



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



Montreuil-sous-Bois, le 24 novembre 2016

## COMMUNIQUÉ

### Le Label Rouge pour l' « Andouillette supérieure pur porc »



Le cahier des charges du Label Rouge n° LA 06/16 « Andouillette supérieure pur porc », a été homologué, par arrêté publié au Journal Officiel de la République française du 19 novembre 2016.

En terme de qualité, cette andouillette se démarque grâce à des critères précis : utilisation de viandes (estomac et chaudin complet) de porcs exclusivement Label Rouge, interdiction d'avoir recours au hachoir pour la découpe...

Elle est cuite dans un bouillon de légumes et de plantes aromatiques, pendant au moins 7 heures. Cette cuisson lente favorise la conservation des saveurs et la bonne cohésion des morceaux lors du refroidissement.

Ces différentes caractéristiques apportent un équilibre du goût entre les abats et l'assaisonnement, une bonne tenue à la découpe et une texture relativement ferme. Par ailleurs, cette andouillette est moins grasse que le produit standard.

Elle est commercialisée entière, sous boyau naturel de porc, et peut être présentée « fermée aux 2 bouts » ou « à bouts coupés ».

La production est strictement encadrée par un cahier des charges. Ce dernier inclut des procédés spécifiques de fabrication, qui confèrent au produit final un niveau de qualité supérieur, par rapport aux produits similaires habituellement commercialisés.

Les producteurs d' « Andouillette supérieure pur porc » Label Rouge **sont identifiés et font l'objet d'un contrôle régulier par un Organisme certificateur indépendant**. Cette démarche a pour but d'assurer aux consommateurs la traçabilité, le respect des conditions de production du Label Rouge, et la qualité des produits.

#### Données chiffrées (2016)

- 1 opérateur situé en région Normandie.
- Une production potentielle de **100** tonnes lors de la première année de production.

© PAQ

#### Contacts presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – [n.michaud@inao.gouv.fr](mailto:n.michaud@inao.gouv.fr)

Noham BEKHIEKH - 01 73 30 38 14 – [n.bekhiekh@inao.gouv.fr](mailto:n.bekhiekh@inao.gouv.fr)