



CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE CASSOULET AU PORC APPERTISÉ

HOMOLOGATION n° LR 04/14

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- Cassoulet riche en viande et charcuterie
- Saucisse de Toulouse et viande de porc label rouge
- Haricots lingots label rouge

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION

<p>Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité</p>
<p>Siège social : 6 rue Lincoln – CS 278-08 75364 PARIS Cedex 08 Tél : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.22 E-mail : paq@paq-groupement.com</p>
<p>Le Président du Conseil d'Administration</p> 

Avertissement : Ce 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.

Sommaire

1) NOM DU DEMANDEUR	3
2) NOM LABEL ROUGE	3
3) DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT ET DESCRIPTION PRECISE	3
3.1.1 Présentation du Cassoulet au porc appertisé label rouge	3
3.1.2 Description précise	3
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	4
3.2.1 La présentation du produit courant de comparaison	4
3.2.2 Tableau de comparaison entre le cassoulet au porc appertisé label rouge et le cassoulet courant de comparaison.....	5
3.3 ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	8
3.4. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :	12
4) TRAÇABILITE	13
5) METHODE D'OBTENTION.....	15
5.1 SCHEMA DE VIE DU CASSOULET APPERTISE AU PORC LABEL ROUGE	15
5.2 CARACTERISTIQUES ET PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	16
5.2.1 Réception et agréage	16
5.2.2 Préparation des saucisses.....	16
5.2.3 Préparation des morceaux de porc.....	17
5.2.4 Préparation des haricots.....	17
5.2.5 Préparation de la sauce	18
5.2.6 Assemblage	19
5.2.7 Produit fini.....	19
5.2.8 Conditionnement - produit fini.....	20
6) ETIQUETAGE.....	21
7) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	22
8) DEFINITIONS ET ABREVIATIONS	23
8.1 DEFINITIONS.....	23
8.2 ABREVIATIONS	23
ANNEXE : REFERENTIEL PHOTOGRAPHIQUE	24

1) NOM DU DEMANDEUR

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

6 rue Lincoln 75364 PARIS Cedex 08

☎ : 01 53 23 04 10

📠 : 01 49 52 01 22

paq@paq-groupement.com

2) NOM LABEL ROUGE

CASSOULET AU PORC APPERTISÉ.

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit et description précise

3.1.1 Présentation du Cassoulet au porc appertisé label rouge

Le produit label rouge est un cassoulet au porc et à la saucisse de Toulouse. Le produit est appertisé.

Ce cassoulet répond à la définition et aux conditions définies dans la décision n°60 du CTCPA, relative aux conserves de cassoulet appertisé, avec un qualificatif évoquant une supériorité de qualité.

3.1.2 Description précise

Le Cassoulet au porc appertisé label rouge est préparé à partir :

- de découpes de porc label rouge
- de saucisses de Toulouse label rouge
- de poitrine issue de porc label rouge
- de haricots blancs (secs) lingots label rouge
- d'une sauce contenant de la purée de tomate et/ou des concentrés de tomate et/ou de la pulpe de tomate ou du coulis de tomate.

Une quantité par personne est recommandée et comprend un nombre de morceaux minimum, quel que soit le volume d'emballage utilisé (1 portion dans 420g, 2 portions dans 840g, ...).

Le cassoulet au porc appertisé label rouge est conditionné en boîtes de conserve (plusieurs grammages) ou en bocaux (plusieurs grammages) en verre avec une DLUO maximale de 4 ans ou en barquettes avec une DLUO maximale de 18 mois. Les principaux circuits de commercialisation sont les grandes et moyennes surfaces et les autres réseaux (RHF, grossistes..).

Caractérisation sensorielle :

Le Cassoulet au porc appertisé label rouge comprend 3 types de viande : un morceau de poitrine, un morceau de porc, une saucisse de Toulouse grillée. Il peut être décrit par les descripteurs suivants :

- Produit présentant une recette riche en viande
- Produit dont la saucisse a une couleur foncée
- Produit dont la viande a un aspect doré
- Produit dont la saucisse présente une texture assez ferme
- Produit dont la viande présente une texture plutôt filandreuse

3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison

3.2.1 La présentation du produit courant de comparaison

Le produit courant de comparaison est un cassoulet appertisé qui comprend du porc et de la saucisse dans sa formulation, dans le but de pouvoir comparer les viandes.

Le produit courant répond à la décision n°60 du CTCPA et se situe dans l'univers des cassoulets évoquant une catégorie supérieure (afin de pouvoir comparer des produits similaires).

Le marché cible pour le produit label rouge est la grande distribution et le consommateur cible consomme fréquemment des cassoulets typés (cassoulets locaux).

Le poids de la conserve de produit courant est identique au poids de la conserve du produit label rouge.

Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de qualité.

3.2.2 Tableau de comparaison entre le cassoulet au porc appertisé label rouge et le cassoulet courant de comparaison

ÉTAPE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE
CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES		
Réception et agréage	Haricots, blancs en grains, tendres, frais ou secs, sains, uniformes, exempts de tâches et de corps étrangers	HARICOTS LINGOTS LABEL ROUGE
	Garniture constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande	GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO : - saucisse de Toulouse label rouge - morceaux de porc issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum. Des morceaux de poitrine issue de porc label rouge complètent la garniture.
	La charcuterie doit être pur porc, non amyliacée et comprendre de la saucisse de Toulouse (boyau naturel - diamètre 30 à 40 mm) ou de la saucisse de gros hachage, de diamètre équivalent, embossée sous boyau naturel / collagénique	SPECIFICITÉS DE LA CHARCUTERIE : Saucisse de Toulouse label rouge : - diamètre 30 à 40 mm - saucisse sous boyau naturel - sans additifs
Réception et agréage	Les morceaux de viande sont de la viande de porc et/ou de mouton et/ou d'oie et/ou de canard et/ou de la poitrine de porc renfermant 40% de maigre au minimum	TYPES DE VIANDES : Les morceaux de viande sont : - des morceaux de porc issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum - morceaux de poitrine issue de porc label rouge renfermant 70% de maigre minimum
PRÉPARATION DE LA GARNITURE		
Fabrication	Délai de mise en œuvre des saucisses dans le respect de leur DLC (6 ou 7 jours)	DELAI MAXIMUM DE MISE EN ŒUVRE (cuisson au four) des saucisses de Toulouse label rouge: Mise en œuvre dans les 5 jours suivant la fabrication
	Saucisses de Toulouse pochées ou précuites (rissolées, étuvées...) ou éventuellement emboîtées crues.	SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES
	Aucune exigence sur la taille des morceaux ni sur leur homogénéité	CALIBRE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE : Morceaux crus calibrés
	Viandes préparées en salaison et pouvant comprendre les additifs prévus pour le cassoulet (cf additifs autorisés dans les caractéristiques des matières premières).	PRÉSALAGE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau. (soit 1 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).
	Délais de mise en œuvre : pas de délais obligatoires requis	DELAIS DE MISE EN ŒUVRE (présalage) des morceaux de porc label rouge de 5 jours maximum après la découpe en morceaux.
	Paramètres et types de cuisson variables	PRÉCUISSON AU FOUR DES MORCEAUX DE PORC

ÉTAPE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE
PRÉPARATION DES HARICOTS SECS		
Fabrication	Absence de trempage ou trempage rapide (= trempage « flash »)	TREMPAGE DES HARICOTS de 3 heures minimum à 9 heures maximum
	Blanchiment par immersion possible	BLANCHIMENT DES HARICOTS pendant 2 minutes 30 à 60° C ou autre barème équivalent (temps plus long et température plus faible pour l'obtention d'un haricot fondant, moelleux, onctueux, sans déhiscence de la graine après cuisson)
PRÉPARATION DE LA SAUCE		
Fabrication	Ingrédients autorisés : <ul style="list-style-type: none"> • Sel • Purées de tomate, concentrés de tomate, pulpe de tomate ou coulis de tomate • Eau, glace, bouillon • Sucres, y compris le lactose • Épices, arômes et aromates • Blancs d'œuf à la dose de 0,3% • Nitrates de sodium, de potassium • Nitrite de sodium • Acide ascorbique et ascorbate de sodium • Acides organiques • Polyphosphates 	INGREDIENTS OBLIGATOIRES DE LA SAUCE : <ul style="list-style-type: none"> - purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate (2 % de concentré de tomate à 28% de MS -ou ratio équivalent- maximum dans la sauce) - sel - épices et aromates - eau - graisse de canard
		INGREDIENTS FACULTATIFS DE LA SAUCE : <ul style="list-style-type: none"> - fonds sans additifs, - légumes - autres matières grasses animales - arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes -dont extraits de levure) - supports d'arôme de la liste positive + amidons (blés, pommes de terre, riz) et maltodextrines
ASSEMBLAGE – EMBOÎTAGE		
De l'assemblage à l'expédition	Garniture constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande	COMPOSITION MINIMALE DE LA GARNITURE (quel que soit le volume d'emballage utilisé) par portion : <ul style="list-style-type: none"> - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge - 1 morceau de porc label rouge + 1 morceau de poitrine issue de porc label rouge qui complète la garniture.

ÉTAPE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE
PRODUIT FINI		
De l'assemblage à l'expédition	Additifs prévus par la décision du CTCPA <ul style="list-style-type: none"> • Nitrates de sodium, de potassium • Nitrite de sodium • Acide ascorbique et ascorbate de sodium • Acides organiques • Polyphosphates 	ASSEMBLAGE SANS AUCUN ADDITIF
	La masse nette égouttée de garniture (viande + charcuterie) mesurée à l'ouverture doit être égale à 21,5% du poids net total indiqué et : comprendre au minimum 33% de viande désossée et au minimum 33% de charcuterie.	PROPORTION DE GARNITURE (viande + charcuterie) Masse nette égouttée de garniture égale à 21,5% minimum du poids net indiqué : - 1 morceau de porc label rouge représentant : 40% minimum du total de garniture égouttée. - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge : représentant 40% minimum du total de garniture égouttée. + 1 morceau de poitrine issue de porc label rouge qui complète la garniture pour obtenir 25% du poids net indiqué
	Critères chimiques Les critères analytiques de la charcuterie sont les suivants : Lipides ≤ 30% C/P ≤ 15% Sucres ≤ 1%	Critères chimiques Critères analytiques de la saucisse de Toulouse label rouge : Lipides ≤ 20% C/P ≤ 12% Sucres ≤ 0,8%

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Réception et agréage	<p>HARICOTS LINGOTS LABEL ROUGE</p> <p>-</p>	<p>Le type variétal lingot est particulièrement adapté à la fabrication du cassoulet de part ses qualités organoleptiques (obtention du caractère fondant), nutritionnelles et ses propriétés culinaires.</p> <p>Le lingot est facile à cuisiner et ne demande pas un temps de trempage trop long pour la réhydratation. En effet, sa faculté de réhydratation provient de sa quantité en fibres hydrophiles. Ainsi, il garde moelleux et onctuosité, sans déhiscence de la graine après cuisson (bonne tenue à la cuisson).</p> <p>Les haricots bénéficient d'un label rouge, ce qui permet de contribuer à la qualité supérieure et à la régularité du produit final label rouge. C'est aussi de la réassurance pour le consommateur.</p>
	<p>GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO :</p> <ul style="list-style-type: none"> - saucisse de Toulouse label rouge - morceaux de porc issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum. <p>Des morceaux de poitrine issue de porc label rouge complètent la garniture.</p>	<p>Les composants de la garniture sont sous SIQO ou issus de SIQO, ce qui garantit qualité supérieure et contrôles stricts.</p>
Réception et agréage	<p>SPECIFICITÉS DE LA CHARCUTERIE :</p> <p>Saucisse de Toulouse label rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - diamètre 30 à 40 mm - saucisse sous boyau naturel - sans additifs 	<p>La saucisse de Toulouse choisie est une saucisse de Toulouse label rouge répondant de par ses valeurs cibles à la définition d'un ingrédient pour l'obtention d'un cassoulet supérieur et dont l'une des particularités correspond à un embossage sous boyau naturel, plus digeste et assurant une certaine résistance lors de la cuisson.</p>
	<p>TYPES DE VIANDES :</p> <p>Les morceaux de viande sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - morceaux de poitrine issue de porc label rouge - des morceaux de porc issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum 	<p>En utilisant de la poitrine issue de porc label rouge, on obtient une proportion maigre/gras équilibrée pour la recette du cassoulet au porc.</p> <p>En utilisant une viande maigre, on assurera la fermeté et on évite une trop grande réduction à la cuisson (stérilisation).</p>

Etapas	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
PRÉPARATION DES SAUCISSES DE TOULOUSE		
Fabrication	<p>DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE (cuisson au four) des saucisses de Toulouse label rouge: Mise en œuvre dans les 5 jours suivant la fabrication</p>	<p>Le délai réduit de mise en œuvre des saucisses assure une fraîcheur de la matière première.</p>
	<p>SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES</p>	<p>Ce mode de préparation garantit une couleur bien dorée à la saucisse, ainsi que la libération de gras et d'eau pour éviter une sensation trop grasse en bouche. En outre, la saucisse de Toulouse label rouge est riche en viandes avec une teneur en matières grasses limitée. Un référentiel photographique garantit l'obtention d'une coloration conforme.</p>
PRÉPARATION DES MORCEAUX DE PORC		
Fabrication	<p>CALIBRE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE : Morceaux crus calibrés</p>	<p>Assure une certaine régularité au produit et facilite l'emboîtement ainsi que la présentation.</p>
	<p>PRÉSALAGE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau. (soit 1 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).</p>	<p>Le présalage des morceaux de porc apporte une garantie de qualité sans adjonction d'additif et une homogénéité de salage au niveau du produit fini. En effet, le présalage a pour but de permettre d'assaisonner la viande à cœur.</p>
	<p>DELAIS DE MISE EN OEUVRE (présalage) des morceaux de porc label rouge de 5 jours maximum après la découpe en morceaux.</p>	<p>La limitation de durée depuis la découpe assure la fraîcheur des matières premières, tout en évitant leurs altérations fonctionnelles, chimiques et microbiologiques</p>
	<p>PRÉCUISSON AU FOUR DES MORCEAUX DE PORC</p>	<p>Les paramètres de cuisson sont adaptés jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée</p>
PRÉPARATION DES HARICOTS SECS		
Fabrication	<p>TREMPAGE DES HARICOTS de 3 heures minimum à 9 heures maximum</p>	<p>Le trempage permet une hydratation complète de la graine. De plus cela assure un nettoyage complet des grains.</p>
	<p>BLANCHIMENT DES HARICOTS pendant 2 minutes 30 à 60° C ou autre barème équivalent (temps plus long et température plus faible pour l'obtention d'un haricot fondant, moelleux, onctueux, sans déhiscence de la graine après cuisson)</p>	<p>Le blanchiment permet de conserver l'aspect des haricots (couleur crème après cuisson) et leur fermeté dans le plat final Le blanchiment assure également une meilleure digestibilité de la graine.</p>

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
PRÉPARATION DE LA SAUCE		
Fabrication	INGRÉDIENTS OBLIGATOIRES DE LA SAUCE : - purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate (2 % de concentré de tomate à 28% de MS -ou ratio équivalent- maximum dans la sauce) - sel - épices et aromates - eau - graisse de canard	La couleur, le goût et la texture de la sauce sont conférés par les ingrédients utilisés et la cuisson le jour même. Les arômes autorisés entrent dans la catégorie des arômes naturels. Les arômes synthétiques sont donc exclus.
Fabrication	INGRÉDIENTS FACULTATIFS DE LA SAUCE : - fonds sans additifs, - légumes - autres matières grasses animales - arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes-dont extraits de levure) - supports d'arôme de la liste positive + amidons (blés, pommes de terre, riz) et maltodextrines	
ASSEMBLAGE – EMBOÎTAGE		
De l'assemblage à l'expédition	COMPOSITION MINIMALE DE LA GARNITURE (quel que soit le volume d'emballage utilisé) par portion : - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge - 1 morceau de porc label rouge + 1 morceau de poitrine issue de porc label rouge qui complète la garniture	Le fait d'imposer un nombre minimal de morceaux de viandes, assure une part équivalente pour chaque consommateur. Cette base minimale est doublée pour deux consommateurs, triplée pour trois consommateurs et ainsi de suite.

Etapés	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
PRODUIT FINI		
De l'assemblage à l'expédition	ASSEMBLAGE SANS AUCUN ADDITIF	Les additifs autorisés par la décision du CTCPA ne sont pas utilisés dans le produit label rouge pour conserver le caractère traditionnel de la recette.
De l'assemblage à l'expédition	<p>PROPORTION DE GARNITURE (viande + charcuterie)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masse nette égouttée de garniture égale à 21,5% minimum du poids net indiqué : - 1 morceau de porc label rouge représentant : 40% minimum du total de garniture égouttée. - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge : représentant 40% minimum de charcuterie du total de garniture égouttée. 1 morceau de poitrine issue de porc label rouge qui complète la garniture pour obtenir 25% du poids net indiqué 	Cette composition définie permet de vérifier que le cassoulet au porc appertisé label rouge propose « un cassoulet riche en viande et charcuterie ».
De l'assemblage à l'expédition	<p>Critères chimiques</p> <p><u>Critères analytiques de la saucisse de Toulouse label rouge :</u></p> <p>Lipides ≤ 20%</p> <p>C/P ≤ 12%</p> <p>Sucres ≤ 0,8%</p>	Les saucisses label rouge sont moins grasses, moins nerveuses, et contiennent moins de sucres que les produits courant du marché.

3.4. Caractéristiques certifiées communicantes :

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages du cassoulet appertisé au porc label rouge, sont les suivantes :

- C1** : Cassoulet riche en viande et charcuterie
- C2** : Saucisse de Toulouse et viande de porc label rouge
- C3** : Haricots lingots label rouge

Elles correspondent aux caractéristiques explicites :

C1	<p>PM 24 bis : Masse nette égouttée de viande + charcuterie sur poids net total</p> <p>PM 25 : Proportion de viande et de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie)</p>
C2	<p>PM4 : GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO</p> <p>PM5 : SPECIFICITÉS DE LA CHARCUTERIE : Saucisse de Toulouse label rouge sans additifs</p> <p>PM7 : TYPES DE VIANDES</p> <p>PM10 : SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES</p> <p>PM11 : CALIBRE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE</p> <p>PM22 : COMPOSITION DE LA GARNITURE</p> <p>PM28 : CRITÈRES CHIMIQUES</p>
C3	<p>PM2 : HARICOTS BLANCS LABEL ROUGE</p> <p>PM16 : BLANCHIMENT DES HARICOTS</p>

4) TRAÇABILITÉ

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM1	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots de fabrication
		Flux de matières premières spécifique	- Identification des matières premières destinées au cassoulet appertisé au porc label rouge en fonction de leur nature - Les lots de fabrication label rouge sont identifiés. - Les fabrications label rouge sont séparées par un moyen physique et/ ou temporel des fabrications non label et des fabrications label rouge de nature différente

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

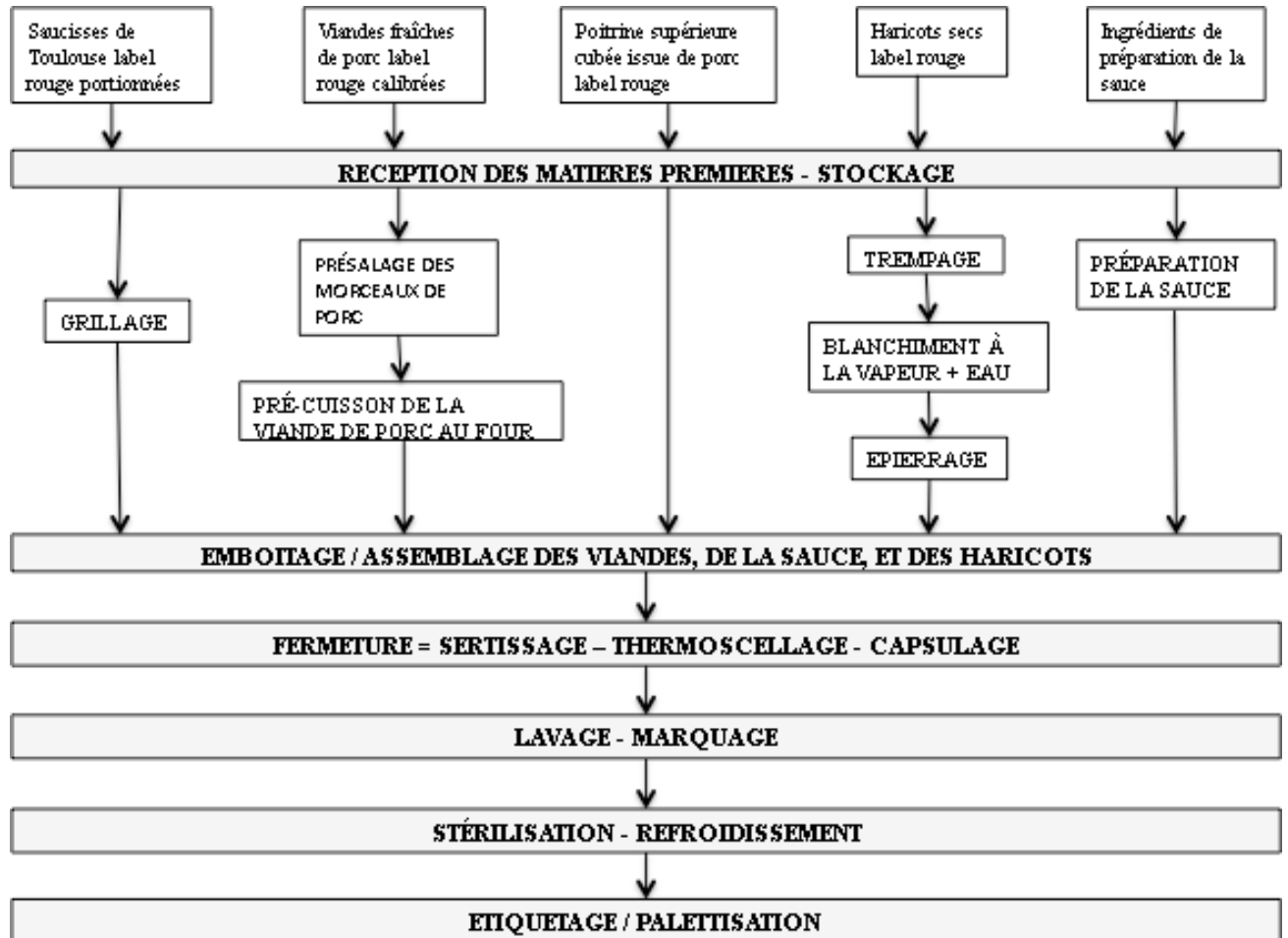
ETAPES	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	IDENTIFICATION	DOCUMENTS
Réception matières premières et stockage	Enregistrement au minimum : - du nom de la matière première - de la date de réception - du nom du fournisseur - la traçabilité relative au label rouge (ex : issu du LA n°) - du n° de lot (pour la viande et les haricots) - l'état de la matière première (pour les contrôles à réception) - les quantités - la date de découpe ou de fabrication	- Etiquette ou autre identifiant permettant l'identification en stockage - Etiquette permettant d'identifier les délais d'utilisation éventuellement	- Cahier des charges fournisseurs (contrat d'achat) - Bon de livraison - Référencement des fournisseurs par le service achats - Enregistrement sur base de données ou cahier de réception ou autres
Préparation des saucisses	Le fabricant enregistre au minimum : - les numéros de lot des saucisses mises en fabrication - les dates de fabrication des saucisses - les quantités mises en œuvre ainsi que les dates des opérations de grillage	Moyen d'identification : n° de lot des saucisses mis en œuvre	- Registre de fabrication, fiche de fabrication
Préparation des viandes	Le fabricant enregistre au minimum : - les numéros de lot des viandes mises en fabrication - les dates de découpe des morceaux de viande de porc - les quantités mises œuvre ainsi que les dates des opérations de pré-salage, de cuisson ou pré cuisson.	Moyen d'identification : n° de lot des viandes mis en œuvre	- Recette label rouge - Registre de fabrication, fiche de fabrication
Préparation des haricots	Le fabricant enregistre au minimum : - les numéros de lot des haricots mis en fabrication - les quantités mises œuvre ainsi que les dates des opérations de trempage, blanchiment et épierrage	Moyen d'identification : n° de lot des haricots mis en œuvre	- Registre de fabrication, fiche de fabrication

ETAPES	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	IDENTIFICATION	DOCUMENTS
Préparation des sauces	Le fabricant enregistre au minimum : - les numéros de lot, les ingrédients et les fournisseurs d'ingrédients mis en œuvre - le contenu (dénomination de la sauce) et la quantité de chaque unité de cuisson - la date de préparation de la sauce	Identification des cuissons	- Recette de la sauce - Registre de fabrication
De la stérilisation au stockage	Enregistrements à partir desquels on peut associer un lot de produit fini : - la date de stérilisation - les quantités et ingrédients utilisés à l'assemblage - le ou les lots de fabrication de la journée d'assemblage et de stérilisation - la DLUO apposée au conditionnement - le nombre d'UVC conditionnées - les quantités stockées	Etiquetage dont : Label rouge Numéro de lot produit fini DLUO	Registre de conditionnement et de stockage « Recette » de l'assemblage
Expédition	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un lot de produit fini : - la DLUO - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées	Etiquetage dont : Label rouge Numéro de lot produit fini DLUO	Registre d'expédition - Factures ou bons d'expédition (documentaire ou base de données informatique)

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

5) METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie du cassoulet appertisé au porc label rouge



5.2 Caractéristiques et principaux points à maîtriser

5.2.1 Réception et agréage

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM2	Type variétal	Haricots blancs sélectionnés en grains de type lingot	Haricots blancs (haricots secs) lingot label rouge
PM3	Conformité des matières carnées (températures)	Charcuterie et viande sous SIQO	Conformité des températures des viandes : - Température des viandes fraîches: -1°C à +4°C (refus si $T \geq 7^\circ\text{C}$, vigilance si $4^\circ\text{C} \leq T \leq 7^\circ\text{C}$) - Température des poitrines : -1°C à +4°C (refus si $T \geq 7^\circ\text{C}$, vigilance si $4^\circ\text{C} \leq T \leq 7^\circ\text{C}$) - Température des saucisses : -1°C à +4°C (refus si $T \geq 7^\circ\text{C}$, vigilance si $4^\circ\text{C} \leq T \leq 7^\circ\text{C}$)
PM4	Conformité des matières carnées (identification et étiquetage des SIQO)		Présence de l'étiquetage spécifique signifiant que la matière première carnée est issue de SIQO : - Saucisse de Toulouse label rouge - Morceaux de porc issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge - Morceaux de poitrine issue de porc label rouge
PM5	Saucisses de Toulouse	Spécificités de la charcuterie –saucisse de Toulouse label rouge	- Saucisse de Toulouse sans additifs - Saucisses portionnées
PM6	Diamètre du boyau		Diamètre de 30 à 40 mm
PM7	Morceaux de viande sélectionnés	Types de viandes	Les morceaux de viande sont : - des morceaux de poitrine issue de porc label rouge ayant un taux de matière grasse $\leq 30\%$ - des morceaux de porc issus de longe ou d'épaule de porc label rouge renfermant 85% de viande maigre minimum
PM8	Poitrine de porc cubée		Poids des morceaux de poitrine : 20 à 40g

5.2.2 Préparation des saucisses

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM9	Délai maximum entre la fabrication et l'utilisation (grillage)	Préparation des saucisses	Mise en œuvre dans les 5 jours maximum après fabrication et dans le respect de leur DLC.
PM10	Aspect des saucisses		Saucisses de Toulouse label rouge grillées Aspect et couleur des saucisses conformes au référentiel photographique joint en annexe

5.2.3 Préparation des morceaux de porc

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM11	Poids des morceaux crus	Calibre des morceaux de porc label rouge	Poids des morceaux de porc : 20 à 40 g
PM12	Mode de présalage	Présalage des morceaux de porc label rouge	Présalage, sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau (soit 1 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).
PM13	Délai maximum de mise en œuvre entre la découpe et l'utilisation (présalage)	Délai de mise en œuvre des morceaux de porc label rouge	5 jours maximum après le jour de découpe des morceaux de porc
PM14	Pré-cuisson au four	Coloration des morceaux de porc	Pré-cuisson au four des morceaux de porc. Les paramètres de cuisson sont adaptés jusqu'à obtention d'une couleur dorée

5.2.4 Préparation des haricots

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM15	Conditions de trempage	Trempage des haricots	- Trempage en cuve ou autre récipient adapté - 3 heures ≤ durée ≤ 9 heures - 20°C ≤ température ≤ 30°C
PM16	Conditions de blanchiment	Blanchiment des haricots	Trempage et blanchiment en continu Blanchiment à la vapeur et à l'eau Blanchiment pendant 2 minutes 30 à 60° C ou autre barème équivalent (temps plus long et température plus faible pour l'obtention d'un haricot fondant, moelleux, onctueux, sans déhiscence de la graine)
PM17	Conditions d'épierrage	Epierrage des haricots	Un épierrage est réalisé sur les haricots en sortie de blanchiment

5.2.5 Préparation de la sauce

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM18	Délais de préparation de la sauce	Fabrication de la sauce le jour de l'assemblage	Préparation de la sauce le jour de l'assemblage/stérilisation
PM19	Respect de la liste des ingrédients obligatoires	Ingrédients obligatoires de la sauce	<ul style="list-style-type: none"> - Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate - Eau - Sel - Épices et aromates - Graisse de canard (ingrédients non ionisés)
PM20	Respect de la proportion définie pour la tomate		- Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate : 2% de concentré de tomate à 28% de MS (ou ratio équivalent) maximum dans la sauce
PM21	Respect de la liste des ingrédients facultatifs	Ingrédients facultatifs de la sauce	<ul style="list-style-type: none"> - Fonds sans additifs - Légumes - Autres matières grasses animales - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes-dont extraits de levure) - Supports d'arôme de la liste positive + amidons (blés, pommes de terre, riz) et maltodextrines

5.2.6 Assemblage

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM22	Type et nombre minimum de morceaux	Composition de la garniture	(base minimale par portion quel que soit le volume d'emballage utilisé) : - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge - 1 morceau de porc label rouge
PM22 bis	Type et nombre minimum de morceaux	Assemblage riche en viande et charcuterie	1 morceau de poitrine issue de porc label rouge complète la garniture
PM23	Conditions d'assemblage	Assemblage sans aucun additif	Assemblage sans additifs supplémentaires

5.2.7 Produit fini

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM24	Masse nette égouttée de viande + charcuterie sur poids net total	Proportion de garniture	La masse nette égouttée de la garniture-est égale à 21,5% minimum du poids net total.
PM24 bis	Masse nette égouttée de viande + charcuterie sur poids net total		La masse nette égouttée de la garniture + poitrine-est égale à 25% minimum du poids net total.
PM25	Proportion de viande et de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie)		- 1 morceau de porc label rouge représentant 40% minimum de viande désossée sur le total garniture égouttée. - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge : représentant 40% minimum de charcuterie sur le total garniture égouttée.
PM26	Masse nette égouttée de haricots à l'ouverture	Proportion de haricots	47,6% de la masse nette totale indiquée (Toutefois, une insuffisance de masse de haricots peut être compensée par un excédent de masse de garniture)

5.2.8 Conditionnement - produit fini

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM27	Qualification et suivi des conditions de stérilisation	Maîtrise des conditions de stérilisation	- Mise en place d'un barème de stérilisation pour chaque format et/ou volume. - Validation du barème de stérilisation par format et à chaque changement de volume par : <ul style="list-style-type: none"> • des mesures de VS • des contrôles de stabilité de l'étuvage • des contrôles organoleptiques après stérilisation par un jury interne - Barème validé est contrôlé pour chaque lot de stérilisation
PM28	Critères chimiques	Critères analytiques de la saucisse de Toulouse label rouge	Saucisses de Toulouse label rouge : Lipides $\leq 20\%$ C/P $\leq 12\%$ Sucres $\leq 0,8\%$
PM29	Type d'étiquetage	Étiquetage	Étiquetage conforme au chapitre « Etiquetage »
PM30	DLUO maximale	Durée de vie du produit	DLUO apposée ≤ 4 ans à partir de la date de stérilisation DLUO apposée ≤ 18 mois à partir de la date de stérilisation (barquettes)

6) ETIQUETAGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage du cassoulet au porc appertisé label rouge mentionne au minimum :

- Le logo label rouge, dans le respect de la charte graphique.
- Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA XX -YY
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - Cassoulet riche en viande et charcuterie
 - Saucisse de Toulouse et viande de porc label rouge
 - Haricots lingots label rouge
- Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – 6 rue Lincoln – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08 – sous les deux formes suivantes :
 - Membre du PAQ + en toutes lettres « groupement qualité » ou « Organisme de Défense et de Gestion »
 - Service consommateur : PAQ + coordonnées

7) Tableau des principaux points à contrôler

PM	PPC	Points de maîtrise	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
PM2	PPC1	Type variétal	Haricots blancs (haricots secs) lingot label rouge	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PM4	PPC2	Conformité des matières carnées (identification et étiquetage des SIQO)	Présence de l'étiquetage spécifique signifiant que la matière première carnée est issue de SIQO : - Saucisse de Toulouse label rouge - Morceaux de porc issus de longe, ou d'épaule de porc label rouge - Morceaux de poitrine issue de porc label rouge	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
PM10	PPC3	Aspect des saucisses	Saucisses de Toulouse label rouge grillées Aspect et couleur des saucisses conformes au référentiel photographique joint en annexe	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
PM19	PPC4	Respect de la liste des ingrédients obligatoires	- Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate - Eau - Sel - Épices et aromates - Graisse de canard (ingrédients non ionisés)	DOCUMENTAIRE
PM22	PPC5	Type et nombre minimum de morceaux	(base minimale par portion quel que soit le volume d'emballage utilisé) : - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge - 1 morceau de poitrine issue de porc label rouge - 1 morceau de porc label rouge	DOCUMENTAIRE
PM24 bis	PPC6	Masse nette égouttée de viande + charcuterie sur poids net total	La masse nette égouttée de la garniture + poitrine doit être égale à 25% minimum du poids net total.	DOCUMENTAIRE ANALYSE
PM25	PPC7	Proportion de viande et de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie)	- 1 morceau de poitrine issue de porc label rouge et 1 morceau de porc label rouge représentant 40% minimum de viande désossée sur le total garniture égouttée. - 1 morceau de saucisse de Toulouse label rouge : représentant 40% minimum de charcuterie sur le total garniture égouttée.	DOCUMENTAIRE ANALYSE

8) DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

8.1 Définitions

Acide ascorbique : L'acide ascorbique, couramment dénommé vitamine C, est un réducteur naturel que l'on qualifie usuellement d'antioxydant.

Aromates : Toute plante ou partie de plantes ajoutées en faible dose au produit dans un but aromatique. Les aulx, oignons, échalotes, tomates sont assimilés à des aromates.

Campagne : En général durée exigée pour l'exécution d'une opération (ex. : campagne sucrière pour les sucreries); en particulier, période s'étendant des travaux de préparation du sol à la récolte.

Epices : Produits végétaux naturels ou mélanges de ceux-ci exempts de matières étrangères, utilisés pour donner de la saveur et de l'arôme et pour assaisonner les aliments.

Fond : Préparation liquide grasse ou maigre destinée à la confection de sauce. Il est obtenu par cuisson longue, dans l'eau, de certains des ingrédients principaux suivants : viandes, os, parures, couennes, arêtes de diverses espèces animales et légumes aromatiques. Le fond peut être commercialisé sous forme déshydratée.

Mise en œuvre : Moment à partir duquel on modifie l'intégrité physique ou chimique des matières premières carnées.

8.2 Abréviations

CTCPA : Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles

C/P : Rapport Collagène sur Protides

MS : Matière sèche

RHF : Restauration Hors Foyer

UVC : Unité de vente Consommateur

VS : Valeur Stérilisatrice

Annexe : Référentiel photographique

Critères de non-conformité de l'aspect grillé des saucisses à la mise en œuvre

**SAUCISSES PAS ASSEZ GRILLEES**

Action corrective : Nouveau passage au four ou déclassement

**LIMITE ACCEPTABLE BAS**



PRODUIT CIBLE



LIMITE ACCEPTABLE HAUT



SAUCISSES TROP GRILLEES / BRULEES

Action corrective : Déclassement