JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/20
« HACHIS PARMENTIER SURGELÉ »

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- Fabriqué à partir de viande de bœuf label rouge
- Pommes de terre cuisinées en purée le jour de la préparation du hachis

Ou dans le cas d'utilisation de pommes de terre label rouge :

- Pommes de terre label rouge cuisinées en purée le jour de la préparation du hachis

Sommaire

1) NOM DU DEMANDEUR 3

2) NOM LABEL ROUGE 3

3) DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE 3
3.2. CHAMP DE CERTIFICATION 4
3. 3. DEFINITION DU PRODUIT COURANT 4
3.3.1. Présentation du produit courant 4
3.3.2. Tableau de comparaison entre le hachis parmentier label rouge et le hachis parmentier courant de comparaison 4
3.4. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 5
3.5. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES : 6

4) TRAÇABILITÉ 7

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS 7
4.2 SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE 7

5) METHODE D'OBTENTION 9

5.1 SCHEMA DE VIE DU HACHIS PARMENTIER LABEL ROUGE 9
5.2 CARACTERISTIQUES ET POINTS A MAITRISER 10
5.2.1 Réception et stockage de la matière première carnée et des ingrédients 10
5.2.2 Fabrication de la viande de bœuf hachée 10
5.2.3 Préparation des différents éléments du hachis parmentier 11
5.2.4 Assemblage, conditionnement, surgelation 12

6) ETIQUETAGE 13

7) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 14

1) 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

2) NOM LABEL ROUGE

HACHIS PARMENTIER SURGELÉ

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit label rouge

Le hachis Parmentier label rouge est une préparation composée d'une farce de viande de bœuf label rouge hachée et de viande de bœuf label rouge effilochée cuisinée, sur laquelle est déposée une couche de purée épaisse de pommes de terre. Un décor composé d'un mélange d'emmental label rouge ou de comté AOP et de chapelure recouvre la purée de pommes de terre.
Le hachis Parmentier label rouge est garanti sans ingrédient OGM.
La farce représente 40% minimum du produit fini, la purée de pommes de terre 58% maximum de la masse nette totale mise en œuvre.

Les viandes utilisées sont des viandes pour haché dénommées VPH. Sa définition est fixée par le code des usages des matières premières destinées aux produits élaborés.
La VPH est un mélange composé de muscles avec leurs tissus attenants, éventuellement coupés en gros morceaux ou mélange de muscles et d'affranchis (les affranchis doivent représenter moins de 50% du mélange).

Les pommes de terre utilisées sont des pommes de terre de consommation, hors pommes de terre à chair ferme, avec un taux de matière sèche compris entre 19 et 23%.

Le hachis Parmentier label rouge est surgelé et est commercialisé sous forme de barquette individuelle, plat familial ou plat pour les collectivités.

Le hachis Parmentier label rouge présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- Produit dont la viande présente un aspect fibreux
- Produit dont la purée présente une texture peu fuyante/liquide
- Produit dont la viande présente une texture fibreuse
- Produit présentant un goût de pomme de terre intense
- Produit présentant un goût global de hachis Parmentier intense

3.2. Champ de certification

Le champ de certification du hachis Parmentier label rouge va de la surgélation de la viande de bœuf qui peut être faite soit par le transformateur soit par un opérateur amont. Vient ensuite la réception des matières premières chez le transformateur jusqu'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 hachis Parmentier surgelé composé d'une farce de viande de bœuf hachée et d'une purée de pommes de terre.

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

3.3.2. Tableau de comparaison entre le hachis parmentier label rouge et le hachis parmentier courant de comparaison

ÉTAPE	HACHIS PARMENTIER LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON
Matières premières carnées autorisées	Produits de découpe issus de carcasses de bœuf label rouge Liste de muscles autorisés	De qualité saine, loyale et marchande, répondant à la réglementation en vigueur Pas de liste de muscles autorisés, - pas de restriction hors réglementation
Ingrédients autorisés Liste positive	Farce : -Viande de bœuf hachée et effilochée label rouge (≥ 22,5% à la mise en œuvre sur produit entier) - Épices non ionisées - Oignons frais ou surgelés - Ail, aromates non ionisés frais, surgelés ou déshydratés (sont autorisés : persil, laurier, thym) Purée de pommes de terre : - Morceaux de pommes de terre réceptionnées précuites ou cuites sur site - Crème fraîche à 30% de matière grasse - Beurre doux - Sel - Epices non ionisées (sont autorisés : poivre, curcuma, paprika) Décor : - Chapelure + Emmental label rouge ou comté AOP - Épices non ionisées (sont autorisés : curcuma, paprika) Ingrédients non OGM ≤0,9%	Farce : -Viande de bœuf hachée (> 20% en moyenne à la mise en œuvre sur produit entier) - Épices Purée de pommes de terre : - Flocons de pommes de terre déshydratés - Sel, poivre - Épices Décor : - Chapelure - Épices
Éléments composant le hachis	Purée épaisse de pommes de terre fabriquée à partir de morceaux de pommes de terre réceptionnées précuites ou cuites sur site	Purée de pommes de terre fabriquée à partir de flocons de pomme de terre
Caractéristiques des produits	-Viande de boeuf hachée et effilochée label rouge représentant au minimum 22,5% de la masse nette totale mise en œuvre.	-Viande représentant au minimum 20% de la masse nette totale mise en œuvre.

finis		
Date de Durabilité Minimale	≤ 18 mois	≤ 24 mois

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Etapes	**Caractéristiques spécifiques du hachis parmentier label rouge**	**Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit**
Matières premières carnées autorisées	Produits de découpe issus de carcasses de bœuf label rouge	Caractéristique de qualité supérieure, de régularité, d'image : réponse aux attentes des consommateurs concernant l'origine Label Rouge des viandes, le bien-être des animaux
Ingrédients autorisés Liste positive	Farce : -Viande de bœuf hachée et effilochée label rouge (≥ 22,5% à la mise en œuvre sur produit entier) - Épices non ionisées - Oignons frais ou surgelés - Ail, aromates non ionisés frais, surgelés ou déshydratés (sont autorisés : persil, laurier, thym) Purée de pommes de terre : - Morceaux de pommes de terre réceptionnées précuites ou cuites sur site - Beurre doux - Crème fraiche à 30% de matière grasse (composée uniquement de crème et de ferments lactiques) - Sel - Epices non ionisées (sont autorisés : poivre, curcuma, paprika) Décor : - Emmental label rouge ou comté AOP - Épices non ionisées (sont autorisés : curcuma, paprika) Ingrédients non OGM ≤0,9%	Les ingrédients et additifs sont choisis et limités en nombre et en quantité pour donner au produit fini ses qualités organoleptiques caractéristiques que ce soit le goût, l'odeur, la couleur et la texture tout au long de la durée de vie du hachis parmentier. Pour l'image du produit, les épices, aromates et condiments non ionisés, sont privilégiés. Il n'y a pas d'arôme ajouté. De plus les ingrédients sont non OGM. La recette met en avant des ingrédients de qualité, étant au plus proche d'une recette « faite maison ». Plutôt qu'un simple décor de chapelure, nous privilégions ici l'ajout de fromages certifiés : emmental LR, ou comté AOP à la chapelure pour constituer un décor plus élaboré.
Éléments composant le hachis	Purée épaisse de pommes de terre fabriquée à partir de morceaux de pommes de terre réceptionnées précuites ou cuites sur site.	La purée de pomme de terre est ici une purée épaisse fabriquée avec des morceaux de pommes de terre et non des flocons de pommes de terre Les pommes de terre pourront être label rouge si elles répondent aux exigences du présent cahier des charges et sont aptes à la préparation de purée épaisse et disponibles en quantité suffisante. La texture de cette purée est épaisse, elle ne présente pas de cordage (texture collante) car sa préparation dénature moins la pomme de terre, et elle contient plus de pommes de terre que la purée classique dans laquelle sera incorporé plus d'eau et/ou de lait.
Caractéristiques des produits finis	-Viande représentant au minimum 22,5% de la masse nette totale mise en œuvre.	Le pourcentage de viande mise en œuvre est supérieure à celui du produit de comparaison, ce qui contribue à l'intensité de l'odeur et du goût de viande dans le produit fini.
Date de durabilité Minimale	≤ 18 mois	La date de durabilité minimale est réduite afin de garantir la qualité gustative du produit label rouge, évitant d'éventuelles dégradations physico-chimiques du produit.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fabriqué à partir de viande de bœuf label rouge

PM2 : Qualité des produits de découpe de bœuf
PM3 : Pièces anatomiques de bœuf label rouge autorisées

- Pommes de terre cuisinées en purée le jour de la préparation du hachis

Ou dans le cas d'utilisation de pommes de terre label rouge :

- **Pommes de terre label rouge cuisinées en purée le jour de la préparation du hachis**

PM13 : Fabrication du hachis Parmentier en continu
PM19 : Ingrédients composant la purée de pommes de terre
PM20 : Préparation de la purée de pommes de terre

4) TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de surgélation de viande si cette opération est non prévue dans le cahier des charges viande de bœuf label rouge
- Les transformateurs de hachis parmentier surgelé

4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

PM	**Point à maîtriser**	**Critère qualité**	**Valeur cible**
PM1	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots
		Flux 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 :

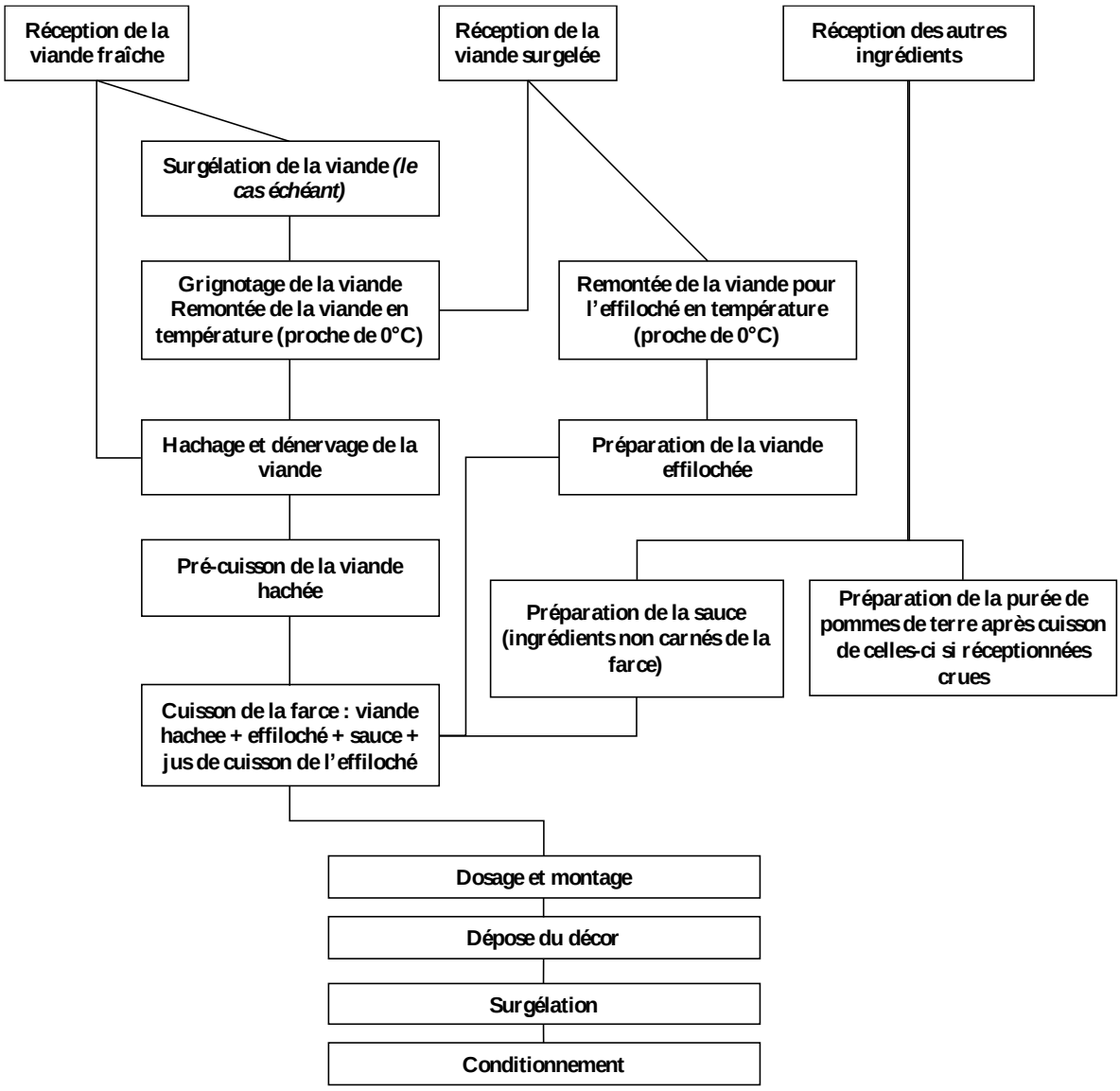
ÉTAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
Réception des matières premières carnées fraîches et/ou surgelées et le stockage	Enregistrement au minimum: - morceaux de viande - du fournisseur - de la date d'abattage du bœuf - de la date de réception - des quantités - de la date de surgélation Numéro de lot de réception	Étiquetage spécifique - identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre transformateur amont et atelier de découpe ou abattoir
De la surgelation de la viande, le cas échéant	Enregistrements permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à : - une recette label rouge - les matières premières, les fournisseurs, les dates de réception - la date de mise en œuvre des matières premières, la date d'abattage des animaux dont elles sont issues - la date de surgélation - la DDM Numéro de lot de la viande surgelée	- le N° de lot de la viande - la DDM
Réception des autres ingrédients et stockage	Enregistrement au minimum: - dénomination de l'ingrédient - du fournisseur - de la date de réception - des quantités - des dates limites d'utilisation Numéro de lot de réception le cas échéant	Identifiant permettant d'assurer la traçabilité entre le fournisseur et le transformateur

ÉTAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
De la préparation à la cuisson de la viande et de la purée	Enregistrements permettant d'associer un numéro de lot de fabrication à : - une recette label rouge - les matières premières, les fournisseurs, les dates de réception - la date de cuisson de la viande éffilochée, de la farce, de la purée de pommes de terre - les fournisseurs et les N° de lots des ingrédients et additifs Numéro de lot de semi-fini ou de dosage le cas échéant	Étiquetage si nécessaire: - nom ou code de la recette label rouge - le lot de fabrication
Du dosage en récipients, de conditionnement, de surgélation au stockage	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - le jour de fabrication - les quantités fabriquées - le jour de conditionnement - la date de surgélation - le produit label rouge - le ou les lots de fabrications cuits dans la même journée - la DDM - le nombre d'UVC conditionnées Numéro de lot de dosage	Si l'étiquetage est fait au conditionnement: - le N° de lot du produit fini - la DDM
Expédition du hachis Parmentier	Enregistrements permettant d'associer au lot de produit fini apposé sur l'emballage : - des jours d'expédition - des clients - des quantités expédiées Numéro de lot de produit fini	Si l'étiquetage est fait à l'expédition: -le N° de lot du produit fini -la DDM

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

5) METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie du hachis Parmentier label rouge



5.2 Caractéristiques et points à maîtriser

5.2.1 Réception et stockage de la matière première carnée et des ingrédients

Point à maîtriser		Valeur cible
PM2	Qualité des produits de découpe de bœuf	Produits de découpe de bœuf label rouge
PM3	Pièces anatomiques de bœuf autorisées	(100% muscles) VPH issues des muscles suivants et de leurs afffranchis : poitrine, plat de côte, flanchet, dessus de côte, jarret, collier, basse côte, paleron, jumeau, macreuse, macreuse à braiser, dessus de palette, tende de tranche, araignée, tranche, rumsteck, gite noix, nerveux de gite, viande de bateau
PM4	Températures des viandes réceptionnées fraîches (le cas échéant)	Température maximum à cœur à réception: Produits de découpe frais = +4°C (Si T°C à cœur > +7°C = refus) Température minimum = -1°C (Si T°C à cœur inférieure à -1°C = refus)
PM5	Température des viandes réceptionnées surgelées (le cas échéant)	Température maximum à cœur à réception : T°C ≤ -18°C (refus si T°C > -15°C)
PM6	État des viandes fraîches	Aspect des viandes sans défauts : absence de purpura d'abattage, d'hématomes, de points verts, d'abcès, de nœuds
PM7	Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation pour les muscles ou découpes de viande (réalisé par un atelier de surgélation le cas échéant ou par le transformateur)	La surgélation devra être réalisée dans les 15 jours qui suivent l'abattage

5.2.2 Fabrication de la viande de bœuf hachée

Point à maîtriser		Valeur cible
PM8	Délai maximum entre abattage et préparation des viandes utilisées fraîches (le cas échéant)	6 jours maximum après le jour d'abattage, 9 jours maximum dans le cas de pièces de découpes conditionnées sous vide
PM9	Délai d'utilisation de la viande surgelée (le cas échéant)	Utilisation dans les 12 mois maximum qui suivent la surgélation
PM10	Caractéristiques physico-chimiques de la viande	MG ≤ 15% C/P ≤ 10%
PM11	Hachage et dénervage de la viande (hors viande destinée à l'effiloché)	Grille de hachage de 6mm minimum
PM12	Pièces de viande autorisées pour l'effiloché	Viande de bateau, plat de côte

5.2.3 Préparation des différents éléments du hachis parmentier

Point à maîtriser		Valeur cible
PM13	Fabrication du hachis Parmentier en continu	Les étapes de fabrication de la farce et de la purée de pommes de terre, le montage, le conditionnement et la surgélation sont effectuées dans la même journée
PM14	Ingrédients composant la farce	Liste positive des ingrédients composant la farce **(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans le hachis parmentier)** *:* -Viande de bœuf label rouge composée de viande hachée et de viande effilochée : - viande hachée ≥ 20% - viande effilochée ≥ 2,5% - Épices non ionisées (sont autorisés : poivre, paprika) - Oignons ≥ 4% - Ail, aromates frais, surgelés ou déshydratés (sont autorisés : persil , laurier, thym) ≤ 0,25% en matière sèche - Concentré de tomate ≤ 1.5% - Sel - Jus de cuisson issu de la cuisson de la viande effilochée ≤ 2% - Fond de bœuf ≤ 0,5% - Légumes frais ou surgelés (sont autorisés : carottes, céleri) 4 à 6% - Amidons ≤ 1%, fibres de pois ou de blé ≤ 1%, chapelure ≤ 1% Ingrédients non OGM ≤ 0,9%
PM15	Préparation de la viande effilochée	Pochage de la viande effilochée dans l'eau durant minimum 4h à 100°C minimum Délitement de la viande en fibres
PM16	Proportion de viande effilochée	11% minimum de la masse totale de viande mise en œuvre
PM17	Pré-cuisson de la viande hachée	Pochage de la viande hachée VP > 40 minutes
PM18	Cuisson de la farce (sauce + viande hachée + effiloché)	Mélange des ingrédients composant la sauce, la viande hachée, l'effiloché et le jus de cuisson de la viande VP > 40 minutes
PM19	Ingrédients composant la purée de pommes de terre	Liste positive des ingrédients composant la purée de pommes de terre **(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans le hachis parmentier)**: - Morceaux de pommes de terre Label rouge ou non (non à chair ferme) avec un taux de matière sèche de 19 à 23% réceptionnées précuites ou cuites sur site. - Eau ≤ 9,5% - Poudre de lait entier 1,5 à 2% ou lait entier liquide 10,9 à 14,6% - Crème fraîche à 30% de matière grasse (composée uniquement de crème et de ferments lactiques) ≥ 4% - Beurre doux ≥ 2% - Sel - Epices non ionisés (sont autorisés : poivre, curcuma, paprika) - Amidons ≤ 0.5% Ingrédients non OGM ≤ 0,9%
PM20	Préparation de la purée des pommes de terre	Chauffage afin que les pommes de terre se délitent Écrasement des pommes de terre, grille de 3mm minimum Ajout des autres ingrédients
PM21	Ingrédients autorisés pour le décor	Liste positive des ingrédients composant le décor **(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans le hachis parmentier)** : - Emmental label rouge ou comté AOP ≥ 0,4% - Chapelure ≤ 2% - Huiles végétales (sont autorisées : colza, tournesol, olive) - Épices non ionisées (sont autorisés : curcuma, paprika) Ingrédients non OGM ≤ 0,9%

5.2.4 Assemblage, conditionnement, surgelation

Point à maîtriser		Valeur cible
PM22	Assemblage des composants	Dépose de la farce, dépose de la purée de pommes de terre et dépose du décor sont faits en continu Purée de pommes de terre représentant au maximum 58% de la masse nette totale mise en œuvre
PM23	Quantité de farce	La farce doit représenter au moins 40% de la masse nette à la mise en œuvre
PM24	Teneurs en eau et en sel du hachis	L'eau doit représenter au maximum 20% de la masse nette totale mise en œuvre dans la recette. Le taux de sel du produit fini (avant réchauffage) doit être inférieur ou égal à 0.9%.
PM25	Surgélation	Surgélation réalisée dans des conditions maîtrisées Température du tunnel : T°C≤-35°C La surgélation est réalisée en continu de l'assemblage
PM26	DDM	DDM ≤ Date de surgélation du hachis + 18 mois

6) ETIQUETAGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage du Hachis Parmentier 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 03/20

- Les caractéristiques certifiées communicantes :

  - Fabriqué à partir de viande de bœuf label rouge
  - Pommes de terre cuisinées en purée le jour de la préparation du hachis
    Ou dans le cas d'utilisation de pommes de terre label rouge :
    - Pommes de terre label rouge cuisinées en purée le jour de la préparation du hachis

-

- Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08

7) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

PPC	PM	Points de maîtrise	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
PPC1	PM2	Qualité des produits de découpe de bœuf	Produits de découpe de bœuf label rouge	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC2	PM3	Pièces anatomiques de bœuf label rouge autorisées	(100% muscles) VPH issues des muscles suivants et de leurs afffranchis : poitrine, plat de côte, flanchet, dessus de côte, jarret, collier, basse côte, paleron, jumeau, macreuse, macreuse à braiser, dessus de palette, tende de tranche, araignée, tranche, rumsteck, gite noix, nerveux de gite, viande de bateau	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC3	PM13	Fabrication du hachis Parmentier en continu	Les étapes de fabrication de la farce et de la purée de pommes de terre, le montage, le conditionnement et la surgélation sont effectuées dans la même journée	DOCUMENTAIRE VISUELLE
PPC4	PM14	Ingrédients composant la farce	Liste positive des ingrédients composant la farce ***(les % sont donnés sur la masse nette totale des ingrédients mis en œuvre dans le hachis parmentier)*** : - Viande de bœuf label rouge composée de viande hachée et de viande effilochée : - viande hachée ≥ 20% - viande effilochée ≥ 2,5% - Épices non ionisées (sont autorisés : poivre, paprika) - Oignons ≥ 4% - Ail, aromates non ionisés frais, surgelés ou déshydratés (sont autorisés : persil, laurier, thym) ≤ 0,25% en matière sèche - Concentré de tomate ≤ 1.5% - Sel - Jus de cuisson issu de la cuisson de la viande effilochée ≤ 2% - Fond de bœuf ≤ 0,5% - Légumes frais ou surgelés (sont autorisés : carottes, céleri) 4 à 6% - Amidons ≤ 1%, fibres de pois ou de blé ≤1%, chapelure ≤ 1% Ingrédients non OGM ≤ 0,9%	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PPC5	PM19	Ingrédients composant la purée de pommes de terre	Liste positive des ingrédients composant la puréede pommes de terre ***(les % sont donnés sur la masse nette totale totale des ingrédients mis en œuvre dans le hachis parmentier)*** : - Morceaux de pommes de terre Label Rouge ou non (non à chair ferme) avec un taux de matière sèche de 19 à 23% réceptionnées précuites ou cuites sur site. - Eau ≤ 9,5% - Poudre de lait entier 1,5 à 2%ou lait entier liquide 10,9 à 14,6% - Crème fraîche à 30% de MG (composée uniquement de crème et de ferments lactiques) ≥ 4% - Beurre doux ≥2%	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE

			- Sel - Epices non ionisées (sont autorisés : poivre, curcuma, paprika) - Amidons ≤ 0.5% Ingrédients non OGM ≤ 0,9%	
PPC6	PM20	Préparation de la purée de pommes de terre	Chauffage afin que les pommes de terre se délitent Écrasement des pommes de terre, grille de 3mm minimum Ajout des autres ingrédients	VISUEL DOCUMENTAIRE
PPC7	PM21	Ingrédients autorisés pour le décor	Liste positive des ingrédients composant le décor ***(les % sont donnés sur la masse nette totale totale des ingrédients mis en œuvre dans le hachis parmentier)*** : - Emmental label rouge ou comté AOP ≥ 0,4% - Chapelure ≤ 2% - Huiles végétales (sont autorisées : colza, tournesol, olive) - Épices non ionisées (sont autorisés : curcuma, paprika) Ingrédients non OGM ≤ 0,9%	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE

LEXIQUE

Affranchis : Conformément au Code des Usages des matières premières destinées aux produits élaborés, les affranchis sont des morceaux de muscles squelettiques de toutes tailles, qui sont reconnus aptes à la consommation humaine, avec leurs tissus graisseux et conjonctifs résiduels, obtenus après parage. La partie musculaire de chaque affranchi est majoritaire. Les affranchis sont obtenus lors de la découpe (atelier de découpe/atelier de piéçage). Ils sont issus : -soit de la découpe et du piéçage des muscles lors des étapes de finition (mise en forme, mise au gabarit, mise au poids, correction des fausses-coupes) ; -soit de l'enlèvement des parties musculaires fermes (affranchissement).

MG : matière grasse

C/P : rapport collagène sur protéines

Viande de bateau : muscle situé entre la patte et la poitrine.

VP : valeur pasteurisatrice

VPH : Mélange composé de muscles avec leurs tissus attenants, éventuellement coupés en gros morceaux ou mélange de muscles et d'affranchis (les affranchis doivent représenter moins de 50% du mélange).