	Faisselle Label Rouge (caillé + lactosérum) : - MG ≥ 4,5% - MG/ES ≥ 20%

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Réception et préparation du lait	Délai entre le dépotage du lait et le début de la pasteurisation du lait ≤ 1 jour	La réduction du délai entre le dépotage et la pasteurisation du lait permet d'assainir le lait aussi rapidement que possible, de limiter les spores butyriques et de préserver l'aptitude technologique du lait à la coagulation.
Préparation du lait	Liste positive d'ingrédients : - lait frais pasteurisé - crème issue de l'écrémage du lait sur le site de fabrication de la faisselle, non congelée et non surgelée - ferments lactiques - présure - auxiliaire technologique : chlorure de calcium	Maîtrise de la fabrication : Le lait utilisé est réceptionné cru, puis est pasteurisé par les opérateurs. Ce lait a donc subi moins de transformations que les poudres, concentrés ou laits reconstitués pouvant influer sa structure (couleur), sa composition et la biodisponibilité de ses composants (acides aminés, vitamines). La crème entrant dans la composition de la faisselle Label Rouge est uniquement issue de l'écrémage de lait réalisé au sein de l'usine de transformation. Cette crème est utilisée dans le process de fabrication de la faisselle LR dans un laps de temps court, pour garantir la fraîcheur et les caractéristiques organoleptiques du produit. Les ferments lactiques vont jouer un rôle dans l'aromatisation et la conservation de la faisselle. La coagulation du lait est effectuée à l'aide de présure et du chlorure de calcium. En effet, le chlorure de calcium permet d'optimiser le processus de caillage. Il permet de recalcifier la caséine K du lait, qui s'est appauvrie en ions calcium suite au refroidissement du lait à la ferme et à sa pasteurisation dans le process de fabrication des faisselles. Ainsi, le chlorure de calcium a pour action de recréer des liaisons phosphocalciques qui vont faciliter et améliorer la coagulation du lait sous l'action de la présure.
Fabrication	- L'ensemencement a lieu le même jour que la pasteurisation - pH de fin de caillage : entre 4,2 et 4,8 - Pas d'égouttage en dehors de l'UVC - Moulage unitaire en faisselle - Moulage manuel à la louche	Fixation de paramètres technologiques de fabrication de la faisselle permettant de maîtriser la qualité organoleptique du produit fini, ainsi que sa régularité. Présentation : Le fromage est moulé à la louche et à la main, de façon unitaire, afin de garantir non seulement la régularité du produit, mais aussi d'obtenir une texture lisse (peu grumeleuse) non fragmentée. En effet, un moulage au répartiteur donne une texture fragmentée, le caillé étant cassé en petits morceaux.
Produit fini	Caractéristiques physico-chimiques du produit fini (caillé + lactosérum) : - MG ≥ 4,5% - MG/ES ≥ 20%	Le taux de matière grasse minimum permet, d'un point de vue organoleptique, d'obtenir une texture onctueuse du caillé et un goût peu acide, caractéristiques spécifiques de la faisselle label rouge.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages des faisselles label rouge, sont les suivantes :

CC1 : Moulage unitaire manuel à la louche
- PM19 – Type de moulage
- PM20 – Méthode de moulage

CC2 : Goût intense de faisselle

IV) TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les fabricants de faisselles.

4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Traçabilité	PM0	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité montante et descendante 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 :

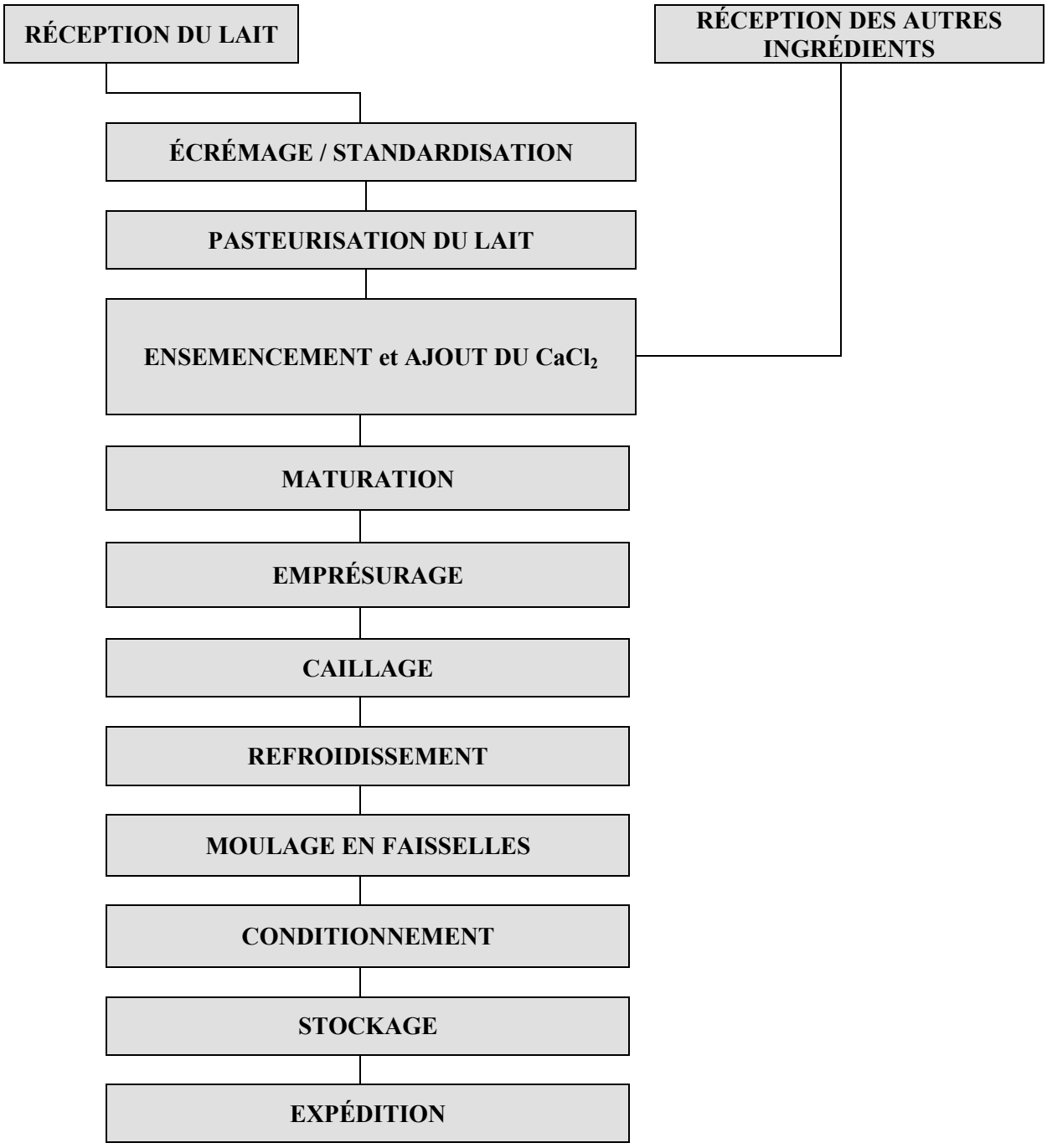
Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	**N° LOT DE RECEPTION des MATIÈRES PREMIÈRES** affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : - la date de réception, - le type de matière première, - le fournisseur concerné, - le numéro de lot du fournisseur - la DLC ou DDM du produit le cas échéant, - la conformité aux spécifications du cahier des charges	Fiches de réception Etiquetage réglementaire Identifiant = n° lot (enregistrement à réception)
Fabrication	**N° LOT DE FABRICATION** à partir duquel on retrouve : - les matières premières utilisées (numéros de lots de réception) et les quantités mises en œuvre,	Registre de production / fabrication Fiches de fabrication

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
	- les numéros de lot des ingrédients et leurs fournisseurs, - la date de fabrication (= date de pasteurisation = date d'emprésurage) - les quantités fabriquées.	
Conditionnement - Expédition	**N° LOT DE PRODUIT FINI,** à partir duquel on retrouve : Chaque unité de vente (UVC) est identifiée par un numéro de lot permettant de retrouver les informations des niveaux précédents : - le jour de moulage / mise en faisselles et de conditionnement - la recette label rouge - le lot de fabrication - la DLC apposée au conditionnement - le nombre d'UVC conditionnées. Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché, à partir des documents d'expédition (bon de livraison, facture...) : - les DLC apposées au conditionnement - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées.	Identification des lots = Numéro de lot Bons de livraison / facturation

Certains des documents décrits précédemment peuvent être regroupés ou fractionnés en fonction des entreprises concernées et des différentes étapes de l'élaboration du produit. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.
Les documents sont archivés et conservés pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois minimum.
Ces documents doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.
Les lots de fabrication label rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des fabrications non label rouge et des fabrications label rouge de nature différente.

V) MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie du produit label rouge



5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles

5.2.1. Réception du lait et des autres ingrédients

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Réception du lait	PM1	Qualité du lait	- Acidité du lait à réception : 14,5 à 17°D - Test à l'alcool : négatif (garantie de la fraîcheur du lait)
	PM2	Taux de matière grasse à réception du lait	Taux de MG ≥ 36 g/L
Sélection des ingrédients de la faisselle	PM3	Respect de la liste positive des ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés	- lait frais pasteurisé - crème issue de l'écrémage de lait (pas d'achat de crème), réalisé sur le site de fabrication de la faisselle : crème non congelée et non surgelée, utilisée au plus tard à J+1 de l'écrémage, - ferments lactiques, - présure : concentration de la présure entre 130 mg/L et 180 mg/L de chymosine, - chlorure de calcium.

5.2.2. Préparation du lait

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Ajout de crème issue de l'écrémage du lait	PM4	Taux de matière grasse du lait entrant dans la fabrication de la faisselle	Taux de MG ≥ 45 g/L
Pasteurisation du lait standardisé	PM5	Délai entre le dépotage du lait et le début de la pasteurisation du lait	Pour un dépotage du lait le jour J, la pasteurisation débute au plus tard à J+1
	PM6	Composition du lait standardisé pasteurisé	- Entérobactéries ≤ 10/g - E. coli ≤ 10/g - Levures, moisissures ≤ 100/g

5.2.3. Ensemencement-Ajout de $CaCl_2$/Maturation, Emprésurage/Caillage, Refroidissement

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Ensemencement et ajout du chlorure de calcium / Maturation	PM7	Délai entre pasteurisation du lait et ensemencement - ajout du chlorure de calcium	La pasteurisation du lait et l'ensemencement-ajout du chlorure de calcium ont lieu le même jour
	PM8	Dose de chlorure de calcium	≤ 0,04%
	PM9	Température de	20°C ≤ T° ≤ 30°C

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
		maturation	
	PM10	Durée de maturation	4h ≤ durée ≤ 6h30
Emprésurage	PM11	Température d'emprésurage	19°C ≤ T° ≤ 23°C
	PM12	pH d'emprésurage	5,9 ≤ pH ≤ 6,7
	PM13	Dose de présure	Entre 5 et 20 mL de présure pour 100 litres de lait (concentration de la présure entre 130 mg/L et 180 mg/L de chymosine)
Caillage	PM14	pH du caillé en fin de caillage	4,2 ≤ pH ≤ 4,8
Refroidissement	PM15	Température de la salle de refroidissement	0°C ≤ T° ≤ 6°C

5.2.4. Moulage, Mise en faisselles et conditionnement, Stockage avant expédition

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Moulage	PM16	Date de moulage	Pour un caillage le jour J, le moulage aura lieu à J+1 ou J+2
	PM17	Température du caillé en début de moulage	T° ≤ 6°C
	PM18	Conformité de la texture du caillé de la faisselle à mouler	Vérification de la texture du caillé de la faisselle réalisée par du personnel qualifié
	PM19	Type de moulage	Moulage unitaire obligatoire (interdiction de l'emploi de répartiteur)
	PM20	Méthode de moulage	Moulage à la louche et à la main (moulage mécanique ou automatisé interdit) par du personnel qualifié
Mise en faisselles / Conditionnement	PM21	Égouttage	Uniquement égouttage spontané en faisselles, pas d'égouttage en-dehors de l'UVC (tout le petit-lait d'égouttage est conservé dans le conditionnement)
	PM22	Caractéristiques du produit fini (caillé + lactosérum)	- Taux de MG (caillé + lactosérum) ≥ 4,5% - MG/ES (caillé + lactosérum) ≥ 20%
	PM23	Qualité microbiologique du produit fini (le jour du moulage)	- Entérobactéries ≤ 10/g - E. coli ≤ 10/g - Levures, moisissures ≤ 100/g
	PM24	DLC	DLC de 31 jours maximum à compter de la date d'emprésurage

VII) ÉTIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :

- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;
- le numéro d'homologation du Label Rouge sous la forme : n° LA 04/18 ;
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
    - Moulage unitaire manuel à la louche
    - Goût intense de faisselle
- les coordonnées de l'ODG : PAQ, CS 278-08, 75364 PARIS cedex 08.

VIII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER

PM	PPC	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM3	PPC1	Respect de la liste positive des ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés	- lait frais pasteurisé - crème issue de l'écrémage de lait (pas d'achat de crème), réalisé sur le site de fabrication de la faisselle : crème non congelée et non surgelée, utilisée au plus tard à J+1 de l'écrémage, - ferments lactiques, - présure : concentration de la présure entre 130 mg/L et 180 mg/L de chymosine, - chlorure de calcium	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PM19	PPC2	Type de moulage	Moulage unitaire obligatoire (interdiction de l'emploi de répartiteur)	VISUELLE
PM20	PPC3	Méthode de moulage	Moulage à la louche et à la main (moulage mécanique ou automatisé interdit) par du personnel qualifié	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PM22	PPC4	Caractéristiques du produit fini (caillé + lactosérum)	- Taux de MG (caillé + lactosérum) ≥ 4,5% - MG/ES (caillé + lactosérum) ≥ 20%	ANALYSE

VIII) DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

Abréviations

ES : Extrait Sec = pourcentage de matières sèches contenues dans le fromage
G/S : Rapport Gras / Sec
MG : Matière grasse
PM : Point à maîtriser
$CaCl_2$: Chlorure de calcium
T° : Température en degré Celsius
t : temps/durée
G.M.S. : Grandes et Moyennes Surfaces

Définitions

Acidité Dornic : méthode de mesure de l'acidité lactique du lait. Le degré Dornic (°D) est le nombre de dixièmes de millilitres de soude (NaOH - N/9) nécessaires pour neutraliser 10 millilitres de lait.

Caillage : coagulation lente des protéines du lait par les ferments lactiques (+ chlorure de calcium), permettant d'obtenir le caillé (ou « coagulum »), séparé du lactosérum (ou « petit-lait »).

Coagulum (ou « caillé ») : produit résultant de la coagulation des protéines du lait.

Lactosérum (ou « petit lait ») : liquide composé d'eau et d'éléments solubles du lait obtenu après coagulation des protéines lors de la fabrication des fromages.

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit. Le lot correspond au maximum à une journée de fabrication. Le lot correspond à un code conditionnement associé à la DLC correspondante.

Maturation : phase d'acidification du lait précédant l'ajout de coagulant. Cette phase permet ultérieurement, un meilleur développement des arômes et caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit.

Standardisation : modification de la teneur en matières grasses et/ou en matières protéiques du lait afin d'obtenir une composition adaptée à sa transformation et aux objectifs qualitatifs fixés pour le produit fini.