JORF du 10 décembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-50

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/12 « Cassoulet appertisé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Confit de canard à foie gras
- Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four
- Viande de porc label rouge
- Haricots blancs Label Rouge ou IGP

Sommaire

1- NOM DU DEMANDEUR 3

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1 PRÉSENTATION DU PRODUIT ET DESCRIPTION PRÉCISE 3
3.1.1 Présentation du Cassoulet appertisé label rouge *3*
3.1.2 Description précise *3*
3.1.3 Description organoleptique *4*
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT DE COMPARAISON 4
3.2.1 La présentation du produit courant de comparaison *4*
3.2.2 Tableau de comparaison entre le cassoulet label rouge et le cassoulet courant de comparaison *5*
3.3 ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 8
3.4. CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES 11

4- TRAÇABILITÉ 12

5- MÉTHODE D'OBTENTION 14

5.1 SCHÉMA DE VIE 14
5.2 CARACTÉRISTIQUES ET PRINCIPAUX POINTS À MAÎTRISER 15
5.2.1Réception et agréage *15*
5.2.2 Préparation des saucisses *15*
5.2.3 Préparation des morceaux de porc *15*
5.2.4 Préparation des haricots blancs Label Rouge ou IGP *16*
5.2.5 Préparation de la sauce *16*
5.2.6 Assemblage *16*
5.2.7 Conditionnement – Produit fini *17*

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 18

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 18

8- DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS 20

8.1 DÉFINITIONS 20
8.2 ABRÉVIATIONS 20

1- NOM DU DEMANDEUR

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

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Cassoulet appertisé

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit et description précise

3.1.1 Présentation du Cassoulet appertisé label rouge

Le produit label rouge est un cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse (grillée). Le produit est appertisé.

Ce cassoulet répond à la définition et aux conditions définies dans la décision n°60 du CTCPA, relatives aux conserves de cassoulet appertisé, avec un qualificatif évoquant une supériorité de qualité.

3.1.2 Description précise

Le Cassoulet appertisé Label Rouge est un cassoulet au confit de canard à foie gras et à la saucisse de Toulouse (grillée).

Le Cassoulet appertisé label rouge est préparé à partir :
- de confit de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP*
- de découpes de porc label rouge
- de saucisses de Toulouse label rouge
- de haricots blancs label rouge ou IGP
- d'une sauce contenant de la purée de tomate et/ou des concentrés de tomate et/ou de la pulpe de tomate ou du coulis de tomate
- un morceau de couenne de porc label rouge

* Le confit de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP peut avoir deux origines :

- externe : dans ce cas, il est acheté tel quel (sous forme de confit) ;
- interne : dans ce cas, une étape de fabrication du confit de canard, à partir de cuisses de canard fraîches, congelées ou surgelées, est effectué par l'entreprise en respectant les exigences du cahier des charges IGP « canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) ». L'entreprise est habilitée sur le cahier des charges IGP

« canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) », le confit est certifié IGP.

Une quantité par personne est recommandée et comprend un nombre de morceaux minimum, quel que soit le volume d'emballage utilisé (1 portion dans 420g, 2 portions dans 840g, …).

Le Cassoulet appertisé label rouge est conditionné en boîtes de conserve (plusieurs grammages) ou en bocaux (plusieurs grammages) en verre avec une DDM maximale de 4 ans ou en barquettes avec une DDM de 18 mois. Les principaux circuits de commercialisation sont les grandes et moyennes surfaces et les autres réseaux (RHF, grossistes..).

3.1.3 Description organoleptique

Le Cassoulet appertisé label rouge comprend 3 types de viande : un morceau de confit de canard, un morceau de porc, une saucisse de Toulouse grillée. Il peut être décrit par les descripteurs suivants :

- Produit présentant une quantité de viande importante
- Produit dont les haricots blancs Label Rouge ou IGP présentent une texture assez fondante
- Produit dont la sauce présente des arômes d'épices et aromates pas trop intense
- Produit dont la saucisse présente une texture assez ferme
- Produit dont la viande de canard présente une couleur de chair assez foncée
- Produit dont la viande de canard se détache bien de l'os

3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison

3.2.1 La présentation du produit courant de comparaison

Le produit courant de comparaison est un cassoulet appertisé qui comprend du canard et de la saucisse dans sa formulation, dans le but de pouvoir comparer les viandes.

Le produit courant répond à la décision du CTCPA et se situe dans l'univers des cassoulets évoquant une catégorie supérieure (afin de pouvoir comparer des produits similaires).

Le marché cible pour le produit label rouge est la grande distribution.

Le poids de la conserve de produit courant est identique au poids de la conserve du produit label rouge.

Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une certification de conformité produit.

3.2.2 Tableau de comparaison entre le cassoulet label rouge et le cassoulet courant de comparaison

ÉTAPE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE
CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES		
Réception et agréage	Haricots, blancs en grains, tendres, frais ou secs, sains, uniformes, exempts de tâches et de corps étrangers	HARICOTS, BLANCS EN GRAINS LABEL ROUGE OU IGP Une IGP est une indication géographique relative à des produits qui sont protégés dans l'union européenne dans le cadre réglementaire (règlement (UE) n°1151/2012) ou au titre d'un accord international auquel l'union européenne est partie contractante.
	Garniture constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande	GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ou issus de SIQO : - saucisse de Toulouse label rouge - morceaux issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum. - Morceaux de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP sous forme de cuisses fraîches, congelées ou surgelées (pour confisage) ou de confit
	La charcuterie doit être pur porc, non amylacée et comprendre de la saucisse de Toulouse (boyau naturel - diamètre 30 à 40 mm) ou de la saucisse de gros hachage, de diamètre équivalent, embossée sous boyau naturel / collagénique	SPECIFICITÉS DE LA CHARCUTERIE : Saucisse de Toulouse label rouge : - diamètre 30 à 40 mm - saucisse sous boyau naturel
	Les morceaux de viande sont de la viande de porc et/ou de mouton et/ou d'oie et/ou de canard et/ou de la poitrine de porc renfermant 40% de maigre au minimum	TYPES DE VIANDES **:** Les morceaux de viande sont : - des morceaux de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP sous forme de cuisses fraîches, congelées ou surgelées (pour confisage) ou de confit - des morceaux issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum
PREPARATION DES CONFITS (le cas échéant)		
Fabrication		DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE DES CUISSES DE CANARD FRAICHES (CONFISAGE) Viande sous emballage alimentaire: 10 jours après abattage, jours d'abattage non compris Viande conditionnée sous vide et sous atmosphère : 18 jours, jour d'abattage non compris
		DELAI DE MISE EN ŒUVRE DES CUISSES DE CANARD CONGELÉES OU SURGELÉES (CONFISAGE) 8 mois après date de surgélation ou de congélation
PRÉPARATION DES SAUCISSES DE TOULOUSE		

ÉTAPE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE
Fabrication	Délai de mise en œuvre des saucisses dans le respect de leur DLC (6 ou 7 jours)	DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE (cuisson au four) des saucisses de Toulouse label rouge: Mise en œuvre dans les 5 jours suivant la fabrication
	Saucisses de Toulouse pochées ou précuites (rissolées, étuvées…) ou éventuellement emboîtées crues	SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES AU FOUR
PRÉPARATION DES MORCEAUX DE PORC		
Fabrication	Aucune exigence sur la taille des morceaux ni sur leur homogénéité	CALIBRE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE : Morceaux crus calibrés
	Viandes préparées en salaison et pouvant comprendre les additifs prévus pour le cassoulet (cf. additifs autorisés dans les caractéristiques des matières premières)	PRÉSALAGE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau. (soit 1 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).
	Délais de mise en œuvre : pas de délais obligatoires requis	DELAIS DE MISE EN OEUVRE (présalage) des morceaux de porc label rouge de 5 jours maximum après la découpe en morceaux.
	Paramètres et types de cuisson variables	PRÉCUISSON DES MORCEAUX DE PORC
PRÉPARATION DES HARICOTS SECS		
Fabrication	Absence de trempage ou trempage rapide	TREMPAGE STATIQUE DES HARICOTS de 8 à 11 heures OU TREMPAGE EN CONTINU de 45 min à 2 heures
	Blanchiment par immersion possible	BLANCHIMENT DES HARICOTS pendant 2 minutes 30 à 60° C ou autre barème équivalent (temps plus long et température plus faible pour l'obtention d'un haricot fondant, moelleux, onctueux, sans déhiscence de la graine après cuisson) OU BLANCHIMENT EN CONTINU : - 1 heure < durée < 2 heures - 35°C ≤ température ≤ 95°C
PRÉPARATION DE LA SAUCE		
Fabrication	**Ingrédients autorisés :** • Sel • Purées de tomate, concentrés de tomate, pulpe de tomate ou coulis de tomate • Eau, glace, bouillon • Sucres, y compris le lactose • Epices, arômes et aromates • Blancs d'œuf à la dose de 0,3% • Nitrates de sodium, de potassium • Nitrite de sodium • Acide ascorbique et ascorbate de sodium	INGREDIENTS OBLIGATOIRES DE LA SAUCE : - purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate (2 % de concentré de tomate à 28% de MS -ou ratio équivalent- maximum dans la sauce) - sel - épices et aromates - eau - ail - graisse de canard
		INGREDIENTS FACULTATIFS DE LA SAUCE : - fonds sans additifs, - légumes - autres matières grasses animales - arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes-dont extraits de levure)

ÉTAPE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE
	• Acides organiques • Polyphosphates	- supports d'arôme de la liste positive + amidons (blés, pommes de terre, riz) et maltodextrines
ASSEMBLAGE – EMBOÎTAGE		
De l'assemblage à l'expédition	Garniture constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande	COMPOSITION MINIMALE DE LA GARNITURE (quel que soit le volume d'emballage utilisé) - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge - 1 morceau de confit de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP - 1 morceau issu de porc label rouge
PRODUIT FINI		
De l'assemblage à l'expédition	Emploi possible de poitrine de porc ou de poitrine de mouton	AJOUT D'UN MORCEAU DE COUENNE DE PORC LABEL ROUGE ECHAUDÉE à l'assemblage (quel que soit le volume d'emballage utilisé)
	Additifs prévus par la décision du CTCPA •Nitrates de sodium, de potassium •Nitrite de sodium •Acide ascorbique et ascorbate de sodium •Acides organiques •Polyphosphates	ASSEMBLAGE SANS AUCUN ADDITIF
	La masse nette égouttée de garniture (viande + charcuterie) mesurée à l'ouverture doit être égale à 21,5% du poids net total indiqué et comprendre au minimum 33% de viande désossée et au minimum 33% de charcuterie	PROPORTION DE GARNITURE (viande + charcuterie) - Masse nette égouttée de garniture égale à 25% minimum du poids net total de la conserve et : -1 morceau de confit de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP désossé et 1 morceau de porc représentant : 40% minimum de viande désossée du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée. Dont canard : 25% minimum du total de garniture. -1 morceau de saucisse de Toulouse : représentant 40% minimum de charcuterie du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée
	Critères chimiques Les critères analytiques de la charcuterie sont les suivants : HPD≤ 77% Lipides ≤ 30% C/P≤ 15% Sucres ≤ 1%	Critères chimiques critères analytiques de la saucisse de Toulouse label rouge : Lipides < 20 % C/P ≤ 12% Sucres ≤ 0,8%

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES		
Réception et agréage	HARICOTS BLANCS EN GRAINS LABEL ROUGE OU IGP	Le haricot blanc label rouge ou IGP est particulièrement adapté à la fabrication du cassoulet de part ses qualités organoleptiques (obtention du caractère fondant), nutritionnelles et ses propriétés culinaires. Il ne demande pas un temps de trempage trop long pour la réhydratation. Ainsi, il garde moelleux et onctuosité, sans déhiscence de la graine après cuisson (bonne tenue à la cuisson).
	GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO : - saucisse de Toulouse label rouge - morceaux issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum. - morceaux de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP sous forme de cuisses fraîches, congelées ou surgelées (pour confisage) ou de confit	Les composants de la garniture sont sous SIQO ou issus de SIQO, ce qui garantit qualité supérieure et contrôles stricts. Le confit de canard apporte la qualité que lui confère le cahier des charges de l'IGP « canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) ».
	SPECIFICITÉS DE LA CHARCUTERIE : Saucisse de Toulouse label rouge : - diamètre 30 à 40 mm - saucisse sous boyau naturel	La saucisse de Toulouse choisie est une saucisse de Toulouse label rouge répondant de par ses valeurs cibles à la définition d'un ingrédient pour l'obtention d'un cassoulet supérieur et dont l'une des particularités correspond à un embossage sous boyau naturel, plus digeste et assurant une certaine résistance lors de la cuisson.
	TYPES DE VIANDES : Les morceaux de viande sont : - morceaux de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP sous forme de cuisses fraîches, congelées ou surgelées (pour confisage) ou de confit - des morceaux issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum.	Ces deux types de viandes : canard et porc, assurent : - un goût caractéristique de viande de l'espèce concernée - une fermeté pour une meilleure aptitude à la cuisson (stérilisation) En utilisant une viande maigre, on assurera la fermeté et on évite une trop grande réduction à la cuisson (stérilisation).
PREPARATION DES CONFITS (le cas échéant)		
Fabrication	DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE DES CUISSES DE CANARD FRAICHES (CONFISAGE) Viande sous emballage alimentaire : 10 jours après abattage, jours d'abattage non compris Viande conditionnée sous vide et sous atmosphère : 18 jours, jour d'abattage non compris	Le délai réduit de mise en œuvre des cuisses de canard assure une fraîcheur de la matière première.
	DELAI DE MISE EN ŒUVRE DES CUISSES DE CANARD CONGELÉES OU SURGELÉES (CONFISAGE) 8 mois	Le délai réduit de mise en œuvre des cuisses de canard assure une fraîcheur de la matière première.

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
PRÉPARATION DES SAUCISSES DE TOULOUSE		
Fabrication	DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE (cuisson au four) des saucisses de Toulouse label rouge: Mise en œuvre dans les 5 jours suivant la fabrication	Le délai réduit de mise en œuvre des saucisses assure une fraîcheur de la matière première.
	SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES AU FOUR	Ce mode de préparation garantit une couleur bien dorée à la saucisse, ainsi que la libération de gras et d'eau pour éviter une sensation trop grasse en bouche. En outre, la saucisse de Toulouse label rouge est riche en viandes avec une teneur en matières grasses limitée. Un référentiel photographique garantit l'obtention d'une coloration conforme.
PRÉPARATION DES MORCEAUX DE PORC		
Fabrication	CALIBRE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE : Morceaux crus calibrés	Assure une certaine régularité au produit et facilite l'emboîtage ainsi que la présentation.
	PRÉSALAGE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau. (soit 1 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).	Le présalage des morceaux de porc apporte une garantie de qualité sans adjonction d'additif et une homogénéité de salage au niveau du produit fini. En effet, le présalage a pour but de permettre d'assaisonner la viande à cœur.
	DELAIS DE MISE EN OEUVRE (présalage) des morceaux de porc label rouge de 5 jours maximum après la découpe en morceaux.	La limitation de durée depuis la découpe assure la fraîcheur des matières premières, tout en évitant leurs altérations fonctionnelles, chimiques et microbiologiques
	PRÉCUISSON DES MORCEAUX DE PORC	Les paramètres de cuisson sont adaptés jusqu'à obtention d'une couleur dorée
PRÉPARATION DES HARICOTS SECS		
Fabrication	TREMPAGE STATIQUE DES HARICOTS de 8 à 11 heures OU TREMPAGE EN CONTINU de 45 min à 2 heures	Le trempage permet une hydratation complète de la graine et l'absence de plissures à l'étape postérieure du blanchiment. De plus cela assure un nettoyage complet.
	BLANCHIMENT DES HARICOTS BLANCS LABEL ROUGE OU IGP pendant 2 minutes 30 à 60° C ou autre barème équivalent (temps plus long et température plus faible pour l'obtention d'un haricot fondant, moelleux, onctueux, sans déhiscence de la graine après cuisson) OU BLANCHIMENT EN CONTINU : - 1 heure < durée < 2 heures - 35°C ≤ température ≤ 95°C	Le blanchiment permet de conserver l'aspect des haricots (couleur crème après cuisson) et leur fermeté dans le plat final. Le blanchiment assure également une meilleure digestibilité de la graine.
PRÉPARATION DE LA SAUCE		
Fabrication	INGREDIENTS OBLIGATOIRES DE LA SAUCE : - purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate (2 % de concentré de tomate à 28% de MS -ou ratio équivalent- maximum dans la sauce) - sel - épices et aromates - eau - ail - graisse de canard	Les ingrédients choisis sont des ingrédients qualitatifs. La couleur, le goût et la texture de la sauce sont conférés par les ingrédients utilisés et la cuisson le jour même. Les arômes autorisés entrent dans la catégorie des arômes naturels. Les arômes synthétiques sont donc exclus.

Etapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
	INGREDIENTS FACULTATIFS DE LA SAUCE : - fonds sans additifs, - légumes - autres matières grasses animales - arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes-dont extraits de levure) - supports d'arôme de la liste positive + amidons (blés, pommes de terre, riz) et maltodextrines	
ASSEMBLAGE – EMBOÎTAGE		
De l'assemblage à l'expédition	COMPOSITION MINIMALE DE LA GARNITURE (quel que soit le volume d'emballage utilisé) - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge - 1 morceau de confit de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP - 1 morceau issu de porc label rouge	Le fait d'imposer un nombre minimal de morceaux de viandes, assure une part équivalente pour chaque consommateur. Cette base minimale est doublée pour deux consommateurs, triplée pour trois consommateurs et ainsi de suite.
PRODUIT FINI		
De l'assemblage à l'expédition	AJOUT D'UN MORCEAU DE COUENNE DE PORC LABEL ROUGE ECHAUDÉE à l'assemblage (quel que soit le volume d'emballage utilisé)	À cette étape, on ajoute un morceau de couenne de porc Label Rouge pour apporter de l'onctuosité à la sauce. La couenne est échaudée (blanchie) et découpée en morceaux.
	ASSEMBLAGE SANS AUCUN ADDITIF	Les additifs autorisés par la décision du CTCPA ne sont pas utilisés dans le produit label rouge pour conserver le caractère traditionnel de la recette.
	PROPORTION DE GARNITURE (viande + charcuterie) - Masse nette égouttée de garniture égale à 25% minimum du poids net total de la conserve et : -1 morceau de confit de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP désossé et 1 morceau de porc représentant : 40% minimum de viande désossée du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée. Dont canard : 25% minimum du total de garniture. -1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge : représentant 40% minimum de charcuterie du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée.	Cette composition définie permet de vérifier que le cassoulet appertisé label rouge propose une « recette généreuse en viandes ».
	CRITERES CHIMIQUES Critères analytiques de la saucisse de Toulouse label rouge: Lipides ≤ 20 % C/P ≤ 12% Sucres ≤ 0,8%	Les saucisses de Toulouse label rouge sont moins grasses, moins nerveuses, et contiennent moins de sucres que les produits courant du marché.

3.4. Caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages du cassoulet appertisé label rouge, sont les suivantes :

C1 : Confit de canard à foie gras
C2 : Saucisse de Toulouse label rouge grillée au four
C3 : Viande de porc label rouge
C4 **:** Haricots blancs label rouge ou IGP

Elles correspondent aux caractéristiques explicites :

C1	**PM3** : GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO **PM8** : TYPES DE VIANDES
C2	**PM3** : GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO **PM10** : SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES AU FOUR
C3	**PM3** : GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO **PM8** : TYPES DE VIANDES **PM11 :** CALIBRE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE
C4	**PM2** : HARICOTS BLANCS EN GRAIN LABEL ROUGE ou IGP

4- TRAÇABILITÉ

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM 1	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots de fabrication
		Flux de matières premières spécifique	- Identification des matières premières destinées au cassoulet appertisé label rouge en fonction de leur nature - Les lots de fabrication label rouge sont identifiés. - Les lots de fabrication label rouge sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des fabrications non label et des fabrications label rouge de nature différente

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 :

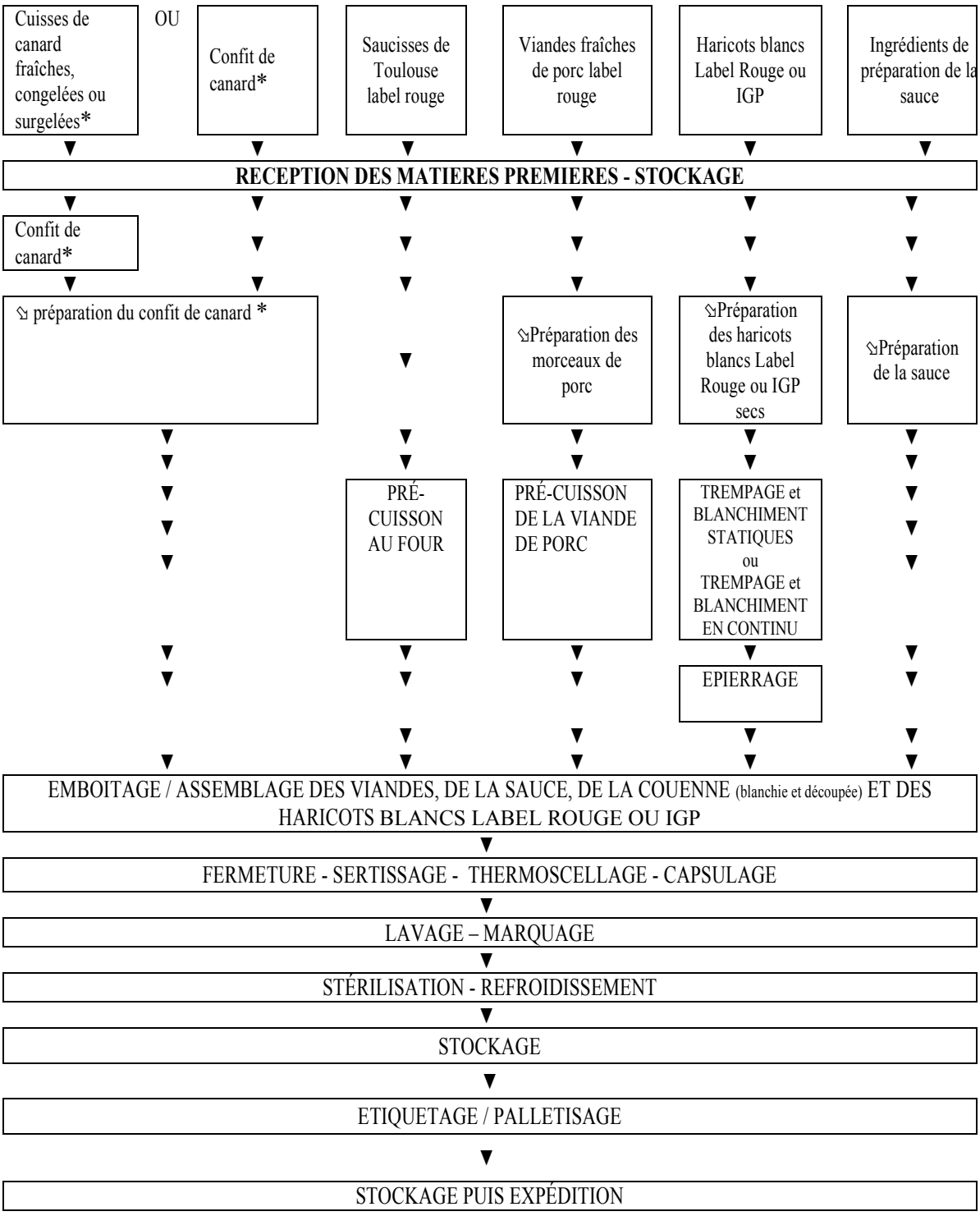
ETAPES	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	IDENTIFICATION	DOCUMENTS
Réception matières premières et stockage	Enregistrement au minimum : - du nom de la matière première - de la date de réception - du nom du fournisseur - la traçabilité relative au label rouge (ex : issu du LA n°) ou à l'IGP - du n° de lot (pour la viande et les haricots) - l'état de la matière première (pour les contrôles à réception) - les quantités - la date de découpe ou de fabrication	- Etiquette ou autre identifiant permettant l'identification en stockage - Etiquette permettant d'identifier les délais d'utilisation éventuellement	- Cahier des charges fournisseurs (contrat d'achat) - Bon de livraison - Référencement des fournisseurs par le service achats - Enregistrement sur base de données ou cahier de réception ou autres
Préparation des viandes	Le fabricant enregistre au minimum : - les numéros de lot des viandes mises en fabrication - les quantités mises en œuvre ainsi que les dates des opérations de pré-salage, de cuisson ou pré cuisson, de décongélation (pour les morceaux de cuisse de canard, le cas échéant).	Moyen d'identification : n° de lot des viandes mis en œuvre	- Recette label rouge - Registre de fabrication, fiche de fabrication
Préparation des sauces	Le fabricant enregistre au minimum : - les numéros de lot, les ingrédients et les fournisseurs d'ingrédients mis en œuvre - le contenu (dénomination de la sauce) et la quantité de chaque unité de cuisson -la date de préparation de la sauce	Identification des cuissons	- Recette de la sauce - Registre de fabrication
De la stérilisation au stockage	Enregistrements à partir desquels on peut associer un lot de produit fini : - la date de stérilisation - les quantités et ingrédients utilisés à l'assemblage - le ou les lots de fabrication de la journée d'assemblage et de stérilisation - la DDM apposée au conditionnement - le nombre d'UVC conditionnées - les quantités stockées	Etiquetage dont : Label rouge Numéro de lot produit fini DDM	Registre de conditionnement et de stockage « Recette » de l'assemblage
Expédition	Enregistrements à partir desquels on peut	Etiquetage dont :	Registre d'expédition

ETAPES	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	IDENTIFICATION	DOCUMENTS
	associer à un lot de produit fini : - la DDM - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées	Label rouge Numéro de lot produit fini DDM	- Factures ou bons d'expédition (documentaire ou base de données informatique)

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

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



* Canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP

5.2 Caractéristiques et principaux points à maîtriser

5.2.1 Réception et agréage

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM2	Type variétal	Haricots blancs Label Rouge ou IGP	Haricots blancs Label Rouge ou IGP
PM3	Conformité des matières carnées constituant la garniture (identification et étiquetage des SIQO)	Spécificités de la garniture	Présence de l'étiquetage spécifique signifiant que la matière première carnée est issue de SIQO : - Saucisse de Toulouse label rouge - Morceaux issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge (présence de la date d'abattage) - Morceaux de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP sous forme de cuisses fraîches, congelées ou surgelées (pour confisage) ou de confit
PM4	Saucisses de Toulouse	Spécificités de la charcuterie –saucisse de Toulouse label rouge	Saucisse de Toulouse Label Rouge portionnées
PM5	Diamètre du boyau		Diamètre de 30 à 40 mm
PM6	Viande fraîche de canard (le cas échéant)	Respect des délais de mise en œuvre	Viande sous emballage alimentaire: 10 jours après abattage, jours d'abattage non compris Viande conditionnée sous vide et sous atmosphère : 18 jours, jour d'abattage non compris
PM7	Viande congelée ou surgelée de canard (le cas échéant)		8 mois après date congélation ou surgélation
PM8	Morceaux de viande sélectionnés constituant la garniture	Types de viandes	Les morceaux de viande sont : - des morceaux de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP sous forme de cuisses fraîches, congelées ou surgelées (pour confisage) ou de confit pour le cassoulet au confit de canard - des morceaux issus de longe ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum

5.2.2 Préparation des saucisses

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM9	Délai maximum entre la fabrication et l'utilisation (cuisson au four)	Préparation des saucisses	Mise en œuvre dans les 5 jours maximum après fabrication et dans le respect de leur DLC.
PM10	Aspect des saucisses		Saucisses de Toulouse label rouge grillées au four

5.2.3 Préparation des morceaux de porc

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM11	Poids des morceaux crus de porc	Calibre des morceaux de porc label rouge	Poids des morceaux de porc : 20 à 40 g
PM12	Mode de présalage des morceaux de porc	Présalage des morceaux de porc label rouge sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau	Présalage, sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau (soit 1 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).

PM13	Délai maximum de mise en œuvre entre la découpe et l'utilisation (présalage)	Délai de mise en œuvre des morceaux de porc label rouge	5 jours maximum après le jour de découpe des morceaux de porc
PM14	Pré-cuisson des morceaux de porc	Cuisson des morceaux de porc	Pré-cuisson des morceaux de porc. Les paramètres de cuisson sont adaptés jusqu'à obtention d'une couleur dorée

5.2.4 Préparation des haricots blancs Label Rouge ou IGP

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM15	Conditions de préparation des haricots blancs Label Rouge ou IGP	Préparation des haricots	Le process consiste en une phase de trempage suivie d'une phase de blanchiment, chaque phase étant soit statique soit en continu.
PM16	Conditions de trempage	Trempage des haricots	Trempage statique en cuve ou autre récipient adapté : Durée de trempage de 8 à 11 heures OU Trempage en continu : entre 45 minutes et 2 heures
PM17	Conditions de blanchiment si effectué en statique	Blanchiment des haricots	Blanchiment pendant 2 minutes 30 à 60° C ou autre barème équivalent (temps et température adaptés pour l'obtention d'un haricot fondant, moelleux, onctueux, sans déhiscence de la graine)
PM18	Conditions de blanchiment si effectué en continu	Blanchiment des haricots	Blanchiment en continu : - 1 heure < durée < 2 heures - 35°C ≤ température ≤ 95°C

5.2.5 Préparation de la sauce

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM19	Délais de préparation de la sauce	Fabrication de la sauce le jour de l'assemblage	Préparation de la sauce le jour de l'assemblage/stérilisation
PM20	Respect de la liste des ingrédients obligatoires	Ingrédients obligatoires de la sauce	- Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate - Eau - Sel - Épices et aromates - Ail - Graisse de canard (ingrédients non ionisés)
PM21	Respect de la proportion définie pour la tomate		- Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate : 2% de concentré de tomate à 28% de MS (ou ratio équivalent) maximum dans la sauce
PM22	Respect de la liste des ingrédients facultatifs	Ingrédients facultatifs de la sauce	- Fonds sans additifs - Légumes - Autres matières grasses animales - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes-dont extraits de levure) - Supports d'arôme de la liste positive + amidons (blés, pommes de terre, riz) et maltodextrines

5.2.6 Assemblage

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM23	Type et nombre minimum de morceaux	Composition de la garniture	Par portion: - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge - 1 morceau de confit de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP (cuisse)

			- 1 morceau issu de porc label rouge
PM24	Echaudage (blanchiment) de la couenne de porc label rouge	Ajout d'un morceau de couenne échaudée	Couenne de porc label rouge blanchie, échaudée et découpée
PM25	Ajout de couenne		(base minimale quel que soit le volume d'emballage utilisé) : - 1 morceau de couenne de porc label rouge
PM26	Conditions d'assemblage	Assemblage sans aucun additif	Assemblage sans additifs supplémentaires
PM27	Masse nette égouttée de garniture sur poids net total	Proportion de garniture	La masse nette égouttée de la garniture (viande + charcuterie) est égale à 25% minimum du poids net total.
PM28	Proportion de viande et de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie)		- 1 morceau de confit canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP désossé (cuisse) et 1 morceau de porc représentant 40% minimum de viande désossée sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée. Dont canard : 25% minimum du total de garniture. - 1 morceau de saucisse de Toulouse : représentant 40% minimum de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée.

5.2.7 Conditionnement – Produit fini

PM	**Point à maîtriser**	**Critère qualité**	**Valeur cible**
PM29	Qualification et suivi des conditions de stérilisation	Maîtrise des conditions de stérilisation	- Mise en place d'un barème de stérilisation pour chaque format et/ou volume. - Validation du barème de stérilisation à chaque changement de format et/ou de volume par : • des mesures de VS - Le barème validé est contrôlé pour chaque lot de stérilisation par : • des contrôles de stabilité de l'étuvage • des contrôles organoleptiques après stérilisation par un jury interne
PM30	Critères chimiques	Critères analytiques de la saucisse de Toulouse label rouge	Saucisses de Toulouse label rouge : Lipides ≤ 20 % C/P ≤ 12% Sucres ≤ 0,8%
PM31	Type d'étiquetage	Étiquetage	Étiquetage conforme au chapitre « Etiquetage »

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage du cassoulet appertisé 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 02/12

- Les caractéristiques certifiées communicantes :

    - Confit de canard à foie gras
    - Saucisse de Toulouse label rouge grillée au four
    - Viande de porc label rouge
    - Haricots blancs label rouge ou IGP

- Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – 6 rue Lincoln – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08 – sous les deux formes suivantes :
    - Membre du PAQ + en toutes lettres « Organisme de Défense et de Gestion »
    - Service consommateur : PAQ + coordonnées

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

PM	PPC	Principaux points à contrôler	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
PM2	PPC1	Type variétal	Haricots blancs label rouge ou IGP	DOCUMENTAIRE
PM3	PPC2	Conformité des matières carnées constituant la garniture (identification et étiquetage des SIQO)	Présence de l'étiquetage spécifique signifiant que la matière première carnée est issue de SIQO : - Saucisse de Toulouse label rouge - Morceaux issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge (présence de la date d'abattage) - Morceaux de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP sous forme de cuisses fraîches, congelées ou surgelées (pour confisage) ou de confit	DOCUMENTAIRE
PM8	PPC3	Morceaux de viande sélectionnés constituant la garniture	Les morceaux de viande sont : - des morceaux de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP sous forme de cuisses fraîches, congelées ou surgelées (pour confisage) ou de confit pour le cassoulet au confit de canard - des morceaux issus de longe ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE

PM10	PPC4	Aspect des saucisses	Saucisses de Toulouse Label Rouge grillées au four	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PM20	PPC5	Respect de la liste des ingrédients obligatoires	- Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate - Eau - Sel - Épices et aromates - Ail - Graisse de canard (ingrédients non ionisés)	
PM23	PPC6	Type et nombre minimum de morceaux	Par portion: - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge - 1 morceau de confit de canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP (cuisse) - 1 morceau issu de porc label rouge	DOCUMENTAIRE
PM27	PPC7	Masse nette égouttée de garniture sur poids net total	La masse nette égouttée de la garniture (viande + charcuterie) doit être égale à 25% minimum du poids net total.	DOCUMENTAIRE
PM28	PPC8	Proportion de viande et de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie)	- 1 morceau de confit canard à foie gras du Sud Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP désossé (cuisse) et 1 morceau de porc représentant 40% minimum de viande désossée sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée. Dont canard : 25% minimum du total de garniture. - 1 morceau de saucisse de Toulouse : représentant 40% minimum de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée.	DOCUMENTAIRE

8- DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

8.1 Définitions

Acide ascorbique : L'acide ascorbique, couramment dénommé vitamine C, est un réducteur naturel que l'on qualifie usuellement d'antioxydant.

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

Campagne : En général durée exigée pour l'exécution d'une opération (ex. : campagne sucrière pour les sucreries); en particulier, période s'étendant des travaux de préparation du sol à la récolte.

Caractéristique certifiée communicante : Caractéristique certifiée communiquée au consommateur sur l'étiquette.

Couenne : Peau du porc. Elle est généralement échaudée ou flambée.

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

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.

Fond : Préparation liquide grasse ou maigre destinée à la confection de sauce. Il est obtenu par cuisson longue, dans l'eau, de certains des ingrédients principaux suivants : viandes, os, parures, couennes, arêtes de diverses espèces animales et légumes aromatiques. Le fond peut être commercialisé sous forme déshydratée.

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

8.2 Abréviations

CTCPA : Centre **T**echnique de la **C**onservation des **P**roduits **A**gricoles

C/P : Rapport Collagène sur Protides

RHF : Restauration Hors Foyer

UVC : Unité de vente Consommateur