



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,
le 12 avril 2018

La Véritable merguez homologuée Label Rouge

Produit de grande consommation, la merguez dispose désormais d'un Label Rouge « Véritable merguez » qui la distingue du produit standard et permet ainsi au consommateur d'identifier les merguez de qualité supérieure.

La qualité supérieure : Il s'agit du premier cahier des charges Label Rouge pour cette catégorie de produit. La qualité supérieure de la « Véritable merguez » Label Rouge est justifiée par une utilisation de viande de bœuf Label Rouge et par une proportion importante (entre 20 et 30 %) de viande ovine. Les morceaux utilisés font l'objet de critères de tri strictement définis garantissant ainsi leur état de fraîcheur.

Le produit : Sa coloration est uniquement due à l'utilisation d'épices comme le paprika, le curcuma et le piment. L'utilisation d'additifs est interdite. Le boyau employé pour la mise en forme est naturel et non coloré.

Ces différentes spécificités permettent d'apporter à la « Véritable merguez », une couleur assez claire, un goût de viande marquée et une perception caractéristique des arômes d'épices. Elle est par ailleurs moins grasse qu'une merguez standard.

Identification : Les producteurs de « Véritable merguez » 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.

Production : Les 3 sites de production sont basés en Bretagne, Nouvelle Aquitaine et PACA. 100 tonnes de merguez Label Rouge sont attendues pour cette première année d'homologation.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable du service communication
n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication
j.aubree@inao.gouv.fr 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube