

**Organisme de Défense et de Gestion :** GROUPEMENT DES FERMERS D'ARGOAT  
Espace Keraia – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN  
Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64 – mail : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE**  
**« PATE DE CAMPAGNE » - Homologation n° LA/39/89 b**

**Caractéristiques certifiées :**

- Recette traditionnelle
- Préparé avec des foies de porc frais

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition

Rédaction et visa	Vérification, validation et visa
Le responsable qualité du Groupement des FERMERS D'ARGOAT Stéphane NEAULEAU	La Présidente du Groupement des FERMERS D'ARGOAT Josiane GUYADER

Indice de révision	Objet / modification	Date de validation
0	Création	Homologation N° 39-89 du 19/04/1990
1	Mise en conformité avec le guide du demandeur et la notice technique « charcuterie » du 25/09/2009	9/12/2009

**SOMMAIRE**

<b>1. NOM DU DEMANDEUR .....</b>	<b>3</b>
<b>2. NOM DU LABEL ROUGE.....</b>	<b>3</b>
<b>3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....</b>	<b>4</b>
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT.....	4
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT .....	5
3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE .....	8
<b>4. TRACABILITE .....</b>	<b>11</b>
<b>5. METHODE D'OBTENTION .....</b>	<b>15</b>
5.1 SCHEMA DE VIE.....	15
5.2 VIANDES MISES EN ŒUVRE.....	18
5.3 INGREDIENTS ET ADDITIFS .....	19
5.4 FABRICATION ET CONDITIONNEMENT .....	20
5.5 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	22
<b>6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUE AU LABEL ROUGE.....</b>	<b>23</b>
<b>7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION .....</b>	<b>24</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

**GROUPEMENT DES FERMIERES D'ARGOAT**  
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN  
Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64  
mail : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

## 2. NOM DU LABEL ROUGE

« PATE DE CAMPAGNE »

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

#### 3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Le pâté de campagne décrit dans ce cahier des charges appartient à la classe « Pâté de campagne supérieur » définie par le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viande.

Le produit est commercialisé frais sous différentes formes :

- Conditionné entier sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;
- Conditionné entier non emballé, destiné à être tranché ;
- Conditionné pré tranché.

Le produit n'est pas présenté à la vente sous forme appertisée.

Le champ de la certification de ce produit commence à la réception des matières premières et se termine à la mise en marché.

Les principales étapes concernées par la certification sont donc :

- La réception des matières premières ;
- La fabrication ;
- Le tranchage éventuel et le conditionnement ;
- Le stockage.

Le pâté de campagne produit selon ce cahier des charges se caractérise par les points principaux suivants :

- L'origine des matières premières issue de porcs Label Rouge ;
- Des caractéristiques plus exigeantes que celles des produits de charcuterie supérieure ;
- Des critères supérieurs de tri des pâtés de campagne ;
- Une restriction des ingrédients.

### 3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant est un produit conforme au Codes des usages de la charcuterie.

Le produit courant est un pâté de campagne de catégorie « standard » qui ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L 640-2 du Code rural.

Le pâté de campagne label Rouge relève quant à lui de la catégorie « supérieur ».

Caractéristiques différentes	Pâté de campagne Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Origine de la viande	Elaboré à partir de viande de porc Label Rouge.	Elaboré à partir de viande de porc Label Rouge.	Elaboré à partir de viande de porc standard.
Réfrigération des matières carnées	Préparé exclusivement avec des viandes fraîches. L'utilisation de gras congelé est autorisé.	Préparé exclusivement avec des viandes fraîches. L'utilisation de gras congelé est autorisé.	Possibilité d'utiliser des viandes et gras surgelés.
Sélection des matières carnées	Le pâté de campagne est fabriqué à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes : gorge découennée : 30% minimum, foie : 25% minimum, couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides), maigre, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne), poitrine (parée des glandes mammaires), gras dur, barde et crépine.	Le pâté de campagne est fabriqué à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes : gorge découennée : 25% minimum, foie : 22% minimum, couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides), maigre, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne), poitrine (parée des glandes mammaires), gras dur, barde et crépine.	Le pâté de campagne est fabriqué à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes : maigre de porc, abats de porc dont foie : 10% minimum, couennes en l'état ou deshydratées, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne) et gras de porc.
Sélection des ingrédients non carnés	Liste positive d'ingrédients excluant les arômes artificiels, le plasma sanguin, les ferments, les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse, les exhausteurs de goût, la fumée liquide, l'acide sorbique et ses sels et le parahydroxybenzoate. Quantité d'ingrédients et d'additifs (hors oignon) $\leq$ 12% à la mise en œuvre. La quantité totale de liant, gélifiants et épaississants, comptée sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûtes, ne doit pas dépassé 5 % exprimée en matière sèche dont au maximum 2 % d'amidon et 1 % de gélifiant.	Liste positive d'ingrédients excluant les arômes artificiels, le plasma sanguin, les ferments, les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse, les exhausteurs de goût, la fumée liquide, l'acide sorbique et ses sels et le parahydroxybenzoate. Quantité d'ingrédients et d'additifs non défini. La quantité totale de liant, gélifiants et épaississants, comptée sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûtes, ne doit pas dépassé 5 % exprimée en matière sèche dont au maximum 3 % d'amidon et 1 % de	Autorisation des ingrédients suivants : les arômes artificiels, le plasma sanguin, les ferments, les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse, les exhausteurs de goût, la fumée liquide. La quantité totale de liant ne doit pas dépasser 7 % exprimée en matière sèche dont au maximum 5 % d'amidon et 1 % de gélifiant.

		gélifiant. (code des usages).	
--	--	-------------------------------	--

Caractéristiques différentes	Pâté de campagne Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Mise en œuvre des viandes	Un délai maximum entre l'abattage et la mise en œuvre des viandes est fixé à 4 jours après l'abattage des porcs (6 jours en cas de fériés et week-ends)	Un délai maximum entre l'abattage et la mise en œuvre des viandes est fixé à 4 jours après l'abattage des porcs (6 jours en cas de fériés et week-ends)	Selon les pratiques du salaisonnier (jusqu'à environ 9 jours)
Procédé de fabrication	<p>Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à la grille de 8 mm au minimum. L'utilisation de la cutter n'est pas autorisée.</p> <p>Farce fine ≤ 20% ; Grains ≥ 80%.</p> <p>La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit.</p> <p>La cuisson avec badigeonnage au jaune d'œuf ou au caramel permet d'obtenir un aspect doré en surface.</p> <p>La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C.</p> <p>Le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.</p> <p>Le délai maximum entre le tranchage et le conditionnement est de 1 heure maximum.</p> <p>Les produits doivent être conditionnés 4 jours au plus tard après cuisson.</p>	<p>Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à la grille de 6 mm au minimum. L'utilisation de la cutter est autorisée.</p> <p>Farce fine ≤ 30% ; Grains ≥ 70%.</p> <p>La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit.</p> <p>La cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel permet d'obtenir un aspect doré en surface.</p> <p>La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C.</p> <p>Le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.</p> <p>Absence d'exigence</p> <p>Les produits doivent être conditionnés 4 jours au plus tard après cuisson.</p>	<p>Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à la grille de 4 mm au minimum.</p> <p>Possibilité d'utiliser la cutter.</p> <p>Farce fine ≤ 40%.</p> <p>La distribution des grains n'est pas obligatoirement homogène sur l'ensemble du produit.</p> <p>La cuisson ne permet pas forcément d'obtenir un aspect doré en surface (produit apertisé).</p> <p>Selon les pratiques du salaisonnier</p> <p>Selon les pratiques du salaisonnier</p> <p>Selon les pratiques du salaisonnier</p> <p>Selon les pratiques du salaisonnier</p>
Date limite de consommation	La DLC est ≤ 32 jours à compter de la date de cuisson.	La DLC est ≤ 32 jours à compter de la date de cuisson.	Selon les pratiques du salaisonnier : environ 35 jours à compter de la date de cuisson.
Caractéristiques chimiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>. collagène/protéine ≤ 20% ;</li> <li>. lipides totaux ≤ 35% ;</li> <li>. Amidon ≤ 2% ;</li> <li>. sucres solubles totaux ≤ 2% (code des usages).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. collagène/protéine ≤ 20% ;</li> <li>. lipides totaux ≤ 40% (code des usages) ;</li> <li>. Amidon ≤ 3% (code des usages) ;</li> <li>. sucres solubles totaux ≤ 2% (code des usages).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. collagène/protéine ≤ 25% ;</li> <li>. lipides totaux ≤ 40% ;</li> <li>. Amidon ≤ 3% ;</li> <li>. sucres solubles totaux ≤ 3%.</li> </ul>

### 3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Les pâtés produits selon ce cahier des charges doivent présenter un goût de viande et de foie équilibré, peu salé et ne possédant pas de goût acide ou d'âcreté. Le produit présente un bel aspect doré en surface, la tenue de tranche doit être bonne, la texture doit être homogène et ferme et l'odeur caractéristique.

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit garantissant une qualité supérieure sont les suivantes :

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
<p>Sélection des matières premières carnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les pâtés sont fabriqués à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- gorge entière découennée : <b>30 % minimum</b> ;</li> <li>- foie : <b>25 % minimum</b> ;</li> <li>- couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides) ;</li> <li>- maigre ;</li> <li>- cœur, rognon ;</li> <li>- viande de tête (maigre, gras, couenne) ;</li> <li>- poitrine (parée des glandes mammaires) ;</li> <li>- gras dur ;</li> <li>- barde et crépine.</li> </ul> </li> <li>- L'utilisation de couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée.</li> <li>- Ces pièces proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20.</li> </ul>	<p>Gorge et foie, dont leur pourcentage d'incorporation est élevé, sont des ingrédients essentiels et permettent d'obtenir une bonne qualité sensorielle du produit avec un goût de foie et de viande équilibrés et une texture agréable.</p> <p>garantie d'image Garantie sensorielle : cette valeur de pH détermine l'aptitude technologique de la viande à la transformation.</p>
Viande fraîche	Garantie d'une constance plus grande du produit fini
<p>Sélection des ingrédients non carnés :</p> <p>La liste positive d'ingrédients exclue les arômes artificiels, le plasma sanguin, les ferments, les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse, les exhausteurs de goût, la fumée liquide, l'acide sorbique et ses sels et le parahydroxybenzoate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lait : 0 à 2% ;</li> <li>- œufs frais : entiers, blancs : 0 à 2% ;</li> <li>- oignons frais : 5% à 10%.</li> </ul>	<p>Ces exclusions influencent positivement la qualité sensorielle du produit fini ainsi que l'image du produit. Le plasma sanguin peut induire des défauts de goût, les phosphates sont utilisés pour retenir l'eau. L'usage d'auxiliaires technologiques est limité avec l'interdiction des amidons modifiés. L'emploi des œufs et du lait est limité pour garder un goût de pâté de campagne caractéristique.</p> <p>Le fort taux d'incorporation d'oignons confère au produit un goût très apprécié.</p>



Groupement des FERMIERES D'ARGOAT

**CAHIER DES CHARGES  
" PATE DE CAMPAGNE "**

LA/39/89	1	9/26
----------	---	------

Délai entre abattage et mise en œuvre ≤ 4 jours et 6 jours en cas de W.E. et jours fériés	Garantie de fraîcheur et de maintien des caractéristiques qualitatives de la viande.
---	--

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
<p>- Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à <b>la grille de diamètre 8mm au minimum.</b> <b>L'utilisation de la cutter n'est pas autorisée.</b></p> <p>- Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soit exclusivement à partir de grains ;</li> <li>- Soit d'un mélange de gros grains et de farce, <b>les grains représentent 80 % minimum en poids de la mée et la farce 20 % maximum en poids de la mée.</b></li> </ul> <p>La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit.</p> <p>- Les produits <b>sont recouverts par une crépine fraîche de porc</b> et présentent un aspect doré en surface obtenu après cuisson par badigeonnage au jaune d'œuf <b>frais</b> ou au caramel.</p> <p>- La cuisson est réalisée au four sec</p> <p>- La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C.</p>	<p>La taille du grain est importante et le mélange comporte un fort taux de grains pour bien visualiser les morceaux et renforcer la texture traditionnelle : garantie sensorielle et d'image</p> <p>Garantie d'image : la crépine est un décor traditionnel ; Le badigeonnage et la cuisson au four sec permettent l'obtention d'un aspect doré après cuisson sans détérioration des qualités du produit par l'application d'une trop forte température : garantie sensorielle</p>
Sélection des tranches de pâté : Absence de tranche cassée ou ayant des trous de plus de 1cm <sup>2</sup> .	Garantie sensorielle
Délai maximum entre fin de cuisson et tranchage et conditionnement	Garantie sensorielle
Délai maximum entre tranchage et conditionnement	Garantie sensorielle et de sécurité
DLC ≤ 32 jours après la date de cuisson	Garantie sensorielle
<p>- Caractéristiques chimiques du pâté de campagne :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- collagène/protéine ≤ 20% ;</li> <li>- <b>lipides totaux ≤ 35%</b> ;</li> <li>- <b>Amidon ≤ 2%</b>.</li> </ul>	Limitation de l'emploi de l'amidon et de la teneur en lipide : garantie sensorielle et d'image

Notre produit est élaboré dans le respect de la définition de la mention traditionnelle (choix des ingrédients) telle que définie dans le code des usages. D'autre part notre produit étant caractérisé par un goût de foie et de viande équilibré obtenu par un taux d'incorporation de foie et de gorge élevé et présentant un bel aspect doré obtenu par l'emploi d'un décor traditionnel et l'utilisation d'un four sec, le choix des caractéristiques certifiées communicantes est donc le suivant :

- Recette traditionnelle
- Préparé avec des foies de porc frais ;

## 4. TRACABILITE

Critère C1 :

L'atelier de transformation doit mettre en place les spécifications suivantes :

### 1. Identification

Chaque lot de fabrication doit être identifié par l'attribution d'une codification unique.

### 2. Organisation

- Les pâtés sont préparés et conditionnés par lot de fabrication complet.
- A chaque stade d'élaboration et de stockage (de la constitution du lot de fabrication à l'étiquetage des pâtés), le lot de fabrication est séparé physiquement des autres lots (séparation dans l'espace). De plus dans les salles de l'atelier fonctionnant en continu, on ne commence à travailler le produit Label qu'après que la chaîne a été préalablement vidée (séparation dans le temps).

### 3. Traçabilité

- L'atelier de transformation tient à disposition les enregistrements sur le traitement de chaque lot de fabrication.
- Ces enregistrements comprennent les informations relatives :
  - à l'origine du lot de fabrication : rapprochement avec un lot de réception (viande, abats et ingrédients) ;
  - aux quantités traitées (quantité des ingrédients, nombre et poids des pièces, poids des produits issus) ;
  - à l'étiquetage des produits conditionnés.

Les éléments d'identification et de traçabilité sont repris sur le tableau suivant :

Etapes	Produits		Traçabilité	Documents d'identification et d'accompagnement / Etiquetage
Réception matières premières et stockage	Pièce de découpe Abats	Ingrédients	Détermination d'un <b>numéro de lot de réception</b> Pour chaque matière première, enregistrement : . de la nature de la matière première ; . de la date d'abattage (pour la matière carnée) ; . du nom du fournisseur ; . de la date de réception ; . des quantités.	. Bon de livraison : dans le cas de la matière carnée il précise l'indicatif de marquage de la carcasse permettant de faire le lien avec l'élevage d'origine ; . Identifiant matière première permettant la traçabilité entre le transformateur et le fournisseur ; . Enregistrements.
Mise en œuvre des recettes, hachage, mélange	Pièce de découpe Abats	Ingrédients	Détermination d'un <b>numéro de lot de fabrication</b> Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot de fabrication : . la date, la nature et la quantité des matières premières mise en œuvre ; . les éléments de traçabilité de la réception des matières premières ; . la date de cuisson (correspondant à J0 pour la DLC).	. Enregistrements des numéros de lot de réception.
Moulage, cuisson, refroidissement	Pâté de campagne			
Tranchage éventuel	Pâté de campagne pré-tranché			
Conditionnement	Pâté de campagne		Détermination d'un <b>numéro de lot produit fini</b> Enregistrements à partir desquels on peut associer au numéro de lot produit fini : . le nom du produit Label Rouge ; . les éléments de traçabilité de la fabrication (fiches d'enregistrement) ; . la quantité de produit conditionné ; . la DLC apposée au conditionnement.	. Etiquetage Label Rouge et mentions réglementaires dont : . la dénomination de vente ; . le numéro de lot produit fini ; . la DLC. . Enregistrements des numéros de lot de fabrication.
Expédition en point de vente	Pâté de campagne		Enregistrements pour chaque lot de produit fini : . des dates d'expédition ; . des quantités expédiées ; . des noms des points de vente distribués.	. Listing des expéditions.

Les schémas ci-après montrent la traçabilité ascendante et descendante du produit :

Schéma de traçabilité ascendante

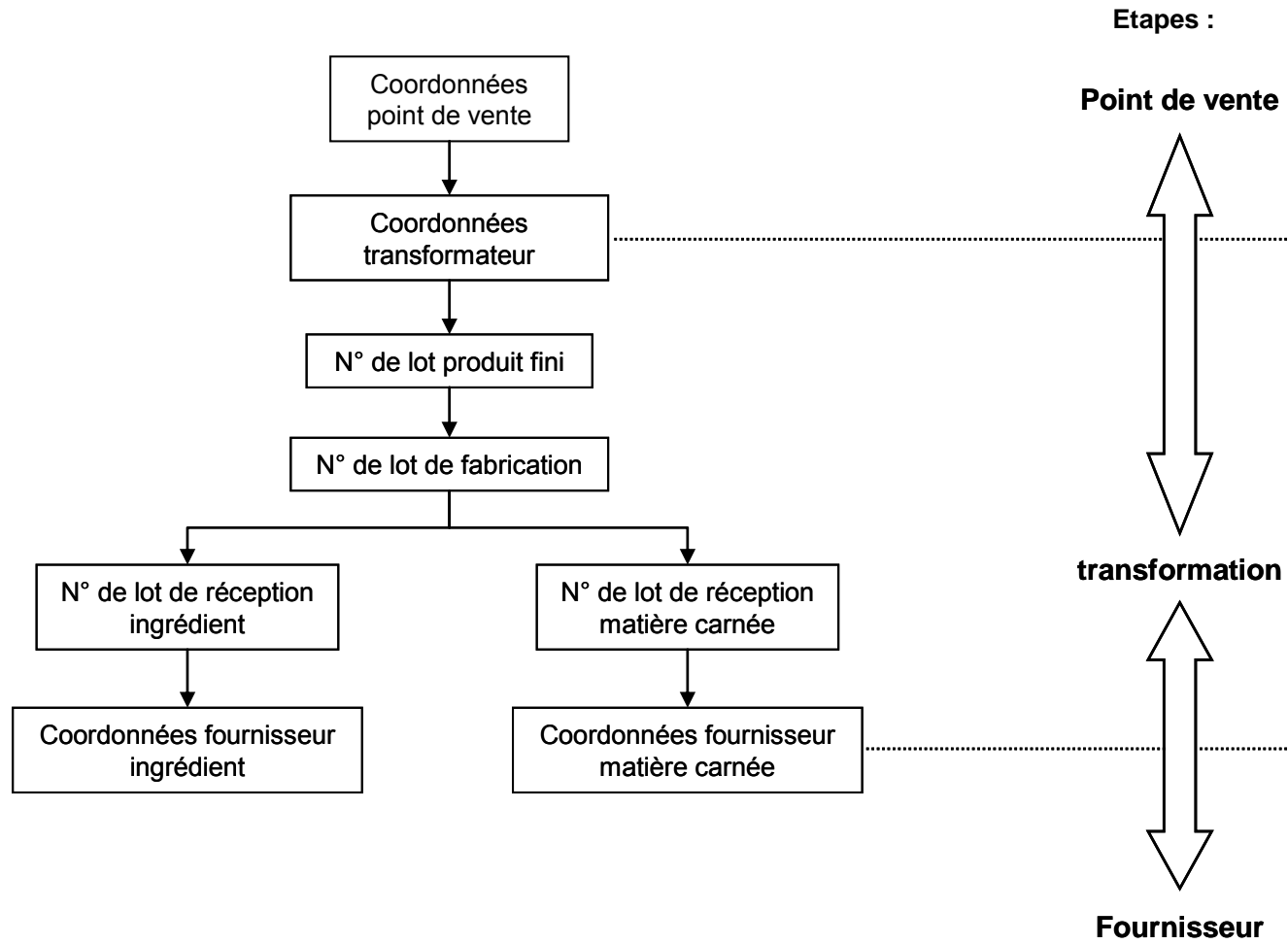
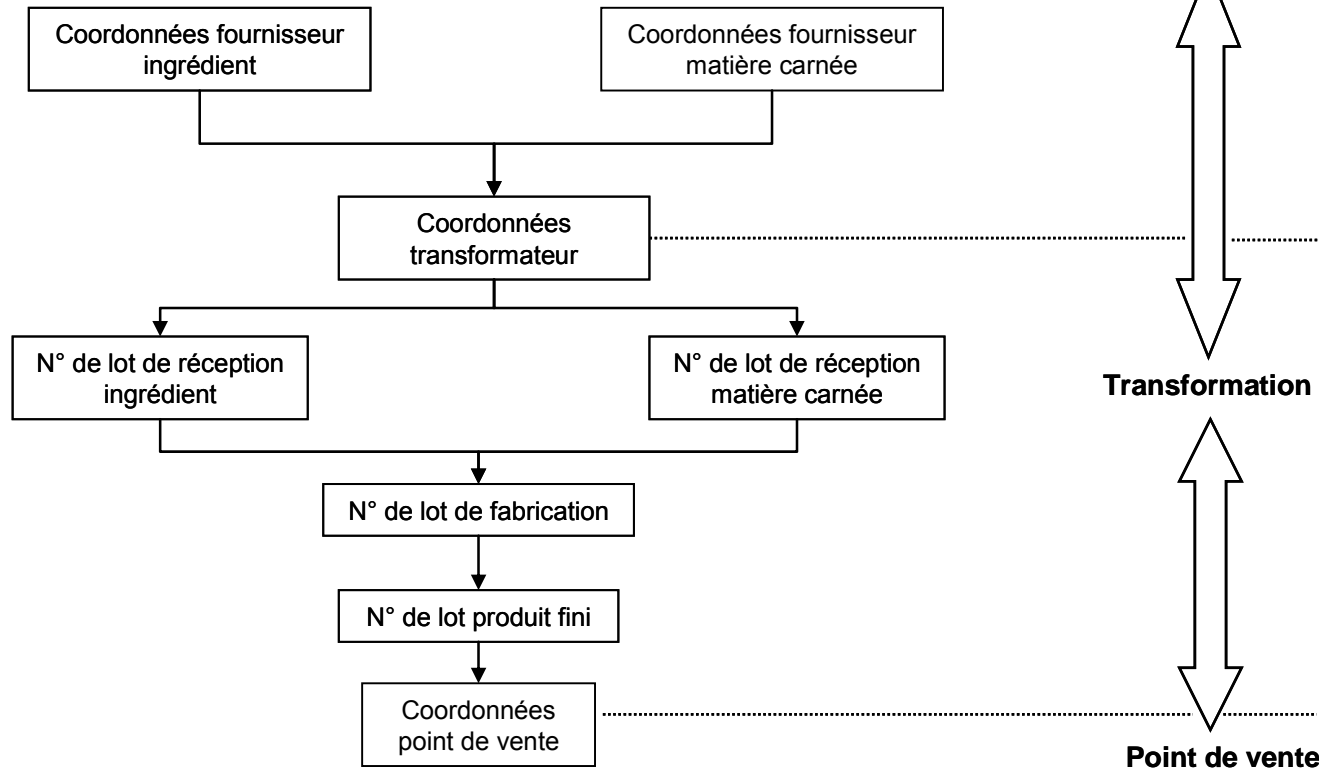


Schéma de traçabilité descendante

Etapes :

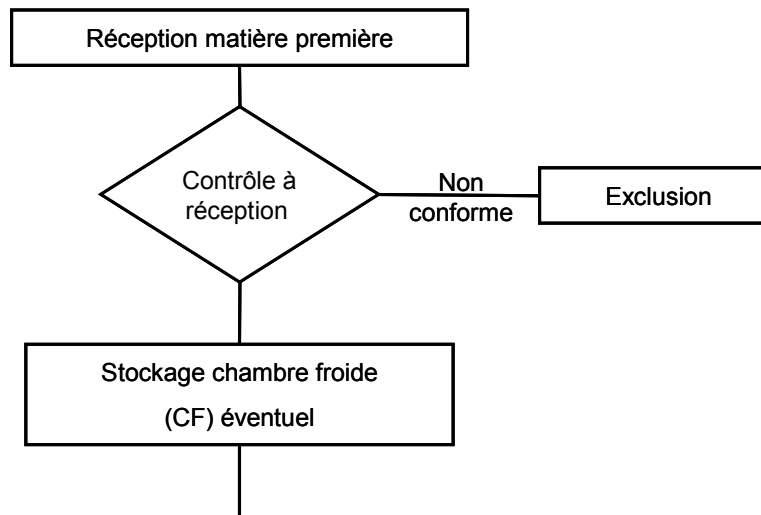
Fournisseur



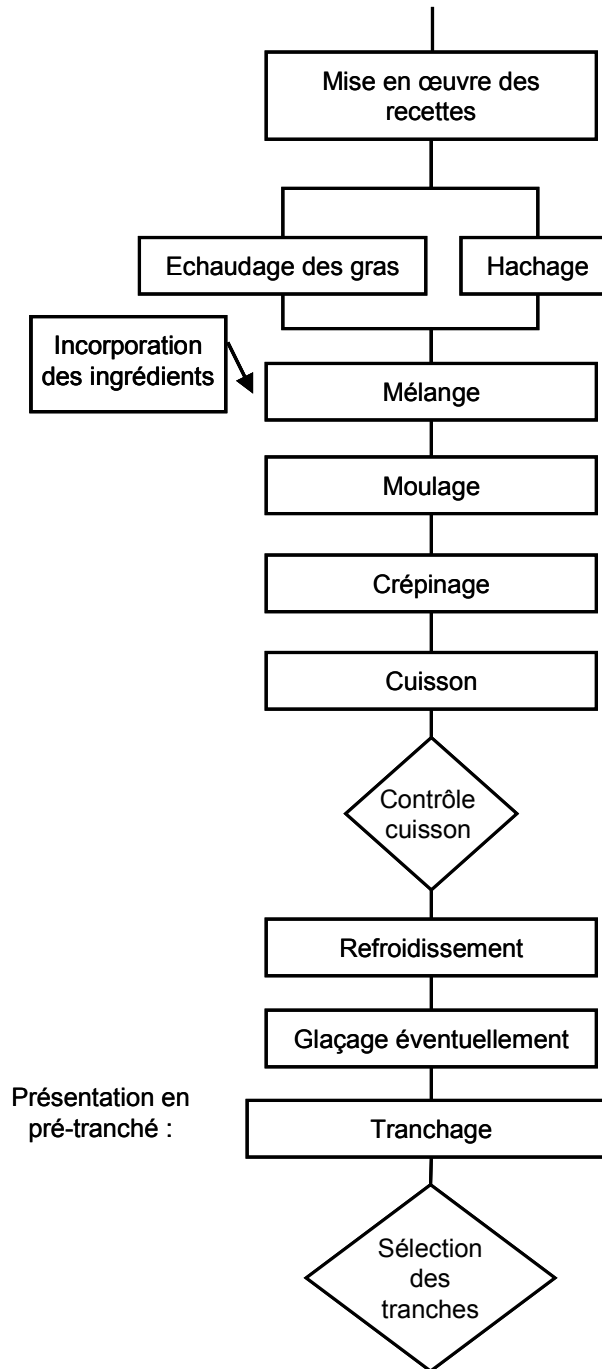
## 5. METHODE D'OBTENTION

Les conditions de production qui concourent à l'obtention du label Rouge « pâté de campagne » sont détaillées ci-après.

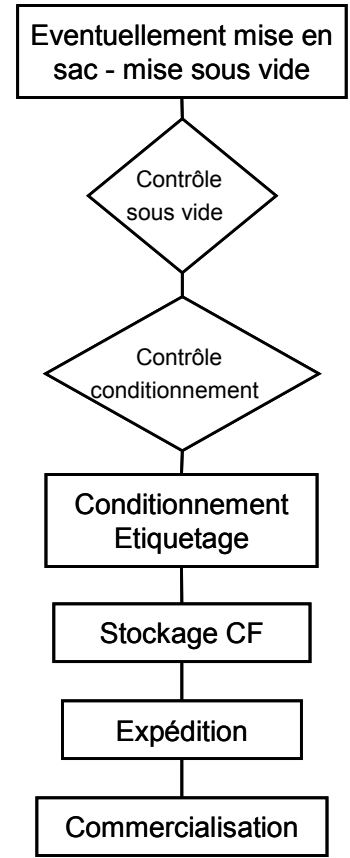
### 5.1 SCHEMA DE VIE



**CAHIER DES CHARGES  
" PATE DE CAMPAGNE "**







## 5.2 VIANDES MISES EN ŒUVRE

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C2	Nature de la viande	Viande de porc Label Rouge	Le pâté doit être produit exclusivement à partir de viande de porc Label Rouge.
C2 bis		Absence de viande de coche	L'emploi de viande de coche n'est pas autorisé.
C3	Viandes séparées mécaniquement	Absence	L'emploi de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisé.
C4	Contrôle à réception	Sélection des matières premières carnées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les pâtés sont fabriqués à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- gorge entière découennée ;</li> <li>- foie ;</li> <li>- couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides) ;</li> <li>- maigre ;</li> <li>- cœur, rognon ;</li> <li>- viande de tête (maigre, gras, couenne) ;</li> <li>- poitrine (parée des glandes mammaires) ;</li> <li>- gras dur ;</li> <li>- barde et crépine.</li> </ul> </li> <li>- L'utilisation de couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée.</li> <li>- Ces pièces proviennent de carcasses de porcs labellisées dont le pH ultime mesuré dans le semi-membraneux est compris entre 5,50 et 6,20.</li> <li>- Ces matières ne doivent pas présenter les défauts d'aspect suivant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- abcès ;</li> <li>- souillures fécales ;</li> <li>- lubrifiant de convoyeur.</li> </ul> </li> <li>- La réception des viandes doit intervenir dans un délai maximum de 4 jours après l'abattage des porcs.</li> </ul>
C5		Mise en œuvre des viandes	Pour les viandes fraîches le délai entre abattage et mise en œuvre est $\leq 4$ jours et 6 jours en cas de W.E. et jours fériés.
C6		Matière carnée fraîche	<p>L'utilisation de maigre congelé n'est pas autorisée.</p> <p>Cette interdiction ne concerne pas l'opération de raidissage à des fins technologiques lorsque cette opération est nécessaire.</p> <p>La conservation des produits à l'état raidi ne saurait excéder 24 heures à une température :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprise entre -5°C et -3°C pour le maigre,</li> <li>• comprise entre -7°C et -5°C pour le gras.</li> </ul> <p>Ce délai sera au maximum de 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.</p>

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C6 (suite)		Matière carnée fraîche (suite)	L'utilisation de gras congelé peut être envisagée et devra respecter les conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Congélation au plus tard 72 heures après abattage,</li> <li>• Durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum,</li> <li>• Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées,</li> </ul> Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date correspondant à la 1ère congélation.

### 5.3 INGREDIENTS ET ADDITIFS

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C7	Ingrédients et additifs	Sélection des ingrédients et additifs	<p>Les pâtés sont fabriqués avec ajout éventuel et raisonné « à minima » des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sel tel que &lt;2% exprimé en NaCl du produit fini ;</li> <li>- eau (sous toutes ses formes), bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés : 0 à 5% ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose, lactose tels que les critères analytiques soient respectés (STT ≤ 2%) : 0 à 1% ;</li> <li>- gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;</li> <li>- aromates, épices : poivre, muscade, clous de girofle, cannelle, gingembre, persil, thym, laurier, ail, échalote : 1 à 3% ;</li> <li>- oignons frais : 5% à 10% ;</li> <li>- alcools : 0 à 5% ;</li> <li>- arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes : 0 à 1% ;</li> <li>- lait frais : 0 à 2% (≤ 2% en matière sèche / poids de mûlée) ;</li> <li>- œufs frais : entiers, blancs : 0 à 2% (≤ 2% en matière sèche / poids de mûlée) ;</li> <li>- farines, féculés, amidons : tels que les critères analytiques soient respectés (amidon ≤ 2% ; la farine peut être utilisée sous forme de pain) ;</li> <li>- nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) ;</li> <li>- acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ;</li> <li>- acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316) ;</li> </ul> <p>Pour le badigeonnage : - œufs frais : jaune ; - caramels E150 a.</p> <p>Quantité d'ingrédients et d'additifs (hors oignon) ≤ 12 % à la mise en œuvre.</p> <p>La fumée liquide est interdite.</p>

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
			<p>Lors de la réception des ingrédients et additifs, un contrôle est effectué pour s'assurer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la conformité de ces matières : validation de l'identité de la matière attendue et vérification du bon de livraison ;</li> <li>- de la conformité de la qualité de la matière livrée : ce contrôle peut être effectué par exemple par contrôle de l'intégrité de l'emballage, par comparaison avec une échantillonthèque interne, par prélèvement afin d'effectuer des analyses ou autres.</li> </ul>

## 5.4 FABRICATION ET CONDITIONNEMENT

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances		
E3	Fabrication et conditionnement	Respect de la recette	<p>- Les pâtés sont fabriqués en respectant les proportions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>gorge entière découennée : 30% minimum</u></b> ;</li> <li>- <b><u>foie : 25% minimum</u></b> ;</li> <li>- maigre ;</li> <li>- cœur, rognon ;</li> <li>- viande de tête (maigre, gras, couenne) ;</li> <li>- poitrine (parée des glandes mammaires) ;</li> <li>- gras dur ;</li> <li>- barde et crépine.</li> </ul> <p style="text-align: right;">} : <b>25 % minimum</b></p>		
E4			- <b>L'échaudage des gras est obligatoire afin d'apporter une meilleur tartinabilité.</b>		
E5			<p>- Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à <b><u>la grille de diamètre 8mm au minimum. L'utilisation de la cutter n'est pas autorisée.</u></b></p> <p>- Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soit exclusivement à partir de grains ;</li> <li>- Soit d'un mélange de gros grains et de farce, <b><u>les grains représentent 80 % minimum en poids de la méele et la farce 20 % maximum en poids de la méele.</u></b></li> </ul> <p>La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit.</p>		
E6			<p>- Les produits <b>doivent être recouverts par une crépine fraîche de porc</b> et présenter un aspect doré en surface obtenu après cuisson par badigeonnage au jaune d'œuf <b>frais</b> ou au caramel.</p>		
E7			<p>- La cuisson respectera les exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cuisson au four sec.</b></li> <li>- Le traitement thermique appliqué doit être mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice (VP<sup>10</sup><sub>70</sub>) minimale de 100 minutes.</li> <li>- La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C.</li> </ul>		

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C8	Fabrication et conditionnement (suite)	Maîtrise des opérations de tranchage et conditionnement	<p>Le tranchage éventuel (produit pré-tranché) doit être réalisé dans le respect des exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.</li> <li>- Sélection des tranches de pâté : Absence de tranche cassée ou ayant des trous de plus de 1cm<sup>2</sup>.</li> <li>- Le délai maximum entre le tranchage et le conditionnement est de 1 heure maximum.</li> <li>- Les pâtés pré-tranchés sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice : le niveau de vide sera contrôlé ou la composition du gaz (contrôle du taux d'oxygène par exemple) sera analysée.</li> <li>- Les opérations de conditionnement (mise sous vide, pose des étiquettes Label Rouge) doivent être réalisées dans l'atelier de tranchage, de façon à ce que les tranches soient identifiées à la sortie de l'atelier de tranchage.</li> <li>- La pose des étiquettes poids/prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle commune de l'outil de transformation.</li> </ul>
		Maîtrise des opérations de conditionnement	<p>Les produits doivent être conditionnés 4 jours au plus tard après cuisson pour garantir la fraîcheur du produit Label Rouge.</p> <p>Les opérations de conditionnement, y compris l'apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des entreprises de charcuterie-salaison habilitées et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.</p> <p>Les pâtés entiers sont conditionnés dans des terrines en grès, inox ou plastique alimentaire sous film, sous atmosphère modifiée ou sous vide dans une gamme de poids allant de 40 g à 10 kg. Pour les produits conditionnés sous vide, le niveau de vide doit être contrôlé. Pour les produits conditionnés sous atmosphère, une analyse de la composition du gaz doit être effectuée.</p> <p>L'étiquette Label Rouge doit être apposée sans être froissée, ni déchirée sur le produit.</p> <p>Le stockage peut être commun aux pâtés label et à d'autres produits (non Label) dès lors que les produits Label Rouge sont conditionnés et étiquetés.</p>

## 5.5 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
E8 E9	Caractéristique du produit fini	Exigences qualitatives du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La DLC est <math>\leq</math> 32 jours à compter de la date de cuisson.</li> <li>- Caractéristiques chimiques du pâté de campagne :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- collagène/protéine <math>\leq</math> 20% ;</li> <li>- *lipides totaux <math>\leq</math> 35% ;</li> <li>- *Amidon <math>\leq</math> 2%.</li> </ul> </li> <li>* rapportés à l'HPDA de 76%</li> <li>- Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié.</li> </ul>

## **6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE**

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

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation LA/39/89,
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
  - Recette traditionnelle
  - Préparé avec des foies de porc frais ;
- Nom et adresse de l'ODG.

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
<b>Matière carnée fraîche</b>	<p>L'utilisation de maigre congelé n'est pas autorisée.</p> <p>Cette interdiction ne concerne pas l'opération de raidissage à des fins technologiques lorsque cette opération est nécessaire.</p> <p>La conservation des produits à l'état raidi ne saurait excéder 24 heures à une température :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprise entre -5°C et -3°C pour le maigre,</li> <li>• comprise entre -7°C et -5°C pour le gras.</li> </ul> <p>Ce délai sera au maximum de 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.</p> <p>L'utilisation de gras congelé peut être envisagée et devra respecter les conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Congélation au plus tard 72 heures après abattage,</li> <li>• Durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum,</li> <li>• Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées,</li> </ul> <p>Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date correspondant à la 1ère congélation.</p>	Examen documentaire et visuel
<b>Respect de la recette</b>	<p>- Les pâtés sont fabriqués en respectant les proportions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>gorge entière découennée : 30% minimum</u></b> ;</li> <li>• <b><u>foie : 25% minimum</u></b> ;</li> <li>• maigre ;</li> <li>• cœur, rognon ;</li> <li>• viande de tête (maigre, gras, couenne) ;</li> <li>• poitrine (parée des glandes mammaires) ;</li> <li>• gras dur ;</li> <li>• barde et crépine.</li> </ul> <p style="text-align: right;">} : 25 % minimum</p> <p>- L'échaudage des gras est obligatoire afin d'apporter une meilleur tartinabilité.</p>	Examen documentaire et visuel



Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
<p><b>Sélection des ingrédients et additifs</b></p>	<p>Les pâtes sont fabriqués avec ajout éventuel et raisonné « à minima » des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sel tel que &lt;2% exprimé en NaCl du produit fini ;</li> <li>- eau (sous toutes ses formes), bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés : 0 à 5% ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose, lactose tels que les critères analytiques soient respectés (STT ≤ 2%) : 0 à 1% ;</li> <li>- gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;</li> <li>- aromates, épices : poivre, muscade, clous de girofle, cannelle, gingembre, persil, thym, laurier, ail, échalote : 1 à 3% ;</li> <li>- oignons frais : 5% à 10% ;</li> <li>- alcools : 0 à 5% ;</li> <li>- arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes : 0 à 1% ;</li> <li>- lait : 0 à 2% (≤ 2% en matière sèche / poids de mûlée) ;</li> <li>- œufs frais : entiers, blancs : 0 à 2% (≤ 2% en matière sèche / poids de mûlée) ;</li> <li>- farines, féculés, amidons : tels que les critères analytiques soient respectés (amidon ≤ 2% ; la farine peut être utilisée sous forme de pain) ;</li> <li>- nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) ;</li> <li>- acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E 301) ;</li> <li>- acide érythorbique (E 315), érythorbate de sodium (E 316) ;</li> </ul> <p>Pour le badigeonnage : - œufs frais : jaune ; - caramels E150 a.</p> <p>Quantité d'ingrédients et d'additifs (hors oignon) ≤ 12 % à la mise en œuvre.</p> <p>La fumée liquide est interdite.</p>	<p>Examen documentaire et visuel</p>

<p><b>Respect de la recette (suite)</b></p>	<p>- Le produit se présente sous la forme d'un hachage « grossier » au hachoir à la <b><u>grille de diamètre 8mm au minimum</u></b>.</p> <p>L'utilisation de la cutter n'est pas autorisée.</p> <p>- Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soit exclusivement à partir de grains</li> <li>• Soit d'un mélange de gros grains et de farce, <b><u>les grains représentent 80 % minimum en poids de la mée et la farce 30 % maximum en poids de la mée</u></b>.</li> </ul> <p>La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit.</p> <p>- Les produits doivent être recouverts par une crépine fraîche de porc et présenter un aspect doré en surface obtenu après cuisson par badigeonnage au jaune d'œuf frais ou au caramel.</p> <p>- La cuisson respectera les exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cuisson au four sec.</b></li> <li>• Le traitement thermique appliqué doit être mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice (<math>VP^{10}_{70}</math>) minimale de 100 minutes.</li> <li>• La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C.</li> </ul>	<p>Examen documentaire et visuel</p>
<p><b>Maîtrise des opérations de tranchage conditionnement</b></p>	<p>Le tranchage éventuel (produit pré-tranché) doit être réalisé dans le respect des exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.</li> <li>• Sélection des tranches de pâté : Absence de tranche cassée ou ayant des trous de plus de 1cm<sup>2</sup>.</li> <li>• Le délai maximum entre le tranchage et le conditionnement est de 1 heure maximum.</li> <li>• Les pâtés pré-tranchés sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice : le niveau de vide sera contrôlé ou la composition du gaz (contrôle du taux d'oxygène par exemple) sera analysée.</li> <li>• Les opérations de conditionnement (mise sous vide, pose des étiquettes Label Rouge) doivent être réalisées dans l'atelier de tranchage, de façon à ce que les tranches soient identifiées à la sortie de l'atelier de tranchage.</li> <li>• La pose des étiquettes poids/prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle commune de l'outil de transformation.</li> </ul>	<p>Examen documentaire et visuel</p>
<p><b>Exigences qualitatives du produit fini</b></p>	<p>- La DLC est ≤ 32 jours à compter de la date de cuisson.</p> <p>- Caractéristiques chimiques du pâté de campagne :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• collagène/protéine ≤ 20% ;</li> <li>• <b>*lipides totaux ≤ 35% ;</b></li> <li>• <b>*Amidon ≤ 2% ;</b></li> <li>• * rapportés à l'HPDA de 76%</li> </ul>	<p>Examen documentaire et visuel</p>