

APPARe

*Association de Promotion
des Produits Alimentaires
à base de Reblochon*

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE N° LA 02/14

TARTIFLETTE AU REBLOCHON

ou REBLOCHON DE SAVOIE

Caractéristiques certifiées communicantes :

- L'AOP « Reblochon de Savoie » est le seul fromage du plat
- L'AOP « Reblochon de Savoie » constitue au minimum 20% de la recette
- Le produit est gratiné au four traditionnel

Le Président de l'APPARe
Gilles LAMBERSEND



SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1 Présentation du produit	3
3.2 Comparaison avec le produit courant : ingrédients, procédés de fabrications, conditionnement.....	4
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	8
4. TRAÇABILITE.....	8
4.1 Identification des opérateurs	8
4.2 Suivi du respect des conditions de production.....	8
5. METHODE D'OBTENTION.....	10
5.1 Schéma de vie	10
5.2 Sélection des ingrédients.....	11
5.3 Procédé de fabrication.....	11
5.4 Cuisson / Gratinage.....	12
5.5 Conditionnement.....	12
5.6 Surgélation	12
6. ETIQUETAGE.....	13
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Association de Promotion des Produits Alimentaires à base de Reblochon AOP (APPARe)
Maison du reblochon
28 rue Haase - 74 230 THONES
Tél : 04.50.32.74.74 / Fax : 04.50.32.11.00
Mail : appare@reblochon.fr

2. NOM DU LABEL ROUGE

Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Seules ont droit au label rouge « Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie » les préparations fraîches ou surgelées qui répondent aux conditions définies par le présent cahier des charges.

Les étapes concernées par la labellisation sont :

- la réception des matières premières,
- la préparation,
- le gratinage,
- le conditionnement,
- la surgélation.

La tartiflette peut se présenter sous forme de portion individuelle ou de portion familiale dans une barquette dont la forme rappelle un plat à gratin.

3.2 Comparaison avec le produit courant : ingrédients, procédés de fabrications, conditionnement

Pour la forme fraîche, le produit courant de comparaison est une tartiflette vendue au rayon libre service, présentée en box d'environ 300 grammes et contenant au maximum 6,5% de fromage Reblochon.

Pour la forme surgelée, le produit courant de comparaison est une tartiflette vendue au rayon surgelé en sac d'environ 800 grammes et contenant au maximum 4,4% de fromage Reblochon.

ETAPES	Produit courant : Tartiflette sans caractérisation des fromages	Label rouge : « Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie »
Pommes de terre	<ul style="list-style-type: none"> • Entre 44 et 50% de Pommes de terre • conservées au disulfite de sodium • Origine France non garantie 	<ul style="list-style-type: none"> • Pommes de terre en cubes, lamelles ou morceaux origine France • peuvent avoir subi un premier traitement thermique • Taux de matière sèche de la pomme de terre non transformée compris entre 18% et 22%
Crème	<ul style="list-style-type: none"> • Crème fraîche ou non avec stabilisant ou non • Si stabilisant : carraghénanes, amidon modifié de maïs • Origine France non garantie 	<ul style="list-style-type: none"> • crème fraîche entière • Taux de matière grasse supérieur à 30% • 6% minimum sur recette totale • origine France • sans additif
lardons	<ul style="list-style-type: none"> • Entre 7 et 11% : fumés (au bois de hêtre ou non) ou non (poitrine de porc, sel, eau, lactose arômes, conservateur sérythorbate de sodium et nitrite de sodium) • Origine France non garantie 	<ul style="list-style-type: none"> • lardons cuits fumés au bois • 10% minimum sur recette totale • origine France
oignons	Quantité variable	<ul style="list-style-type: none"> • Frais ou conservé en conditionnement aseptique • 6% minimum sur recette totale • Sans additif

Composition en fromages	<ul style="list-style-type: none"> • Les fromages utilisés le sont sous forme fondu dans la grande majorité des cas. • Pas de minimum exigé vis-à-vis du pourcentage de fromage • Pas de minimum exigé vis-à-vis du pourcentage de Reblochon et très rarement sous forme exclusive • Les fromages fondus exigent la présence de sels de fonte bien souvent complétés de poudre de lactosérum • Utilisation possible de colorants, conservateurs, texturants, arômes. • Utilisation possible d'épices ionisées. • Origine France non garantie <p>Exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fromage fondu (5,6%) (fromages (30%), reblochon (30%), eau, poudre de lactosérum, sel de fonte : citrates de sodium) <u>soit 1.68% de Reblochon sur recette totale</u> • fromage fondu 5% [fromages (dont reblochon 1,5%), eau, poudre de lactosérum, sel de fonte : E331] <u>soit 0.075% de Reblochon sur recette totale</u> • fromage fondu à base de 30% de Reblochon (16%) <u>soit 4.8% de Reblochon sur recette totale</u> • fromages fondus 8,6% (fromages 30%, reblochon 30%, eau, poudre de lactosérum, sel de fonte: citrates de sodium) <u>soit 2.58% de Reblochon sur recette totale</u> • fromages fondus 5,6% (fromage 30%, reblochon 30%, eau, poudre de lactosérum, sel de fonte : citrates de sodium) <u>soit 1.68% de Reblochon sur recette totale</u> • fromages fondus 10,5% (fromages 30%, Reblochon 30%, eau, poudre de lactosérum, sels de fonte : citrates de sodium) <u>soit 3.15% de Reblochon sur recette totale</u> • fromage fondu à base de Reblochon (12%) <u>soit</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation exclusive de Reblochon AOP comme fromage • 20% minimum sur recette totale • Interdiction d'utilisation de Reblochon fondu ou de crème de Reblochon • Interdiction d'utilisation d'arômes fromage • Préparations intermédiaires du fromage autorisées : congélation, écrouûtage de la plaque de caséine, conditionnement de façon non individuelle
-------------------------	--	---

	<p><u>quantité exacte de Reblochon incalculable</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Reblochon (6.5%) <p>Compte tenu du respect des règles d'étiquetage très aléatoire, la part globale de Reblochon dans la recette globale n'est pas toujours quantifiable. Quand on peut la calculer sur recette totale elle est comprise entre 0.075% et 6,5%. Deux marques proposent une tartiflette intégrant du Reblochon en unique ingrédient. Le pourcentage de Reblochon atteint respectivement 4.4% et 5.5%</p>	
Additifs	<p>Utilisation de nombreux additifs avec les ingrédients de base) mais aussi dans la recette :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Graisses végétales (palme ; Colza) • Protéines de lait/ poudre de lactosérum • Épaississants /gélifiants : E425 ; E412 /gomme guar ; gomme xanthane ; Amidon modifié de maïs ; amidon de riz • Arômes naturels ou non • Conservateurs : E250 (nitrite de sodium); E316 (erythorbate de sodium) ; disulfite de sodium • Acidifiant : E330 	<ul style="list-style-type: none"> • Épaississant naturel : fécule de pomme de terre • Aucun additif ajouté (à l'exception de ceux contenus dans les lardons et les pommes de terre)
Procédé de fabrication	<p>Tout existe en terme de fabrication produit (produit assemblé, fromage cru déposé en surface...) Produits généralement non gratinés</p>	<p>Assemblage des ingrédients à froid Produit gratiné au four : température minimum en ambiance de 180°C pendant au minimum 20 minutes Interdiction gratinage par colorants ou infra rouge</p>
Conditionnement présentation et service	<p>Pas d'exigence en terme de présentation (forme, poids unitaire) Sacs plastique doypack /box/ boîte de conserve/ assiette en plastique</p>	<p>Présenté dans une barquette dont la forme rappelle un plat à gratin Consommable telle quelle sans besoin d'être transvasée et gratinée</p>

<p>Conditions de mise en œuvre par le consommateur</p>	<p>Temps de cuisson de plusieurs minutes car le produit n'est pas gratiné Transvasement fréquent à prévoir</p>	<p>En frais réchauffage au micro-onde à puissance maximale, directement dans la barquette, après avoir percé le film – 5 min</p> <p>En surgelé réchauffage au micro-onde à puissance maximale, directement dans la barquette, après avoir percé le film – 12 min</p> <p>Consommable telle quelle sans besoin d'être transvasée et gratinée</p>
--	--	--

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure de la «Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie » label rouge repose notamment sur les éléments suivants :

- le fromage AOP « Reblochon ou Reblochon de Savoie » constitue le seul fromage mis en œuvre à hauteur minimum de 20%.
- Le produit est gratiné

Le choix des caractéristiques certifiées communicantes est déterminé par le lien entre la qualité supérieure finale du produit et les caractéristiques d'image de régularité au travers des conditions de préparation.

Les qualités organoleptiques suivantes s'expriment au travers du produit : doré et gratiné, un goût caractéristique du reblochon, un goût subtil et une odeur de grillé. Elles sont la résultante de la qualité des ingrédients mis en œuvre, de la proportion de ceux-ci dans la recette ainsi que du procédé de fabrication (assemblage des ingrédients à froid et gratinage). Ces éléments seront donc plus précisément décrits par la suite.

Les descripteurs principaux sont les suivants :

Critère	Descripteur *	Valeur attendue	LR vs PCC
Aspect	Aspect gratiné	Gratiné	Plus gratiné
Odeur	Gratiné	Intense	Plus intense
Texture de la sauce	Epaisse	Epaisse	Plus épaisse
Goût	Gratiné	Intense	Plus intense
	Reblochon	Intense	Plus intense
	Intensité globale	Intense	Plus intense

* Les descripteurs prioritaires dans le cadre du suivi de la qualité supérieure figurent **en gras**

4. TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions d'élaboration, transformation ou de conditionnement du label rouge concerné est tenu de s'identifier auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.2 Suivi du respect des conditions de production

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité de la réception des ingrédients à la surgélation le cas échéant, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

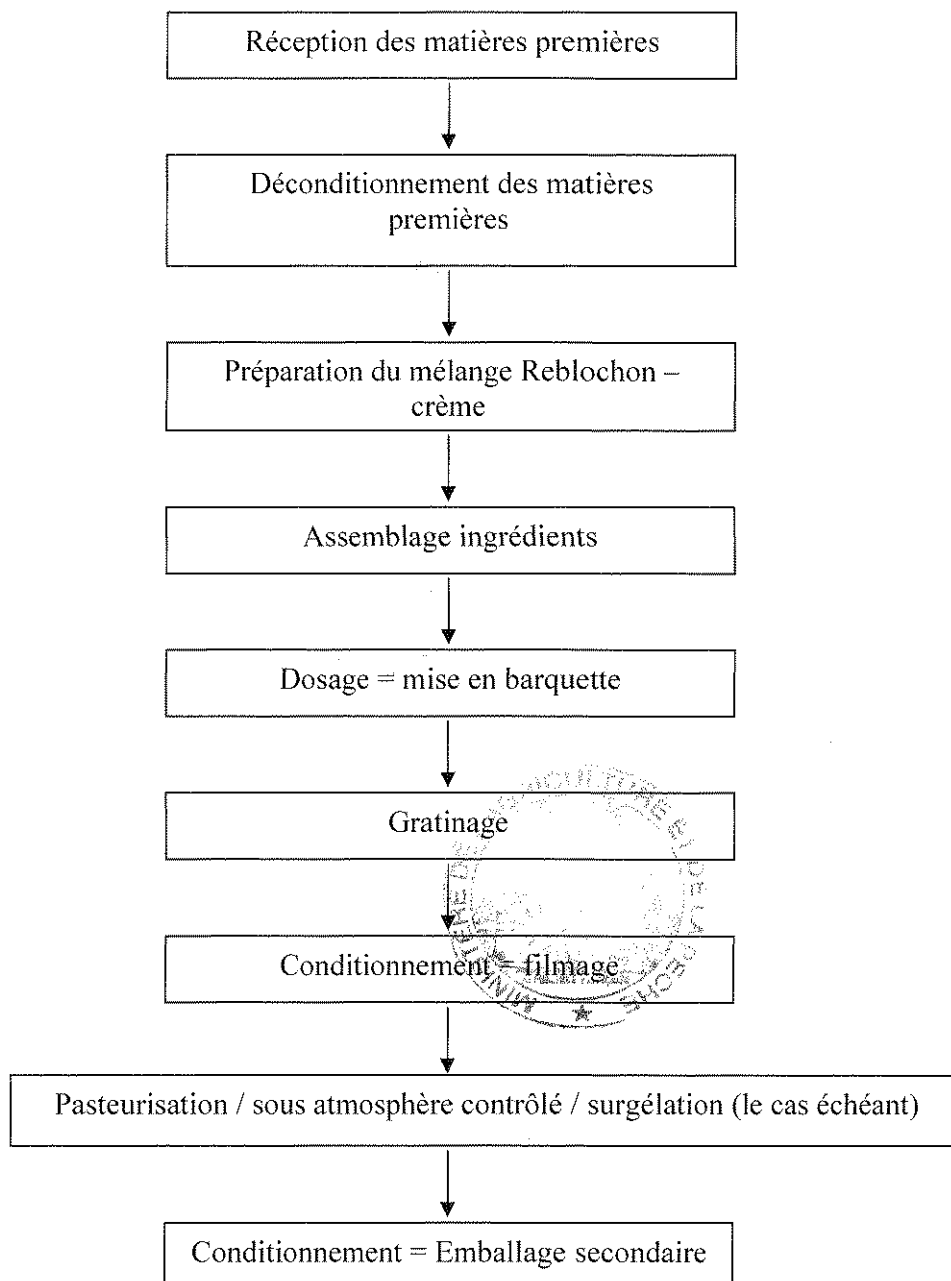
Principe de la traçabilité amont : Capacité à partir des éléments inscrits par le jet d'encre (ou l'étiquetage) sur l'unité de vente (DLC, heure, minutes, N° de ligne, lot) de retrouver les lots de matières premières et l'ensemble des contrôles s'y reportant.

Principe de la traçabilité aval : Capacité à retrouver les clients livrés par un lot (date et quantité) particulier ou des lots issus d'une ou plusieurs matières premières définies.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	Le fabricant met en place des fiches de réception (sur support papier et/ou informatique) et enregistre pour chaque matière première : La date de réception Le nom du fournisseur concerné Le numéro de lot La DLC ou la DLUO de la matière lère	Fiches de réception
Transformation	Le fabricant met en place des fiches de fabrication (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de fabrication : Les noms et numéros de lot des matières premières utilisées et les quantités mises en œuvre. La date de fabrication. La quantité fabriquée.	Fiches de fabrication
Conditionnement	Le fabricant met en place des fiches de conditionnement (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de produits conditionnés : La date de conditionnement. Les numéros de lot de fabrication. Les DLC ou DLUO. La quantité conditionnée (en unités de vente consommateur et/ou en colis).	Numéro de lot de fabrication (fiche de conditionnement)
Mise sur le marché (expédition)	Un enregistrement (sur support papier et/ou informatique) permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché, à partir des documents d'expédition.	Numéro de lot de fabrication sur bons de livraison, factures

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



5.2 Réception des ingrédients

<p><u>Pomme de terre en cubes, lamelles ou morceaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • origine France • peuvent avoir subi un premier traitement thermique • Taux de matière sèche de la pomme de terre non transformée compris entre 18% et 22%
<p><u>Reblochon AOP</u> Utilisation exclusive de reblochon AOP comme fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interdiction d'utilisation de Reblochon fondu ou de crème de Reblochon • Interdiction d'utilisation d'arômes fromage • Préparations intermédiaires du fromage autorisées : congélation, écroûtage de la plaque de caséine, conditionnement de façon non individuelle
<p><u>Crème fraîche entière</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Taux de matière grasse supérieur à 30% • La crème fraîche légère est interdite • origine France • sans additifs
<p><u>Oignon frais ou conservé en conditionnement aseptiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sans additif • L'oignon lyophilisé est interdit
<p><u>Lardon cuit et fumé au bois</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • origine France
<p><u>Epices: sel et poivre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le poivre n'aura subi aucun traitement par ionisation.
<p><u>Epaississant naturel</u> : féculé de Pomme de terre</p>
<p><u>Absence d'additif chimique incorporé</u> (à l'exception de ceux contenus dans les lardons et les pommes de terre)</p>

5.3 Procédé de fabrication

Les ingrédients suivants sont utilisés dans l'élaboration de la préparation dans le respect des quantités définies ci-dessous :

	Proportion dans le mélange total
Reblochon AOP	≥ 20%
Crème fraîche entière	≥ 6%
Oignons	≥ 6%
Lardons	≥ 10%

La préparation est complétée des pommes de terre, féculé de pomme de terre, sel et poivre.

L'incorporation des ingrédients se fait en deux étapes :

1^{ère} étape :

Une sauce est réalisée en mélangeant le fromage Reblochon, la crème ainsi que sel et poivre.

2^{nde} étape :

Cette sauce est ajoutée aux pommes de terre, oignons et lardons.

L'assemblage de l'ensemble des ingrédients s'effectue à froid, c'est-à-dire en l'absence de moyen de réchauffage avant et au moment de l'assemblage. En cas de traitement thermique des pommes de terre, elles devront être ramenées à température ambiante avant assemblage.

Après homogénéisation, l'ensemble est distribué dans les barquettes individuelles et mis au four pour cuisson et gratinage.

5.4 Cuisson / Gratinage

La cuisson de la préparation est réalisée dans le contenant proposé au consommateur. Il ne peut s'agir que de contenant en forme de plat à gratin.

Le produit doit être gratiné au four traditionnel à la température minimum en ambiance de 180°C pendant au minimum 20 minutes.

Interdiction du gratinage par colorants ou infra rouge.

5.5 Conditionnement

La tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie peut être conditionnée :

- sous atmosphère protectrice (taux d'oxygène résiduel $\leq 2\%$).
- pasteurisée dans l'emballage.

5.6 Surgélation (le cas échéant)

La surgélation doit être réalisée au plus tard 48 heures après la fin de la cuisson.

La DLUO maximale après surgélation est fixée à 24 mois.

6. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage de la « Tartiflette au Reblochon ou Reblochon de Savoie » label rouge mentionne au minimum :

- Le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 02/14,
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - L'AOP « Reblochon de Savoie » est le seul fromage du plat
 - L'AOP « Reblochon de Savoie » constitue au minimum 20% de la recette
 - Le produit est gratiné au four traditionnel
- Le nom (ou l'acronyme) et l'adresse de l'ODG :

Association de Promotion des Produits Alimentaires à base de Reblochon AOP (APPARe)
Maison du reblochon
28 rue Haase - BP 55- 74230 THONES

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Etape	Principaux points à contrôler		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Matières premières	PPC1	Présence de Reblochon AOP à hauteur de 20% minimum sur produit fini	Présence de Reblochon AOP 20% minimum de Reblochon dans la recette sur poids total	Visuel : bons de livraisons/produits en stocks – Mesure : Pesée au moment de la mise en œuvre du procédé de fabrication.
	PPC2	caractéristiques techniques de la pomme de terre non transformée	Taux de matière sèche de la pomme de terre non transformée compris entre 18% et 22%	Visuel : bons de livraisons
	PPC 3	Aucun ajout d'additifs dans la recette	Aucun additif incorporé dans la recette	Visuel : aucune présence d'additifs durant le déroulement du procédé de fabrication.
Assemblage	PPC 4	Assemblage à froid	absence de moyen de réchauffage avant et au moment de l'assemblage	visuel : aucun moyen de réchauffage présent avant et au moment de l'assemblage
Gratinage	PPC 5	Gratinage dans four à cuisson dont les caractéristiques sont les suivantes – infrarouge interdit	Température d'ambiance à 180°C et pendant 20 min au minimum	Visuel : Vérification du respect du barème de cuisson
Conditionnement	PPC 6	Présenté dans une barquette dont la forme rappelle un plat à gratin	Barquette en forme de plat à gratin	Visuel : vérification de la forme du plat