



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Montreuil-sous-Bois, le 3 mars 2016

COMMUNIQUÉ

Reconnaissance du Label Rouge « Cassoulet au porc appertisé »



L'arrêté homologuant le cahier des charges du Label Rouge n° LA 03/15 « Cassoulet au porc appertisé » au bénéfice du Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité (PAQ), a été publié au Journal Officiel de la République française du 27 février 2016.

Ce cahier des charges précise l'ensemble des conditions de préparation des matières premières, d'assemblage des ingrédients et de conditionnement.

L'utilisation de matières premières Label Rouge garantit la régularité de la qualité du produit fini et un approvisionnement en viande peu grasse.

La garniture du produit est constituée exclusivement de viandes et charcuteries Label Rouge. Composée d'une saucisse de Toulouse grillée et de morceaux de porc précuits au four, elle représente au moins 25 %

du poids net total. Les haricots blancs de type lingot sont également Label Rouge. Cette recette est complétée par une sauce composée essentiellement de tomates et d'ingrédients, comme les épices et les aromates, qui font l'objet d'une liste strictement définie.

Le « Cassoulet au porc appertisé » Label Rouge se caractérise par sa richesse en viandes et en charcuteries, l'aspect grillé et la fermeté de la saucisse de Toulouse, l'apparence dorée et la texture filandreuse de la viande de porc et par le caractère fondant des haricots blancs. Il est conditionné en boîtes de conserve ou en bocaux en verre, et stérilisé (appertisé).

Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, **ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux produits similaires habituellement commercialisés.**

Les opérateurs intervenant dans sa production sont identifiés et font l'objet d'un contrôle régulier par un Organisme certificateur indépendant.

Données chiffrées

- 1 opérateur (situé dans la région Midi-Pyrénées)
- Une production potentielle de **20** tonnes lors de la première année de production

Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhiekh 01 73 30 38 14