



Escargots préparés Label Rouge
LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Bureau de la gestion des signes de qualité
et de l'agriculture biologique
Courrier arrivé le :

Cahier des charges
Escargots préparés
Label Rouge
LA n°04-83

Caractéristiques certifiées communicantes :

- . Farce au beurre extra-fin
- . Équilibre entre chair et farce
- . Traçabilité des chairs garantie depuis la zone de ramassage

Demandeur



Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits
Agricoles et Alimentaires de Qualité

33, rue Marbeuf – 75008 PARIS

Tél : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : paq@paq-groupement.com

Le Président du Conseil d'Administration

Sommaire

1) Nom du demandeur.....	3
2) Nom du label rouge.....	3
3) La description du produit.....	3
3.1 Présentation du produit.....	3
3.1.1. Produits labellisés	3
3.1.2. Le champ de la certification.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	5
3.2.1. Présentation du produit courant	5
3.2.2. Tableau de comparaison entre le produit Label Rouge et le produit courant	6
3.3.Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	14
4) Traçabilité ascendante et descendante.....	15
5) Méthode d'obtention	17
5.1) Chronologie synthétique des opérations de préparation des chairs et de fabrication des escargots préparés Label Rouge.....	17
5.2) Schéma de vie des escargots préparés Label Rouge	18
6) Etiquetage - Mentions spécifiques au label rouge.....	26
7) Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	27
Collecte et approvisionnement des sites de préparation des chairs.....	27
Préparation des chairs et des coquilles d'escargots	27
Fabrication des escargots préparés Label Rouge.....	28
8) Définitions et Abréviations	30
9) Annexes	31

1) Nom du demandeur

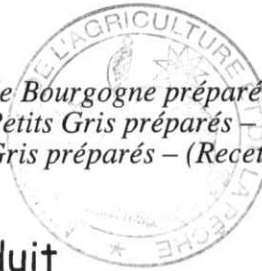
PAQ, Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité
33, rue Marbeuf – 75008 PARIS, Tél : 01.53.23.04.10, Fax : 01.49.52.01.22,
E-mail : paq@paq-groupement.com

2) Nom du label rouge

Nom du Label Rouge : Escargots préparés
Dénominations de vente du produit :

- . *Escargots de Bourgogne préparés – (Recette*) à la Bourguignonne*
- . *Escargots Petits Gris préparés – (Recette*) à la Bourguignonne*
- . *Escargots Gris préparés – (Recette*) à la Bourguignonne*

*facultatif



3) La description du produit

3.1 Présentation du produit

3.1.1. Produits labellisés

Les Escargots Label Rouge sont préparés exclusivement à partir d'escargots sauvages des espèces et variétés suivantes :

- . *Helix pomatia*, Linné (escargots de Bourgogne)
- . *Helix aspersa aspersa (Cornu aspersum aspersum)*, *Helix aspersa maxima (Cornu aspersum maximum)*

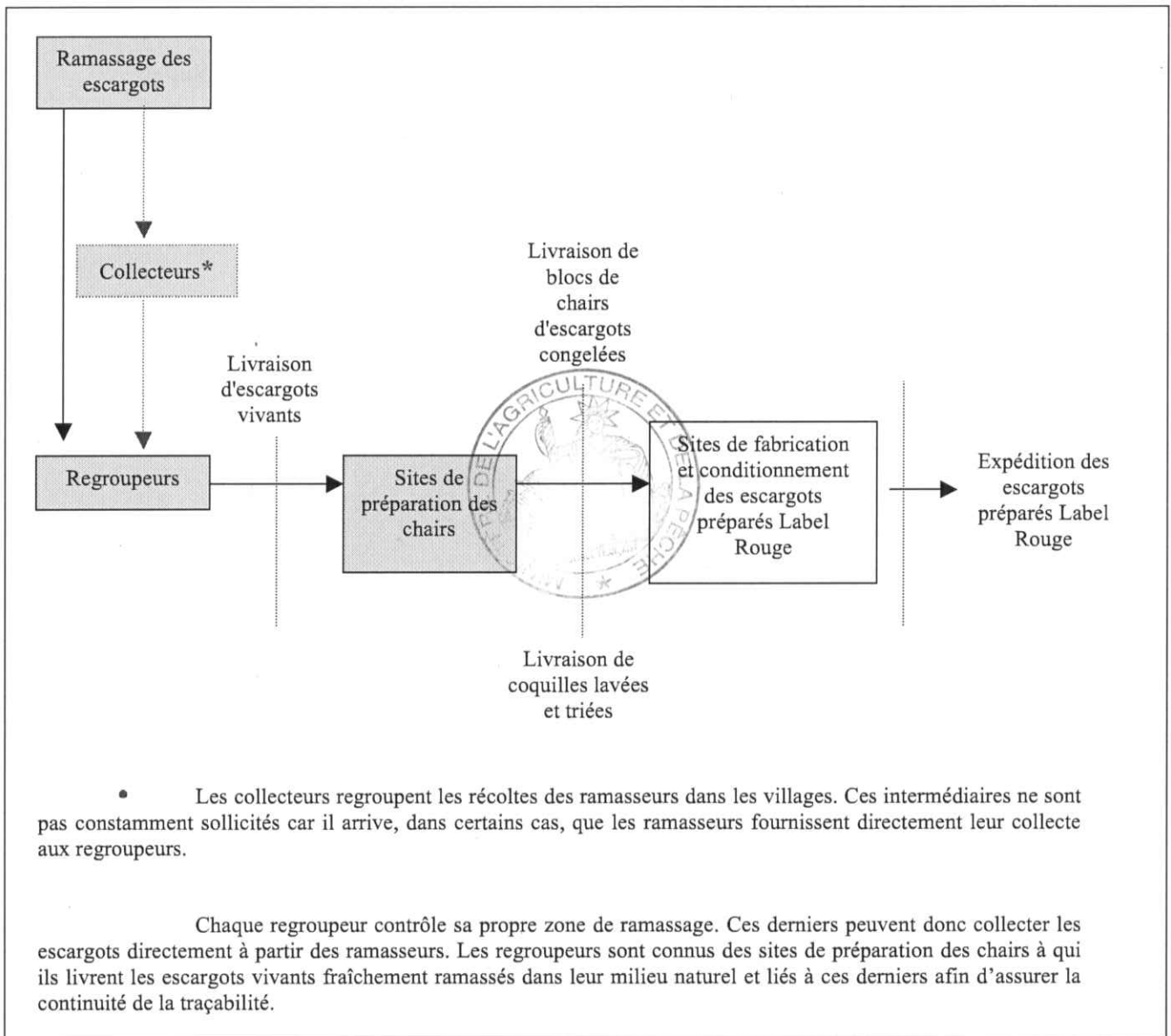
Les escargots sont présentés en coquille et sont cuisinés à la Bourguignonne avec une farce incluant du beurre extra-fin non surgelé, des ingrédients frais ou surgelés (ail, oignon, persil et échalote) et des épices et aromates.

Le produit labellisé est proposé au consommateur dans des barquettes, des boîtes ou des sacs et est décliné selon les trois conditionnements suivants :

- . réfrigéré avec une DLC de 6 jours maximum;
- . réfrigéré et sous atmosphère protectrice avec une DLC de 12 jours maximum;
- . surgelé avec une DLUO de 12 mois maximum.

3.1.2. Le champ de la certification

La qualité des escargots préparés Label Rouge résulte de la maîtrise coordonnée de tous les maillons de la filière, depuis la zone de ramassage des escargots vivants dans le milieu naturel, aux fabricants d'escargots préparés, et représentés sur le schéma ci-dessous :



Cette démarche volontaire et collective de certification des escargots préparés Label Rouge concerne l'ensemble de la filière .

3.2. Comparaison avec le produit courant

3.2.1. Présentation du produit courant

Le produit courant est un escargot préparé respectant le **Code des pratiques loyales pour les Escargots et Achatines préparés** en vigueur. En effet, ce code s'applique aux préparations culinaires d'escargots et achatines destinées à être proposées aux consommateurs à l'état réfrigéré, surgelé ou congelé, avec ou sans pré-emballage, par l'intermédiaire des réseaux de la distribution.

Le produit courant est un escargot présenté en coquille, cuisiné à la Bourguignonne. Il est surgelé s'il est comparé au produit Label Rouge surgelé ou réfrigéré s'il est comparé au produit Label Rouge réfrigéré.

Le produit courant est fréquemment rencontré sur le marché national puisque distribué en grandes ou moyennes surfaces. Ce produit ne bénéficie pas d'un signe d'identification ou d'origine ni d'une certification de conformité et présente donc généralement un prix inférieur au produit Label Rouge. Il n'est pas fabriqué par un site habilité dans le cadre du cahier des charges Escargots préparés Label Rouge LA 04-83.

	Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83	LA ESC V16 26.08.2009
--	---	--------------------------

3.2.2. Tableau de comparaison entre le produit Label Rouge et le produit courant

Approvisionnement des usines de préparation des chairs d'escargots

Etapas	Escargots préparés		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
	Escargots préparés courant	Escargots préparés Label Rouge	
Rassemblement des escargots par les regroupements	E1 <i>Espèces comestibles appartenant au genre Helix</i>	Utilisation exclusive pour la production Label Rouge, d'escargots appartenant aux espèces et variétés suivantes : <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>)	Les escargots <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargot de Bourgogne) et les escargots <i>Helix aspersa</i> ont une chair plus fine et savoureuse que les escargots <i>Helix lucorum</i> et les achatines. Les escargots <i>Helix lucorum</i> et les achatines sont donc exclus du label.
	E2 98% des escargots préparés standards sont fabriqués à partir d'escargots sauvages. (<i>Helix lucorum</i> et <i>Helix pomatia</i>) ; le reste à partir d'escargots d'élevage	Escargots exclusivement sauvages	Toute utilisation d'escargots d'élevage dans la préparation Label Rouge est interdite. En effet, il est reconnu au sein de la profession, que les escargots issus de l'élevage ont généralement des coquilles plus fragiles que celles des escargots sauvages, ce qui les rend plus difficilement utilisables lors de l'encoquillage. D'autre part, nous tenons à rappeler que l'utilisation d'escargots d'élevage dans la fabrication d'escargots préparés reste marginale.
	E3 Atomisation du ramassage, multiplicité des intermédiaires, et donc aucune garantie sur l'origine des escargots	Chairs d'escargots sauvages identifiées et suivies de la zone de ramassage au produit fini	Le lien entre les regroupements et les sites de préparation des chairs confère des garanties sur la traçabilité de la matière première (chair) destinée au Label Rouge, dès le ramassage.



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Préparation des chairs et des coquilles d'escargots

Etapes		Escargots préparés courant	Escargots préparés Label Rouge	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Jeûne	E4	Jeûne au bon vouloir des regroupements voire des ramasseurs et donc pas toujours réalisé.	Durée du jeûne de 5 jours au minimum depuis la date de réception des escargots vivants sur le site de préparation des chairs	Un jeûne appliqué à ce stade permet de vider le tractus digestif des restes alimentaires et le jabot des bactéries aérobies potentiellement ingérées avec les aliments (végétaux et terre).
		Process parfois discontinu avec congélation intermédiaire.	Mise en surgélation au plus tard le jour suivant l'abattage des escargots vivants, sans congélation intermédiaire	Une congélation intermédiaire est parfois réalisée en début de process (dès réception) de préparation des chairs d'escargots. Ce procédé tue les escargots et la texture de leurs chairs s'en trouve altérée. Ainsi une réalisation dans les 24 heures du process de préparation des chairs depuis l'abattage des escargots vivants jusqu'à la surgélation des chairs, garantit l'absence de congélation intermédiaire et participe à la maîtrise de la qualité organoleptique du produit.
Du rinçage des escargots vivants à la surgélation	E7	Rinçage: pratiques variables	Rinçage des escargots vivants	Le rinçage garantit l'absence de toute matière étrangère : mucus, terre, sable, herbe, coquille, etc...
		Abattage par échaudage ou congélation	E8	Un abattage par échaudage est mieux adapté qu'un abattage par congélation car le premier procédé n'altère en rien la texture de la chair.



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité	
Étapes	Escargots préparés courant	E9	Parage des chairs d'escargot le plus anatomique possible (à la jonction du tortillon* et de la masse musculaire) sans déchirure du manteau.
	Parage par ablation de l'hépatopancréas (<i>sans obligation pour Helix aspersa Müller</i>) et chairs entières	E10	Blanchiment des chairs : 20 à 30 minutes après ébullition, dans un bouillon contenant les composants de la liste positive suivante : eau, vinaigre.
Blanchiment des chairs	Blanchiment des chairs : pratiques variables	E11	Refroidissement rapide à l'eau froide (température du réseau) suivi d'un égouttage.
	Tri/calibrage des chairs	E12	Tri qualitatif et calibrage des chairs : élimination des chairs abîmées ou en extension
Tri/calibrage et lavage des coquilles	Calibrage des chairs et des coquilles	E13	Coquilles désinfectées, lavées, séchées et calibrées
	Délai d'utilisation des chairs d'escargots surgelées le plus souvent de 24 mois après surgélation.		Délai d'utilisation (utilisation = cuisson des chairs sur le site de transformation) des chairs d'escargots surgelées limité à 18 mois après surgélation en conditionnement primaire
Surgélation et expédition	Délai d'utilisation des chairs d'escargots surgelées le plus souvent de 24 mois après surgélation.		Délai d'utilisation et donc de la durée de stockage limitée afin de garantir les qualités organoleptiques de la chair.



Escargots préparés Label Rouge
LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Sélection et réception des ingrédients chez les transformateurs d'escargots préparés Label Rouge

Etapes	Escargots préparés courant	Escargots préparés Label Rouge	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Ingrédients utilisés dans la fabrication de la farce	Utilisation possible de tout type de beurre	E14 Utilisation exclusive de beurre extra-fin, non surgelé, dans 60 jours suivant sa fabrication, pour l'élaboration de la farce	L'utilisation d'un beurre extra-fin, garantit une texture plus fine et fluide et un arôme plus intense à la cuisson (différence avec les autres matières grasses notamment). Le délai d'utilisation est limité pour éviter le rancissement.
	Débaïctérisation possible des épices par ionisation.	E15 Epices utilisées dans la farce, débaïctérisées par thermisation ou tout autre procédé, à l'exception de l'ionisation	La thermisation garantit la qualité sanitaire du produit. Cette exigence contribue à la bonne image du produit par le consommateur
	Incorporation possible d'ingrédients lyophilisés, séchés, frais ou surgelés pouvant être conservés grâce à des sulfites	E16 Utilisation d'ingrédients surgelés ou frais dans la farce (produits lyophilisés ou déshydratés interdits) : -Persil frais ou persil surgelé plat en flocon - Ail et/ou oignon et/ou échalote, frais ou surgelés >>> Garantis sans fumigation, sans irradiation et sans SO2 ajoutés	S'il est surgelé, le persil utilisé dans la recette Label Rouge doit être plat en flocon car ce type de persil présente la particularité d'être plus fort en goût que le persil neige (très couramment utilisé en production standard). En effet, les molécules aromatiques sont situées sous les feuilles et sont donc préservées pour le persil plat en flocon (contrairement au persil neige qui est plus découpé). Le persil, l'ail, l'oignon, l'échalote doivent être garantis sans fumigation sans irradiation et sans SO2 ajoutés. Cette sélection des ingrédients contribue à renforcer la qualité supérieure du produit.



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Fabrication des escargots préparés Label Rouge

Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité									
E17	<p style="text-align: center;">Maîtrise des flux label :</p> <ul style="list-style-type: none"> -identification des escargots (chairs et coquilles) destinés aux productions label en fonction de leur nature -les lots de fabrication label sont séparés dans l'espace et/ou dans le temps des fabrications non label et des fabrications label de nature différente 	Des procédures de traçabilité spécifiques aux fabrications et aux produits Label Rouge doivent permettre d'éviter tout mélange avec des productions non label et entre productions Label Rouge différentes (espèces d'escargots différentes).									
E18	Cuisson au court-bouillon contenant au choix les ingrédients de la liste positive suivante : eau, vin blanc, vinaigre, légumes, sel, épices et aromates	Définition d'un mode de cuisson et d'une liste positive composée d'un petit nombre d'ingrédients de qualité.									
E19	<p style="text-align: center;">Cuisson au court-bouillon</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 30%; text-align: center;"><i>Helix pomatia</i>, L.</td> <td style="width: 40%; text-align: center;"><i>Helix aspersa</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Autoclave</td> <td>Durée : de 1 heure à 1H45 T°C : de 110°C à 125°C</td> <td>Durée : 30 min. à 1H T°C : de 110°C à 125°C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Marmite</td> <td>Durée : 2H30 à 3H30 À 95°C minimum</td> <td>Durée : de 1H15 à 2H30 À 95°C minimum</td> </tr> </table>		<i>Helix pomatia</i> , L.	<i>Helix aspersa</i>	Autoclave	Durée : de 1 heure à 1H45 T°C : de 110°C à 125°C	Durée : 30 min. à 1H T°C : de 110°C à 125°C	Marmite	Durée : 2H30 à 3H30 À 95°C minimum	Durée : de 1H15 à 2H30 À 95°C minimum	<p>Les paramètres de cuisson sont obligatoirement compris dans un intervalle temps de 1h00 à 3h30 (pour l'<i>Helix pomatia</i>) et de 30 min. à 2H30 (pour l'<i>Helix aspersa aspersa</i> et l'<i>Helix aspersa maxima</i>). Ils sont adaptés à l'espèce d'escargot (<i>pomatia</i> ou <i>aspersa</i>) et à son calibre, en fonction du type de matériel de cuisson, afin d'assurer l'obtention d'une chair fine et pas trop ferme.</p>
	<i>Helix pomatia</i> , L.	<i>Helix aspersa</i>									
Autoclave	Durée : de 1 heure à 1H45 T°C : de 110°C à 125°C	Durée : 30 min. à 1H T°C : de 110°C à 125°C									
Marmite	Durée : 2H30 à 3H30 À 95°C minimum	Durée : de 1H15 à 2H30 À 95°C minimum									
E20	<p style="text-align: center;">Cuisson optionnel : Jusqu'à encoquillage, les chairs d'escargots refroidies sont stockées entre 0 et +4°C dans le court-bouillon de cuisson</p>	Après cuisson, les chairs sont refroidies puis peuvent être stockées en chambre froide (0+4°C) dans leur bouillon de cuisson, si elles ne sont pas réencoquillées rapidement. Ce stockage correspond à une phase d'attente qui permet au produit de conserver toutes ses qualités gustatives. La température basse de stockage permet de limiter les risques de contamination microbienne au niveau de la chair.									



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Escargots préparés courant		Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Étapes Egouttage / encoquillage / beurrage / réfrigération ou surgélation	Pas de garanties sur les délais de fabrication des escargots préparés.	E21	Mise en surgélation ou en réfrigération dans les 2 jours suivant la fin de la cuisson.	A l'issue du refroidissement, les escargots sont encoquillés, beurrés et réfrigérés ou surgelés. Toutes ces opérations sont effectuées dans un délai de 48 heures maximum, ce qui offre des garanties sur la qualité organoleptique et sanitaire du produit.
	Encoquillage réalisé selon les règles de réencoquillage prévu dans le Code des Pratiques Loyales : le rencoquillage dans des coquilles d'une autre espèce d'escargot est autorisé sous réserve d'étiquetage	E22	Encoquillage des chairs exclusivement dans des coquilles de la même espèce labellisable.	Dans le cas des escargots Label Rouge, les chairs doivent être réencoquillées dans une coquille de la même espèce. Les exceptions autorisées par le Code des Pratiques Loyales ne sont pas permises en Label Rouge.
	Aucune exigence sur l'aspect des coquilles Diamètres définis dans le Code des pratiques loyales : 25 à \geq 30 mm (<i>Helix aspersa</i>) et entre 27 et 39 mm (<i>Helix pomatia</i>)	E23	Utilisation de coquilles réparées*, cassées, fossilisées*, albinos* ou trouées, interdites (avec une tolérance de 1 unité pour 2 douzaines pour les coquilles ayant un trou situé sur la face ventrale et de diamètre inférieur à 1 mm) et calibrées entre 25 et 34 mm (<i>Helix aspersa</i>) et entre 28 et 39 mm (<i>Helix pomatia</i>), selon annexe 2.	L'aspect d'un escargot préparé Label Rouge doit être irréprochable : -de par son aspect extérieur (coquille) -de par sa taille. Pour chaque calibre (moyen, belle grosseur et très gros), les coquilles et les chairs des Escargots Label Rouge sont plus importantes que celles des escargots du même calibre respectant le Code des Usages Loyales. En effet, la grosseur et la quantité consommables sont un gage important de qualité pour le consommateur. -de par l'aspect de la chair consommée
Encoquillage	Escargots en extension* admis dans une proportion de 1 pour 2 douzaines selon le code de pratiques loyales en vigneur. Masse de chair moyenne définie par le Code des pratiques loyales: - entre 2,5 et 4,4 grammes (<i>Helix aspersa</i>) et entre 2,8 et 5,2 grammes (<i>autres</i>)	E24	-Chairs d'escargots entières et non déchirées -Interdiction des chairs en extension* -Chairs calibrées conformément à l'annexe 1, pesant entre 260 et 450 grammes / 100 pièces (<i>Helix aspersa</i>) et entre 300 et 525 grammes / 100 pièces (<i>Helix pomatia</i>),	
	Recette à la Bourguignonne : Farce composée de beurre malaxé avec du persil, du sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon Farce pouvant contenir un pourcentage modéré de beurre (50% à 75%) Pas de garanties sur les conditions de conservation de la farce en standard.	E25	Préparation de la farce: -Farce élaborée à partir d'un beurre extra-fin, non surgelé, additionnée de persil, de sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon (Recette à la Bourguignonne) -Contient au minimum 80 % de beurre -Stockage en enceinte à une température $\leq +8^{\circ}\text{C}$ de toute farce qui sera mise en oeuvre plus de 2 heures après sa préparation	Le pourcentage très important de beurre est un choix qualitatif de manière à renforcer la qualité gustative du produit. Lors du beurrage, la farce ne reste pas plus de 2 heures à une température supérieure à 8°C . Ceci apporte donc des garanties sur la qualité sanitaire du produit, par rapport à la production standard. D'autre part, la farce, en sortie de la chambre froide ($\leq +8^{\circ}\text{C}$), reste encore malléable et est donc directement utilisable pour le beurrage.
Préparation de la farce				



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Escargots préparés courants		Escargots préparés Label Rouge		Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité	
Étapes	Escargots préparés courants	E26	Beurrage effectué au maximum 8 heures après élaboration de la farce	L'application d'un délai de 8 heures maximum entre la préparation de la farce et le beurrage permet de garantir l'utilisation de la farce dans la journée de production. Un tel délai assure la maîtrise de la qualité organoleptique et sanitaire du produit.	
	Beurrage	E27	Composition des escargots préparés: minimum de chair et minimum de farce (cf. Annexe 1), adaptés au calibre. La masse de chair représente plus de 48% de la masse nette totale consommable.	Les masses moyennes minimales de chair chaque calibre sont plus élevées pour le Label Rouge que dans le cas d'escargots standard conformes au Code des Bonnes Pratiques loyales afin d'avoir un bon remplissage des coquilles des escargots Label Rouge qui ont également un diamètre plus important. De plus, une masse minimale de farce est également spécifiée dans le cas des escargots Label Rouge afin de respecter un équilibre entre la chair et la farce : c'est un facteur très important pour l'équilibre sensoriel du produit fini qui contribue ainsi au plaisir de la dégustation.	
Conditionnement / étiquetage	Escargots préparés courants	E28	Conditionnement pouvant être différé jusqu'à 30 jours pour les escargots préparés surgelés stockés en chambre froide, dans un récipient protégé par un emballage ou un couvercle. Conditionnement en Unités de Vente Consommateur (UVC): en barquettes, en sacs ou boîtes... Calibres autorisés : moyen, belle grosseur, très gros Pas de mélange de calibres au sein de chaque UVC Étiquetage spécifique au Label Rouge	Maîtrise et homogénéité du conditionnement et de l'étiquetage	
	Conditionnement / étiquetage		Pratiques variables concernant le conditionnement et l'étiquetage et respect de la réglementation au niveau de l'étiquetage		



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Étapes	Escargots préparés courant	Escargots préparés Label Rouge	Influence des caractéristiques du produit Label Rouge sur la qualité
Conditionnement / étiquetage	<ul style="list-style-type: none">• DLC* de 10 jours en standard pour les produits réfrigérés et généralement de 21 jours sous atmosphère protectrice (sous la responsabilité des fabricants).• DLUO* de 12, jusqu'à 24 mois en standard pour les produits surgelés. Aucune exigence. En général, les produits ne sont suivis qu'en interne : pas d'obligation de faire des tests sensoriels	<ul style="list-style-type: none">- DLC* de 6 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge.- DLC* de 12 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge sous atmosphère protectrice.- DLUO* de 12 mois à compter de la date de beurrage/ surgélation pour les escargots préparés surgelés Label Rouge. E29	Durée de vie réduite garantissant une qualité organoleptique et microbiologique optimale au consommateur. Garantie d'une qualité organoleptique optimale à la consommation.
Produit fini		Escargots préparés Label Rouge devant montrer au minimum l'élément de qualité supérieure suivant (après cuisson): - Équilibre entre chair et farce	Apporte des garanties sur l'homogénéité et la qualité organoleptique supérieure du produit Label Rouge.

3.3.Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes qui seront mentionnées sur les étiquetages des escargots préparés Label Rouge sont :

E14 + E25 = C1 : Farce au beurre extra-fin

E27 + E 30 = C2 : Equilibre entre chair et farce

E3 = C3 : Traçabilité des chairs garantie depuis la zone de ramassage

C1 : Farce au beurre extra-fin

*E14 : Utilisation exclusive de beurre extra-fin, **non surgelé**, dans 60 jours suivant sa fabrication, pour l'élaboration de la farce*

*E25 : Farce élaborée à partir d'un beurre extra-fin, **non surgelé**, additionnée de persil, de sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ ou de l'oignon (Recette à la Bourguignonne), qui contient au minimum 80 % de beurre*



L'utilisation d'un beurre extra-fin garantit une texture plus fine et fluide et un arôme plus intense à la cuisson (différence avec les autres matières grasses notamment). Le délai d'utilisation est limité pour éviter le rancissement.

C2 : Equilibre entre chair et farce

E27 : Composition des escargots préparés: minimum de chair et minimum de farce (cf. Annexe 1), adaptés au calibre

E30 : Escargots préparés Label Rouge devant montrer au minimum l'élément de qualité supérieure suivant (après cuisson):

- Équilibre entre chair et farce

Les masses moyennes minimales de chair des escargots de chaque calibre sont plus élevées pour le Label Rouge que dans le cas d'escargots standard conformes au Code des Bonnes Pratiques loyales afin d'avoir un bon remplissage des coquilles des escargots Label Rouge qui ont également un diamètre plus important. De plus, une masse minimale de farce est également spécifiée dans le cas des escargots Label Rouge afin de respecter un équilibre entre la chair et la farce : c'est un facteur très important pour l'équilibre sensoriel du produit fini qui contribue ainsi au plaisir de la dégustation.

Enfin, la masse de chair représente plus de 48% de la masse nette totale consommable.

C3 : Traçabilité des chairs garantie depuis la zone de ramassage

E3 : Chairs d'escargots sauvages identifiées et suivies de la zone de ramassage au produit fini

La lien entre les regroupements et les sites de préparation des chairs confère des garanties sur la traçabilité de la matière première (chair) destinée au Label Rouge, dès le ramassage .

4) Traçabilité ascendante et descendante

Les entreprises de fabrication des escargots préparés Label Rouge mettent en place une traçabilité adaptée leur permettant de retrouver pour chaque lot de produit fini :

- Les lots de matières premières et les lots de chairs d'escargots mis en œuvre et ainsi remonter jusqu'à la zone de ramassage des escargots
- la ventilation des lots de produits finis lors de leur première mise en marché,
- Ainsi que les dates de réalisation des principales opérations de préparation.

Les tableaux suivants présentent les enregistrements mis en place dans les entreprises pour assurer cette traçabilité.

Etapes	Identification et éléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Ramassage des escargots	Nom du regroupeur Zone de ramassage Date de réception des escargots chez le regroupeur	Fiche de contrôle réception sur le site de préparation des chairs
Réception des escargots vivants sur le site de préparation des chairs	Nom du regroupeur Zone de ramassage Date de réception des escargots chez le regroupeur	Fiche de contrôle réception sur le site de préparation des chairs
1^{ère} transformation (jeûne, rinçage, échaudage, décoquillage, parage, blanchiment, tri/ calibre)	Nom du regroupeur Zone de ramassage Date de réception sur le site de préparation des chairs Date de production	Fiche de contrôle réception Fiches de suivi de préparation ou étiquettes d'identification des bacs. Enregistrements des étalonnages et des températures
Surgélation et conditionnement des chairs	N° Lot (chair) Date de surgélation Calibre	Enregistrements des températures Etiquetages
Expédition en France des blocs de chairs surgelées	N° Lot (chair) Date de surgélation Calibre	Ensemble des documents de traçabilité des différents sites de préparation des chairs
Réception des chairs d'escargots surgelées	Le fabricant met en place des fiches dès la réception reprenant pour chaque lot de réception: . La date de réception, . Le fournisseur concerné, . Le N° de lot (chair), . La DLUO du produit. . Le calibre	Bon de livraison ou document d'accompagnement Fiche de réception
Cuisson des chairs au court-bouillon/ refroidissement	N° de lot permettant de retrouver le jour de cuisson et le numéro de lot de réception . Date	Fiche de suivi de fabrication
Préparation de la farce	N° de lot de chaque ingrédient	Bon de livraison des ingrédients Fiche de réception Fiche de suivi de fabrication
Encoquillage	N° de lot (chair) Calibre Date	Fiche de suivi de fabrication
Beurrage	N° de lot (chair) + N° de lot (farce) Calibre Date	Fiche de suivi de fabrication

Etape	Identification et éléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réfrigération ou surgélation	N° Lot Date de surgélation ou date de fabrication Calibre	Fiche de suivi de fabrication ou étiquettes d'identification des bacs
Conditionnement/ stockage/ Expédition	N° de lot Dates DLC (produits réfrigérés) / DLUO (produits surgelés) Calibre	Étiquetages
Commercialisation	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...): -destinataires -date d'expédition -quantité, N° lot ...expédiés	Registre de commercialisation ou équivalent.

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit.

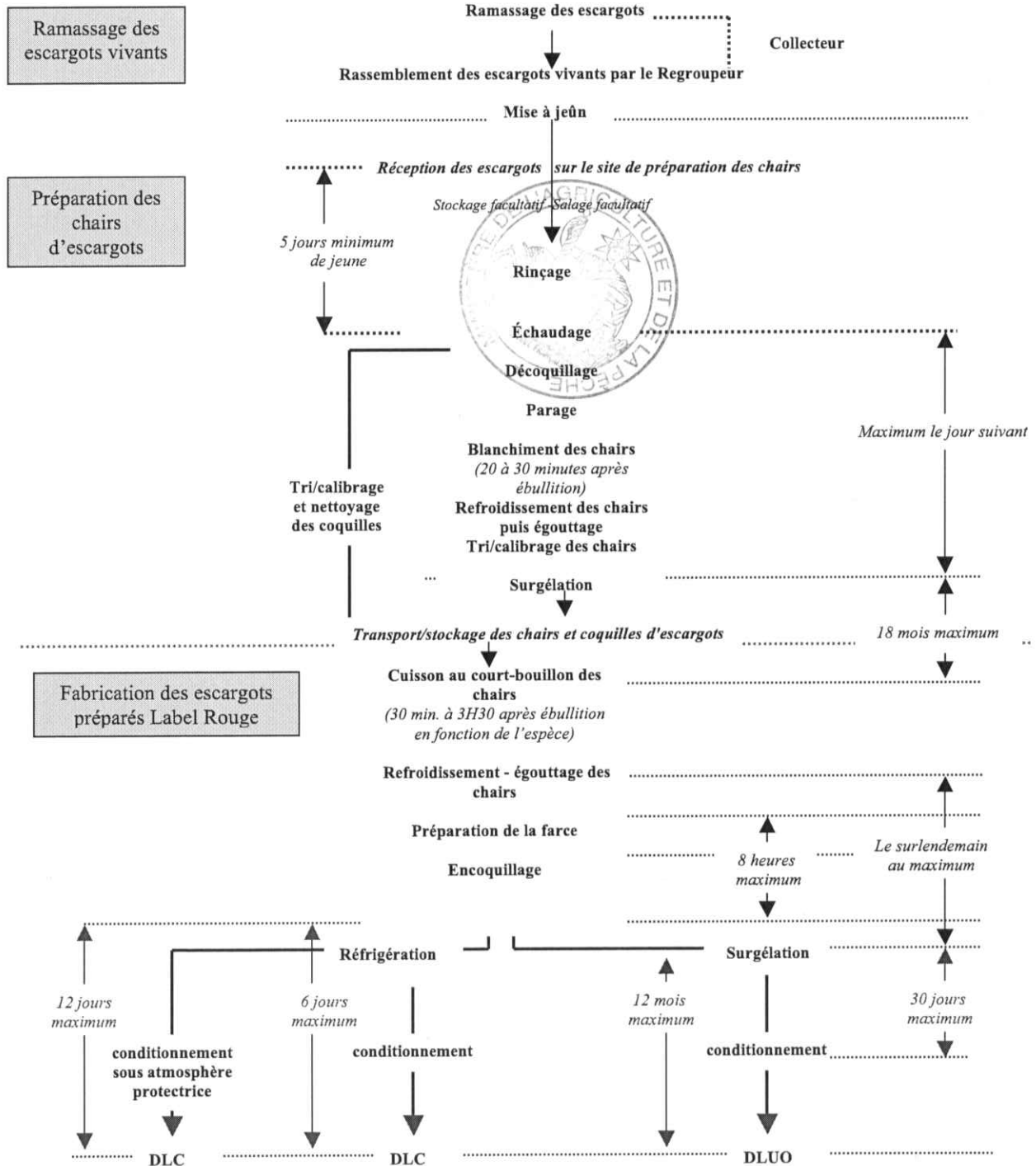
- Lot de matières premières : ensemble de blocs de chairs d'escargots surgelées appartenant à la même espèce, provenant du même site et réceptionnés le même jour sur le site de stockage ou de transformation des escargots préparés. Pour le beurre ou les autres ingrédients, marchandise provenant d'un même fournisseur, réceptionnée le même jour sur le site de stockage ou de transformation des escargots préparés.
- Lot de produit fini : quantité résultant au maximum d'une journée de conditionnement pour une même espèce.

Les documents archivés (support papier ou informatique) doivent être conservés 3 ans par l'entreprise de transformation.

Dans tous les cas, les différents documents mis en place doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

5) Méthode d'obtention

5.1) Chronologie synthétique des opérations de préparation des chairs et de fabrication des escargots préparés Label Rouge





Escargots préparés Label Rouge
LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

5.2) Schéma de vie des escargots préparés Label Rouge

Collecte et approvisionnement des sites de préparation des chairs

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge	Point de maîtrise	Valeur cible
Collecte et approvisionnement des sites de préparation des chairs	E1 Utilisation exclusive pour la production Label Rouge, d'escargots appartenant aux espèces et variétés suivantes : . Helix pomatia, Linné (escargots de Bourgogne) . Helix aspersa (Cornu aspersum aspersum), Helix aspersa maxima (Cornu aspersum maximum)	PM1 Espèces ramassées	. Helix pomatia, Linné (escargots de Bourgogne) . Helix aspersa aspersa (Cornu aspersum aspersum), Helix aspersa maxima (Cornu aspersum maximum)
	E2 Escargots exclusivement sauvages	PM2 Type d'escargots ramassés	Escargots sauvages exclusivement
	E3 Chairs d'escargots sauvages identifiés et suivies de la zone de ramassage au produit fini	PM3 Traçabilité	Identification et suivi des escargots dès la zone de ramassage



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Préparation des chairs et coquilles d'escargots

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge		Point de maîtrise		Valeur cible
	E1/ E2	Utilisation exclusive pour la production Label Rouge, d'escargots sauvages appartenant aux espèces et variétés suivantes : - <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) - <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>)	PM4	Type d'escargots livrés et utilisés	
Réception des escargots vivants	E3	Chairs d'escargots sauvages identifiées et suivies de la zone de ramassage au produit fini	PM5	Tracabilité	Escargots sauvages vivants des espèces : <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) - <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>)
Jeûne des escargots vivants	E4	Durée du jeûne de 5 jours au minimum depuis la date de réception des escargots vivants sur le site de préparation des chairs	PM6	Durée du jeûne	Identification et suivi des escargots dès la zone de ramassage Durée de 5 jours minimum à compter de la date de réception des escargots vivants sur le site de préparation des chairs
De l'abatage à la surgélation	E6	Mise en surgélation au plus tard le jour suivant l'abatage des escargots vivants, sans congélation intermédiaire	PM9	Durée entre le rinçage des escargots vivants et la surgélation des chairs	- Mise en surgélation au plus tard le jour suivant l'abatage des escargots vivants - Congélation intermédiaire interdite
Rinçage des escargots vivants	E7	Rinçage des escargots vivants.	PM10	Qualité du rinçage	Absence de mucus, herbe, sable, terre, coquille...
Abatage	E8	Echaudage à la vapeur ou à l'eau bouillante	PM11	Méthode d'abatage	Echaudage à la vapeur ou à l'eau bouillante
Décoquillage / Parage	E9	Parage des chairs d'escargot le plus anatomique possible (à la jonction du tortillon* et de la masse musculaire) sans déchirure du manteau.	PM12	Qualité du parage	Parage des chairs d'escargot le plus anatomique possible (à la jonction du tortillon* et de la masse musculaire) sans déchirure du manteau.



Escargots préparés Label Rouge
LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge	Point de maîtrise		Valeur cible
Blanchiment et refroidissement des chairs	<p>E10 Blanchiment des chairs : 20 à 30 minutes après ébullition, dans un bouillon contenant les composants de la liste positive suivante : eau, vinaigre.</p> <p>Refroidissement rapide à l'eau froide (température du réseau) suivi d'un égouttage.</p> <p>Tri qualitatif et calibrage des chairs : élimination des chairs abîmées ou en extension</p> <p>Coquilles désinfectées, lavées, séchées et calibrées</p>	PM13	Composition du bouillon	Eau, éventuellement additionnée de vinaigre
		PM14	Durée du blanchiment	20 à 30 minutes après ébullition
		PM15	Conditions de refroidissement	Refroidissement à l'eau froide (température du réseau) suivi d'un égouttage
Tri / calibrage des chairs	E11 Délai d'utilisation (utilisation = cuisson des chairs sur le site de transformation) des chairs d'escargots surgelées limité à 18 mois après surgélation en conditionnement primaire	PM16	Tri et calibrage des chairs	Elimination des chairs abîmées ou en extension Chairs calibrées
Désinfection, lavage séchage / tri, calibrage des coquilles	E12 Coquilles désinfectées, lavées, séchées et calibrées	PM17	Nettoyage et calibrage des coquilles	Absence de matière étrangère dans les coquilles Absence de coquilles fond noir Coquilles calibrées
Surgélation Expédition	E13 Délai d'utilisation (utilisation = cuisson des chairs sur le site de transformation) des chairs d'escargots surgelées limité à 18 mois après surgélation en conditionnement primaire	PM18	Conditionnement des chairs lors de la surgélation	Surgélation des chairs à l'intérieur d'un conditionnement primaire
		PM19	Indication de la date de surgélation	Présence d'une date de surgélation sur chaque colis



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Fabrication des escargots préparés Label Rouge

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge	Point de maîtrise	Valeur cible
Fabrication des escargots préparés	E17 Maîtrise des flux label : -identification des escargots (chairs et coquilles) destinés aux productions label en fonction de leur nature -les lots de fabrication label sont séparés dans l'espace et/ou dans le temps des fabrications non label et des fabrications label de nature différente	PM20 Identification	Identification des escargots (chairs d'une part et coquilles d'autre part) destinés aux productions label en fonction de leur nature
	E1 Réception et utilisation des chairs et des coquilles	Utilisation exclusive pour la production Label Rouge, d'escargots sauvages appartenant aux espèces et variétés suivantes : . <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) . <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>)	PM21 Gestion des productions
Cuisson	E13 Délai d'utilisation (utilisation = cuisson des chairs sur le site de transformation) des chairs d'escargots surgelées limité à 18 mois après surgélation en conditionnement primaire	PM22 Espèces des chairs et des coquilles réceptionnées et utilisées	. <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) . <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>)
	E18 Cuisson au court-bouillon contenant au choix les ingrédients de la liste positive suivante : eau, vin blanc, vinaigre, légumes, sel, épices et aromates.	PM23 Délai d'utilisation	Cuisson sur le site de transformation : 18 mois maximum après la date de surgélation
		PM24 Composition du court-bouillon	Liste positive : eau, vin blanc, vinaigre, légumes, sel, épices et aromates



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Étape	Caractéristiques du produit Label Rouge		Point de maîtrise	Valeur cible
	Cuisson au court-bouillon :			
Cuisson	E19	<i>Helix pomatia</i> , L.	PM25	Barèmes de cuisson
		<i>Helix aspersa</i>		
	Autocla ve	Durée : de 1 heure à 1H45 T°C : de 110°C à 125°C	Durée : 30 min. à 1H T°C : de 110°C à 125°C	Temps et températures de cuisson au court-bouillon en fonction des espèces et du matériel : cf E19
Marmite	Durée : 2H30 à 3H30 à 95°C minimum	Durée : de 1H15 à 2H30 à 95°C minimum		
E20	Stockage optionnel : Jusqu'à encoquillage, les chairs d'escargots refroidies sont stockées entre 0 et +4°C dans le court-bouillon de cuisson		Conditions de stockage (si réalisé) avant encoquillage	
Encoquillage	E22	Encoquillage des chairs exclusivement dans des coquilles de la même espèce labellisable.	PM27	Règles d'encoquillage Encoquillage des chairs exclusivement dans les coquilles de la même espèce labellisable
E23		Utilisation des coquilles réparées*, cassées, fossilisées*, albinos* ou trouées, interdite (avec une tolérance de 1 unité pour 2 douzaines pour les coquilles ayant un trou situé sur la face ventrale et de diamètre inférieur à 1 mm) et calibrées selon annexe 2.	PM28	Sélection et calibrage des coquilles Utilisation de coquilles sélectionnées : non réparées*, non cassées, non fossilisées*, non albinos* et non trouées (avec une tolérance de 1 unité pour 2 douzaines pour les coquilles ayant un trou situé sur la face ventrale et de diamètre inférieur à 1 mm). Cette tolérance s'applique sur les lots de coquilles mais pas au niveau du produit fini.
E24		Chairs d'escargots entières et non déchirées -Interdiction des chairs en extension* -Chairs calibrées conformément à l'annexe 1.	PM29	Sélection et calibrage des chairs Diamètres des coquilles par espèce et par calibre conformes à l'annexe 2 Utilisation de morceaux de chairs proscrite : la chair doit être entière Chair avec manteau non déchiré Chairs d'escargots en extension interdites Chairs calibrées conformément à l'annexe 1



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge	Point de maîtrise	Valeur cible
E14	Utilisation exclusive de beurre extra-fin, non surgelé, pour l'élaboration de la farce, dans les 60 jours après sa fabrication	PM30 Sélection du beurre	Utilisation exclusive pour la farce de beurre extra-fin, non surgelé
E15	Epices utilisés dans la farce, débactérisées par thermisation ou tout autre procédé, à l'exception de l'ionisation	PM31 Délai d'utilisation du beurre PM32 Sélection des épices et aromates	60 jours maximum après sa fabrication Utilisation d'ingrédients surgelés ou frais dans la farce (produits lyophilisés ou deshydratés interdits) : - Persil frais ou Persil surgelé plat en flocon - Ail et/ou oignon et/ou échalote, frais ou surgelés >>> Garantis sans fumigation, sans irradiation, sans SO2 ajouté. >>> Epices débactérisées par thermisation ou autre procédé à l'exception de l'ionisation Farce contenant un minimum de 80 % de beurre extra-fin, malaxé avec du persil, du sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon conformes à E15 et à E16
E16	Utilisation d'ingrédients surgelés ou frais dans la farce (produits lyophilisés ou deshydratés interdits) : - Persil frais ou Persil surgelé plat en flocon - Ail et/ou échalote et/ou oignon , frais ou surgelé >>> Garantis sans fumigation, sans irradiation, sans SO2 ajouté.	PM33 Composition de la farce	Stockage à une T°C ≤ +8°C de toute farce mise en œuvre plus de 2 heures après sa préparation.
E25	Préparation de la farce: -Farce élaborée à partir d'un beurre extra-fin, non surgelé, additionnée de persil, de sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon (Recette à la Bourguignonne) -Contient au minimum 80 % de beurre -Stockage en enceinte à une température ≤ +8°C de toute farce qui sera mise en oeuvre plus de + 2 heures après sa préparation	PM34 Conditions de stockage de la farce	Utilisation exclusive pour la farce de beurre extra-fin , non surgelé



Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Étape	Caractéristiques du produit Label Rouge	Point de maîtrise	Valeur cible
Beurrage	E26 Beurrage effectué au maximum 8 heures après élaboration de la farce	PM35 Délai entre l'élaboration de la farce et le beurrage	Beurrage réalisé au maximum 8 heures après élaboration de la farce
	E27 Composition des escargots préparés: minimum de chair et minimum de farce (cf. Annexe 1), adaptés au calibre	PM36 Composition des escargots préparés	Minima de chairs et de farce conformes à l'annexe 1
Réfrigération ou surgélation	E21 Mise en surgélation ou en réfrigération dans les 2 jours suivant la fin de la cuisson.	PM37 Limitation du délai entre la fin du refroidissement des chairs et la surgélation ou la réfrigération des escargots préparés	Mise en surgélation ou en réfrigération dans les 2 jours suivant la fin de la cuisson (au plus tard le surlendemain).
	Conditionnement / Étiquetage	E28 Conditionnement pouvant être différé jusqu'à 30 jours pour les escargots préparés surgelés stockés en chambre froide, dans un récipient protégé par un emballage ou un couvercle. Conditionnement en Unités de Vente Consommateur (UVC): en barquettes, en sacs ou boîtes... Calibres autorisés : moyen, belle grosseur, très gros Pas de mélange de calibres au sein de chaque UVC	PM38 Limitation du délai de conditionnement après surgélation
PM39 Type de conditionnement			Conditionnement en Unités de Vente Consommateur: • en barquettes, en sacs ou boîtes ... • Conditionnement possible sous atmosphère protectrice pour les escargots réfrigérés • Calibres autorisés : moyen, belle grosseur, très gros Pas de mélange de calibre au sein de chaque UVC
PM40 Type d'étiquetage		Étiquetage spécifique au Label Rouge ayant reçu un avis favorable de l'ODG	



Escargots préparés Label Rouge
LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Etape	Caractéristiques du produit Label Rouge	Point de maîtrise	Valeur cible
E29	<ul style="list-style-type: none"> - DLC* de 6 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge. - DLC* de 12 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge sous atmosphère protectrice. - DLUO* de 12 mois à compter de la date de beurrage/ surgélation pour les escargots préparés surgelés Label Rouge. 	PM41 Indication de la DLC ou de la DLUO	Présence d'une DLC ou d'une DLUO sur chaque UVC <ul style="list-style-type: none"> • DLC de 6 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés Label Rouge. • DLC de 12 jours à compter de la date de beurrage pour les escargots préparés réfrigérés sous atmosphère protectrice Label Rouge. • DLUO de 12 mois à compter de la date de beurrage/ surgélation pour les escargots préparés surgelés Label Rouge.
Produit fini	Escargots préparés Label Rouge devant montrer au minimum l'élément de qualité sensorielle suivant (après cuisson): <ul style="list-style-type: none"> - Équilibre entre chair et farce 	PM42 Qualités sensorielles	Escargots préparés Label Rouge devant montrer au minimum l'élément de qualité supérieure suivant (après cuisson): <ul style="list-style-type: none"> - Équilibre entre chair et farce
E31	Respect du règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires	PM43 Analyses microbiologiques	Salmonella : absence dans 25 grammes pendant la durée de conservation <u>En fin de procédé de fabrication , sur le produit conditionné :</u> - <i>Escherichia coli</i> : m=1 germe / g, M=10 germe /g -Staphylocoques à coagulase positive : m=100 germe / g, M=1000 germe /g



**Escargots préparés Label Rouge
LA n°04-83**

LA ESC V16
26.08.2009

6) Etiquetage - Mentions spécifiques au label rouge

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

- le logotype label, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du Label Rouge LA n°04-83
- les caractéristiques certifiées communicantes :
 - . *Farce au beurre extra-fin*
 - . *Équilibre entre chair et farce*
 - . *Traçabilité des chairs garantie depuis la zone de ramassage*
- le nom et l'adresse de l'ODG. »



**Escargots préparés Label Rouge
LA n°04-83**

LA ESC V16
26.08.2009

7) Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Collecte et approvisionnement des sites de préparation des chairs

Code		Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM1	PPC1	Espèces ramassées	<i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>)	Documentaire
PM2	PCC2	Type d'escargots ramassés	Escargots sauvages exclusivement	Documentaire
PM3	PPC3	Traçabilité	Identification et suivi des escargots dès la zone de ramassage	Documentaire

Préparation des chairs et des coquilles d'escargots

Code		Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM4	PPC1	Type d'escargots livrés et utilisés	Escargots sauvages vivants des espèces : <i>Helix pomatia</i> , Linné (escargots de Bourgogne) <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>)	Documentaire et visuel
PM5	PPC3	Traçabilité	Identification et suivi des escargots dès la zone de ramassage	Documentaire
PM9	PPC4	Durée entre l'abattage des escargots vivants et la surgélation des chairs	-Mise en surgélation au plus tard le jour suivant l'abattage des escargots vivants -Congélation intermédiaire interdite	Documentaire
PM11	PPC5	Méthode d'abattage	Echaudage à la vapeur ou à l'eau bouillante	Documentaire
PM14	PPC6	Durée du blanchiment	20 à 30 minutes après ébullition	Documentaire
PM15	PPC7	Conditions de refroidissement	Refroidissement à l'eau froide (température du réseau) suivi d'un égouttage	Documentaire et visuel
PM19	PPC8	Indication de la date de surgélation	Présence d'une date de surgélation sur chaque colis	Visuel




Escargots préparés Label Rouge
LA n°04-83

LA ESC V16
26.08.2009

Fabrication des escargots préparés Label Rouge

Code		Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM20	PPC9	Identification	Identification des escargots (chairs d'une part et coquilles d'autre part) destinés aux productions label en fonction de leur nature	Visuel
PM21	PPC10	Gestion des productions	Lots de fabrications label séparés dans l'espace et/ou temporellement des fabrications non-label ou des fabrications label de nature différente	Visuel ou documentaire
PM22	PPC1	Espèces de chairs et de coquilles réceptionnées et utilisées	. <i>Helix pomatia</i> , Limé (escargots de Bourgogne) . <i>Helix aspersa aspersa</i> (<i>Cornu aspersum aspersum</i>), <i>Helix aspersa maxima</i> (<i>Cornu aspersum maximum</i>)	Documentaire
PM24	PPC11	Composition du court-bouillon	Liste positive : eau, vin blanc, vinaigre, légumes, sel, épices et aromates	Documentaire
PM27	PPC12	Règles d'encoquillage	Encoquillage des chairs exclusivement dans les coquilles de la même espèce labellisable	Documentaire
PM28	PPC13	Sélection et calibrage des coquilles	Utilisation de coquilles sélectionnées : non réparées*, non cassées, non fossilisées*, non albinos* et non trouées (avec une tolérance de 1 unité pour 2 douzaines pour les coquilles ayant un trou situé sur la face ventrale et de diamètre inférieur à 1 mm). <i>Cette tolérance s'applique sur les lots de coquilles mais pas au niveau du produit fini.</i> Diamètres des coquilles par espèce et par calibre conformes à l'annexe 2	Visuel et documentaire
PM29	PPC14	Sélection et calibrage des chairs	Utilisation de morceaux de chairs proscrite : la chair doit être entière Chair avec manteau non déchiré Chairs d'escargots en extension interdites Chairs calibrées conformément à l'annexe 1	Visuel et mesure
PM30	PPC15	Sélection du beurre	Utilisation exclusive pour la farce de beurre extra-fin, non surgelé	Documentaire
PM33	PPC16	Composition de la farce	Farce contenant un minimum de 80 % de beurre extra-fin, non surgelé, malaxé avec du persil, du sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon conformes à E15 et à E16	Documentaire et mesure

	Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83	LA ESC V16 26.08.2009
---	--	--------------------------

Code		Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM36	PPC17	Composition des escargots préparés	Minima de chairs et de farce conformes à l'annexe 1	Visuel et mesure
PM42	PPC18	Qualité supérieure du point de vue sensoriel	Appréciation du produit et Escargots préparés Label Rouge devant montrer au minimum l'élément de qualité supérieure suivant (après cuisson): - Équilibre entre chair et farce	Test hédonique mis en œuvre dans le cadre du programme 133 du COFRAC Dégustation interne (autocontrôle en entreprise)

8) Définitions et Abréviations

Albinos : coquilles blanchies du fait d'un lavage intensif.

Coquille réparée: Coquille percée dont le trou a été rebouché par de la colle. L'emploi de ce type de coquille est interdit dans le présent référentiel.

Coquille Fond noir : Coquille dont le fond présente un morceau de viscère resté attaché à la paroi suite à l'opération de décoquillage.

DLC: Date Limite de Consommation

DLUO: Date Limite d'Utilisation Optimale

Escargot en extension : Escargot dont la tête ou le pied apparent dépasse le plan perpendiculaire à la sole pédieuse et tangent à la masse viscérale. Est également considéré en extension un *pomatia* dont le corps, et la tête ou le pied sont apparents.

Fossile : coquille conservée et ramassée dans des sédiments géologiques.

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit.

- Lot de matières premières : ensemble de blocs de chairs d'escargots surgelées appartenant à la même espèce, provenant du même site et réceptionnés le même jour sur le site de stockage ou de transformation des escargots préparés. Pour le beurre ou les autres ingrédients, marchandise provenant d'un même fournisseur, réceptionnée le même jour sur le site de stockage ou de transformation des escargots préparés.
- Lot de produit fini : quantité résultant au maximum d'une journée de conditionnement pour une même espèce.


PM : Point de maîtrise

Salage: opération consistant à saupoudrer l'escargot de sel et favorisant la rétraction optimale de l'animal dans sa coquille.

Sédiment : dépôt meuble laissé par un agent d'érosion.

Tortillon : lobe spiralé de la glande digestive, dans lequel loge la gonade.

U.V.C. : Unité de Vente Consommateur.

	Escargots préparés Label Rouge LA n°04-83	LA ESC V16 26.08.2009
---	--	--------------------------

9) Annexes

Annexe 1 : Masses minimales par calibres d' escargots préparés Label Rouge

Poids moyen minimum des chairs et de la farce contenus dans les escargots préparés Label Rouge:

Espèces	Calibre	Masse minimale de chair consommable (en gramme)	Masse minimale de farce (en gramme)	Masse minimale nette consommable (en gramme)
		100 pièces	100 pièces	100 pièces
<i>Helix pomatia</i> Linné	Très gros	525	550	1075
	Belle grosseur	390	410	800
	Moyen	300	320	620
<i>Helix aspersa</i>	Très gros	450	470	920
	Belle grosseur	310	330	640
	Moyen	260	280	540

Annexe 2 : Calibres des coquilles retenus en Label Rouge

Correspondance entre le calibre et le diamètre des coquilles utilisées pour les escargots Label Rouge :

Espèces	Calibre	Diamètre de la coquille (mm)❶
<i>Helix pomatia</i> , Linné	Très gros	36 / 39
	Belle grosseur	32 / 36
	Moyen	28 / 32
<i>Helix aspersa</i>	Très gros	31 / 34
	Belle grosseur	28 / 31
	Moyen	25 / 28

❶ Diamètre intérieur du plus petit anneau dans lequel passe la coquille

