



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Montreuil-sous-Bois, le 18 mars 2016

COMMUNIQUÉ

Reconnaissance du Label Rouge

« Pâtes farcies pur bœuf appertisées »



L'arrêté homologuant le cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/15 « Pâtes farcies pur bœuf appertisées » 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 17 mars 2016.

Le Label Rouge « Pâtes farcies pur bœuf appertisées » concerne les ravioli et les cannelloni.

La viande mise en œuvre provient exclusivement de viande de bœuf Label Rouge. Utilisée dans la farce et dans la sauce, elle représente au moins 15 % du poids net total. La pâte est constituée uniquement de semoule de blé dur et d'eau. Hormis la viande de bœuf Label Rouge comme ingrédient principal, la farce est composée notamment de légumes frais, d'épices et d'aromates. La sauce contient principalement de la tomate et obligatoirement des légumes frais comme la carotte et l'oignon.

L'ensemble des ingrédients utilisés font l'objet de listes strictement définies. Le cahier des charges précise l'ensemble des conditions de préparation des matières premières, d'assemblage des ingrédients et de conditionnement. Les ravioli doivent être obligatoirement de forme carrée, contrairement à la majorité des ravioli appertisés qui se présentent sous la forme de demi-lune.

Les ravioli et les cannelloni définis dans le cahier des charges sont conditionnés en boîtes de conserve, en bocaux en verre ou en barquettes plastiques. Les pâtes farcies se caractérisent visuellement par la consistance de leur sauce et, à la dégustation, par l'intensité de l'odeur et du goût de viande.

Les opérateurs intervenant dans la production des « Pâtes farcies pur bœuf appertisées » Label Rouge sont identifiés et font l'objet d'un contrôle régulier par un organisme certificateur indépendant pour garantir aux consommateurs la traçabilité, le respect des conditions de production du Label Rouge et la qualité des produits.

Données chiffrées

- 1 opérateur (localisé en région Provence-Alpes-Côte d'Azur)
- Une production potentielle de **20 tonnes** lors de la première année de production

Contacts Presse :

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