

CAHIER DES CHARGES

CASSOULET APPERTISÉ LABEL ROUGE

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- Confit issu de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
- Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four
- Recette généreuse en viandes
- Haricots sélectionnés et fondants

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

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION



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

Siège social : 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
1.1 LE CHAMP DE LA CERTIFICATION DU CASSOULET APPERTISE LABEL ROUGE.....	3
2) NOM DU PRODUIT.....	5
3) LA DESCRIPTION DU PRODUIT	5
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT ET DESCRIPTION PRECISE	5
3.1.1 Présentation du cassoulet appertisé Label Rouge.....	5
3.1.2 Description précise.....	5
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	5
3.2.1 La présentation du produit courant.....	5
3.2.2 Tableau descriptif du produit Label Rouge par rapport au produit courant	7
3.3 ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	14
4) TRAÇABILITÉ.....	15
5) METHODE D'OBTENTION	16
5.1 CHRONOLOGIE SYNTHETIQUE DES OPERATIONS	16
5.2 SCHEMA DE VIE DU CASSOULET APPERTISE LABEL ROUGE – CARACTERISTIQUES ET PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	17
5.2.1 Réception et agréage	17
5.2.2 Préparation du confit	18
5.2.3 Préparation des saucisses et des morceaux de porc	19
5.2.4 Préparation des haricots.....	19
5.2.5 Préparation de la sauce et assemblage.....	20
5.2.6 Conditionnement - produit fini.....	21
6) ETIQUETAGE	23
7) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	24
7.1 ÉTAPE 1 – RECEPTION ET AGREAGE	24
7.2 ÉTAPE 2 - FABRICATION.....	25
7.3 ÉTAPE 3 – ASSEMBLAGE / CONDITIONNEMENT.....	26
8) DEFINITIONS ET ABREVIATIONS.....	27
8.1 DEFINITIONS	27
8.2 ABREVIATIONS.....	28
√ <u>Annexe 1 : Caractérisation sensorielle.....</u>	29
√ <u>Annexe 1 bis : Règles générales d'échantillonnage et de conservation des échantillons</u>	30

1) NOM DU DEMANDEUR

NOM :	ASSOCIATION PAQ
Présentation succincte de l'association :	Association de type loi 1901 regroupant 4 filières composées de divers opérateurs dans plusieurs secteurs d'activité.
L'ODG :	Groupement pour le Développement et la Promotion des produits Agricoles et Alimentaires de Qualité.
Siège administratif :	33 Rue Marbeuf 75008 PARIS ☎ : 01 53 23 04 10 ☎ : 01 49 52 01 22 paq@paq-groupement.com
Missions :	Le PAQ assure toutes les missions afférentes à l'ODG

Le PAQ est l'ODG du Cassoulet appertisé Label Rouge. La reconnaissance en ODG a été prononcée en Mai 2007 par l'INAO.

Les opérateurs impliqués dans la démarche et adhérents de l'ODG sont :

☞ Les fabricants de Cassoulet appertisé Label Rouge

1.1 Le champ de la certification du cassoulet appertisé Label Rouge

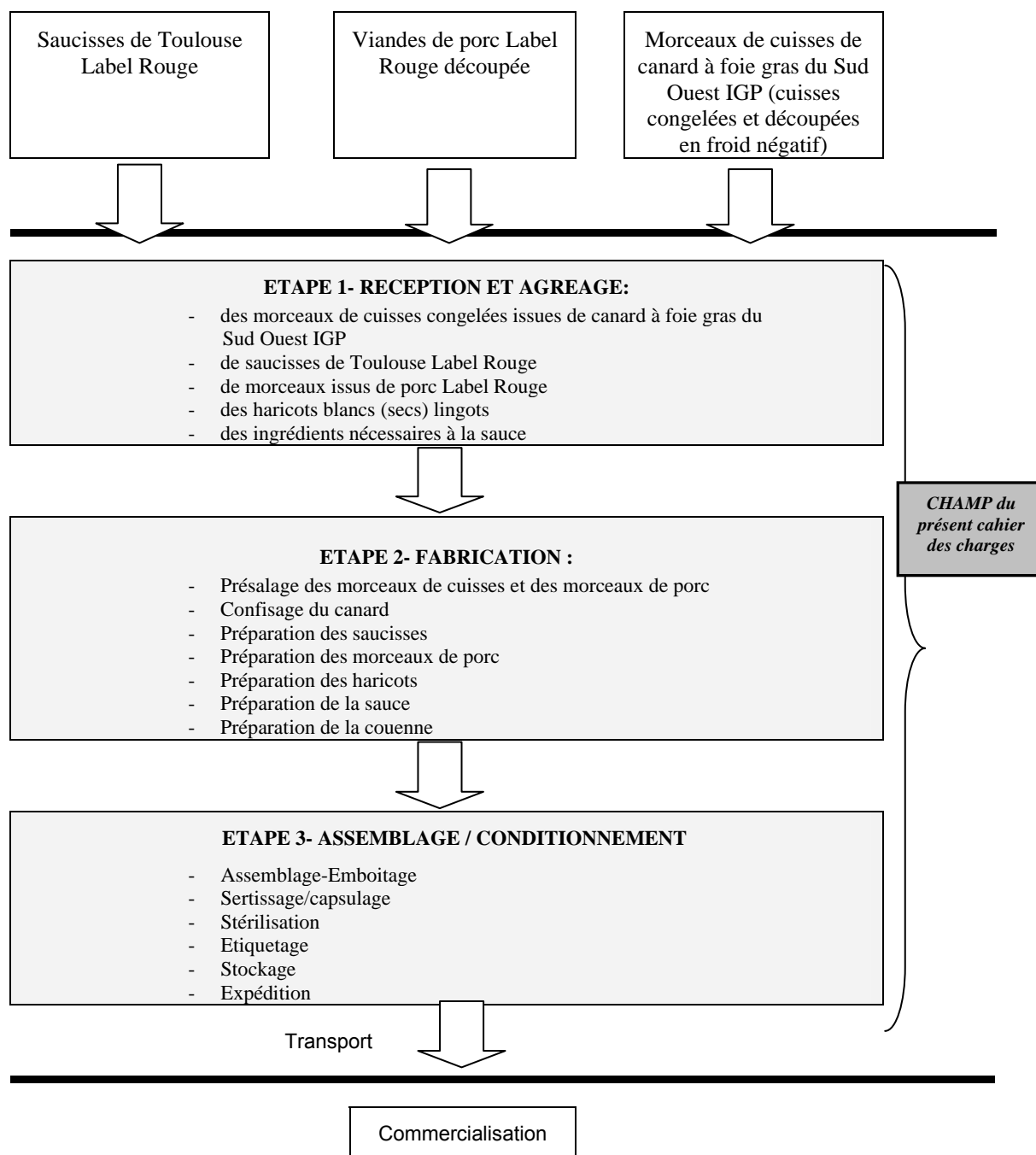
Le champ de la certification commence à la réception des matières premières nécessaires à la fabrication du cassoulet Label Rouge chez le fabricant. Le champ couvre ensuite la fabrication, le conditionnement jusqu'à l'expédition du produit fini Label Rouge pour commercialisation.

Les opérations effectuées en amont (opérations relatives aux matières premières) entrent dans le champ de la certification défini dans chacun des cahiers des charges sous SIQO concernés (IGP et Label Rouge). À ce titre, les opérateurs réalisant ces processus sont habilités et adhérents des Organismes de Défense et de Gestion détenteurs de ces cahiers des charges et ils sont contrôlés par les Organismes certificateurs associés.

Aussi, ils n'entrent pas directement dans le champ de la certification du présent cahier des charges. Les opérations contrôlées selon un autre cahier des charges sont les suivantes :

- élevage, abattage, congélation et découpe de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
- élevage, abattage et découpe de porc frais Label Rouge
- fabrication de saucisses de Toulouse fraîches Label Rouge

Les exigences relatives aux opérations entrant dans le champ de certification du Cassoulet appertisé Label Rouge sont décrites dans le présent cahier des charges. Les opérateurs habilités pour la réalisation de tout ou partie des ces exigences sont adhérents transformateurs (conserveurs) du PAQ et contrôlés par l'Organisme certificateur choisi par l'ODG.



2) NOM DU PRODUIT

L'intitulé général du cahier des charges est CASSOULET APPERTISÉ LABEL ROUGE.

3) LA DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit et description précise

3.1.1 Présentation du cassoulet appertisé Label Rouge

Le produit candidat au Label Rouge est un **cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse (grillée)**. Le produit est appertisé.

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

3.1.2 Description précise

Le cassoulet appertisé Label rouge est un cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse (grillée).

Le cassoulet appertisé Label Rouge est préparé à partir :

- de cuisses de canards à foie gras du Sud-Ouest IGP
- de découpes de porc Label Rouge
- de saucisses de Toulouse Label Rouge
- de haricots blancs (secs) lingots (Linex, Diego)
- 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
- Un morceau de couenne de porc complétera la portion.

Une quantité par personne est recommandée et comprend un nombre de morceaux minimum par part, lors de l'assemblage.

Le cassoulet Label Rouge appertisé 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 de 18 mois. Les principaux circuits de commercialisation sont les grandes et moyennes surfaces et les autres réseaux (RHF, grossistes..).

3.2 Comparaison avec le produit courant

3.2.1 La présentation du produit courant

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

Le produit courant est un produit similaire cassoulet au canard et est fréquemment rencontré sur le marché.

Le produit courant répond aux décisions du CTCPA (décision N°60 de Mars 1995 – Mise à jour indice a) et se situe dans l'univers des cassoulets évoquant une catégorie supérieure (afin de pouvoir comparer des produits similaires).

Le produit courant peut être un produit local et/ou à résonance nationale.

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

Le poids de la conserve de produit courant est identique au poids de la conserve du produit Label Rouge.

Le produit de comparaison courant ne bénéficie pas d'un signe officiel de qualité et n'est pas non plus en passe d'obtenir un signe officiel de qualité.

3.2.2 Tableau descriptif du produit Label Rouge par rapport au produit courant

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES			
Réception et agréage	<p>Haricots, blancs en grains, tendres, frais ou secs, sains, uniformes, exempts de tâches et de corps étrangers</p> <p>(décision n°60 du CTCPA- Articles 1 et 6) n.b : Les types de haricots généralement utilisés pour le cassoulet sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> -coco -autres haricots blancs (Soissons ou Great Northern) -lingots -mogettes de vendée -haricots tarbais 	<p>E1</p> <p><u>HARICOTS, BLANCS EN GRAINS SELECTIONNÉS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -de type lingots (Linex et Diego) -secs (humidité ≤ 15,5%) -calibrés (calibre 160 à 190) -couleur blanche, exempts de goûts anormaux ou d'odeurs anormales -graines défectueuses et impuretés limitées. -haricots de la récolte de la dernière campagne -Absence de parasites vivants <p><small>Haricots de la récolte du mois d'août/septembre de l'année N-1 qui peuvent être utilisés jusqu'au mois d'octobre de l'année N.</small></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>Garniture constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande</p> <p>(décision n°60 du CTCPA- Article 3)</p>	<p>E2</p> <p><u>GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -saucisse de Toulouse Label Rouge -morceaux issus de longe, de jambon ou d'épaule de porc Label Rouge renfermant 90% de viande maigre minimum. -morceaux (à cuisiner en confit) de cuisses congelées issus de canard à foie gras du Sud Ouest IGP 	<p>Les composants de la garniture sont sous SIQO ou issus de SIQO, ce qui garantit qualité supérieure et contrôles stricts.</p> <p>Les morceaux de cuisses de canard congelées apportent une qualité liée à la zone IGP et sont sélectionnées pour leur aptitude au confisage. Les produits Label Rouge sont reconnus de qualité supérieure, notamment organoleptique.</p> <p>Tous ces ingrédients carnés apportent une saveur, un goût et une bonne tenue à la cuisson pour la constitution du cassoulet.</p>

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES			
Réception et agréage	<p>La charcuterie doit être pur porc, non amylicée 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</p> <p>Ingrédients autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Sel •Eau, glace, bouillon •Sucres, y compris le lactose •Epices, arômes et aromates •Blancs d'œuf •Acide ascorbique et ascorbate de sodium <p>•Acides organiques •Polyphosphates •Nitrates de sodium, potassium •Nitrite de sodium</p> <p>(décision n°60 du CTCPA- article 4)</p>	<p>E3</p> <p><u>SPECIFICITÉS DE LA CHARCUTERIE :</u> <u>Saucisse de Toulouse Label Rouge (recette à l'ancienne) conforme au cahier des charges LA n°17-05 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pur porc, gros hachage ≥ 8 mm - diamètre 30 à 40 mm (le cahier des charges saucisse de Toulouse Label Rouge autorise une plage de diamètre allant de 20 mm à 40 mm mais nous ne retenons ici que celles de 30 à 40 mm) - saucisse sous boyau naturel <p>Ingrédients autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Eau, glace •Sel •Sucres •Aromates, épices, condiments, non ionisés, •Arômes naturels •Acide ascorbique et ascorbate de sodium •Acide érythorbique et érythorbate de sodium 	<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>Les ingrédients et additifs sont choisis et restreints, tout en permettant d'obtenir la couleur, le goût et la texture souhaitées.</p> <p>■ Action sur le goût : Le sel, le sucre, les aromates épices condiments et arômes sont mis en œuvre pour apporter des saveurs d'intensité faibles à moyennes tout en ne masquant pas le goût caractéristique de la viande.</p> <p>■ Action sur la texture : L'eau et la glace participent à l'homogénéisation de l'ensemble.</p> <p>En outre, l'acide ascorbique et l'acide érythorbique limitent l'oxydation de l'ensemble.</p>
	<p>Les morceaux de viande sont de la viande de porc et/ou de mouton et/ou d'oie et/ou de canard <u>et/ou de la poitrine de porc renfermant 40% de maigre au minimum</u></p> <p>(décision n°60 du CTCPA- article 5)</p>	<p>E4</p> <p><u>TYPES DE VIANDES :</u></p> <p>Les morceaux de viande sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des morceaux de cuisses congelées de <u>canard</u> à foie gras du Sud Ouest IGP (pour confisage) - des morceaux issus de <u>longe, de jambon ou d'épaule de porc</u> Label Rouge renfermant 90% de viande maigre minimum. 	<p>Ces deux types de viandes : canard et porc, assurent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un goût caractéristique de viande de l'espèce concernée - une fermeté pour une meilleure aptitude à la cuisson (stérilisation) <p>En utilisant une viande maigre, on assurera la fermeté et on évitera une trop grande réduction à la cuisson (stérilisation).</p>

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
PRÉPARATION DU CONFIT			
Fabrication	Les parties d'oie ou de canard à foie gras qui peuvent être utilisées sont : la cuisse, l'aile à l'exclusion de toute autre partie de l'animal. (décision n°60 du CTCPA)	E5 <u>DECOUPES DE CANARD à foie gras sélectionnées:</u> Utilisation exclusive de morceaux de cuisses congelées de canard à foie gras du Sud Ouest IGP, calibrées et découpées.	Les cuisses congelées sont calibrées et découpées en morceaux, afin de permettre un meilleur emboîtement et obtenir un produit fini homogène. La congélation est préférée pour des raisons techniques de facilité et de qualité de découpe (la chair reste ainsi intègre sur l'os de chacun des morceaux et ne se délite pas).
	Délai de mise en œuvre des morceaux de cuisses dans le respect de leur DLUO/DLC (soit 18 mois à 2 ans pour le produit courant).	E6 <u>DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE (décongélation) des morceaux de cuisses congelées de canard à foie gras du Sud Ouest IGP : 12 mois après congélation</u>	La limitation du délai de mise en œuvre avant atteinte de la DLUO permet d'éviter les éventuelles altérations de goût (rancissement) et les altérations fonctionnelles (de bonne tenue à la cuisson, par exemple). En respectant une période de congélation plus brève que celle du produit courant, on assure une qualité maximale de la viande en terme de saveur.
	Morceaux de cuisses préalablement salés et assaisonnés (ou non) Ingrédients autorisés : • Eau, glace • Sel, bouillon, saumure • Aromates, épices, condiments, vins, alcools, • Arômes naturels • Nitrates, nitrites • Acide ascorbique érythorbique et acides organiques • Acétate, lactate et citrates • Exhausteurs de goût • Chlorure de potassium, de calcium, de magnésium	E7 <u>PRÉSALAGE DES MORCEAUX DE CUISSE</u> sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau (soit 1,2 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).	Le présalage permet de préparer le canard au confitage. Sous l'effet de la cuisson, les sucres de la viande combinés au sel, vont favoriser l'obtention d'une saveur spécifique de canard confit.
	Cuisson à cœur dans leur graisse/dans de la graisse	E8 <u>CUISSON DANS LA GRAISSE POUR LE CONFISAGE :</u> Cuisson <u>dans la graisse de canard</u> (graisse de fonte)	Cuisson adaptée dans la graisse de canard, jusqu'à obtention du confitage et d'une robe dorée à brune avec des reflets ambrés et une impression d'aspect craquant évalués selon un référentiel photographique.

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
PRÉPARATION DES SAUCISSES DE TOULOUSE			
Fabrication	Délai de mise en œuvre des saucisses dans le respect de leur DLC (6 ou 7 jours)	E9 <u>DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE (cuisson au four) des saucisses de Toulouse label rouge:</u> Mise en œuvre dans les 5 jours suivant la fabrication	Le délai réduit de mise en œuvre des saucisses assure une fraîcheur de la matière première.
	Saucisses de Toulouse pochées ou précuites (rissolées, étuvées...) ou éventuellement emboîtées crues.	E10 <u>SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES AU FOUR</u>	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.
	Saucisse de Toulouse généralement présentée entière	E11 <u>MORCEAUX DE SAUCISSE DE TOULOUSE LABEL ROUGE COUPÉES AU COUTEAU</u>	La découpe au couteau permet d'apporter au consommateur une présentation traditionnelle telle une présentation bouchère. Elle participe à un meilleur aspect du produit à l'ouverture de la boîte.
PRÉPARATION DES MORCEAUX DE PORC			
Fabrication	Aucune exigence sur la taille des morceaux ni sur leur homogénéité	E12 <u>CALIBRE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE : Morceaux crus calibrés</u>	Assure une certaine régularité au produit et facilite l'emboîtement ainsi que la présentation.
	Viandes préparées en salaison et pouvant comprendre les additifs prévus pour le cassoulet (cf additifs autorisés dans les caractéristiques des matières premières).	E13 <u>PRÉSALAGE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE</u> 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).	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.
	Délais de mise en œuvre : pas de délais obligatoires requis	E14 <u>DELAIS DE MISE EN OEUVRE (présalage) des morceaux de porc Label Rouge</u> de 5 jours maximum après la découpe en morceaux.	La limitation de durée depuis la découpe assure la fraîcheur des matières premières, tout en évitant leurs altérations fonctionnelles, chimiques et microbiologiques
	Paramètres et types de cuisson variables	E15 <u>PRÉCUISSON AU FOUR DES MORCEAUX DE PORC</u>	Les paramètres de cuisson sont adaptés jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
PRÉPARATION DES HARICOTS SECS			
Fabrication	Absence de trempage ou trempage rapide	E16 TREMPAGE DES HARICOTS de 8 à 11 heures	Le trempage permet une hydratation complète de la graine et l'absence de plissures à l'étape postérieure du blanchiment. De plus cela assure un nettoyage complet avec élimination de toute impureté.
	Blanchiment par immersion possible	E17 BLANCHIMENT À LA VAPEUR 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)	Le blanchiment à la vapeur 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.
PRÉPARATION DE LA SAUCE			
Fabrication	Aucune exigence particulière sur les délais	E18 FABRICATION DE LA SAUCE LE JOUR DE L'ASSEMBLAGE	La préparation de la sauce le jour même de l'assemblage assure une consistance qui facilite l'assemblage des ingrédients, conserve le goût optimal de l'assaisonnement et évite l'oxydation de l'ensemble du produit.
	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 • Epices, 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 (décision n°60 du CTCPA- article 4 et 7)	E19 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	Les ingrédients choisis sont des ingrédients qualitatifs. 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.
		E20 INGRÉDIENTS FACULTATIFS DE LA SAUCE : - fonds, - 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	

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
ASSEMBLAGE – EMBOÎTAGE			
De l'assemblage à l'expédition	Garniture constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande (décision n°60 du CTCPA- Article 3)	E21 COMPOSITION DE LA GARNITURE (base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de saucisse de Toulouse - 1 morceau de cuisse de canard confit - 1 morceau issu de porc Label Rouge	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.
PRODUIT FINI			
De l'assemblage à l'expédition	Emploi possible de poitrine de porc ou de poitrine de mouton (décision n°60 du CTCPA- Article 5)	E22 AJOUT D'UN MORCEAU DE COUENNE ECHAUDÉE à l'assemblage (base minimale pour une part consommateur de 420 g)	À cette étape, on ajoute un morceau de couenne pour apporter de l'onctuosité à la sauce. La couenne est échaudée (blanchie), puis découpée en morceaux.
	Additifs prévus par la décision du CTCPA •Nitrates de sodium, de potassium •Nitrite de sodium •Acide ascorbique et ascorbate de sodium •Acides organiques •Polyphosphates	E23 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.
	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 désossé et au minimum 33% de charcuterie. (décision n°60 du CTCPA- Article 8)	E24 PROPORTION DE GARNITURE (viande + charcuterie) - Masse nette égouttée de garniture égale à 25% minimum du poids net total de la conserve et : -1 morceau de cuisse de canard confit (issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP) désossé et 1 morceau de porc représentant : 40% minimum de viande désossée du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée. Dont canard : 25% minimum du total de garniture. -1 morceau de saucisse de Toulouse : représentant 40% minimum de charcuterie du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée.	Cette composition définie, participe à la caractéristique certifiée « recette généreuse en viandes ».

ÉTAPE	PRODUIT COURANT		PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
PRODUIT FINI				
De l'assemblage à l'expédition	<p>Critères chimiques Les critères analytiques de la charcuterie sont les suivants : HPD ≤ 77% Lipides ≤ 30% C/P ≤ 15% Sucres ≤ 1%</p>	E25	<p>Critères chimiques <u>critères analytiques de la saucisse de Toulouse Label Rouge LA n°17-05 :</u> HPD ≤ 77% Lipides ≤ 18% C/P ≤ 12% Sucres ≤ 0,8%</p>	<p>Les saucisses Label Rouge conformes au Label Rouge 17-05 sont moins grasses, moins nerveuses, et contiennent moins de sucres que les produits courant du marché.</p>
	<p>décision n°60 du CTCPA- Article 10 : - L'aspect, l'odeur et la saveur doivent être ceux d'un produit bien cuisiné, correctement épicé, judicieusement aromatisé. Le produit doit être exempt d'odeurs, de saveurs et de colorations anormales. - Les éléments constituant la conserve doivent avoir gardé leur forme dans la sauce onctueuse, de couleur franche ; les haricots doivent être moelleux, exempts de graines parasitées : la proportion de graines tâchées ou brunes ne doit pas excéder 5% de la masse de haricots égouttés, le nombre d'esquilles d'os ne doit pas être excessif.</p>	E26	<p><u>CARACTERISTIQUES SENSORIELLES SPECIFIQUES</u></p>	<p>- Test de satisfaction des consommateurs (hédonique : note > 5/10) - profil sensoriel - Caractéristiques sensorielles suivantes : - Quantité ou intensité globale de viande plus importante - Quantité d'yeux (globules de gras) plus nombreux - Couleur beige plus foncée de la sauce - Goût /arôme de graisse de canard de la sauce intense - Sauce moins épaisse - Fondant des haricots important - Saucisse grillée et ferme - Texture moins ferme du canard Le goût/l'odeur en général doivent être intense et typique du cassoulet - Pas d'esquilles d'os. - Pas de haricots tâchés</p>
	<p>Pas de contrôle systématique d'aspect des produits finis</p>	E27	<p><u>ASPECT DES BOÎTES CONSERVES</u></p>	<p>Ceci évite l'obtention de boîtes de conserve à l'aspect non conforme et les éventuels trous qui pourraient être générés par des boîtes défectueuses.</p>

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages du cassoulet Label Rouge, sont les suivantes :

- C1** : Confit issu de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
- C2** : Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four
- C3** : Recette généreuse en viandes
- C4** : Haricots sélectionnés et fondants

Elles correspondent aux caractéristiques explicites :

C1	<p>E2 : GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO</p> <p>E4 : TYPES DE VIANDES</p> <p>E5 : DECOUPES DE CANARD à foie gras sélectionnées</p>
C2	<p>E2 : GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO</p> <p>E3 : SPECIFICITÉS DE LA CHARCUTERIE : Saucisse de Toulouse Label Rouge (recette à l'ancienne) conforme au cahier des charges LA n°17-05</p> <p>E10 : SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES AU FOUR</p>
C3	<p>E21 : COMPOSITION DE LA GARNITURE</p> <p>E24 : PROPORTION DE GARNITURE (viande + charcuterie)</p>
C4	<p>E1 : HARICOTS BLANCS EN GRAINS SÉLECTIONNÉS</p> <p>E17 : BLANCHIMENT À LA VAPEUR DES HARICOTS</p>

4) TRAÇABILITÉ

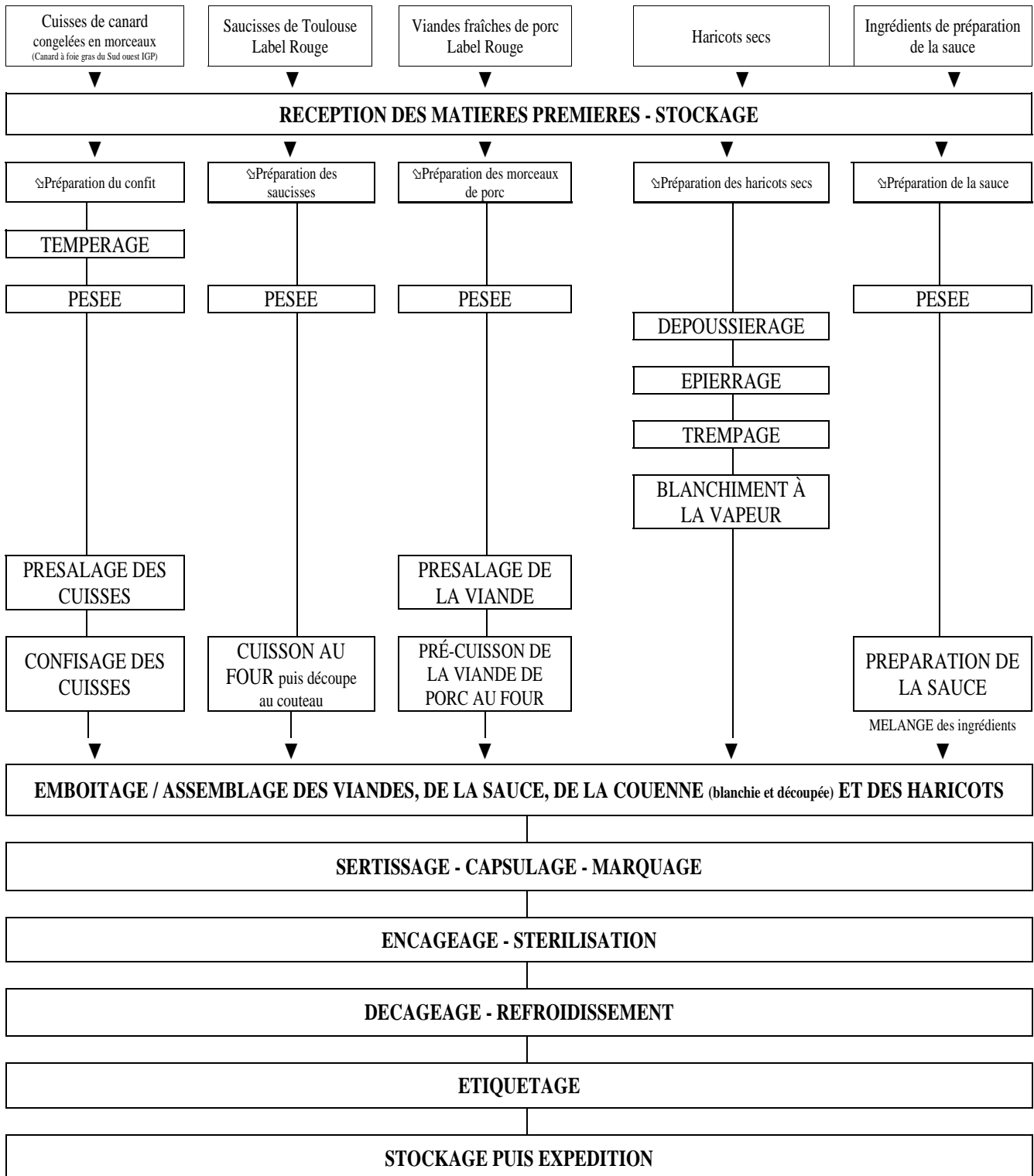
Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée. Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

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°) ou à l'IGP - 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 viandes	Le fabricant enregistre au minimum : - les numéros de lot des viandes mises en fabrication - les quantités mises œuvre ainsi que les dates des opérations de pré-salage, de cuisson ou pré cuisson, de décongélation (pour les morceaux de cuisse uniquement).	Moyen d'identification : n° de lot des viandes mis en œuvre	- Recette Label Rouge - Registre de fabrication, fiche de fabrication
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 : **3 ans minimum**

5) METHODE D'OBTENTION

5.1 Chronologie synthétique des opérations



5.2 Schéma de vie du cassoulet appertisé label rouge – caractéristiques et principaux points à maîtriser

5.2.1 Réception et agréage

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
RECEPTION AGREAGE	E1	Haricots blancs sélectionnés en grains de type lingot	PM1	TYPE VARIETAL	Haricots blancs (haricots secs) de type lingot : Linex / Diego
			PM2	HUMIDITE	Humidité $\leq 15,5\%$
			PM3	CALIBRE	Calibre de 160 à 190 au 100 g –(tolérance de 150 à 210 aux 100 g)
			PM4	ASPECT DES HARICOTS SECS	Haricots de couleur blanche, exempts de goûts anormaux ou d'odeurs anormales, - graines parasitées $\leq 0,01\%$ - graines cassées $\leq 2\%$ - graines tâchées $\leq 2\%$ - impuretés végétales $\leq 0,3\%$ - impuretés minérales $\leq 0,3\%$ - absence de parasites vivants
			PM5	HARICOTS DE LA RECOLTE DE LA DERNIÈRE CAMPAGNE	Haricots de la récolte du mois d'août/septembre de l'année N-1 qui peuvent être utilisés jusqu'au mois d'octobre de l'année N. Exemple : la récolte d'août 2008 est utilisable jusqu'en octobre 2009.
	E2	Garniture constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO	PM6	CONFORMITE DES MATIERES CARNEES (températures)	<u>Conformité des températures des viandes :</u> - Température des viandes fraîches: +1°C à +6°C. - Température des morceaux de cuisses congelées : -20°C à -12°C. Saucisses : -1°C à +4°C
			PM7	CONFORMITE DES MATIERES CARNEES (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 issus de longe, de jambon ou d'épaule de porc Label Rouge (présence de la date d'abattage) - Morceaux issus de cuisses congelées de canard à foie gras du Sud Ouest IGP

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
RECEPTION AGREAGE	E3	Spécificités de la charcuterie –saucisse de Toulouse Label Rouge	PM8	SAUCISSES DE TOULOUSE CONFORMES au LA 17-05	Saucisse de Toulouse conforme au cahier des charges label rouge LA 17-05
			PM9	DIAMETRE DU BOYAU	- Diamètre de 30 à 40 mm
	E4	Types de viandes	PM10	MORCEAUX DE VIANDES SÉLECTIONNÉS	Les morceaux de viande sont : - des morceaux de cuisses congelées <u>de canard</u> à foie gras du Sud Ouest IGP (pour confisage) - des morceaux issus de <u>longe, de jambon ou d'épaule de porc</u> Label Rouge renfermant 90% de viande maigre minimum

5.2.2 Préparation du confit

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PREPARATION DU CONFIT	E5	Découpes de canard à foie gras sélectionnées	PM11	CALIBRAGE DES CUISSES	Calibre des morceaux de cuisse : 100 à 150 g (poids moyens)
	E6	Délai maximum de mise en œuvre des morceaux de cuisses congelées	PM12	DELAI MAXIMUM ENTRE LA CONGELATION ET L'UTILISATION (décongélation) DES MORCEAUX DE CUISSES CONGELÉES	Délai de 12 mois maximum entre la congélation et l'utilisation
	E7	Présalage des morceaux de cuisse	PM13	MODE DE PRESALAGE DES MORCEAUX DE CUISSES	Présalage sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau (soit 1,2 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).
	E8	Cuisson dans la graisse pour le confisage	PM14	CUISSON DES MORCEAUX DE CUISSES DANS LA GRAISSE DE CANARD	Cuisson dans la graisse de canard (graisse de fonte)

5.2.3 Préparation des saucisses et des morceaux de porc

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PREPARATION DES SAUCISSES	E9	Délai maximum de mise en œuvre (cuisson au four) des saucisses de Toulouse	PM15	DELAI MAXIMUM ENTRE LA FABRICATION ET L'UTILISATION (cuisson au four)	Mise en œuvre dans les 5 jours maximum après fabrication et dans le respect de leur DLC.
	E10	Saucisses de Toulouse Label Rouge grillées au four	PM16	ASPECT DES SAUCISSES	Saucisses de Toulouse Label Rouge grillées au four
	E11	Morceaux de saucisses de Toulouse Label Rouge coupées au couteau	PM17	CONDITIONS DE DECOUPE	- Découpe manuelle au couteau des saucisses grillées - Saucisses non déchirées et sans bouts
PREPARATION DES MORCEAUX DE PORC	E12	Calibre des morceaux de porc label rouge	PM18	POIDS DES MORCEAUX CRUS	Taille des morceaux de porc : 20 à 40 g
	E13	Présalage des morceaux de porc label rouge sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau	PM19	MODE DE PRESALAGE	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).
	E14	Délais de mise en œuvre des morceaux de porc label rouge	PM20	DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE ENTRE LA DÉCOUPE ET L'UTILISATION (présalage)	5 jours maximum après le jour de découpe des morceaux de porc
	E15	Cuisson au four des morceaux de porc	PM21	PRÉ-CUISSON DES MORCEAUX DE PORC AU FOUR	Morceaux d'une couleur dorée

5.2.4 Préparation des haricots

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PREPARATION DES HARICOTS	E16	Trempe des haricots	PM22	CONDITIONS DE TREMPAGE	Trempe en cuve ou autre récipient adapté Durée de trempage de 8 à 11 heures
	E17	Blanchiment des haricots	PM23	CONDITIONS DE BLANCHIMENT	Blanchiment à la vapeur 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)

5.2.5 Préparation de la sauce et assemblage

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PREPARATION DE LA SAUCE	E18	Fabrication de la sauce le jour de l'assemblage	PM24	DELAIS DE PREPARATION DE LA SAUCE	Préparation de la sauce le jour de l'assemblage/stérilisation
	E19	Ingrédients obligatoires de la sauce	PM25	RESPECT DE LA LISTE DES INGREDIENTS 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)
			PM26	RESPECT DE LA PROPORTION DEFINIE 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
	E20	Ingrédients facultatifs de la sauce	PM27	RESPECT DE LA LISTE DES INGREDIENTS FACULTATIFS	- Fonds, - 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
	E21	Composition de la garniture	PM28	TYPE ET NOMBRE MINIMUM DE MORCEAUX	(base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de saucisse de Toulouse Label Rouge - 1 morceau de cuisse de canard confit issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP - 1 morceau issu de porc Label Rouge
ASSEMBLAGE	E22	Ajout d'un morceau de couenne échaudée	PM29	ECHAUDAGE (blanchiment) DE LA COUENNE	Couenne blanchie, échaudée (puis découpée)
			PM30	AJOUT DE COUENNE	(base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de couenne

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
ASSEMBLAGE	E23	Assemblage sans aucun additif	PM31	CONDITIONS D'ASSEMBLAGE	Assemblage sans additifs supplémentaires (seuls les additifs de la saucisse de Toulouse 17-05 et des supports d'arômes sont retrouvés dans le mélange)
	E24	Proportion de garniture	PM32	MASSE NETTE EGOUTTÉE DE GARNITURE SUR POIDS NET TOTAL	La masse nette égouttée de la garniture (viande + charcuterie) est égale à 25% minimum du poids net total.
			PM33	PROPORTION DE VIANDE ET CHARCUTERIE SUR LE TOTAL GARNITURE (viande + charcuterie)	- 1 morceau de cuisse de canard confit (issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP) désossé et 1 morceau de porc représentant 40% minimum de viande désossée sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée. Dont canard : 25% minimum du total de garniture. - 1 morceau de saucisse de Toulouse : représentant 40% minimum de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée.

5.2.6 Conditionnement - produit fini

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PRODUIT FINI	E25	Critères analytiques de la saucisse de Toulouse label rouge LA 17-05	PM34	CRITERES CHIMIQUES	Saucisses de Toulouse Label Rouge conformes au cahier des charges LA 17-05: HPD ≤ 77% Lipides ≤ 18% C/P ≤ 12% Sucres ≤ 0,8%

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PRODUIT FINI	E26	Caractéristiques sensorielles spécifiques	PM35	CARACTERISTIQUES SENSORIELLES <ul style="list-style-type: none"> - test profil - test de satisfaction des consommateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - satisfaction des consommateurs (note>5/10) - Caractéristiques sensorielles suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Quantité ou intensité globale de viande plus importante - Quantité d'yeux (globules de gras) plus nombreux - Couleur beige plus foncée de la sauce - Goût /arôme de graisse de canard de la sauce intense - Sauce moins épaisse - Fondant des haricots important - Saucisse grillée et ferme - Texture moins ferme du canard Le goût/l'odeur en général doivent être intense et typique du cassoulet - Pas d'esquilles d'os. - Pas de haricots tâchés
	E27	Aspect des boîtes de conserve	PM36	ABSENCE DE BOÎTES DEFECTUEUSES	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de boîte « floche », « bombée » ou de verrine non étanche, pas de trous. - Pas de produit de couleur anormale, pas de corps étranger.

Pour les critères microbiologiques, l'entreprise réalise un test de stabilité (1/lot) basé sur les éléments suivants :

- Test d'incubation conforme après 7 jours à 37°C et 7 jours à 55°C.
- Aucune boîte bombée ou fuitée
- $\Delta\text{pH} \leq 0,5$

N.B : la DLUO des cassoulets label rouge est de 4 ans.

6) ETIQUETAGE

L'étiquetage du cassoulet appertisé Label Rouge, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, comporte les éléments suivants :

- Le Logotype Label Rouge , dans le respect de la charte graphique.
- Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation LA n°XX-YY ou Homologation n° LA XX-YY.
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - Confit issu de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
 - Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four
 - Recette généreuse en viandes
 - Haricots sélectionnés et fondants
- Nom et coordonnées de l'Organisme Certificateur : à proximité de sa marque collective de certification conforme aux règles d'usage définies
- Indication du nom et des coordonnées de l'ODG PAQ.

7) Tableau des principaux points à contrôler

7.1 Etape 1 – Réception et agréage

E	PM	PPC	Principaux points à contrôler	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
E1	PM1	PPC1	TYPE VARIETAL	Haricots blancs (haricots secs) de type lingot : Linex / Diego	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E1	PM2	PPC2	HUMIDITE	Humidité $\leq 15,5\%$	DOCUMENTAIRE
E1	PM3	PPC3	CALIBRE	Calibre de 160 à 190 au 100 g –(tolérance de 150 à 210 aux 100 g)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E3	PM8	PPC4	SAUCISSES DE TOULOUSE CONFORMES AU LABEL LA 17-05	Saucisse de Toulouse conforme au cahier des charges label rouge LA 17-05	DOCUMENTAIRE
E3	PM9	PPC5	DIAMETRE DU BOYAU	- Diamètre de 30 à 40 mm	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E4	PM10	PPC6	MORCEAUX DE VIANDES SÉLECTIONNÉS	Les morceaux de viande sont : - des morceaux de cuisses congelées <u>de canard</u> à foie gras du Sud Ouest IGP (pour confisage) - des morceaux issus de <u>longe, de jambon ou d'épaule de porc</u> Label Rouge renfermant 90% de viande maigre minimum	DOCUMENTAIRE VISUELLE

7.2 Étape 2 - Fabrication

E	Code	PPC	Principaux points à contrôler	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
E5	PM11	PPC7	CALIBRAGE DES CUISSES	Calibre des morceaux de cuisse : 100 à 150 g (poids moyens)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E8	PM14	PPC8	CUISSON DES MORCEAUX DE CUISSES DANS LA GRAISSE DE CANARD	Cuisson dans la graisse de canard (graisse de fonte)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E10	PM16	PPC9	ASPECT DES SAUCISSES	Saucisses de Toulouse Label Rouge grillées au four	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E13	PM19	PPC10	POIDS DES MORCEAUX CRUS DE PORC	Taille des morceaux de porc : 20 à 40 g	DOCUMENTAIRE MESURE
E19	PM25	PPC11	RESPECT DE LA LISTE DES INGREDIENTS OBLIGATOIRES	<ul style="list-style-type: none"> - Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate (ou coulis de tomate) - Sel - Épices et aromates - Graisse de canard (ingrédients non ionisés) 	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E20	PM27	PPC12	RESPECT DE LA LISTE DES INGREDIENTS FACULTATIFS	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, - fonds - 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 	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E21	PM28	PPC13	TYPE ET NOMBRE MINIMUM DE MORCEAUX	<p>(base minimale pour une part consommateur de 420 g) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 morceau de saucisse de Toulouse Label Rouge - 1 morceau de cuisse de canard confit issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP - 1 morceau issu de porc Label Rouge 	DOCUMENTAIRE VISUELLE

7.3 Étape 3 – Assemblage / conditionnement

E	Code	PPC	Principaux points à contrôler	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
E22	PM30	PPC14	AJOUT DE COUENNE	(base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de couenne	VISUELLE
E24	PM32	PPC15	MASSE NETTE EGOUETTÉE DE GARNITURE SUR POIDS NET TOTAL	La masse nette égouttée de la garniture (viande + charcuterie) doit être égale à 25% minimum du poids net total.	MESURE DOCUMENTAIRE
E24	PM33	PPC16	PROPORTION DE VIANDE ET CHARCUTERIES SUR LE TOTAL GARNITURE	- 1 morceau de cuisse de canard confit (issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP) désossé et 1 morceau de porc représentant 40% minimum de viande désossée sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée. - 1 morceau de saucisse de Toulouse : représentant 40% minimum de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée.	MESURE DOCUMENTAIRE
E26	PM35	PPC17	CARACTERISTIQUES SENSORIELLES	- satisfaction des consommateurs (note>5/10) - Caractéristiques sensorielles suivantes : - Quantité ou intensité globale de viande plus importante - Quantité d'yeux (globules de gras) plus nombreux - Couleur beige plus foncée de la sauce - Goût /arôme de graisse de canard de la sauce intense - Sauce moins épaisse - Fondant des haricots important - Saucisse grillée et ferme - Texture moins ferme du canard Le goût/l'odeur en général doivent être intense et typique du cassoulet - Pas d'esquilles d'os. - Pas de haricots tâchés	DOCUMENTAIRE

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.

Additif : Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi ni utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant une valeur nutritionnelle ou pas, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, qu'elle devienne elle-même ou ses dérivés, un composant de ces denrées alimentaires.

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.

« **Bombée** » : Se dit d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé (ou le couvercle d'un bocal est déformé) à cause d'un développement bactérien ou de la corrosion de la boîte.

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.

Caractéristique certifiée communicante : Caractéristique certifiée communiquée au consommateur sur l'étiquette.

Couenne : Peau du porc. Elle est généralement échaudée ou flambée.

Echaudage : Traitement thermique en phase humide ou par immersion dans l'eau ou par la vapeur d'eau.

Enregistrement : Document qui fournit la preuve tangible des activités effectuées ou des résultats obtenus.

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.

« **Floche** » : Se dit d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé mais dont la conservation n'est pas remise en cause.

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

Poids net total : Poids total, eau comprise

8.2 Abréviations

CTCPA : Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles

C/P : Rapport Collagène sur Protides

SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

DLUO : Date limite d'utilisation optimale

HPD : Humidité du Produit Délimité = Humidité / (100-Matières grasses libres)*100

PM : Point à Maîtriser

RHF : Restauration Hors Foyer

UVC : Unité de vente Consommateur

√ Annexe 1 : Caractérisation sensorielle

La caractérisation sensorielle du cassoulet s'effectue après préparation au four (voir annexe échantillonnage). Le jury est impérativement entraîné sur un espace viandes et/ou plats cuisinés.

La grille de caractérisation est définie en partenariat entre l'ODG et la personne qualifiée en analyses sensorielles. Les descripteurs concernent le cassoulet au global, puis la sauce, les haricots et les viandes pris séparément. La notation est étalonnée sur une échelle de 0 à 10.

Le produit Label Rouge se caractérise par rapport au produit de comparaison par :

- quantité ou intensité globale de viande plus importante
- quantité d'yeux (globules de gras) plus nombreux
- couleur beige plus foncée de la sauce
- goût /arôme de graisse de canard de la sauce plus intense
- sauce moins épaisse
- fondant des haricots important
- saucisse grillée et ferme
- texture moins ferme du canard

Les descripteurs associés et le mode de notation sont répertoriés dans le tableau suivant :

DESCRIPTEURS	SENS	NIVEAU D'APPRÉCIATION	RESULTATS ATTENDUS
Quantité / intensité de viande du cassoulet	Vue	0 : 0% de viande 5 : 50% de viande 10 : 75% de viande	Quantité ou intensité de viande plus importante
Intensité d'odeur globale de viande	Odorat Goût	0 : faible 5 : moyenne 10 : importante	
Quantité d'yeux (globules de gras) dans la sauce	Vue	0 : Absence 5 : moyennement nombreux 10 : très nombreux	Globules de gras plus nombreux
Couleur de la sauce	Vue	0 : beige clair 5 : coloration beige 10 : beige foncé	Couleur beige plus foncée
Arôme graisse de canard	Odorat Goût	0 : faible 5 : moyen 10 : important	Arôme plus intense
Épaisseur de la sauce	Vue Goût	0 : fluide/fondante 5 : moyennement épaisse 10 : très épaisse	Sauce moins épaisse
Fondant des haricots (disparition en bouche des haricots)	Goût	0 : disparition lente en bouche 5 : disparition moyenne en bouche 10 : disparition rapide en bouche	Fondant des haricots plus important
Fermeté de la saucisse	Toucher Goût	0 : peu ferme 5 : moyennement ferme 10 : dure	Saucisse plus ferme
Arôme grillé de la saucisse	Goût	0 : faible 5 : moyen 10 : important	Saucisse plus grillée
Fermeté du canard	Toucher Goût	0 : peu ferme 5 : moyennement ferme 10 : dure	Texture moins ferme

√ Annexe 1 bis : Règles générales d'échantillonnage et de conservation des échantillons

- la nature de l'échantillon au regard de sa présentation :

L'échantillon est constitué de conserves de cassoulet au confit de canard, de poids identiques à celles du produit courant. Les échantillons (de deux lots différents si possible) sont pris au hasard en grande surface et prélevé par le laboratoire d'analyse sensorielle ou envoyés directement par le fabricant.

- la date de prélèvement :

S'agissant de conserves à DLUO assez longue, il n'est pas possible de respecter la valeur du dernier 1/3 de la DLUO.

- le numéro et les caractéristiques du lot dont il est issu :

S'agissant de conserves, un même lot étant constitué d'un nombre conséquent de boîtes, on essaie, dans la mesure du possible, d'avoir deux numéros de lot différents.

- Transport et conservation des échantillons :

Le transport est effectué par camion à température ambiante.

- Les règles de préparation et de présentation des échantillons.

Les boîtes de cassoulet sont réchauffées au bain marie à 80°C pendant 10 minutes. Pendant ce temps, le four est préchauffé à 180°C. Après le bain marie, les boîtes sont passées sous l'eau froide et leur contenu est mis dans des plats en terre cuite. Les cassoulets sont alors réchauffés au four à 180°C pendant 15 minutes.

- les modalités de prélèvement des échantillons des produits courants :

Le prélèvement des produits courants est effectué par un achat du laboratoire d'analyses sensorielles dans un ou plusieurs magasins.

Anonymat des échantillons

Les échantillons présentés aux dégustations sont systématiquement anonymés.

Tous les échantillons sont reconnus par un numéro dès leur entrée dans le lieu d'examen

La levée de l'anonymat n'est réalisée qu'après validation de la séance de test par l'organisme certificateur ou le représentant qu'il a mandaté.

Nombre d'échantillons

Le nombre d'échantillons à déguster en séance est porté à 4 maximum par dégustateur (1 à 2 produits Label Rouge et deux échantillons de produit courant)

Pour les produits courants :

Il est représenté par au moins deux échantillons différents issus de deux lots différents ou de deux produits de comparaison différents.

Pour le produit label rouge:

Les échantillons soumis à chaque membre du jury-test proviennent de un à deux opérateurs fabricants du cassoulet label rouge.