JORF du 22 juin 2023
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-26

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 02/23 « Mayonnaise »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Recette traditionnelle
- Liste d'ingrédients limitée

Lors de l'utilisation de jaunes d'œufs Label Rouge :
- Produit élaboré avec des jaunes d'œufs Label Rouge

Table des matières

I) NOM DU DEMANDEUR *3*
II) NOM DU LABEL ROUGE *3*
III) DESCRIPTION DU PRODUIT *3*
3.1. Présentation du produit Label Rouge 3
3.2. Champ de certification 4
3.3. Définition du produit courant 4
3.3.1. Présentation du produit courant 4
3.3.2. Tableau de comparaison entre les mayonnaises Label Rouge et les mayonnaises courantes 5
3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 6
3.5. Caractéristiques certifiées communicantes 7
IV) TRAÇABILITÉ *8*
4.1. Identification des opérateurs 8
4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 8
V) MÉTHODE D'OBTENTION *10*
5.1. Schéma de vie du produit Label Rouge 10
5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles 11
5.2.1. Réception des ingrédients 11
5.2.2. Fabrication 12
5.2.3. Conditionnement 13
5.2.4. Produit fini 13
VI) ÉTIQUETAGE *14*
VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER *15*

I) NOM DU DEMANDEUR

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

II) NOM DU LABEL ROUGE

Mayonnaise

III) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit Label Rouge

Le produit Label Rouge appartient à la catégorie « Mayonnaise » définie par le Code des Bonnes Pratiques de la Fédération des Industries Condimentaires de France (FICF).

C'est une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant de l'huile de tournesol dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre ; l'émulsion huile-dans-eau étant produite en utilisant du jaune d'œufs.

Les matières premières incorporées sont limitées aux seuls ingrédients autorisés suivants :

- huile de tournesol ≥ 78%,
- jaunes d'œufs liquides Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique ≥ 8% (hors sel),
- moutarde de Dijon entre 4% et 8%,
- vinaigre de vin blanc et/ou de cidre et eau le cas échéant, en quantité nécessaire et maximale de 3,5% pour ramener le vinaigre à sa teneur acétique minimale réglementaire,
- jus et/ou purée de citron,
- sel.

La mayonnaise Label Rouge est conservée à température ambiante.

La mayonnaise Label Rouge est principalement commercialisée en grandes et moyennes surfaces, mais également dans les autres réseaux (RHF, grossistes, épiceries fines, ...).

Critères physico-chimiques de la mayonnaise Label Rouge

- Taux de sel ≤ 1,6 %
- pH ≤ 4,3

Caractéristiques organoleptiques de la mayonnaise Label Rouge

- Aspect compact
- Arôme global de mayonnaise, intense en bouche
- Texture nappante en bouche

3.2. Champ de certification

Le champ d'application de la certification Label Rouge s'étend de la réception des matières premières au conditionnement des produits finis.

3.3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit portant le dénomination « mayonnaise ».

Il est réputé conforme au Code des Bonnes Pratiques de la Fédération des Industries Condimentaires de France (FICF). La teneur totale en matière grasse est supérieure à 70 %. La teneur en jaune d'œufs est supérieure à 5 %.

Il est commercialisé au rayon épicerie d'un magasin de la grande distribution et appartient à une marque représentative du marché de la mayonnaise.

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

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

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

	Mayonnaise Label Rouge	Mayonnaise de comparaison
Sélection et utilisation de l'huile	Huile de tournesol raffinée	Pas d'exigence – Au rayon épicerie, généralement à base d'huile de colza (75% du marché) ou de tournesol ou de tournesol et colza
	Indice de peroxyde à réception : ≤ 5 meq O_2/kg Délai d'utilisation : 2 mois maximum après réception	Pas d'exigence – Le Codex Alimentarius recommande seulement un seuil maximal de 10 meq O_2/kg
Sélection des jaunes d'œufs	Jaunes d'œufs liquides pasteurisés Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique	Pas d'exigence – Utilisation de jaunes d'œufs de poules élevées ou non en plein air, sous forme liquide, en poudre ou concentré
Sélection de moutarde	Moutarde de Dijon (grains de moutarde, vinaigre d'alcool, eau, sel) sans additifs ni arômes ajoutés. Exclusion des moutardes de Dijon aromatisées.	Pas d'exigence – Généralement, présence de conservateurs ajoutés (sulfites)
Liste positive d'ingrédients	Les matières premières incorporées sont limitées aux seuls ingrédients autorisés suivants : • huile de tournesol ≥ 78%, • jaunes d'œufs liquides Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique ≥ 8% (hors sel), • moutarde de Dijon entre 4% et 8%, • vinaigre de vin blanc et/ou de cidre, et eau le cas échéant, en quantité nécessaire et maximale de 3.5% pour ramener le vinaigre à sa teneur acétique minimale réglementaire, • jus et/ou purée de citron, • sel.	• matières grasses (huile) ≥ 70% • jaune d'œufs ≥ 5% et en moyenne de 6,5% • vinaigre • ingrédients facultatifs : eau, sel, sucres, laits et produits laitiers, ovoproduits, protéines végétales et dérivés, épices, aromates et condiments, moutarde, matières amylacées, gélatines, fruits et légumes y compris leur jus, produits carnés et aquatiques et leurs dérivés • additifs autorisés par l'Arrêté modifié du 02/10/1997 En moyenne, les listes d'ingrédients en contiennent plus de 13.
Process	Délai fin d'émulsion – conditionnement ≤ 7 h	Pas d'obligation

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

	Mayonnaise Label Rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit fini Label Rouge
Sélection et utilisation de l'huile	Huile de tournesol raffinée Indice de peroxyde à réception: ≤ 5 meqO_2/kg Délai d'utilisation : 2 mois maximum après réception	L'huile de tournesol grâce à ses propriétés émulsifiantes contribue à une bonne émulsion sans ajout de texturants. De plus, un goût neutre de l'huile favorise l'expression des autres ingrédients sélectionnés et utilisés. L'huile raffinée permet en outre d'assurer la régularité des propriétés organoleptiques de cet ingrédient et de la mayonnaise. Le contrôle de l'indice de peroxyde permet de garantir la fraîcheur de l'huile à réception. Ensuite, un délai de stockage court de l'huile dans des contenants fermés, à l'abri de la lumière permet de contenir l'oxydation avant utilisation.
Sélection des jaunes d'œufs	Jaunes d'œufs liquides pasteurisés Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique	L'utilisation des jaunes sous forme liquide pasteurisés permet de conserver la qualité intrinsèque des jaunes d'œufs ; contrairement à l'utilisation sous forme de poudre ou de concentré, qui peuvent altérer leur qualité. L'utilisation de coule de jaunes liquides Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique traduit également une prise en compte du bien-être animal, gage de qualité d'image du produit fini.
Sélection de moutarde	Moutarde de Dijon (graines de moutarde, vinaigre d'alcool, eau, sel), sans additifs ni arômes ajoutés. Exclusion des moutardes de Dijon aromatisées.	La sélection des ingrédients garantit la régularité du produit fini.
Liste positive d'ingrédients	Les matières premières incorporées sont limitées aux seuls ingrédients autorisés suivants : • huile de tournesol ≥ 78%, • jaunes d'œufs pasteurisés Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique ≥ 8% (hors sel), • moutarde de Dijon entre 4% et 8%, • vinaigre de vin blanc et/ou cidre, et eau le cas échéant, en quantité nécessaire et maximale de	La liste des ingrédients est limitée, en quantité et en nombre, aux ingrédients nécessaires. Cette liste d'ingrédients est courte et limitée à l'essentiel. La quantité importante d'huile de tournesol incorporée influe d'une part sur la texture de la mayonnaise Label Rouge, la rendant plus compacte tout au long de sa durée de vie. Elle permet aussi l'expression maximale des composés aromatiques des ingrédients qualitatifs sélectionnés, et le développement du goût global de mayonnaise, le gras étant vecteur de goût. Enfin, l'huile de tournesol ayant un goût assez neutre, son usage permet ainsi l'expression des autres

	3,5% pour ramener le vinaigre à sa teneur acétique minimale réglementaire, • Jus et/ou purée de citron, • sel.	ingrédients sélectionnés et utilisés. La lécithine contenue naturellement dans le jaune d'œuf est un composé tensioactif qui joue le rôle d'émulsifiant. Dans la fabrication de la mayonnaise Label Rouge, du fait de l'incorporation d'une quantité de jaune d'œuf plus importante, ce tensioactif est présent en plus grande quantité. Les molécules tensioactives enrobent alors plus rapidement et plus régulièrement les gouttelettes d'huile, favorisant leur dispersion ; l'émulsion obtenue est plus fine et plus stable dans le temps. La texture de la mayonnaise est naturellement ferme, sans ajout d'additifs ni texturants en tant que tels.
Process	Délai fin d'émulsion – conditionnement ≤ 7 h	La maitrise du délai entre la fin de l'émulsion et le conditionnement permet de garantir la qualité et la régularité du produit fini.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages des mayonnaise Label Rouge, sont les suivantes :

CC1 : Recette traditionnelle
- -PM1 - Nature de l'huile
- -PM3 - Nature des œufs
- -PM4 - Nature du vinaigre
- -PM6 - Nature de la moutarde
- -PM8 - Liste positive des matières premières incorporées
- -PM9 - Ingrédients interdits : pas d'ajout d'additifs dans la recette
- -PM10 - Ordre d'incorporation des ingrédients (incorporation progressive de tout ou partie de l'huile)

CC2 : Liste d'ingrédients limitée
- -PM8 - Liste positive des matières premières incorporées
- -PM9 - Ingrédients interdits : pas d'ajout d'additifs dans la recette

CC3 : *Lors de l'utilisation d'œufs Label Rouge :* Produit élaboré avec des œufs Label Rouge
- -PM3 - Nature des jaunes d'œufs
- -PM8 - Liste positive des matières premières incorporées

IV) TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent Label Rouge sont les ateliers de transformation.

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 Rouge

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

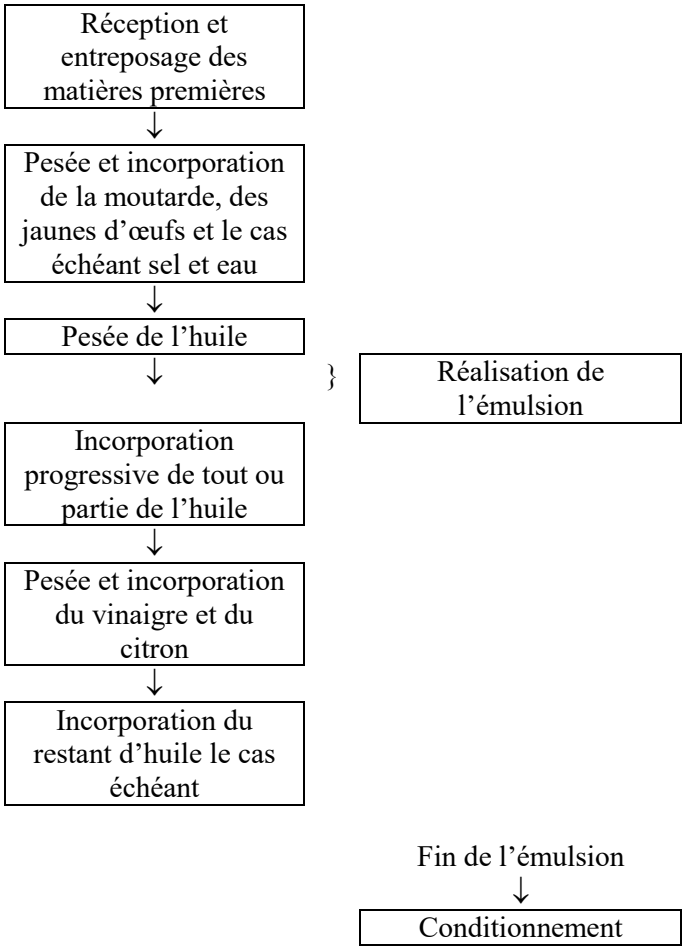
Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des ingrédients	**N° LOT DE RECEPTION des INGRÉDIENTS** affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : - la date de réception - la dénomination de l'ingrédient - le type d'ingrédients (et le cas échéant, SIQO associé), - les quantités - le fournisseur - le numéro de lot du fournisseur - la DLC ou DDM du produit	Documents de réception Étiquetage réglementaire Identifiant = n° lot (enregistrement à réception)
Fabrication de la mayonnaise	**N° LOT DE FABRICATION de la mayonnaise** à partir duquel on retrouve : - la date de fabrication - les ingrédients utilisés et leur numéro de lot de réception - la quantité mise en œuvre, pour chaque matière première utilisée - l'heure de fin d'émulsion - l'heure du conditionnement - le nombre de bocaux conditionnés - les caractéristiques microbiologiques et physico-chimiques	Registre de production / fabrication Fiches de fabrication Identification des lots = Numéro de lot
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	Identification des lots = Numéro de lot

	informations des niveaux précédents : - le jour de conditionnement - la recette Label Rouge - le lot de fabrication - la DDM - le nombre d'UVC. 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 DDM - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées.	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.

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 des ingrédients

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM1	Nature de l'huile	Huile de tournesol raffinée
PM2	Qualité de l'huile à réception	Indice de peroxyde : ≤ 5 meq O2/kg Indice d'acidité oléique : ≤ 0,1% Goût et odeur neutres Non issue d'OGM
PM3	Nature des jaunes d'œufs	- Ovoproduits liquides : jaunes d'œufs Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique - Pasteurisés - Salés ou non
PM4	Nature du vinaigre	Vinaigre de vin blanc et/ou de cidre, sans sulfites ajoutés
PM5	Nature du citron	Citron sans additif : jus, purées, à l'état frais ou surgelé
PM6	Nature de la moutarde	- Moutarde de Dijon (graines de moutarde, vinaigre d'alcool, eau, sel), sans additifs ajoutés - Exclusion des moutardes de Dijon aromatisées - Moutarde fabriquée à partir de graines de moutarde non OGM

5.2.2. Fabrication

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM7	Délais d'utilisation et conditions de stockage	- Huile utilisée 2 mois maximum après réception, stockée dans des contenants fermés, à température ambiante et à l'abri de la lumière (protection aux UV ou film occultant) - Moutarde utilisée 1 mois maximum après la première utilisation
PM8	Liste positive des matières premières incorporées	• huile de tournesol ≥ 78%, • jaunes d'œufs liquides ≥ 8% (hors sel), • moutarde de Dijon entre 4% et 8%, • vinaigre de vin blanc et/ou de cidre, et eau le cas échéant, en quantité nécessaire et maximale de 3,5% pour ramener le vinaigre à sa teneur acétique minimale réglementaire, • jus et/ou purée de citron, • vinaigre, eau le cas échéant et jus et/ou purée de citron ≤ 8%, • sel. Les matières premières n'ont subi aucun traitement d'ionisation Matières premières non OGM ou non issues d'OGM
PM9	Ingrédients interdits	Pas d'ajout d'additifs dans la recette
PM10	Ordre d'incorporation des ingrédients	1. Incorporation de la moutarde, des jaunes d'œufs, et le cas échéant du sel et de l'eau (en quantité nécessaire et maximale de 3.5% pour ramener le vinaigre à sa teneur acétique minimale réglementaire) 2. Incorporation progressive de tout ou partie de l'huile 3. Vinaigre et citron incorporés en dernier (avant le restant de l'huile le cas échéant)
PM11	Emulsion	- Présence de paramètres d'émulsion - Opération réalisée par du personnel qualifié - Texture compacte de la mayonnaise (annexe A – référentiel photographique) - Absence de traitements thermiques au moment de l'émulsion

5.2.3. Conditionnement

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM12	Conditionnement	Interdiction des tubes et flacons souples Conditionnement réalisé par capsulage sous vide
PM13	Délai fin d'émulsion / conditionnement	Conditionnée maximum 7 heures suivant la fin d'émulsion Si le conditionnement n'est pas réalisé en continu après l'émulsion, le produit doit être stocké dans une cuve fermée, dans la salle à environnement maîtrisé ou en chambre froide (0 à +4°C).

5.2.4. Produit fini

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM14	Caractéristiques microbiologiques (analyses réalisées dans la semaine suivant le conditionnement)	• Flore aérobie mésophile à 30°C < 10 000 ufc/g • Staphylocoque à coagulase+ < 10 ufc/g • Entérobactéries à 37°C < 10 ufc/g • E Coli < 10 ufc/g • Levures moisissures à 25°C < 100 ufc/g • Bactéries lactiques à 30°C < 10 000 ufc/g • Salmonelles : Non détecté dans 25 g
PM15	Caractéristiques physico-chimiques (analyses réalisées dans la semaine suivant le conditionnement)	• pH ≤ 4,3 • Taux de sel ≤ 1,6 %

VI) ÉTIQUETAGE

PM16	Étiquetage de la mayonnaise Label Rouge	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 02/23 « Mayonnaise » mentionne 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 02/23 ; - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : **- Recette traditionnelle** **- Liste d'ingrédients limitée** *Lors de l'utilisation de jaunes d'œufs Label Rouge :* - **Produit élaboré avec des jaunes d'œufs Label Rouge** - les coordonnées de l'ODG : PAQ, CS 278-08, 75364 PARIS cedex 08 La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG

VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER

PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM1	Nature de l'huile	Huile de tournesol raffinée	Visuelle et Documentaire
PM3	Nature des jaunes d'œufs	- Ovoproduits liquides : jaunes d'œufs Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique - Pasteurisés - Salés ou non	Visuelle et Documentaire
PM4	Nature du vinaigre	Vinaigre de vin blanc et/ou de cidre, sans sulfites ajoutés	Visuelle et Documentaire
PM6	Nature de la moutarde	- Moutarde de Dijon (graines de moutarde, vinaigre d'alcool, eau, sel), sans additifs ajoutés - Exclusion des moutardes de Dijon aromatisées - Moutarde fabriquée à partir de graines de moutarde non OGM	Visuelle et Documentaire
PM8	Liste positive des matières premières incorporées	• huile de tournesol ≥ 78%, • jaunes d'œufs liquides ≥ 8% (hors sel), • moutarde de Dijon entre 4% et 8%, • vinaigre de vin blanc et/ou de cidre, et eau le cas échéant, en quantité nécessaire et maximale de 3,5% pour ramener le vinaigre à sa teneur acétique minimale réglementaire, • jus et/ou purée de citron, • vinaigre, eau le cas échéant et jus et/ou purée de citron ≤ 8%, • sel. Les matières premières n'ont subi aucun traitement d'ionisation Matières premières non OGM ou non issues d'OGM	Visuelle et Documentaire
PM9	Ingrédients interdits	Pas d'ajout d'additifs dans la recette	Visuelle et Documentaire
PM10	Ordre d'incorporation des ingrédients	Incorporation progressive de tout ou partie de l'huile	Visuelle et Documentaire
PM11	Emulsion	- Présence des paramètres d'émulsion - Opération réalisée par du personnel qualifié - Texture compacte de la mayonnaise (annexe A – référentiel photographique) - Absence de traitements thermiques au moment de l'émulsion	Visuelle et Documentaire

ANNEXE A : REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE DU PRODUIT FINI

	Mayonnaise conforme
Contrôle visuel	La mayonnaise est ferme et compacte. se rapprochant de la texture de la crème fraiche. Elle plisse lorsqu'on la mélange. Elle fait des « bourrelets ». On dit qu'elle se drape. 
Contrôle texture	Forte adhérence de la matière sur la spatule lorsqu'on la plonge dans la mayonnaise  

	Mayonnaise non-conforme	
Contrôle visuel	La mayonnaise est plutôt lisse, légère, avec peu de relief. Elle est molle et fuyante. 	Mayonnaise déphasée : une couche d'huile se forme au dessus de la mayonnaise au repos. Au mélange, les gouttelettes d'huile sont visibles. 
Contrôle texture	La mayonnaise a tendance à glisser de la spatule lorsqu'on la plonge dans la mayonnaise 	La mayonnaise n'adhère pas du tout à la spatule, Les ingrédients restent dissociés. Texture liquide 